

## Burlotto, Barolo „Cannubi“, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Commendatore G.B. Burlotto - Piemont
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI010305

Kalk und Sand bilden auch in dieser berühmten piemontesischen Spitzenlage (das einzige große Burlotto-Terroir, das nicht in Verduno angesiedelt ist, sondern zum Ort Barolo gehört) den Nährboden für einen Stoff, aus dem die Träume von Liebhabern großer klassischer Baroli bestehen. Auch hier finden wir idealtypisch das Credo aller großen Baroli von Burlotto: Finesse und Eleganz, eingepackt jedoch in eine mächtige, ungeheure Kraft, wie sie ein arabischer Vollbluthengst verkörpert. Werte Kunden: Dieser Bilderbuch-Cannubi verkörpert genau die Stilistik eines Barolo, den immer mehr Liebhaber auf aller Welt genießen möchten. Ein unverfälschter Heimatwein mit Seele, unkopierbar auf der Welt, eines der immer seltener werdenden großen Weinoriginalen! In der betörenden Nase ein klassisches Barolo-Parfum. Kirschen und dunkle Beeren vermählen sich mit faszinierenden Anklängen von Rosen, Veilchen und Teer. Ein nobler Kern intensiver Mineralität, eine betörend saftige Frucht, deren Fülle von einer nahezu nordischen Kühle ummantelt wird und cremige, fabelhaft seidene Tannine verwöhnen, nein, streicheln und lieblosen zärtlich die Zunge. Welch phantastische Säurestruktur (!), welche herrlich balancierte Textur, welche Präzision und welche animierende Trinkigkeit! Diese betörend duftige aromatische Transparenz, gepaart mit majestätischer Kraft und Würze sowie balsamisch reifer Süße, macht Burlottos Cannubi-Referenz zu einem einmaligen Weinerlebnis – Authentischer kann man diesen Barolo-Klassiker auf der Flasche nicht erleben! Weltklassestoff, der sich in den letzten Monaten fabelhaft



entwickelt hat, Ist wohl der „primus inter pares“ bei Burlotto. Das ist wie Porsche kaufen und nur einen Polo bezahlen müssen! Burlottos Baroli gehören zu den größten Schnäppchen der Weinwelt.

Trinkempfehlung: Zu genießen wohl ab 2011, Höhepunkt 2014 bis nach 2030.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333