

## Burlotto, Barolo „Acclivi“, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Commendatore G.B. Burlotto - Piemont
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI011208M

Parker lobt im aktuellen Jahrgangsreport 2008 voller Begeisterung: „The 2008 Barolo Acclivi is a gorgeous wine that captures the essence of the house style with a deep expression married to a classic sense of structure. Dark red cherries, flowers, licorice and mint wrap around the muscular, vibrant finish. The 2008 Acclivi is a classic, austere Barolo in the best sense of those terms. This is a fabulous showing from Burlotto. This is another strong set of wines from Burlotto. Over the last few years the winery seems to have made a major jump in quality. 94 Punkte!“ Aber nicht nur Parker ist begeistert: Auch MERUM feierte den Acclivi als einen der betörenden Testsieger in der großen Barolo-Degustation! Es ist schlicht DER Archetypus eines großen Barolo aus Verduno, vinifiziert nach dem urtraditionellen Konzept, große Lagen NICHT getrennt auszubauen, sondern ihre positiven Eigenschaften zusammenzufügen, indem man erlesene Trauben der besten, steilen, sand- und kalkhaltigen Terroirs von Verduno in großen Holzfudern (Barrique sind, es sei hier nochmals betont, bei Burlotto für die Barolo-Reifung verpönt) gemeinsam ausbaut und dann diese großartige Assemblage als betörende Cuvée mit einem fabelhaften inneren Gleichgewicht, einer großen Balance und unvergleichlichen Harmonie auf die Flasche zieht. Dieses barolische Urgestein betört mit seinem fabelhaft brillanten, feinen Parfum, dem Markenzeichen großer Weine aus Verduno: Noble Aromen von Kirschen, blauen Beeren, Veilchen und Rosen umgarnen die Nase, am Gaumen begeistert die fabelhafte Balance zwischen Kraft und Dichte einerseits und einer grandiosen Finesse und Eleganz andererseits. Und welche packende Mineralität, welche aristokratische Struktur und welche traumhaft feine Tannine! Das ist ein urtraditioneller Barolo, wie er klassischer nicht sein kann! Zu genießen ab sofort (schmeckt am zweiten Abend genial!), Höhepunkt 2014 bis nach 2030. Werte Kunden: Acclivi 2008 hat einfach ein überragendes



Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort (schmeckt am zweiten Abend genial!), Höhepunkt 2014 bis nach 2030.

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: DEUTDE33HAN33

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