



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2019er Langhe Rosso Monsordo IT-BIO-015*

Ceretto Piemont

Artikelnummer	492007-2019
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	13,5 % vol.
Restzucker	0,4 g/l
Säure	5,7 g/l
Farbe	rot
Temperatur	16-18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Piemont</p> <p>Das Anbaugebiet Piemont ist der Überbegriff für eine große Weinbauregion in Norditalien, die im Norden an die Schweiz und im Westen an Frankreich grenzt.</p>
Region	<p>Langhe</p> <p>Langhe, wie die Hügellandschaft um Alba genannt wird, ist die Heimat des roten Nebbiolo und des weißen Arneis, jene Trauben, die dort autochthon wachsen. Die Hügel reichen bis auf 700 Meter Höhe und schützen das Gebiet vor den Einflüssen des Mittelmeeres.</p>
Klassifikation	<p>Denominazione di Origine Controllata</p> <p>"Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.</p>
Jahrgang	2019
Rebsorte	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Erzeuger	<p>Ceretto</p> <p>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.</p>
Beschreibung	<p>Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, leuchtend im Glas. Er präsentiert sich mit einer üppigen Fruchtaromatik, es duftet nach Waldbeeren, Cassis, roten Pflaumen, Anklänge von Gewürzen wie Nelken, Pfeffer und etwas Tabak untermalen die Frucht. Am Gaumen ist er außergewöhnlich frisch, würzig und sehr komplex. Sein langer Nachhall wird mit angenehmen reifen Tanninen begleitet.</p>
Empfehlung	<p>Dekantiert bei 16 Grad Celsius servieren, passt gut zu Teigwaren mit Steinpilzen oder Ragout, Wildschweinbraten oder reifem Käse.</p>

Stand 15.04.23. 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