



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2015er Barolo

Ceretto Piemont

Artikelnummer	492411-2015
Kartoninhalt (Fl.)	3
Alkohol	14,5 % vol.
Restzucker	0,5 g/l
Säure	5,7 g/l
Farbe	rot
Temperatur	16-18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Piemont Das Anbaugebiet Piemont ist der Überbegriff für eine große Weinbauregion in Norditalien, die im Norden an die Schweiz und im Westen an Frankreich grenzt.
Region	Barolo Südwestlich von Alba liegt das über einige Dörfer verteilte Gebiet rings um die Namen gebende Gemeinde Barolo. Dort gedeihen jene Weine, die dem Piemont zu vornehmem Weltruf verholfen haben, Weine mit edler Finesse und hohem Lagerpotenzial.
Klassifikation	Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Denominazione di Origine Controllata e Garantita" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete mit besonderer Auszeichnung. Sie sind in der Qualitätsstufe über den DOC Weinen angesiedelt.
Jahrgang	2015
Rebsorte	Nebbiolo Der in Italien einheimische Nebbiolo bringt Weine mit einer spannenden Quadrille aus Extrakt, Frucht, Konzentration und Tannin hervor. Diese Komponenten benötigen jedoch ihre gewisse Reifezeit, um eine ausgewogene Balance zu finden.
Erzeuger	Ceretto Das Weingut Ceretto wurde in den 1930er Jahren von Riccardo Ceretto gegründet, in den 60er Jahren übergab er es an seine Söhne Bruno und Marcello. Beide haben in den letzten 30 Jahren sehr viel im Piemont bewegt, sie sind mitverantwortlich, dass es dort heute moderne Spitzenweine gibt, die den Charakter der Nebbiolo Traube vorbildlich und präzise widerspiegeln.
Beschreibung	Die harmonische, samtige Stilistik des Barolos ist typisch für die Weine von Ceretto. Er präsentiert sich mit schwarzrotem Kleid im Glas. Das Bouquet ist wunderbar komplex, fruchtig mit Aromen von Cassis, Himbeeren, Schattenmorellen, wilder Kräutern, Noten von Gewürzen, Ingwer, Anis, feine rauchige Anklänge. Am Gaumen ist er herrlich saftig, die Tannine sind präsent, aber nie übermächtig, es wird vielmehr Wert auf Eleganz und Finesse gelegt. Eine perfekte Balance zwischen Alkohol, Säure eine pikante, reife, wunderbar harmonische Frucht bis in das lange Finish. So schmeckt ein guter Barolo!
Empfehlung	Trinktemperatur 16-18 Grad Celsius, eine Stunde vor Genuss dekantieren. Passt sehr gut zum Speisen mit dunklem Fleisch, z.B. Rinderfilet gebraten mit Pfifferlingen und Rotweinbutter, zu geschmorten Gerichten und feinem Wildgeflügel. Mittelkräftiger Käse passt auch sehr gut dazu. Ein Klassiker zu Trüffeln. Optimale Trinkreife 2019 - 2031.
Bewertung	94 Punkte Robert Parker Juni 2019

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

92 Punkte	Wine Spectator
91 Punkte	Falstaff
91 Punkte	Vinous

Februar 2019

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de