



2016 Barolo DOCG

Ceretto

Ein Ausnahmejahrgang

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubinrot mit granatroten Nuancen, aufgehellter Rand. Pflaumen, Kirschen und herrlich balsamische Noten in der sehr offenen Nase, geprägt durch Wacholderbeeren und Myrrhe, schliesslich einige Rosenblüten. Fokussiert und sehr intensiv am spannungsgeladenen Gaumen, reichhaltige rote Aromen und Tabak, schliesslich auch etwas Minze; ausdrucksvoll und sehr nobel im langanhaltenden Finale.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Barolo
Produzent:	Ceretto
Bewertung(en):	Antonio Galloni 91–93/100, Score 18.5/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1053316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Ceretto

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Antonio Galloni 91–93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.