

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, Langhe Nebbiolo, rosso

Region: *Piemont*
Erzeuger: *Commendatore G.B. Burlotto - Piemont*
Alkoholgehalt: *14,0 % vol.*
Rebsorte: *Nebbiolo*
Bestell-Nr.: *IPI011012*

Die Reben für diesen genialen Nebbiolo (der mir bei der Verkostung auf dem Weingut schon in mehreren Jahrgängen schier die Sprache verschlagen hat, so sehr ragt er qualitativ heraus, das ist schlicht grandiose und hoch elegante 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 von jüngeren Rebstöcken handelt, die aber bereits eine feine salzige Mineralik des Terroirs in die kerngesunden, hocharomatischen Beeren transportieren. Ein betörendes piemontesisches Urgestein!

Authentisch, ungemein fein im Bukett (Sauerkirschen und Erdbeeren, delikate florale Noten, Oliventapenade, weißer Pfeffer und schwarze Trüffel sowie zart rauchige Aromen, meilenweit entfernt von barriquegeschwängerten modernen Weinen, die keinen Ursprung, keine Heimat, keine Seele erkennen lassen. Wie dieser betörende Langhe, genau so schmeckt und riecht es im Piemont!

Die dramatische Qualität dieses famosen, stilistisch ungemein zarten, sehr feinen Nebbiolo macht fast sprachlos, dieser LeckerSchmecker ist zweifellos auf Augenhöhe mit vielen seiner gerühmten, aber wesentlich teureren „Brüder“ aus Barolo und Barbaresco 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!

Zu genießen ab sofort, im großen Glass und am besten am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche! Höhepunkt Herbst 2014 bis 2018+.

Übrigens: Fabio Alessandrio ist fest überzeugt: „2012 ist stilistisch gesehen das burgundischste Jahr in meinem bisherigen Schaffen als Winzer“. Wohl bekomm's!

