

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 AG · 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 „Monvigliero”, rosso

Region: *Piemont*
Erzeuger: *Commendatore G.B. Burlotto - Piemont*
Alkoholgehalt: *14,5 % vol.*
Rebsorte: *Nebbiolo*
Bestell-Nr.: *IPI011310*

Einer der grandiosen Testsieger in der großen MERUM-Degustation. DER Pinot Noir des Piemont!

Aurélie Botton: „Wiederum mein Lieblings-Barolo in 2010!“

Klaus-Peter Keller meinte bei einer Probe im Piemont zum 2008er Vorgänger: „Der beste Barolo, den ich je getrunken habe. Wegen seiner unvergleichlichen Trinkfreude und seiner singulären Finesse!“ (Und am Abend zuvor hatten wir in einer Probe den 2004er Monfortino von Conterno, der 100 Parker-Punkte erhalten hat!)

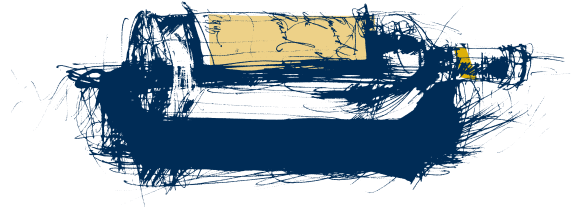
Nach all meinen Trinkerfahrungen mit großen piemontesischen Weinen finden wir hier den ungewöhnlichsten und einen der aller FEINSTEN aller Baroli, gewachsen auf fabelhaften Sandböden (vergleichbar dem legendären Terroir von Rayas in Châteauneuf-du-Pape) mit hohen Kalkanteilen im Untergrund. Doch es ist nicht nur dieser großartige Boden einer der mythischen und von Kennern höchst eingeschätzten Lagen des Piemonts, der diesen stilistisch einzigartigen Wein prägt, sondern auch seine Vinifizierung: Wie in den guten alten Zeiten werden die Trauben für diesen magischen Wein noch ausschließlich mit den Füßen gekeltert! Niemand sonst im Piemont führt diese alte Methode heute noch fort. Daher: Welch mutige und weise Entscheidung des jungen genialen Fabio Alessandria! Sie bedeutet für die Praxis, dass die Beeren nicht entrappt werden (also nicht ihrer Stiele beraubt werden, eine Vorgehensweise, wie sie beispielsweise auch auf der Domaine Romanée Conti gepflegt wird) und so ihre ganze komplexe Frucht und Frische bewahren können und durch das vorsichtige, ja, fast zärtliche Treten der ganzen Trauben mit ihren Schalen und Kämmen mit den Füßen (ein hartes Draufstampfen ist dabei gar nicht möglich, da würden die Fußsohlen von den harten Traubenstengeln viel zu sehr schmerzen) werden nur die allerfeinsten, weichen Tannine, ohne jegliche Bitterstoffe, extrahiert. Das Resultat: Ein unverwechselbarer Stil zeichnet diesen noblen, urtraditionellen Barolo aus!

Ganz anders als die vielen Konzentrationsmonster „schleicht“ sich dieses Kätzchen auf leisen Pfoten in alle Sinne und verführt durch eine fabelhaft hedonistische Frucht (kleine rote Früchte, v.a. Himbeeren, süße Amarena-Kirsche), betörende florale Noten von Rosen und Veilchen, charakteristische Düfte von den legendären weißen Alba-Trüffeln und eine



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

PINARD *de* PICARD®



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 AG · 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

sprichwörtliche burgundische Finesse und Eleganz. Auch im Mund setzen sich diese Klarheit, die Feinheit, die Finesse und der feminine Charakter dieses bestörenden Weines höchst animierend fort und bleibt noch minutenlang am Gaumen haften, wenn das Glas schon lange geleert ist. Und welch Feinheit der Tannine, welch messerscharfe Mineralität!

Werte Kunden: Dieses extrem langlebige, unverwechselbare Nebbiolo-Unikat ist mit keinem anderen Barolo vergleichbar – es erinnert Kenner der großen Weine der Welt an die legendären, um ein Vielfaches teureren Gewächse von Rayas, wie sie in den 80er und 90er Jahren (insbesondere der 98er, den ich im Mai dieses Jahres noch einmal genießen durfte, ist stilistisch sehr ähnlich!) einmal geschmeckt haben. Aber nur wegen der einzigartigen Feinheit und Delikatesse der Frucht, der schwebenden Transparenz sowie der seidenen, butterweichen Tannine. Geschmacklich haben wir hier nicht französische Prestige-Regionen, sondern die Seele des Piemont im Glas! Ein „Muss“ für Liebhaber subtiler Genüsse, welche Kaschmir und Seide, Finesse und Eleganz mehr schätzen als vorlautes Krachen im Glase oder Holzorgien für Bibermäuler. Ein urtraditioneller Referenzwein für unbeirrt auf die Flasche umgesetzte Barolo-Authentizität!

Aurélie Bottons persönlicher „coup de coeur“ des Jahres für italienischen Wein, wahrlich eine Herzensangelegenheit!