

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 AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Burlotto, Dolcetto d'Alba, rosso

Region: *Piemont*
Erzeuger: *Commendatore G.B. Burlotto - Piemont*
Alkoholgehalt: *13,5 % vol.*
Rebsorte: *Dolcetto*
Bestell-Nr.: *IPI010510*

Was für ein genialer Einstiegswein in die verzaubernde Weinwelt unseres piemontesischen Traditionsgutes, ein traumhaft frischer, eleganter Dolcetto mit einer fabelhaften Trinkigkeit! In der verführerischen Nase ein einladender Duft nach roten Früchten (Himbeeren und Brombeeren), Kirschen, Zwetschgen, Mandeln sowie ein zart kräuterwürziger Ton, animierend unterlegt von einer betörenden floralen Note und frisch gemahlenem weißen Pfeffer. Am Gaumen eine extraktsüße, schmeichelnde, reife Frucht und ein wunderbar eleganter, geschmeidiger Körper mit seidiger Struktur, harmonisch balanciert, mit lebendigem, höchst animierendem Frucht-Säure-Spiel, das sehr lange nachklingt. Frucht und Fülle ergänzen sich auf traumhafte Weise mit Präzision und einem feinen mineralischen Zug und weichen Tanninen zu einem herrlichen Trinkspaß. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis 2015+.

Dieser Dolcetto hat einfach ein sensationelles Preis-Genuss-Verhältnis. Kein Wunder: 2010 ist im Piemont wie an der südlichen Rhône von fabelhafter Qualität! Das demonstrieren auch drei weitere ungemein beliebte Klassiker von Burlotto, die mich bei meiner Fassprobe vor Ort total begeisterten, die aber zum Zeitpunkt des Verfassens dieser Pinwand noch auf dem Weg vom Piemont ins Saarland sind. Da wir den zahlreichen Liebhabern dieser betörenden Pretiosen den neuen Jahrgang natürlich sofort anbieten wollen, präsentieren wir Ihnen diese frisch gefüllten Tropfen heute noch ohne detaillierte Beschreibung, die wir in den nächsten Mailings nachliefern. Viel Trinkspaß jedenfalls bereits ab sofort mit diesen Bestsellern unseres piemontesischen Traditionsgutes!

