



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2020er Barbaresco IT-BIO-015*

Ceretto Piemont

Artikelnummer	492013-2020
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	14 % vol.
Restzucker	0,48 g/l
Säure	5,39 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>Barbaresco</p> <p>Das Gebiet liegt verstreut über einige Dörfer in der hügeligen Landschaft rings um die piemontesische Gemeinde Barbaresco.</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	2020
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>Süße Erdbeeren und Kirschen mit etwas Blumen und Sandelholz Charakter. Mittlerer Körper mit schön integrierten Tanninen, die sich die sich durch die Mitte des Gaumens ziehen. Frisch und lebendig im Abgang.</p>
Empfehlung	<p>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 Trüffelfjus, zum geschmorten Gerichten und feinen Wildgeflügel. Hartkäse aus Rohmilch oder aromatischer halbfester Schnittkäse passt auch sehr gut dazu.</p>

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