



## 2017 Monsordo

Rosso Langhe DOC, Ceretto (Bio)

Ausdrucksvolle Cuvée vom Traditionshaus Ceretto

### **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.

### **Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Langhe
<b>Produzent:</b>	Ceretto
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	20 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 015 2378
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	51% Merlot, 35% Syrah, 14% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	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. Bio-Zertifizierung: IT BIO 015 2378  
**Ausbau:** 20 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.