



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2016er Barbaresco Bernadot IT-BIO-015*

Ceretto Piemont

Artikelnummer	492523-2016
Kartoninhalt (Fl.)	1
Alkohol	14 % vol.
Restzucker	0,4 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	Barbaresco Das Gebiet liegt verstreut über einige Dörfer in der hügeligen Landschaft rings um die piemontesische Gemeinde Barbaresco.
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	2016
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	Ein beeindruckender Barbaresco kommt von Ceretto aus der Einzellage Bernadot (4,8ha groß). Opulenter, vollmundiger Barbaresco, mit weichen, seidigen Tanninen. Sehr konzentriert und vielfältig in der Nase, mit den klassischen Aromen von roten Früchten, blumigen Noten, sehr ausdrucksstark, kraftvoll (Ausbau 12 Monate in Barriques und 10 Monate großen Holzfässern), dabei aber nie zu mächtig, perfekt vinifiziert, intensive Mineralität, bemerkenswerte Länge. So schmeckt ein großer Einzellagen-Barbaresco.
Empfehlung	Ein wunderbarer Wein. Servieren Sie ihm dekantiert bei 17 Grad Celsius, passt sehr gut zu Lamm, Brasato, geschmorten Ochsenbäckchen, Rinderfilet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Wild. Kräftiger, cremiger Käse passt ebenfalls gut dazu. Optimale Trinkreife 2019-2033.
Bewertung	94 Punkte Robert Parker Juni 2019 93 Punkte Wine Spectator 94 Punkte Decanter

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

93 Punkte James Suckling
96 Punkte Falstaff
94 Punkte Vinous

Juni 2019

Februar 2019