



## 2018 Barolo DOCG

Ceretto (Bio)

Familientradition und Respekt vor der Natur

### 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.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Barolo
<b>Produzent:</b>	Ceretto
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 93/100
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 015 2378
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Artikelnummer:</b>	1053318

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barolo DOCG**

Ceretto (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 015 2378
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<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.