

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: KRSAD55



Burlotto, Barolo „Acclivi”, rosso

Region: *Piemont*
Erzeuger: *Commendatore G.B. Burlotto - Piemont*
Alkoholgehalt: *15,0 % vol.*
Rebsorte: *Nebbiolo*
Bestell-Nr.: *IPI011211*

*Einer der grandiosen Testsieger in der großen MERUM-Degustation! DER Archetypus eines großen Barolo aus Verduno!
„Acclivi” vereint in sich die Eleganz des Monvigliero mit der Kraft des Cannubi!*

Dieser singuläre Grandseigneur ist von Fabio nach dem urtraditionellen Konzept vinifiziert, 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 daher auch mit seinem brillanten, feinen Parfum, DEM Markenzeichen großer Weine aus Verduno: Noble Aromen von prallen Amarenakirschen, roten Beeren, einem zarten Duft von weißem Pfeffer, schwarzen Trüffeln, Veilchen und Rosen umgarnen die Nase. Noblesse oblige! Am Gaumen begeistert die fabelhafte Balance zwischen Kraft und Dichte einerseits und einer grandiosen Säurestruktur, Finesse und Eleganz andererseits. Und welche packende Mineralität, welche Brillanz und welche traumhaft feine, seidige Tannine! Und nicht zuletzt eine vibrierende Energie im unendlich langen Nachhall! Das ist ein aristokratischer Barolo, wie er klassischer nicht sein kann!
Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2018 bis nach 2030+.*

PS: Blindprobe in Saarwellingen mit erfahrenen Verkostern. „Ist das Musigny von Mugnier”, fragte begeistert ein Weinfreund, der meine Vorlieben für diese Pretiose kennt und sie selbst in seinem Keller hütet. Kann es ein schöneres Kompliment denn geben?

