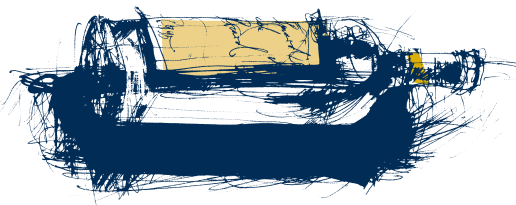


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



## Burlotto, Verduno Pelaverga, rosso

Region: Piemont  
Erzeuger: Commendatore G.B. Burlotto - Piemont  
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.  
Rebsorte: Pelaverga  
Bestell-Nr.: IPI010410

*MERUM: „Pelaverga: Für Liebhaber feiner Weine!“ Gambero Rosso: „Platz eins seiner Traubenliga“*

*MERUM, die Insiderzeitschrift für authentische italienische Weine und Olivenöle, urteilt nach einer Degustation dieser in Deutschland fast gänzlich unbekanntes Rebsorte euphorisch: „Pelaverga von Verduno: Für Liebhaber feiner Weine! Begeistert war die Begegnung mit dem Pelaverga. Die delikate Sorte mit dem Aroma von weißem Pfeffer und dem feinen Tannin wird vor allem die Freunde feiner Weine entzücken. Leider ist die Produktion sehr gering und auf die Gemeinde Verduno im Barolo-Gebiet beschränkt.“ Und dann bewerten die MERUM-Verkoster drei dieser autochthonen, Trinkfreude pur verschenkenden Gewächse gar mit drei Sternen, eine Adelung quasi für derart preis„werte“ Tropfen! Mit dabei natürlich die traumhafte Trouvaille unserer Entdeckung des Jahrzehnts aus Italien, unser Kleinod Burlotto! Die kleinbeerige Pelaverga-Rebe soll der Sage nach im 17. Jahrhundert vom heilig gesprochenen Sebastiano Valfré, der im Dorf noch heute sehr verehrt wird, nach einem Feldzug gegen die französischen Besatzer nach Verduno gebracht worden sein und wird nur hier und in der unmittelbaren Umgebung angepflanzt und sonst nirgendwo auf der Welt. Diese uralte Pflanze „überlebte“ in Verduno wohl deshalb, weil Commendatore Burlotto, der Hoflieferant des italienischen Königshauses, sich mit all seiner Autorität für die weitere Kultivierung dieser so eigenständigen Rebsorte eingesetzt hatte. Und der Pelaverga wurde früher, als man auf dem Weingut nur wenige Rebstöcke besaß, nicht verkauft, sondern den besten Kunden von Burlotto geschenkt, als Zeichen der besonderen Wertschätzung! Und diese Kunden müssen feine Zungen gehabt haben, um ihrerseits den Pelaverga zu schätzen: Denn das ist kein schwerer, mächtiger Wein, der es im Glase krachen lässt. Hier haben wir Mozart statt Wagner. Piano streichelt dieser feingliedrige, ungemein frische, zartwürzige, rotbeerige „Pinot des Piemont“ (sowohl in seinem betörenden Parfum, seiner schwebenden Eleganz wie seiner Zickigkeit am Rebstock!) die Zunge, verweilt, tänzelt und betört den Gaumen mit seiner phantastischen Frucht und vibrierenden Säure, die so typisch ist für den großen Jahrgang 2010, ebenso wie die reifen, cremigen Tannine. Ein traumhafter Tropfen ausschließlich für Finesse-Trinker, der Antipodenwein zu allen Holzorgeln und süßlichen Marmeladen aus Übersee, schlicht wie aus einer anderen Welt stammend. Zu meiner großen Überraschung schon in den beiden Vorjahren im Gambero Rosso, dessen präferiertem Stil unsere Trouvaille doch so gar nicht entsprechen will, mit zwei Gläsern und der Auszeichnung für ein besonders günstiges Preis-Genuss-Verhältnis geehrt.*

