



2022 Cerasuolo Abruzzo DOC Superiore

Villa Gemma, Masciarelli

Rosa Essensbegleiter für das ganze Jahr

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:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Abruzzen
Produzent:	Masciarelli Tenute Agricole
Bewertung(en):	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 91/100, Score 18/20, Doctor Wine 94/100, Falstaff 94/100
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Montepulciano
Artikelnummer:	1276922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cerasuolo Abruzzo DOC Superiore

Villa Gemma
Masciarelli

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 91/100, Score 18/20, Doctor Wine 94/100, Falstaff 94/100
Rebsorte(n):	100% Montepulciano
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren