



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Chiola Cerasuolo d'Abruzzo DOC

iLauri

Expertise:

Erdbeerrot. In der Nase Noten von frisch geschnittenem Granatapfel und roten Beeren. Am Gaumen sehr fruchtig, frisch und eine leicht würzige Kirscharomatik.

Geschichte:

Chiola Rosé – ein Roséwein aus den Abruzzen Italiens

Ein Rosé aus der Rebsorte Montepulciano. So typisch für die Region Abruzzen im Weinland Italien. Dieser elegante Roséwein verkörpert die Leidenschaft und Tradition der Region und lädt ein, die fruchtigen Aromen und erfrischende Lebendigkeit dieses Weines zu entdecken.

Die Kombination aus den kühlen Nächten und den warmen Tagen in dieser Region verleiht dem Wein seine lebendige Frische und seine knackige Säure. Der Wein wird auf über 300 Meter über dem Meeresspiegel angebaut. Die Reben haben eine Altersstruktur von ca. 10 – 17 Jahre und liefern einen Ertrag von ca. 8 Flaschen pro Rebstock.

Die Bezeichnung **Chiola** steht für den Namen der Familie, die ab dem 19. Jahrhundert die Region Loreto Aprutino dominierte. Das Weingut iLauri hat einen Cerasuolo d'Abruzzo im Sortiment, der mehr rot, als weißgekeltert ist und damit einen sehr gehaltvollen Roséwein präsentiert.

Durch sein volles Fruchtbukett passt der **Chiola Rosé** wunderbar zu gegrilltem Hummer, Meeresfrüchte Risotto und auch leicht würzigem Thai-Curry.

Artikelnummer:	367633
Rebsorten:	Montepulciano,
Jahrgang:	2023
Qualität:	DOC
Geschmack:	trocken
Region:	Abruzzen
Alkohol:	13 %
Restzucker:	4,2 g/L
Säuregehalt:	5,5 g/L
Ausbau:	Edelstahltank

Trinktemperatur: 8-10 Grad

Speisenkombination

Kalte Nudelsalate, mariniertes weißes Fleisch, Spanferkel am Spieß gebraten

