



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2013er Barolo Prapò

### Ceretto Piemont

<b>Artikelnummer</b>	492019-2013
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6 Holzkiste
<b>Alkohol</b>	14 % vol.
<b>Restzucker</b>	0,4 g/l
<b>Säure</b>	5,6 g/l
<b>Farbe</b>	rot
<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>	2013		
<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>	Funkelndes Rubin mit granatroten Reflexen, leuchtend im Glas. Zunächst etwas verhalten, öffnet sich dann mit feinen Noten nach Himbeere, Zwetschgen, süßer Brombeere und Lakritze. Am Gaumen zeigt sich die satte, dunkle Frucht mit dichtmaschigem Tannin und süßen Kern, ist er wunderbar vollmundig, im Finale duftet er nach Lakritze und Leder, sehr langer Nachhall mit noch mehr Würze.		
<b>Empfehlung</b>	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 2015-2026.		
<b>Bewertung</b>	94 Punkte 94 Punkte 95 Punkte 96 Punkte	Robert Parker Wine Spectator James Suckling Wine Enthusiast	Juni 2017

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

95 Punkte	Falstaff
95 Punkte	Vinous

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