



2022 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 Erdbeergelée, 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 Gemüsekekchen, 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, Doctor Wine 94/100, Falstaff 94/100, James Suckling 91/100, Score 18/20

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, Doctor Wine 94/100, Falstaff 94/100, James Suckling 91/100, Score 18/20
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