



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2015er Barolo Bussia

### Ceretto Piemont

<b>Artikelnummer</b>	492018-2015
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6 Holzkiste
<b>Alkohol</b>	14,5 % vol.
<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>	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.		
<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>	2015		
<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>	Der Wein zeigt die Typizität des Terroirs: kraftvoll und weich, mit einem langen Abgang und einer gut eingebundenen Säure. Er spiegelt das Mikroklima und das Terroir wider, das uns an die großen klassischen Weine aus diesem Weinberg erinnert. Zuerst Töne von erdigem Waldboden, dann folgen Aromen von Bitterorange und blaue Blüten. Ein edler Wein, mit vollem Körper und Tiefe. Charmant und dank des raffinierten Tanninprofils hat er ein langes Alterungspotential.		
<b>Empfehlung</b>	Der passende Begleiter zur piemontesischer Küche aber auch zu Rinderbraten und anderen Schmorgerichten. Auch zu Wildgerichten macht er eine gute Figur. Klassisch auch zur deftigen Pasta mit Tomaten- oder Fleischsaucen.		
<b>Bewertung</b>	96 Punkte	Robert Parker	Juni 2016
	94 Punkte	Wine Spectator	
	94 Punkte	James Suckling	Januar 2019

Stand 01.05.21. 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](mailto:support@schlumberger.de)  
Web [www.Schlumberger.de](http://www.Schlumberger.de)

94 Punkte      Falstaff  
92 Punkte      Vinous

Februar 2019

Stand 01.05.21. 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](mailto:support@schlumberger.de)  
Web [www.Schlumberger.de](http://www.Schlumberger.de)