



Cerasuolo d'Abruzzo »Le Vasche«

Caprera soc. agr.

Cerasuolo. So heißt der traditionelle Rosé aus den süditalienischen Abruzzen. Er wird reinsortig aus Montepulciano gekeltert, der farbintensiven rustikalen roten Rebsorte der Abruzzen, der er seine 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 samtige Wirkung der Gerbstoffe im Mundgefühl hat, und einem klassischen Rosé, dem er seine Frische und den 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, wie auch der vegetarischen Küche, nämlich immer dann, wenn Gerbstoffe zur geschmacklichen Unterstützung benötigt werden. Frucht und Frische aber für Harmonie sorgen sollen. Spontan ohne Schwefel im Edelstahltank vergoren und lange auf der Vollhefe gereift. Viel Freude mit diesem speziellen Abruzzen-Rosé, der sich längst auch bei uns großer Beliebtheit erfreut.

Die letzten Flaschen des Jahrgangs 2023, den noch unsere Tochter Niña zu verantworten hat...

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2028+

Restzucker: 0,8 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: 3,65

0,75l

IAR23402



www.weinhalle.de