



2017 Monsordo

Rosso Langhe DOC, Ceretto (Bio)

Ausdrucksvolle Cuvée vom Traditionshaus

Beschreibung:

Das Weingut Ceretto ist bekannt für zeitgemässe Weine und mit führend im biologischen Weinbau. Dieser ist im Piemont mit seinem nebligen, regnerischen Klima eine besondere Herausforderung und daher noch immer eine Ausnahme. Das Terroir der Langhe ist unverkennbar, ein internationaler Einfluss lässt sich aber auch ausmachen.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot. Ein schönes Wechselspiel zwischen fruchtigen und röstartigen Noten, Himbeeren, Brombeeren, aber auch Vanille und Crème brûlée, schliesslich einige Edelhölzer. Am Gaumen gefällt die Explosivität, die sich nach und nach am Gaumen aufbaut, viel schwarze Frucht, feste Tannine und ein gutes Rückgrat; über die Mitte hinaus auch Noten nach Mokka und Tabak, sehr festes, ausdrucksstarkes Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Langhe
Produzent:	Ceretto
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	51% Merlot, 35% Syrah, 14% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1053217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Monsordo

Rosso Langhe DOC
Ceretto (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	51% Merlot, 35% Syrah, 14% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Bio
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.