



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2017er Barolo IT-BIO-015*

Ceretto Piemont

Artikelnummer	492011-2017
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	14 % 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>Barolo</p> <p>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.</p>
Klassifikation	<p>Denominazione di Origine Controllata e Garantita</p> <p>"Denominazione di Origine Controllata e Garantita" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete mit besonderer Auszeichnung. Sie sind in der Qualitätsstufe über den DOC Weinen angesiedelt.</p>
Jahrgang	2017
Rebsorte	<p>Nebbiolo</p> <p>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.</p>
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>Die harmonische, samtige Stilistik des Barolos ist typisch für die Weine von Ceretto. Er präsentiert sich mit schwarzrotem Kleid im Glas. Das Bouquet ist wunderbar komplex, fruchtig mit Aromen von Cassis, Himbeeren, Schattenmorellen, wilder Kräutern, Noten von Gewürzen, Ingwer, Anis, feine rauchige Anklänge. Am Gaumen ist er herrlich saftig, die Tannine sind präsent, aber nie übermächtig, es wird vielmehr Wert auf Eleganz und Finesse gelegt. Eine perfekte Balance zwischen Alkohol, Säure eine pikante, reife, wunderbar harmonische Frucht bis in das lange Finish.</p>
Empfehlung	<p>Passt zu: Speisen mit dunklem Fleisch, z.B. Rinderfilet gebraten mit Pfifferlingen und Rotweinbutter, zum geschmorten Gerichten und feinen Wildgeflügel.</p>

Stand 27.08.22. 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