



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2017er Barbaresco IT-BIO-015\*

### Ceretto Piemont

<b>Artikelnummer</b>	492013-2017
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	13,5 % vol.
<b>Restzucker</b>	0,4 g/l
<b>Säure</b>	5,72 g/l
<b>Barrique</b>	Ja
<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>	2017
<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>	Tief leuchtendes Granatrot, konzentriertes Bouquet mit reifen Kirschen, deutlichen, vielschichtigen Gewürzen, feine Röstaromatik und eine tolle Dichte. Am Gaumen kommt die opulente Frucht noch mehr zur Geltung und vermählt sich mit fast süßen Tanninen. Ein elegantes und langlebiges Trinkvergnügen.
<b>Empfehlung</b>	Trinktemperatur 16-18 Grad Celsius, 1 -2 Stunden vorher öffnen, bitte dekantieren. Passt sehr gut zu Speisen mit dunklem Fleisch, z.B. Rinderfilet von Kobe Rind gebraten mit Kartoffelstampf und Trüffeljus, zum geschmorten Gerichten und feinen Wildgeflügel. Hartkäse aus Rohmilch oder aromatischer halbfester Schnittkäse passt auch sehr gut dazu. Optimale Trinkreife ist jetzt - 2032.
<b>Bewertung</b>	93 Punkte      Robert Parker      Juli 2020 94 Punkte      James Suckling 92 Punkte      Falstaff      Tasting 2020 90 Punkte      Vinous

Stand 06.11.21. 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