



2016 Barolo DOCG

Ceretto

Ein Ausnahmejahrgang

Beschreibung:

Bereits seit 1930 ist die Gründerfamilie Ceretto im Herzen des Piemont aktiv, zahlreiche historische Weinberge rund um Alba und Barolo zählen zum Portfolio. Der Barolo des Hauses stammt aus biologisch bewirtschafteten Weinbergen und ist ein herrlich typischer Vertreter seiner Art: Die Rebsorte Nebbiolo hat ja nie so viel Farbe wie beispielsweise ein Merlot, aber das helle Rubinrot enthält eine volle Ladung Kirschfrucht und Zartbitterschokolade. Damit ist dieser noble Rosso mit seiner Eleganz am Gaumen grossen Burgundern absolut ebenbürtig: Gönnen Sie ihm Zeit in der Dekantierkaraffe und voluminösen Gläsern – das wird dieser Barolo-Klassiker mit reichem Geschmack belohnen.

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.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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.