

DRINKS.

Ceretto Barolo Biologisch DOCG 2018 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40940118
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Piedmont
Abfüller	Ceretto Aziende Vitivinicole S.r.l., Strada Provinciale Alba/Barolo, Località San Cassiano, 34 12051 Alba (CN), Italien
Marke	Ceretto
Typ	Rotwein
Degustationsnotiz	In der Nase Aromen von neuem Leder, Kampfer und einem Hauch Wildnoten. Am Gaumen werden reine Tannine und frische Säure von Aromen saurer Kirschen, Granatapfel, Sternanis sowie Espresso begleitet. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100 % Nebbilo
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Grill, Käse, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Das Weingut Ceretto in Piedmont wurde in den 1930er Jahren von Riccardo Ceretto gegründet. Ihm selbst gehörte kein einziger Weinberg, also kaufte er Trauben und stellte aus ihnen Wein her. Erst als seine Söhne in der Winzerei in den 1960er Jahren aktiv wurden, sollte sich dies ändern. Sie erkannten, wie wichtig das Land selbst ist und forschten nach, auf welchem Flecken die besten Trauben heranwachsen. Die von ihnen auserkorenen Weinberge kauften sie und die Geschichte vom Familienweingut Ceretto erreichte eine neue Etappe. Noch heute befindet sich die Winzerei in Familienbesitz und die Nachkommen haben weitere Innovationen integriert. Seit 2015 sind all ihre Weine biozertifiziert. Alessandro Ceretti intensivierte das Streben nach besseren Weinen. Was er in der Önologie lernte, lehrte ihn jedoch nicht das Richtige zum Weinbau selbst. Erst im Austausch mit französischen Winzern stellte er fest, der Boden der Rebflächen sollte so wenig wie möglich beeinflusst werden. Doch auch die Trauben sind besser nur sehr sorgfältig zu behandeln. 2008 begann er die Crus nicht mehr mit ausgewählten Hefen zu fermentieren, sondern mit einem Pied de Cuve. Fermentation sowie Mazeration auf Schalen nimmt genauso viel Zeit in Anspruch und der Ist wird auf natürliche Art und Weise vorm Kohlendioxid geschützt, das während der Fermentation entsteht. Seit 2015 sind alle Ceretto Weine biozertifiziert. Im Barolo D.O.C.G. sind Nebbiolo-Trauben von zwei entgegengesetzten Bereichen eines Weinbergs in eine Flasche vereint: Trauben der östlichen Hanglage und die von der Westseite. Das Ergebnis ist ein kräftiger Wein, der seine Jugendlichkeit demonstriert.