



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2014er Barolo Prapò

Ceretto Piemont

Artikelnummer	492019-2014
Kartoninhalt (Fl.)	6 Holzkiste
Alkohol	14,5 % vol.
Restzucker	0,5 g/l
Säure	5,6 g/l
Farbe	rot
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	2014		
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	Funkelndes Rubin mit granatroten Reflexen, leuchtend im Glas. Zunächst etwas verhalten, öffnet sich dann mit feinen Noten nach Himbeere, Zwetschgen, süßer Brombeere und Lakritze. Am Gaumen zeigt sich die satte, dunkle Frucht mit dichtmaschigem Tannin und süßem Kern, ist er wunderbar vollmundig, im Finale duftet er nach Lakritze und Leder, sehr langer Nachhall mit noch mehr Würze.		
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 2018-2029.		
Bewertung	93 Punkte	Robert Parker	April 2019
	93 Punkte	Wine Spectator	31 Januar 2019
	92 Punkte	James Suckling	
	94 Punkte	Falstaff	

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

