



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2006er Barolo Cannubi San Lorenzo

Ceretto Piemont

Artikelnummer	492427-2006
Kartoninhalt (Fl.)	1
Alkohol	14,5 % vol.
Restzucker	0,5 g/l
Säure	5,84 g/l
Farbe	rot
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>Barolo</p> <p>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 vornehmerem Weltruf verholfen haben, Weine mit edler Finesse und hohem Lagerpotenzial.</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	<p>2006</p> <p>Das Weinjahr 2006 bewerten die Italiener für die Region Norditalien mit vier von fünf Sternen. Bedingt durch den etwas kühleren Witterungsverlauf in manchen Gebieten, konnte aufgrund der längeren Reifephase delikates, sehr aromatisches Lesegut eingefahren werden. Es entstanden Weine mit filigraner Säure und delikater Frucht.</p>
Rebsorte	<p>Nebbiolo</p> <p>Die fast nur in Nordwestitalien angebaute Sorte Nebbiolo erzeugt stets Weine mit einer einmaligen Kombination von Extrakt, Fruchtkonzentration und Gerbstoffen.</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>Intensives Granatrot, vollreife Aromen von getrockneten Pflaumen, Schattenmorellen, ein Hauch von Kakao, Tabak und Gewürznelke, mittelschwere und elegante Struktur, volle Saftigkeit mit feinem Tannin- und Säuregerüst. Ein Wein zum Dekantieren, ein Wein mit langem Lagerpotenzial.</p>
Empfehlung	<p>Dekantiert bei 16 Grad zu Tagliatelle mit Trüffeln, in Rotwein geschmortem Kaninchen, Hirschbraten oder reifem Hartkäse. Trinkempfehlung: jetzt bis 2025.</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