



## Cerasuolo d'Abruzzo »Le Vasche«

Caprera soc. agr.

Cerasuolo. So heißt der traditionelle Rosé aus den süditalienischen Abruzzen. Er wurde früher als Rotling produziert, also als Mischung aus Rot- und Weißwein. Heute keltert man ihn reinsortig aus Montepulciano, der farbintensiven rustikalen roten Rebsorte der Abruzzen, dem er seine für einen Rosé relativ dunkle, gerade noch transparente Farbe verdankt.

Ein Cerasuolo bewegt sich also entlang der Grenze zwischen einem Rotwein, von dem er die Würze im Duft und die Wirkung der Gerbstoffe im Mundgefühl zeigt, und dem klassischen Rosé, dem er seine Frische und seinen animierenden Trinkfluß verdankt. Ein auf seine Art einzigartiger Rosé, der in der gastronomischen Tradition der Abruzzen fest verankert ist. Doch auch bei uns harmoniert er mit seiner pfeffrigen Würze und seinem fast opulent weichen, samtigen Mundgefühl zu einer Vielzahl von Gerichten der regionalen, vor allem aber auch der vegetarischen Küche, nämlich immer dann, wenn Gerbstoffe zur geschmacklichen Unterstützung benötigt werden, Frucht und Frische aber für Harmonie sorgen sollen.

Die Trauben werden sorgfältig von Hand geerntet, dann entrappt, die Beeren also vom Stielgerüst getrennt; so kommen sie in die Presse, wo sie solange auf dem Most extrahieren dürfen, bis Farbe und Gerbstoffe ihn zum Cerasuolo gemacht haben. Dann wird der Saft von den Beerenschalen durch Abpressen getrennt und vergärt spontan ohne Schwefel im Edelstahltank. Viel Freude mit diesem speziellen Abruzzen-Rosé, der sich inzwischen auch bei eingefleischten Rotwein-Freaks größter Beliebtheit erfreut.

Alkohol: 14 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2027+  
Restzucker: 0,8 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Edelstahltank  
Boden: Lehm & Ton  
Besonderes: 60 mg/l Gesamt-SO<sub>2</sub> |  
keine Zusatzstoffe | ungeschönt  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Leichte Filtration  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,65

0,75l  
IAR22402



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)