Cirelli

Trebbiano d'Abruzzo DOC Amphora

2023, 750 ml

Italien, Abruzzen

Orange Wine

9911208100

Trebbiano

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Fenchel-Zitronen-Risotto (vegetarisch)

Kaninchensalat mit Paprika, Oliven und Artischocken (Fleisch, Kaninchen)

Mediterrane Fischsuppe mit Safran, Tomaten und Fenchel (Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 02.04.2026

Information um Wein
Die Trauben des "Trebbiano d'Abruzzo DOC Anfora" stammen sowohl aus weingutseigenen als auch aus langjährig gepachteten Parzellen und wurden in kleinen Boxen von Hand gelesen. Die Trauben wurden daraufhin entrappt, schonend gequetscht und in eine Tonamphore gegeben, wo sie eine 24-stündige Maischestandzeit erhielten. Danach wurden die Schalen vom Saft getrennt und sanft gepresst, bevor die spontane Gärung eingeleitet wurde. Der Trebbiano-Wein ruht und reift dann in den Amphoren bis zum Abschluss der malolaktischen Gärung.

Farbe
klares, dezentes Goldgelb

Nase
Der "Trebbiano d'Abruzzo Anfora" wirkt von Beginn an offen und einladend, wohlig reif und warm in der Frucht. Sie erinnert an gelbe Birnen und ein paar Quitten, an angetrockneten Pfirsich, aber auch an Orangenspalten. Dazu kommen Anklänge von Mandeln, etwas Cremigem und einer Spur von Mostäpfeln, einer leichten rauchigen Note und Muskat. Mit jedem Grad an Wärme verändert sich der Wein auf spielerische Weise.

Gaumen
Am Gaumen ist das ein Wein mit auskleidender Eleganz und seidiger Textur. Ein wahrer Wohlfühl-Trebbiano mit Stoff, mit Sinnlichkeit und einer gleichzeitigen Lebendigkeit, Energie und Frische. Auch hier findet man eine reife, weiße und gelbe Frucht, eine feine Würze, einen Hauch von Mostäpfeln und -birnen sowie Anklänge von Nüssen und Mandeln, unterlegt mit feiner Cremigkeit und durchdrungen von einer klaren Säurestruktur. Ein lustvoller Trebbiano.