




21412618 | 2018

CERRETTA BAROLO DOCG

 Prunotto

 Italien
Piemont

 trocken

 100% Nebbiolo

 93 Punkte James Suckling

91 Punkte Robert Parker

Prunotto

ARTIKELBESCHREIBUNG

Gewachsen in den außergewöhnlichen Weinbergen der Gemeinde Serralunga präsentiert sich der Barolo Cerretta in einer lebendigen und leuchtenden Farbe. Elegante florale Nuancen von Veilchen und Rosen entfalten sich im Duft. Mit der Komplexität und Ausgewogenheit der Nebbiolo-Traube zeigen sich am Gaumen intensive und seidig-süße Tannine, gefolgt von einem langen Abgang.



Karaffieren

4 Stunden vor Genuss öffnen



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

gut
20-25 Jahre

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Barolo
Qualitätsstufe	DOCG – Denominazione Di Origine Controllata E Garantita

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 18 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8016001002037 8016001002044

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weinland Ariane Abayan GmbH 20251 Hamburg DE

Prunotto

PRODUZENTEN-INFO

Das heutige Weingut Prunotto hat seine Geburtsstunde im Jahre 1904 als es als Winzergenossenschaft „Der Weine aus Langhe“ gegründet wurde. Nach der ersten guten Ernte im Jahr 1905 folgten einige schwierige Jahre. Wirtschaftliche Engpässe und die Auswirkungen des Ersten Weltkrieges führten schließlich zur Auflösung der Genossenschaft.