



## Viel Holz, wenig Frische

Bei unserer Abruzzzen-Verkostung zogen sich zwei Punkte wie ein roter Faden durch: Die Suche nach der Frische und die Toleranz-Frage in Sachen Holzeinsatz. Welche Weine konnten überzeugen?

**W**er A wie Abruzzzen sagt, muss auch M wie Montepulciano sagen. Denn die Region im Zentrum Italiens steht vor allem für eben diese Rebsorte. Das untermauert auch unsere aktuelle Verkostung: Von den 172 eingereichten Weinen waren 95 Montepulcianos, das sind 55 Prozent, also deutlich mehr als die Hälfte. Nicht mitgerechnet die 24 Cerasuolos, die aus mindestens 85 Prozent Montepulciano bestehen müssen, faktisch jedoch – zumindest in unserer Verkostung – zumeist gänzlich aus dieser Sorte hergestellt wurden.

**Zweierlei Weiß.** Neben den 95 Rot- und 24 Roséweinen standen 53 Weißweine. Die Riege führt hier der heimische Pecorino an, 30 Weine wurden entweder als Pecorino DOC (5 davon als Superiore)

eingereicht, oder als IGT Pecorino Terre di Chieti (6 Weine) und Colline Pescaresi (ebenfalls 6 Weine). Die Landwein-Kategorie spielte auch im Weiteren keine nennenswerte Rolle, lediglich ein Montepulciano, eine Passerina, zwei Moscatos sowie ein Pinot Grigio entfielen auf diese Qualitätsstufe. Weißwein Numero Due ist – natürlich – Trebbiano, der 18-fach auf den Verkostungstischen stand.

**Junge Weiße, reife Rote.** Der deutliche Großteil der Weißweine, nämlich 43 Weine, entfiel auf den aktuellen Jahrgang 2019, der älteste weiße Jahrgang war 2015, wobei es sich hierbei um den einzigen Süßwein der Verkostung handelt, einen Moscatello Passito. Roséwein kam, bis auf eine 2018er-Ausnahme, ausschließlich aus 2019.

Im Rotweinspektrum verteilten sich die Jahrgänge 2015 bis 2019 recht gleich-

mäßig, wobei die 2017er und 2018er leicht überwogen. Ältester Roter war eine Riserva aus dem Jahr 2008.

Während die Rosés in der Gesamtheit nur in wenigen Fällen wirklich punkten konnten – oftmals fiel der Alkoholgehalt negativ auf – war das Bild bei Weiß- und Rotweinen sehr viel durchwachsender. Einige Pecorinos und Trebbianos überzeugten mit klarer Frucht, pikanter Säure, Würze und Struktur. Aber allzu oft sorgten mangelnde Frische und – erneut – ein zu gewichtiger Alkohol für Minuspunkte.

Die Rotweine fanden besonders mit einer gewissen Reife Gefallen. Den jungen Weinen war der doch recht selbstbewusste Holzeinsatz hin und wieder zu üppig anzuschmecken. Viele Erzeuger haben hier aber die Fasskurve gut gekriegt und Weine mit schönem Reifepotenzial kreiert.

ALEXANDRA WRANN

## Verkostungsergebnisse

ROT

90

### 2008 Turan Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG Riserva

Tabak, Pflaume, Kirsch, minzig, Thymian, mediterran, Zimt, Nelke; lebendiges Tannin, straffe Säure

Erzeuger: Torri Cantine

2011

### Vigna Sant'Angelo Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG

ledrig, Tabak, Mais, Röstaromen, Cola, mürbe Frucht, präsent Tannin

Erzeuger: Masciarelli Tenute Agricole

### 2013 Semis Montepulciano d'Abruzzo

dunkle Kirsche, Kirschmarmelade, Rumtopf, Brombeere, viel Frucht, balsamisch, nussig; lebendiges Tannin, schöne Säure

Erzeuger: Collefrisio

### 2014 Primamadre Montepulciano d'Abruzzo DOP

Cassis, Pflaume, Nelke, Beerenfrucht, heiße Kirsche; stimmige Tannin-Säure-Struktur, Rückgrat, pikante Schärfe im Abgang

Erzeuger: La Quercia

### 2015 Podere Frontino Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

Kirschfrucht, Beeren, Pflaume, Vanille, salzig; präsent Tannin, Holz gut eingebunden, süßlich-ätherisch

Erzeuger: Giuseppe Campagnola

### 2015 Neromoro Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG Riserva

Cassis, Kirsche, Erdbeere, Schokolade, Bitter-Kakao; rund, saftig, Tannin gut eingebunden, stoffig

Erzeuger: Fattoria Bruno Nicodemi

### 2016 Colle Sale Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane

Pfeffer, Paprika, Eukalyptus, Kirsche; Holz gut eingebunden, Vanille, gute Länge, Charakter, warm, Volumen

Erzeuger: Tenute Barone di Valforte

89

### 2015 Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva Villa Gemma

Brombeere, Pflaume, dunkle Frucht, Schokolade, Kaffee, minzig; adstringent, dicht, kompakt

Erzeuger: Masciarelli Tenute Agricole

### 2016 Mammut Montepulciano d'Abruzzo DOC

viel Rauch und Tabak, Röstaroma, Schwarzkirsche, Waldfrucht; saftiger Auftakt, zupackende Struktur, gute Harmonie aus Frucht, Saft und herb-rauchigen Noten, schöner Trinkfluss, pikantes Tannin

Erzeuger: Cascina del Colle

### 2016 Chiamami Quando Piove Valori Montepulciano d'Abruzzo DOC

dunkel-würzig, herzhaft, grünlich-gemüsig; druckvoll, viel Extrakt, schwarze Frucht, ätherisch-griffig unterlegt, herausforderndes Tannin, ordentlich Alkohol, gute Länge

Erzeuger: Masciarelli Tenute Agricole

### 2016 Inferi Montepulciano d'Abruzzo DOC Terre dei Vestini Riserva

medizinisch-kräutrig, Teer, schwarze Frucht; saftig, viel Druck gleich zu Beginn, ordentlich Säure, bissiges Tannin, das trägt, sehr würzig-salzig zum Ende, gutes Potenzial

Erzeuger: Azienda Marramiero

### 2016 Ferzo Montepulciano d'Abruzzo DOP Teate Riserva

dunkel, animalisch, brotig, röstig; sehr präsent am Gaumen, saftiges Tannin, röstig unterlegt, griffige Struktur, trägt ins Finale, eleganter Stil

Erzeuger: Codice Citra

### 2016 Rubesto Montepulciano d'Abruzzo Riserva

teigig, würzig, Roggenbrot, salzig, Underberg; sehr saftiger Auftakt, trinkige Struktur, erdig, Waldboden, Unterholz, balsamisch-ätherisch unterlegt, saftiges Tannin, schöne Säure

Erzeuger: Cantina Frentana

### 2016 Lupaia Montepulciano d'Abruzzo DOC

Kirschfrucht, rote Beerenfrüchte; warme und weiche Tannine, sehr vanillig, adstringent, warmes Fruchtroma

Erzeuger: Podere Castorani

### 2016 Manus Plere Montepulciano d'Abruzzo DOC

grünschotig, Kirsche, Eukalyptus; saftig, feine Tannine, Vanille, warme Frucht

Erzeuger: Tenuta Arabona

### 2016 Cadetto Montepulciano d'Abruzzo DOC

Paprika, Kirsche, leicht laktisch, animalisch; Vanille, mild, warm, voll, Holz gut integriert

Erzeuger: Podere Castorani

### 2016 Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

Sauerkirsche, Eukalyptus, Holz, fruchtig; Schmelz am Gaumen, weich, gutes Süße-Säure-Spiel, Aroma fehlt etwas, kirschaftig

Erzeuger: Contesa di Rocco Pasetti & C. S.a.a

### 2016 La Quercia Montepulciano d'Abruzzo DOC

Eukalyptus, Wachholder, Nelke, Kirsche, Holz; sehr warm und mild durchs Holz, gute Länge, noch leichte ätherische Frische

Erzeuger: La Quercia

### 2016 Orsus Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG Riserva

Helle Kirsche, Pflaume; mild, rund, voll, Nelke, fruchtig, schöne Länge

Erzeuger: Fosso Corno Società Agricola Semplice

### 2016 Montepulciano d'Abruzzo DOC Terre dei Vestini Riserva Bellovedere

Kirsche, Vanille, Holz; warme Fruchttöne, würzig, Holz gut eingebunden, angenehme Adstringenz

Erzeuger: Fattoria la Valentina

### 2016 Montepulciano d'Abruzzo DOP Divus

Pflaume, Kirsche, Wachholder, Pfeffer, würzig; warm, vanillig, angenehm adstringent

Erzeuger: Ciavolich Azienda Agricola

88

### 2011 Don Panfilo Montepulciano d'Abruzzo DOC

nasses Laub, Champignon, Pflaume, ledrig, animalisch; dicht, komplex, rund, weich, viel Stoff und Saft

Erzeuger: Azienda Vitivinicola Tenuta Oderisio

### 2012 Santinumi Montepulciano d'Abruzzo Terra dei Vestini DOC Riserva

Kirsche, Maulbeere, medizinisch, Nelke, Wacholder; mürbe Frucht, stoffig, salzig, rund, weich

Erzeuger: Marchesi de' Cordano

### 2016 Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva Spelt

grün und ätherisch, frisch gemähtes Gras, Staudensellerie, Kaffee, Tabak; grünlich-saftig auch am Gaumen, pikante Säure, herzhafte Struktur, ätherische Länge

Erzeuger: Fattoria La Valentina

### 2017 Montepulciano d'Abruzzo DOC Rosarubra

intensiv süßlich-würzig-medizinal; viel Druck und Extrakt, ledriges Kaffeefinish, dezent bitter, gute Säure

Erzeuger: Società Agricola Rosarubra

### 2017 Amaranta Montepulciano d'Abruzzo DOP

viel Rauch, Feuerholz, Zündholz, Bitterschokolade, Rosine; warm, vielschichtig, etwas brav, aber elegant

Erzeuger: Tenuta Ulisse Società Agricola

### 2017 Il Raddomante Montepulciano d'Abruzzo DOP

süßlich-reduktiv-fruchtig, Kakao- und Kaffenoten; pikante Säure, runde Struktur, etwas scharfes, ruppiges Tannin, saftig-fleischige Länge

Erzeuger: Feudi Bizantini

### 2017 Rudhir Montepulciano d'Abruzzo DOC

Kirsche, leicht schotig und animalisch; weich, Vanille, warm, gefällig, extremes Holz, blasses Aroma

Erzeuger: Azienda Agrobiologica Jasci & Marchesani

### 2017 Montepulciano d'Abruzzo DOC Biologico

Wacholder, dunkle Beeren, Pfeffer, würzig, Kirsche; sehr mild am Gaumen, Restsüße vordergründig, adstringent, holzlastig, volle Frucht

Erzeuger: Harald L. Bremer GmbH Haus Italienischer Qualitätsweine

### 2017 Tre Saggi Montepulciano d'Abruzzo DOC

Brausebonbon, Kirsche; Vanille, Kaffee Schokolade, volles Aroma, Holz gut eingebunden

Erzeuger: Azienda Vinicola Talamonti

## Verkostungsergebnisse

### 2017 Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva Fosso Corno

Kirsche, Pflaume, Eukalyptus, noch leicht spritzig; Holz, Vanille, fruchtig, mild, voll, angenehm adstringent

Erzeuger: Fosso Corno Società Agricola Semplice

### 2017 1960 Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

leicht spritziger Duft, reif, Kirsche, rote Beeren; milde Würze, gute Länge, vanillig, warm, Potenzial

Erzeuger: Cantina Frentana

### 2017 Colleventano Montepulciano d'Abruzzo DOC

Kirschfrucht, leicht spritzig, Banane, dunkle Pflaume, Schokolade; milde volle Frucht, zweisehendrin etwas stechend, Länge sehr gut

Erzeuger: Fattoria Giuseppe Savini

# 87

### 2015 Vigna Vetum Montepulciano d'Abruzzo DOC

Kaffee, Schokolade, eingekochte Waldbeeren, Kirsche; saftig, Restsüße vorhanden, aber gut eingebunden

Erzeuger: Azienda Agricola Terzini

### 2015 Montepulciano d'Abruzzo DOC Brune Rosse Riserva

dunkle Beerenfrucht, Kirsche, Tee, Pflaume; adstringent, kernig, stoffig, etwas kantiges Tannin, rundes Holz,

Erzeuger: Torre Zambra

### 2017 Corno Grande Montepulciano d'Abruzzo DOC Premium

Champignon, ledrig, Unterholz, animalisch, Frucht wirkt gezehrt; saftig, griffig, recht schlank, etwas wenig Druck, guter Tanninrahmen, schöne Ätherik zum Finale

Erzeuger: Ettore Galasso

### 2017 Incanto Montepulciano d'Abruzzo DOC

Teer, Gummi, Schwarzfrucht, Kaffee; viel Extrakt, sehr kraftvolles, noch etwas ruppiges Tannin, dunkle Fruchtsüße mit Ätherik, sehr ungestüm noch, braucht Zeit

Erzeuger: Azienda Marramiero SRL

### 2017 Aida Montepulciano d'Abruzzo DOP

Eukalyptusbonbon, expressiv minzig, After Eight; griffig-trinkig, leicht brausig-süßlich, saftiges Tannin, interessanter Stil

Erzeuger: Marchesi De' Cordano

### 2017 Montepulciano d'Abruzzo DOC Colle Maggio

Leder, Schwarzkirsche, Cassis, Nelke, Anis, Amarenakirsche; viel Saft, mittlerer Extrakt, guter Trinkfluss, gute Säure, würziges Finale mit Zimt und Nelke

Erzeuger: Torre Zambra

### 2017 Montepulciano d'Abruzzo DOC

eingekochte schwarze Frucht, Minze, Eukalyptus; warm, weich, rund, sanftes Tannin, feine Säure, gezähmt, etwas gefällig

Erzeuger: Masciarelli Tenute Agricole

### 2017 La Regia Specula Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG

animalisch, wild, Brett, Cassis, Schwarzkirsche, Sattelkammer; viel Extrakt, etwas bitter, austrocknendes Tannin, Kaffee-Finish, rund

Erzeuger: Orlandi Contucci Ponno - Agricole Gussalli Beretta

### 2017 Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva Marina Cvetic

Kirschfrucht, Eukalyptus, würzig; feine Tannine, weich, warm, Vanille, Charakter, gutes Süße-Säure-Spiel

Erzeuger: Masciarelli Tenute Agricole

### 2017 Colle delle Querce Montepulciano d'Abruzzo DOC

Heu, Kirsche, Mon Chérie; fruchtig, gute Länge, mild am Gaumen, aber im Abgang adstringent

Erzeuger: Azienda Vitivinicola Tenuta Oderisio

### 2018 Podere Frontino Montepulciano d'Abruzzo DOC

Eukalyptus, Kaffee, Schokolade, Nelke, würzig; Restsüße wird durch noch junge Frucht und Adstringenz kompensiert, Potenzial

Erzeuger: Giuseppe Campagnola SPA

# 86

### 2011 Terra Cruda Montepulciano d'Abruzzo DOC

Nougat, ledrig, Tabak, Schokolade, dunkle Beerenfrucht, Waldhonig, Lakritz, würzig, minzig, eher überreif

Erzeuger: Tenuta Arabona

### 2013 Coste di Moro Riserva

Beerenfrucht, Bitterschokolade, Pflaume, Kakao, Röstnoten; spürbare Restsüße, prägnante Struktur

Erzeuger: Cantina Orsogna

### 2014 Trinita Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

ausgeprägte Röstnoten, Schokolade, Beerenfrucht, Nougat; präsenten Tannin, saftige Struktur

Erzeuger: Marchesi De' Cordano

### 2015 Natura & Passione Montepulciano d'Abruzzo DOC

Kaffee, Röstnoten, Kirsche, Brombeere; dicht, kompakte Struktur, gerbig, adstringent, rund

Erzeuger: Agricosimo Società Agricola

### 2018 Nerube Montepulciano d'Abruzzo DOC

herzhaft-salzig-scharf; griffig-scharfe Struktur, saftig, zupackendes Tannin, guter Trinkfluss

Erzeuger: Az. Agrobiologica Jasci & Marchesani

### 2018 Ulisse Montepulciano d'Abruzzo DOP

super ätherisch, Teer, Nelke, Thymian; saftig-trinkig, sehr ätherische Struktur, etwas kurz, solide

Erzeuger: Tenuta Ulisse

### 2019 Passolino Montepulciano d'Abruzzo DOC

balsamisch, Kaffee, leicht herb-bitter; saftig-süßig-herb, am Gaumen, leicht griffig

Erzeuger: Feudi Bizantini

### 2018 Il Grande Silenzio Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG

Teer, Cassis, Balsamico, schwarzfruchtig; süßlicher Auftakt, schwarze und rote Frucht, kräutersüß, mildes Tannin, solide Säure, mittlere Länge

Erzeuger: Fosso Corno Società Agricola Semplice

### 2018 Rondineto Montepulciano d'Abruzzo DOC

dunkel-würzig, Humidor, Kaffee, Rumtopf, Bitterschokolade; süßlich-schwarzfruchtig am Gaumen, Appassimento-Stil, der dominiert, wirkt etwas überladen, ansonsten solide

Erzeuger: Fattoria Guiseppa Savini

### 2018 Verso Sera Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG

dunkel, warm, würzig, eingekochte Frucht, Hagebutte; medizinaler Auftakt, minzig, saftig, Tannin bremst etwas, würzig-medizinal nochmal zum Schluss

Erzeuger: Velenosi

### 2018 Montepulciano d'Abruzzo DOC

Brett, Cassis, süßlich, Crema di Balsamico, kalter Rauch, Schattenmorellen, Spearmint; süßlich-saftiger Auftakt, sehr präsent und trinkig, leicht marmeladiger Touch, süffig

Erzeuger: Collefrisio

### 2018 Prope Montepulciano d'Abruzzo DOC

Etwas schotig, hohl, Kirschsäure; am Gaumen mild, adstringent, Kirsch, fehlt etwas Charakter

Erzeuger: Velenosi

### 2018 Notari Montepulciano d'Abruzzo DOCG

leicht animalisch, dunkle Kirsche, gehaltvoll, etwas spritzig; voll, aromatisch, adstringent, hat Länge

Erzeuger: Fattoria Bruno Nicodemi

### 2018 Sistina Montepulciano d'Abruzzo DOC

maritime Noten, salzig, Holz, dunkle Kirsche; adstringent, mild am Gaumen

Erzeuger: Codice Citra

### 2018 Le Murate Montepulciano d'Abruzzo DOCG

Räucherlachs-Geruch, Holz, Kräuter, viel Nelke; Holz gut eingebunden, leichter Mundwassergeschmack, aber interessant

Erzeuger: Fattoria Bruno Nicodemi

## WEISS

# 89

### 2017 Altare Trebbiano d'Abruzzo DOC

erdig, Champignon, herzhaft Reduktion, Sellerie; erdig-flinty am Gaumen, schöne würzige Struktur, sehr griffig, gute Mundfülle, schöne Länge

Erzeuger: Azienda Marramiero

# 88

### 2018 Trebbiano d'Abruzzo DOC Castello di Semivicoli

Bronze-Einschlag in der Farbe; Naturweinnase, viel Kräutertee, eingelegte Grapefruitzeste, Quitte, leicht erdiger Ton; etwas müder Eindruck am Gaumen, stringente Aromatik, von herbem Bitterton unterlegt, griffig-würzige Länge, spannend

Erzeuger: Masciarelli Tenute Agricole

# 87

## 2019 Costa del Mulino Abruzzo Pecorino DOC

Muskat, Zitrus, würzig, salziges Popcorn, Stroh, Pfirsich, Grapefruit; komplex gute Struktur  
Erzeuger: Cantina Frentana

## 2019 Prope Colli Aprutini IGT Pecorino

blumig-zitrisch, Walnuss, Apfel, Birne; lebendig, Saft und Leichtigkeit, kraftvolle Säure, körperreich-schmelzig  
Erzeuger: Velenosi

## 2018 Trebbiano d'Abruzzo DOC Anfora

intensives goldgelb; expressive Tee-Nase, weißer Portwein, gemüsig-schotig unterlegt, leicht medizinischer Bitterton, leicht rauchig, BSA; viel BSA auch am Gaumen, ordentlich Gerbstoff und Alkohol, könnte mehr Struktur vertragen, salzig-würziges Finale  
Erzeuger: Azienda Agricola Cirelli

## 2018 La Quercia Trebbiano d'Abruzzo DOC

sehr intensives goldgelb; Früchtekuchen, Sesam, Cerealien, Cornflakes; sehr warmer Typ, molliges Mundgefühl, würzige Struktur, geröstete Saaten und Sesam, interessanter Speisewein  
Erzeuger: La Quercia

## 2018 Aternum Trebbiano d'Abruzzo DOC

sehr birnig, ehrlich-obstiger Duft, Birnenbrand, weißblütig, feiner Honig-Touch, Zitronenkaramell, mit Luft mehr Kräuter und Zeste; zupackender Auftakt, griffige, sehr zitrische Struktur, sehr zitrus-pikantes Finale, gute Säure, feiner Gerbstoff  
Erzeuger: Azienda Vinicola Talamonti

## 2019 Tre Trebbiano d'Abruzzo DOP

leichter feiner Schleier, mostig, birnig, rauchig, flinty, Pecorino, braucht sehr viel Luft; am Gaumen dann pikant-griffig, leicht brausig und zitrisch, etwas eindimensional, dennoch interessant  
Erzeuger: Cantina Tollo

## 2018 Mario's 46 Trebbiano d'Abruzzo Superiore DOC

sehr intensives goldgelb; oxidativ, satt, reif, tropische Frucht, Röstaroma, Champignon, Spargel, Lauchgemüse; griffige Struktur, cremig-pikant, gute Säure, gute Länge  
Erzeuger: Tenuta Terraviva

## 2018 Notari Trebbiano d'Abruzzo DOC Superiore

ganz leichter Schleier, sehr helle Farbe mit grünen Reflexen; röstig, grünes Holz, laktisch, Butterscotch-Touch; exotisch-fruchtig (Banane, Papaya), aber eher frisch, verspielt, leicht röstig auch am Gaumen, mit feiner Würze (Pfeffer) und Limettentouch  
Erzeuger: Fattoria Bruno Nicodemi

## 2019 Colle della Corte Trebbiano d'Abruzzo Superiore DOC

satter gelbfruchtiger Duft, gelber Apfel, Birne, getrocknete Zitronenschale, leicht ätherisch-krautiger Touch, auch krautig-reduktiv; sattes Mundgefühl, aber mit Struktur, Alkohol trägt etwas auf, ätherisches Finale, Speisewein  
Erzeuger: Orlandi Contucci Ponno - Agricole Gussalli Beretta

# 86

## 2019 Trebbiano d'Abruzzo DOC Fermentazione Spontanea

floral, weißfruchtig, heller Duft, etwas Tutti-Frutti, cremig, laktischer Einschlag

(Zitronenjoghurt); saftig, viel Mundgefühl, milde Säure, die aber etwas Frische verleiht, leichter Gerbstoff, Alkohol spürbar, aber an der Toleranzgrenze, zitrisches Finale  
Erzeuger: Contesa di Rocco Pasetti & C. S.a.a

## 2019 Pecorino Abruzzo DOP

bitterer Duft nach unreifer Haselnuss, unreife Papaya, gelber Apfel; gelbfruchtig-breit am Gaumen, etwas müde Frucht, sehr salziges Finale  
Erzeuger: Azienda Agricola Terzini

## 2018 Lupus Trebbiano d'Abruzzo DOC

sehr schwere Flasche; Nimm-2-Bonbon-Reduktion, Zitruspulver, Ascorbinsäure, Lemongrass-Tee, fein-floral, fruchtsüßlich; Aroma zieht sich am Gaumen durch, etwas aufdringliche Zitrusäure, sehr dominant, etwas Gerbstoff, Alkohol überpräsent  
Erzeuger: Azienda Tilli

## 2019 Cadetto Pecorino Colline Pescaresi IGT

Apfel, Birne, Melone, floral mit Zitrusnoten; stoffig am Gaumen  
Erzeuger: Podere Castorani

## 2019 Pecorino Terre di Chieti IGP

nussig, Quitte, gelbe Früchte, würzig; adstringent, straffe Säure, gutes Gerüst  
Erzeuger: Tenuta Ulisse Società Agricola A R.L.

## ROSÉ

# 88

## 2019 Ginesia Cerasuolo d'Abruzzo DOP

Helle Kirsche, Veilchen, Zitrusnoten; leicht rauchiger Geschmack, zarter Schmelz, Grapefruit-Noten, schöne und interessante Länge,

insgesamt sehr trinkiger Wein  
Erzeuger: Menicucci

# 87

## 2019 Pettirosce Cerasuolo d'Abruzzo DOP

modernes Flamingo-Rosé, Zitrusnoten, leichte Beerenfrucht, würzig; angenehm trinkig mit Schmelz und Frucht, Säure etwas aufgesetzt, sorgt aber für Länge  
Erzeuger: Cantina Orsogna 1964

# 86

## 2019 Valforte Rosé

Kirsche, Fruchtbonbon, Himbeere, Vanille; leichter Schmelz, angenehmes Süße-Säure-Spiel, leicht bitter, schöner Sommerrosé  
Erzeuger: Tenute Barone di Valforte

## 2019 Cerasuolo d'Abruzzo DOP

Marzipan, helle Kirsche, Himbeere, Veilchen; schmelzig am Gaumen, leicht adstringent, aber Säure gut eingebunden, schöner Sommerwein  
Erzeuger: Tenuta Ulisse Società Agricola

## 2019 Bakán Cerasuolo d'Abruzzo DOC

leicht laktisch, frische Zitrusnoten, pfeffrig, grüne Paprika; angenehmer Schmelz, schöne Länge mit Süße und Säure-Spiel  
Erzeuger: Torri Cantine

## 2019 Cerasuolo d'Abruzzo DOC

feinfruchtig, helle Kirschfrucht, Rote Pflaume, Veilchen, Vanille; sehr fruchtig, gutes Süße-Säure-Spiel, trinkig, Länge, toller, leichter Sommerwein  
Erzeuger: Società Agricola Rosarubra

# 360°

wein & getränke

MEININGER  
VERLAG



# MEDIA DATEN 2021

Themen, Fakten, Zahlen



jetzt  
ONLINE