



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2013er Barolo Bricco Rocche

Ceretto Piemont

Artikelnummer	492015-2013
Kartoninhalt (Fl.)	6 Holzkiste
Alkohol	14 % vol.
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

Barolo

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 vornehmem Weltruf verholfen haben, Weine mit edler Finesse und hohem Lagerpotenzial.

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

2013

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

Brillantes Rubinrot, leuchtend im Glas. Das Bouquet ist unglaublich vielschichtig, intensiv und komplex. Er präsentiert sich mit einem herrlichen Duft mit Noten von Waldbeeren, Heidelbeeren und Pflaumen, deutliche Anklänge von Zimt, Tabak, Vanille, Veilchen, Pfeffer und Lakritz. Im Mund entfaltet sich ein regelrechtes Feuerwerk facettenreicher Aromen. Vorwiegend bestimmt die Frucht den Geschmack, während die ausgeprägte Röstaromatik als begleitend auftritt. Gut eingebundene Tannine, deren Textur an Pflaumen erinnert, sind die Merkmale, mit denen diese exzellenten Rotweine gesegnet sind. Ein exzellenter Barolo, der durchaus mit großen Burgundern vergleichbar ist!

Empfehlung

Ein wundervoller Wein. Dekantiert bei 18 Grad Celsius servieren, passt gut zu herzhaften Fleischgerichten wie Lammkarree mit kräftiger Jus, geschmorten Ochsenbäckchen mit Trüffel und Selleriemousse, edles Wildgeflügel oder zu würzigen Käsesorten. Optimale Trinkreife 2016-2027.

Bewertung

96 Punkte

Robert Parker

Juni 2017

Stand 19.02.22. 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

93 Punkte	Decanter
96 Punkte	James Suckling
96 Punkte	Falstaff

Stand 19.02.22. 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