



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.

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):	Score 19/20, James Suckling 94/100
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1053317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Ceretto

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20, James Suckling 94/100
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.