



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2015er Barolo Bussia

Ceretto Piemont

Artikelnummer	492518-2015
Kartoninhalt (Fl.)	1
Alkohol	14,5 % vol.
Restzucker	0,4 g/l
Säure	5,7 g/l
Barrique	Ja
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	Barbaresco Das Gebiet liegt verstreut über einige Dörfer in der hügeligen Landschaft rings um die piemontesische Gemeinde Barbaresco.
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	2015
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	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.
Empfehlung	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.
Bewertung	96 Punkte Robert Parker Juni 2016 94 Punkte Wine Spectator 94 Punkte James Suckling Januar 2019 94 Punkte Falstaff

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

