

Burlotto, Langhe Freisa, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Commendatore G.B. Burlotto - Piemont
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Freisa
Bestell-Nr.	IPI010911

Freisa ist eine uralte Rebsorte des Piemont und genetisch betrachtet quasi der Vater des Nebbiolo. Und was hat dieser Wein nur für eine Qualität. Eric Asimov, einer der renommiertesten amerikanischen Weinexperten, stellt in der NEW YORK-TIMES zwanzig Weine aus der ganzen Welt unter 20 Dollar vor, die alle ein Merkmal gemeinsam haben: „Höchste Qualität zu niedrigen Preisen“. Und einer dieser phantastischen Weine zu extrem fairem Preis kommt von Burlotto: Asimov urteilt: „Dieser Freisa verzaubert und fasziniert. Er erinnert in seiner Eleganz, seiner grandiosen Tanninstruktur und seinen tiefen, unergründlichen Aromen an (wesentlich teurere) Barolo.“ Salute! Und was ist das nur für ein traumhaft fruchtiger (Himbeeren und Erdbeeren), ungemein frischer und beeindruckend strukturierter Rotwein mit betörenden floralen Aromen (Veilchen und Lavendel und dazu feinen rauchigen Anklängen), der wegen seines zarten, feinerben Tannins, leicht gekühlt zwischen 16° und 17°, bereits heute Trinkspaß pur bereitet und mit das authentischste Geschmackserlebnis ist, was Sie, werte Kunden, heute in Italien finden können. Sehr angenehmer, schon jetzt höchst gefälliger Abgang mit betörenden Noten von Bourbon-Vanille und feiner Lakritze. Nicht nur die New York-Times liebt diesen Wein. Er gehört auch zur Kategorie meiner persönlichen Lieblingsweine; denn er ist die Inkarnation von Frische und Authentizität! Wein ist für mich zudem etwas ganz anderes als ein simpler Durstlöcher. In seinem Duft möchte ich gerne baden, ihn auf der betörten Zunge genießen, in seinem Nachhall



lange schwelgen. Er soll mich, wenn auch nur für einen Moment, alles vergessen machen und mich frei schweben lassen. Was interessiert mich, ob der Wein da eine Ecke oder dort eine Kante hat? Ganz im Gegenteil, das kann entscheidend dazu beitragen, ob es klick macht oder eben nicht. Das ist so wie in der Liebe. Nicht immer ist es die vermeintlich Schönste, sondern die, bei der „es“ stimmt! So wie bei diesem singulär schmeckenden Botschafter des Piemont!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Spätherbst 2013 bis nach 2018.

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

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