Barolo DOCG Cerretta 2016

Moderner Lagenwein mit Frucht, Vanille, feinem Leder und Tabak, tiefgründig und elegant

Winzer: Germano
Region: Piemont
Rebsorte: 100% Nebbiolo
Farbe: rot
Ausbau: 24 Monate großes Holzfass
Alkohol: 15.0 % vol
Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Zu Fasan, Ente und Truthahn

0.75 l – Bestellnummer 27416

Gambero: 2,5/3 Gläsern
AIS: 4/5 Trauben
Vinum: 18 Punkte

Germano
Piemont

Das 1856 gegründete Weingut wird heute in dritter Generation von Sergio und seiner Frau Elena geleitet. Die vierte Generation besucht derzeit die Weinbauschule. Erst unter Sergio wurden die Trauben nicht mehr verkauft, sondern im eigenen Keller gepresst, ausgebaut und abgefüllt. Zum Anwesen, das sich unmittelbar neben seiner bekannten Lage Cerretta befindet, gehören zehn Hektar in Serralunga für die roten Trauben Nebbiolo, Barbera und Dolcetto. Acht Hektar liegen in Cigliè in Alta Langa und sind für die weißen Trauben, allen voran Chardonnay und Riesling, reserviert. Der Riesling Hérzu ist eine Spezialität und wurde schon mehrfach mit den 3 Gläsern im Gambero Rosso geehrt. Die roten Baroli aus Serralunga schätzt die Weinwelt für ihre Kraft, Substanz und große Lagerfähigkeit. Für diese Weine und für die vierte Generation wurde Anfang 2017 die neue Kellerei und ein attraktiver Verkostungsraum fertiggestellt.

Abbildung unverbindlich