

Cerasuolo d´Abruzzo »Le Vasche«

Caprera soc. agr.

Cerasuolo - der legendäre Rosé der Abruzzen. Reinsortig gekeltert aus Montepulciano, der farbintensiven rustikalen lokalen roten Rebsorte, der er seine dunkle, gerade noch transparente Farbe verdankt. Cerasuolo duftet würzig nach sommerlichen Kräutern und dunklen Beeren und seine samtig weichen Gerbstoffe machen ihn einmalig unter den Rosés dieser Welt. Kein anderer riecht und schmeckt so wie er mit seiner auffallend weichen Fülle im Mundgefühl, seiner samtigen Konsistenz und seiner warmen Dichte, die am Gaumen in animierendem Trinkfluß ausklingt.
Ein auf seine Art einzigartiger Rosé, der in der gastronomischen Tradition der Abruzzen fest verankert ist. Seine pfeffrige Würze und sein fast opulent weiches, samtiges Mundgefühl machen ihn zum Cerasuolo, der auch bei uns eine Vielzahl von Gerichten der regionalen, aber auch der vegetarischen Küche vortrefflich zu begleiten weiß. Er ist der Wein der Wahl, wenn es um präsente, aber sanfte Gerbstoffe zur geschmacklichen Unterstützung geht. Sie sorgen dann für rare Harmonie. Seine besondere Konsistenz im Mundgefühl verdankt er spontaner Gärung und langer Reife auf der Vollhefe im Edelstahltank, ohne zugesetzten Schwefel. Wir wünschen schöne Sommertage und viel Freude mit diesem speziellen Abruzzen-Rosé, der sich auch bei uns großer Beliebtheit erfreut. First come, first served.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: 60 mg/l Gesamt-SO2 | keine Zusatzstoffe | ungeschönt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Leichte Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,6

0,75l
IAR25402

K&U
www.weinhalle.de