

## Burlotto, Langhe Nebbiolo, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Commendatore G.B. Burlotto - Piemont
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI011009

Die Reben für diesen genialen Nebbiolo (der mir bei der Verkostung auf dem Weingut schier die Sprache verschlagen hat, so sehr ragt er qualitativ heraus, das ist schlicht grandiose Barolo-Qualität, der bei anderen Spitzengütern auch unter diesem Label abgefüllt würde, bei unserem Qualitätsmagier Fabio jedoch unter dem schlichten Rebsorten-Etikett zu völlig unmöglichem Preis vermarktet wird!) stehen allesamt in den besten Barolo-Lagen des Traditionsgutes Burlotto, wobei es sich vorwiegend um die Trauben aus jüngeren Rebstöcken handelt, die aber bereits eine feine salzige Mineralik des Terroirs in die kerngesunden, hocharomatischen Beeren transportieren. Und was ist das für ein betörendes piemontesisches Urgestein! Authentisch, ungemein fein im Bukett, meilenweit entfernt von barriquegeschwängerten modernen Weinen, die keinen Ursprung, keine Heimat, keine Seele erkennen lassen. Aber so schmeckt und riecht es im Piemont! Im ebenso intensiven wie einladenden Duft faszinieren Rosen, Veilchen, rote Beeren, delikate Kirschen und noble Gewürze. Am Gaumen wieder eine ungemein feine Beeren- und subtile Kirschfrucht (was für ein phantastisches Maul voll Wein: frisch, vibrierend, rassig und von dramatischer Finesse), eine grandiose Würze sowie eine tiefgründige, expressive Mineralität und von verspielter, tänzelnder, transparenter Struktur, klingt mit delikater Frucht und weichen, geschliffenen, kühlen Tanninen lange nach. Höchste Eleganz in betörender Frucht und Mundtextur statt biberartiger Holzorgie! Die dramatische Qualität dieses famosen Nebbiolo macht fast sprachlos,



dieser Lecker-Schmecker ist zweifellos auf Augenhöhe mit vielen seiner gerühmten, aber wesentlich teureren „Brüder“ aus Barolo und Barberesco und demonstriert das ganze vinologische Können eines Ausnahmetalents wie Fabio Burlotto. Nicht viele der wesentlich teureren Baroli werden unserer Preis-Genuss-Sensation von Burlotto das Wasser reichen können. Versprochen!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2012 bis 2017+.

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