

Montepulciano d'Abruzzo

DOC Amphora

 2020, 750 ml

 Italien, Abruzzo

 9911208068

 Montepulciano

Alkoholgehalt: 14,0 %

Gesamtsäure: 5.2 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Geröstete Rote Bete mit Ricotta, Rucola,

Pinienkernen und Balsamico

(Gemüse & Vegetarisch)

Schweinenacken mit Datteln und Oliven-Tomaten-

Salat

(Fleisch)

Hochrippe mit gegrilltem Mais und Paprika Butter

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 13.07.2022

Info zum Wein:

Für die Weine der Amphora-Linie verwendet Francesco Cirelli fast ausschließlich eigenes Traubenmaterial seiner Azienda Agricola im Süden der Subregion Teramo. Die Farm liegt angrenzend an die Calanchi, den über Jahrhunderte erodierten und zerklüfteten Kalksteinhängen.

Cirelli konzentriert sich auf die drei Rebsorten der Abruzzan, Trebbiano, Pecorino und die Montepulciano d'Abruzzo. Für eine zeitgemäße Interpretation der Rebsorte verzichtet er auf übermäßige Maische Standzeiten und baut die Weine anschließend in der Amphore aus.

Die Trauben für den Montepulciano d'Abruzzo Amphora werden entrappt und nach 24-stündiger Mazeration in der Amphore sanft gepresst. Der Most kommt danach wieder in die eingegrabenen Amphoren, in denen er spontan vergärt und auch den BSA durchläuft. Die Weine bekommen vor der Füllung ein wenig Schwefel zur Stabilisation.

Farbe:

Gedecktes Violettrot mit purpurnen Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2020er Montepulciano d'Abruzzo Amphora zeigt sich als fruchtige Offenbarung, saftige schwarze Kirschen, Brombeeren, schwarze Johannisbeeren. Begleitet von Früchtetee, Süßholz, rauchigen Noten und einem Hauch Teer. Ein Wein, der zupackt bereits in der Nase möchte man sich in ihm verlieren. Viele wilde Kräuter von Salbei, Thymian und Rosmarin unterstreichen seinen mediterranen und erfrischenden Charakter.

Gaumen:

Auf der Zunge betört er mit dunkler Frucht, griffiger Tannin Struktur, belebender Säure und anregender Mineralität. Ein wunderbarer Rotwein, voller Ausdruck und ungemein trinkanimierend. Perfekter Begleiter zu intensiven Gerichten mit Kräutern und viel Würze!

Gekühlt, dekantiert aus großen Gläsern genießen.