



## 2017 Barolo DOCG

Ceretto

Charmant ausbalancierter Bio-Barolo

### **Beschreibung:**

Im Piemont ist biologischer Weinbau noch eine Seltenheit. Ceretto legt grossen Wert auf umweltschonende Praktiken und hat mit dem Jahrgang 2017 die Biozertifizierung erhalten. Das in einer wunderschönen Arena angelegte Weingut ist ein wahres Bijou. Besucher sind herzlich willkommen.

### **Degustationsnotiz:**

Rubinrot mit granatroten Akzenten, aufgehellter Rand. Gereifte Pflaumen, rote Kirschen und einige Unterholznoten in der sanft parfümierten Nase, dahinter auch balsamische Noten, etwas Menthol und Milkschokolade. Sehr weicher Auftakt, abgelöst von einer ausdrucksstarken und sehr harmonischen Nebbiolo-Frucht, die Tiefe und Aromatik gleichermassen offenbart, viel rote Frucht und dazu passend eine saftige Frische, weiche Gerbstoffe; ein Finale, das eine sehr gute Lagerfähigkeit verspricht.

### **Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Barolo
<b>Produzent:</b>	Ceretto
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Artikelnummer:</b>	1053317

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barolo DOCG**

Ceretto

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.