

Cerasuolo Abruzzo DOC Superiore

Villa Gemma, Masciarelli

3 bicchieri von Gambero Rosso für den brillianten Rosé von Masciarelli

Beschreibung:

Der Villa Gemma Cerasuolo ist ein traditioneller Wein aus den Abruzzen, der zu 100% aus den Montepulciano-Trauben hergestellt wurde. Er verdankt seinen Namen seiner charakteristischen Kirschtönen Farbe, die besonders intensiv ist.

Degustationsnotiz:

Dunkles Rosa, an Kirschsafft erinnernd. Eine erst etwas zurückhaltende Nase, die sich nach und nach im Glas entwickelt: Himbeeren und Kirschen, zarte Brotkrustentöne. Am Gaumen zeigt sich erneut viel rote Frucht, auch Erdbeergelee, von erstaunlicher Intensität und Struktur, sehr ausgewogen und unterlegt von einer passenden Frischenote; die Fruchtaromen lassen nicht nach bis ins großartige Finale.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Masciarelli
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Montepulciano
Artikelnummer:	1276922



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cerasuolo Abruzzo DOC Superiore

Villa Gemma
Masciarelli

Herkunft: Italien
Ratings: Gambero Rosso 3/3, Doctor Wine 94/100, Falstaff 94/100, James Suckling 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 100% Montepulciano
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.