Cirelli

Pinot Grigio, Terre d'Abruzzo IGP

2025, 750 ml

Italien, Abruzzen

9911208099

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Salat von Fenchel, Apfel, Frühlingszwiebeln und gerösteten Nüssen

Gebratener Waller mit geschmortem Lauch und Haselnuss-Beurre-blanc

Wachteln mit Waldorf-Salat

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.06.2026

Der Pinot Grigio ist ein Neuzugang bei Francesco Cirelli. Die ganzheitlich betriebene Farm des Vertreters der neuen Abruzzen unweit der Küste in den Hügeln von Atri verarbeitet sowohl eigene als auch zugekaufte Trauben. Die Trauben werden stets von Hand gelesen, gekühlt ins Weingut gebracht und dort schonend verarbeitet; die Weißweine werden nach kurzer Maischestandzeit über Nacht spontan vergoren und anschließend ohne malolaktische Gärung ausgebaut. Für die klassische Linie setzt Cirelli auf Edelstahl beziehungsweise Betontank, wodurch Frische, Klarheit und Sortentypizität im Vordergrund bleiben.

Farbe:
Kraftvolles Strohgelb mit leicht nussigen Reflexen und seidenmatter Trübung.

Nase:
Der 2025 Pinot Grigio von Francesco Cirelli zeigt sich mit ausladend südlichem Charakter: Großzügig in der Nase ist er geprägt von distinktiven Nussnoten, die ihm seinen würzigen Grundcharakter verleihen. Erst danach kommen die reifen Früchte, Kernobst, rote Äpfel, reife Birnen sowie etwas Dörrobst, milde Gewürze wie Vanille und Muskatblüte nebst gebrannten Mandeln.

Mund:
Am Gaumen ist er gradlinig und kernig mit sattem Extrakt. Hier geht es nicht um Frucht, sondern um den Charakter der Sorte: würzig mit milder Säure, kräftigem, doch definiertem Körper und frischem Fluss. Obwohl der Pinot Grigio in den Abruzzen eher selten zu finden ist, trägt er dennoch Cirellis Handschrift: reintönig und klar, dabei krachtrocken mit jugendlichem Naturell für unkomplizierten Spaß im Glas.