



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2014er Barbaresco Asili

### Ceretto Piemont

<b>Artikelnummer</b>	492421-2014
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	3 Holzkiste
<b>Alkohol</b>	14 % vol.
<b>Restzucker</b>	0,4 g/l
<b>Säure</b>	5,8 g/l
<b>Farbe</b>	rot
<b>Temperatur</b>	16-18°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	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.
<b>Region</b>	Barbaresco Das Gebiet liegt verstreut über einige Dörfer in der hügeligen Landschaft rings um die piemontesische Gemeinde Barbaresco.
<b>Klassifikation</b>	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.
<b>Jahrgang</b>	2014
<b>Rebsorte</b>	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.
<b>Erzeuger</b>	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.
<b>Beschreibung</b>	Asili, eine der großen Barbaresco-Lagen. Charakteristisch für die Weine sind die Finesse und Kraft, Eleganz und Langlebigkeit. Eine herrliche Nebbiolo-Aromatik in der Nase und am Gaumen unterlegt von Salbei und Rosmarin, wunderbare balsamische Noten, eine beeindruckende Tiefe und Komplexität, Mineralität und unglaubliche Länge. Ein großes Versprechen für die Zukunft.
<b>Empfehlung</b>	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 2015-2026.
<b>Bewertung</b>	92 Punkte      Robert Parker      August 2017 93 Punkte      Wine Spectator 95 Punkte      Falstaff 94 Punkte      Vinous

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