Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

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, Barolo, rosso

Region:	*Piemont*
Erzeuger:	*Commendatore G.B. Burlotto - Piemont*
Alkoholgehalt:	*14,0 % vol.*
Rebsorte:	*Nebbiolo*
Bestell-Nr.:	*IPI011106H*

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, für Sie sicherlich 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 Vorraussetzungen 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."

Gut gebrüllt, Andreas März. Wir bevorzugen offensichtlich beide Baroli, 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, majestätischer Alpenwipfel. Einen solch traditionellen Barolo möchte ich Ihnen jetzt wärmstens anempfehlen. Dazu, werte Kunden, sollten Sie wissen: Die großen Weine von Verduno unterscheiden sich ebenso deutlich von denen der anderen berühmten 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

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

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

traumhafter Exposition, einen hohen Sandanteil haben und ab etwa 60 cm viel Kalk im Untergrund. Das Resultat: Feinste Frucht (Erdbeeren, Kirschgeist) und florale Noten von Veilchen und welken Rosen sowie betörende Anklänge an weiße Trüffel und Lakritz begeistern schon in der Nase (Die Baroli von Verduno mit ihrem so feinen Parfum verwöhnen wahrlich 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?