



2019 Barbaresco DOCG "Asili"

Ceretto Piemonte

RP 96 / GR 3 Bicchieri / JS 94

Typ	Rot
Herkunft	Piemont, Ceretto
Produzent	Ceretto
Qualitätsstufe	DOCG/MO
Ausbau	In 25 hl Holzfässern
Ausschanktemperatur	16 - 18 °C
Trinkreife	Trinkbar bis 12 - 15 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	14 %
Traubensorten	Nebbiolo
Grösse	75cl
Artikelnummer	67528718

Bemerkungen

Gegründet 1934 | Im Besitz der Familie Ceretto | 160 Hektar Rebfläche | Bestockt mit Nebbiolo, Arneis, Dolcetto, Moscato u.a. Wenn der Barolo der König des Nebbiolo ist, dann ist Ceretto die Royal Family von d'Alba, im Piemont. Und die des Barbaresco gleich mit. Seit fast einem Jahrhundert keltert das Familien-Weingut Ceretto Weine auf allerhöchstem Niveau. Seit fast einem Jahrhundert setzt die Familie Ceretto den Benchmark im Piemont mit begehrten Einzellagen-Nebbioli, aber auch mit hochqualitativen Arneis und Moscato. Heute ist Ceretto Synonym für sorgfältige, nachhaltige Produktion, Reinheit und Eleganz. Diesen Tugenden fühlen sich die Brüder Federico und Alessandro Ceretto aber nicht nur im Weinbau verpflichtet, sondern auch in der Gastronomie. Seit 2005 führen die Cerettos das höchstdotierte Restaurant des ganzen Piemonts: Das Piazza Duomo in Alba, ausgezeichnet mit drei Michelin-Sternen. Ein

Besuch lohnt sich nicht nur zur Trüffel-Zeit, obwohl die Weine von Ceretto natürlich ausgezeichnet zum feinen Tart

Passt zu

Eine der repräsentativsten Klimazonen der Appellation und somit das Symbol der Stadt Barbaresco, die mit ihrer erstaunlichen Finesse und Kraft, ihrer entzückenden Eleganz und Langlebigkeit besticht. Der Weinberg erstreckt sich vom Fusse des Hügels bis zum Gipfel - auf 200 bis 290 Meter über Meeresspiegel. Die Reben wachsen auf dem berühmten St. Agata Fossili Tonmergelböden und liegen gen Süd/Südwest. Die Parzelle von Ceretto liegt direkt am Gipfel und ist nur etwas mehr als einen Hektar gross. Die Trauben dieser Parzelle werden seit der ersten Hälfte der 70er Jahre separat vinifiziert. Nach dem dem biologischen Säureabbau wird der Wein in 25 hl Holzfässern gelagert.

Degustationsnotizen

Komplexes Bouquet mit Noten von Rosen, Veilchen und Lakritze. Gut spürbare Tannine, die ein trockenes Mundgefühl hinterlassen. Mit zusätzlicher Alterung wird der Geschmack spannender - wir empfehlen eine Lagerung von 3 bis 15 Jahren.