



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2016er Barolo Prapò IT-BIO-015\*

### Ceretto Piemont

<b>Artikelnummer</b>	492519-2016
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	1
<b>Alkohol</b>	14 % vol.
<b>Restzucker</b>	0,4 g/l
<b>Säure</b>	5,1 g/l
<b>Barrique</b>	Ja
<b>Farbe</b>	rot
<b>Temperatur</b>	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 vornehmerem 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>	2016
<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>	Leuchtendes, aufhellendes Rubingranat. In der Nase zunächst deutlich von neuem Holzaroma geprägt, dahinter nach Preisel und Brombeere. Leider sticht auch am Gaumen das Holz markant hervor, deutlich trocknendes Tannin im Finale, die Frucht bleibt im Hintergrund.
<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.
<b>Bewertung</b>	97 Punkte      Robert Parker      Juli 2020 94 Punkte      James Suckling 91 Punkte      Falstaff      Tasting 2020 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  
Web www.Schlumberger.de