

Burlotto, Barolo, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Commendatore G.B. Burlotto - Piemont
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI011105

Die großen Winzer des Piemont interpretieren den Barolo höchst unterschiedlich, wie ein Musiker seine Sonaten. Es gibt alle Facetten zwischen den konsequenten Modernisten, die den Barriqueausbau auf ihre Fahnen geschrieben haben, und den Bewahrern von Tradition und kulturellem Erbe. Sie, werte Kunden, haben die freie Wahl, unter all diesen Interpretationen ihre Lieblingsweine zu finden. Wenn Sie sich für traditionelle Baroli begeistern, dann ist das dezidierte Urteil von Andreas März, ebenso kompetenter wie streitbarer Herausgeber von MERUM, in deren Januarausgabe 2009 nach der großen Barolo-Verkostung, für Sie sehr interessant: „Barolo und Barbaresco sind mit vom Bemerkenswertesten, was Italien an Wein zu bieten hat. Die Nebbiolo-Traube findet in den Lagen und auf den Böden der Langa alle Voraussetzungen für großartige Weine. Und hiermit sind wir beim alten Problem: Warum der Geier versuchen die Winzer nicht einfach, ihren einzigartigen Standortvorteil auszukosten und Barolo zu erzeugen, der wie Barolo schmeckt? Die Winzer halb Italiens beneiden ihre Kollegen aus den Hügeln um Alba, denn sie selbst sind auf Grund ihrer weniger privilegierten Situationen dazu gezwungen, auf den dämlichen Mehrheitsgeschmack Rücksicht zu nehmen und ihre Weine mit Ruß-, Holz- und Röstaromen zu würzen. Aber was tun die privilegierteren Langa-Winzer? Sie ahmen jene nach, die sie beneiden! Zum Glück tun's nicht alle. Aber neben begeisternden Weinen haben wir jede Menge Barolo gefunden, die genauso schmecken wie irgendwelche Weine aus irgendwelchem weinkulturellen



Niemandsland. Doch eine stabile Gruppe von Winzern erzeugt Barolo, die einfach toll sind! Es sind klassische Weine, trinkige, charaktervolle, fruchttiefe Vollblut-Nebbiolo, Weine, die Lust auf einen baldigen Besuch in Treiso, Verduno, Barolo, Barbaresco oder Monforte machen.“ Baroli eben, die mein Fernweh nach dem Piemont schüren, die Sehnsucht, in der milden Abendsonne auf die in fahles Licht getauchten Berghügel blicken zu dürfen und dramatisch schöne Sonnenuntergänge zu erleben vor dem Hintergrund schneebedeckter Alpenwipfel. Einen solch traditionellen Barolo möchte ich Ihnen heute anempfehlen. Dazu, werte Kunden, sollten Sie wissen: Die großen Weine von Verduno unterscheiden sich ebenso deutlich von denen der anderen großen Piemonteser Lagen wie beispielsweise die Grand-Cru-Lagen des Burgund untereinander. Verduno steht für Finesse, Eleganz und ein betörendes Parfum, was natürlich neben dem sensiblen Ausbaustil der Familie Burlotto den großartigen Böden geschuldet ist, die in besten Lagen einen hohen Sandanteil haben und ab etwa 60 cm viel Kalk im Untergrund. Das Resultat: Feinste Frucht (Erdbeeren) und florale Noten von Veilchen und Rosen sowie Anklänge an weiße Trüffel und Lakritz begeistern schon in der Nase (Die Baroli von Verduno mit ihrem so feinen Parfum verwöhnen alle „Nasenbären“!) und verbinden sich auf der Zunge mit Feinheit, Spiel und Finesse zu einer betörenden burgundischen Stilistik. Authentisches, unverfälschtes Piemont. Ist es nicht Terroircharakter in seiner schönsten Form, wenn ein Wein uns so deutlich an seinen Ursprung erinnert und den Durst der Seele stillt?

Trinkempfehlung: Zu genießen ist dieser Traditions-Barolo ab 2011, Höhepunkt 2014-2025+.

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

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

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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