



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-SO₂ |
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