



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2015er Barolo Brunate IT-BIO-015*

Ceretto Piemont

Artikelnummer	492017-2015
Kartoninhalt (Fl.)	6 Holzkiste
Alkohol	14,5 % vol.
Restzucker	0,4 g/l
Säure	5,6 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 vornehmerem 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	Einen großen, opulenten Barolo hat Ceretto aus der berühmten Lage Brunate erzeugt. Tiefe Farbe, eine große aromatische Komplexität und Intensität sowie kräftige Struktur sind charakteristisch für den 2015er Brunate. Bei Ceretto kommt dann noch die typische Eleganz und Finesse dazu. Am Gaumen engmaschig, die Geschmacksfülle harmoniert perfekt mit den Tanninen, bemerkenswerte Struktur und Tiefe (Ausbau 12 Monate in Barriques und 22 Monate großen Holzfässern), mit einem kaum enden wollenden Nachhall. Filigran und doch komplex, elegant und doch kraftvoll, harmonisch und doch charaktervoll. So schmeckt ein großer Einzellagen-Barolo. Einen großen, opulenten Barolo hat Ceretto aus der berühmten Lage Brunate erzeugt. Tiefe rubinrote Farbe, leuchten im Glas, eine große aromatische Komplexität und Intensität sowie kräftige Struktur sind charakteristisch für den 2015er Brunate. Bei Ceretto kommt dann noch die typische Eleganz und Finesse dazu. Am Gaumen engmaschig, die Geschmacksfülle harmoniert perfekt mit den Tanninen, bemerkenswerte Struktur und Tiefe (Ausbau 12 Monate in Barriques und 22 Monate großen Holzfässern), mit einem kaum enden wollenden Nachhall. Filigran und doch komplex, elegant und doch kraftvoll, harmonisch und doch charaktervoll. So schmeckt ein großer Einzellagen-Barolo.

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

Empfehlung	Ein wundervoller Wein. Dekantiert bei 18 Grad Celsius servieren, passt gut zu herzhaften Fleischgerichten wie Lammkarree mit kräftiger Jus, geschmorten Ochsenbäckchen mit Trüffel und Selleriemousse, edles Wildgeflügel oder zu würzigen Käsesorten. Optimale Trinkreife bis 2029.		
Bewertung	96 Punkte	Robert Parker	Juni 2019
	94 Punkte	Wine Spectator	
	95 Punkte	Falstaff	
	94 Punkte	Vinous	Februar 2019