

## Burlotto, „Mores“, Langhe rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Commendatore G.B. Burlotto - Piemont
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Barbera, Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI010812

Welch genialer Sinnenzauber. Eine betörende Cuvée aus je 50% Barbera und Nebbiolo, welche die jeweils schönsten Charaktereigenschaften beider piemontesischer Edelreben und seiner pittoresken Landschaft aufs Schönste in sich vereinigt. Wer den verzaubernden Duft des traumhaft schönen Landes am Fuße der Berge bei seinen Besuchen in sich eingesogen hat, wird diese Gerüche in diesem grandiosen Heimatwein von Burlotto wieder entdecken. In der Nase findet der liebevolle Genießer eine schöne Komplexität von reifen roten und blauen Beeren und schwarzen Kirschen sowie Veilchen, unterlegt mit zart rauchigen Noten und Anklängen an weißen Pfeffer, Bitterschokolade, Zeder und Oliventapenade. Und dann ist dieser Schmeichler der Sinne so lasziv-erotisch am Gaumen, so elegant, so rund, so traumhaft geöffnet bereits, dass die Probeflaschen bei uns in Saarwellingen im Handumdrehen leer gesüffelt waren. Das Zeug schien gleichsam zu verdunsten, so gut schmeckt es bereits heute.



Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort bis 2018+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.



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)

HRA Saarbrücken 8806,  
 persönlich haftende Gesellschafterin:  
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG  
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

USt-IdNr.: DE 811881107  
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:  
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis  
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
 Swift/BIC: KRSAD555