

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, „Aves”, Barbera d’Alba, rosso***

Region: *Piemont*  
Erzeuger: *Commendatore G.B. Burlotto - Piemont*  
Alkoholgehalt: *14,5 % vol.*  
Rebsorte: *Barbera*  
Bestell-Nr.: *IPI010707*

*Vom Barbera d’Alba werden zwei in ihrer Stilistik höchst unterschiedliche Weine vinifiziert, die auf jeweils traumhafte Weise das große Potential ihrer Rebsorte widerspiegeln. Der im großen Holzfass ausgebaute „kleine” Barbera d’Alba verkörpert als klassische Variante die puristische Typizität des Barbera: Betörende Frucht (Veilchen, rote Früchte, Brombeeren, schwarze Kirschen) paart sich mit einem fülligen Körper voller Eleganz und genialer Frische sowie einer vibrierenden Mineralität, die dem hohen Kalkanteil im Untergrund seiner erstklassigen Lage geschuldet ist. So feinsinnig die Frucht, so reichhaltig ist sie andererseits, besitzt eine tolle Reife, ebenso wie die traumhaft integrierte Säure (Das ist der große Jahrgang 2007 wie er lebt und lebt!) und sehr weiche, cremige Tannine, die diesen Sinnenschmeichler ab sofort und in den nächsten 5 Jahren mit höchstem Genuss wegsüffeln lassen. Neben diesem fröhlichen Gesellen vinifiziert Fabio seit dem Jahrgang 1999 einen Grandseigneur des Barbera, den „Aves”, eine Selektion der besten Trauben, die zum guten Teil in Barrique (davon jedoch nur 20% neu, das Holz hat eine dienende, strukturgebende Funktion und soll nicht den Geschmack dominieren) ausgebaut werden. Was besitzt dieser Referenz-Barbera nur für eine grandiose Struktur, die noble, schwarzbeerige Frucht betört erotisierend die Nase und vergießt sich schwebend, transparent, ungemein saftig auf die Zunge, feinst eingebettet in einen bunten Strauß erlesener Gewürze und balsamischer Noten. Da ist keinerlei Schwere, bei aller Saftigkeit und Dichte, aber eine grandiose Komplexität und Struktur. Zärtlich liebkost das Holz die Zunge, das auch von seidenen Tanninen verwöhnt wird, die sofortigen Trinkgenuss versprechen, aber auch ein großes Entwicklungspotential bis nach 2016. Liebe Kunden: Diese beiden so unterschiedlichen, ungemein charaktervollen Tropfen sind eine Demonstration des Urteils von Winzern wie Liebhabern gleichermaßen: 2007 ist wohl der größte Barbera-Jahrgang aller Zeiten! In diesem warmen Jahr, in dem allerdings im Unterschied zu 2003 kein Wassermangel im Boden herrschte, gab es analog den Bedingungen in Deutschland eine extrem frühe Blüte und eine um 30 Tage längere Vegetationsperiode als üblich, welche die Säure des Barbera so herrlich reif werden ließ wie niemals zuvor!*

