

## Burlotto, Barolo „Cannubi“, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Commendatore G.B. Burlotto - Piemont
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI010312

### Weltklassestoff! Einer der betörenden Testsieger sowohl in der großen MERUM als auch in der VINUM-Degustation!

Tino Seiwert: „Im ausgereiften Stadium wird dieser „Latour des Piemont“ wegen seiner Vermählung von Kraft und Eleganz wohl wieder mein Lieblings-Barolo in diesem Fabel-Jahrgang von Burlotto sein. Groß! Kalk und Sand bilden auch in dieser berühmten piemontesischen Spitzenlage den Nährboden für einen Stoff, aus dem die Träume von Liebhabern großer klassischer Baroli bestehen. Auch hier finden wir idealtypisch das Credo aller großen Baroli von Burlotto – Finesse und Eleganz, eingepackt jedoch in eine mächtige, ungeheure Kraft (DAS ist Cannubi), wie sie ein arabischer Vollbluthengst verkörpert. Werte Kunden: Dieser Bilderbuch-Cannubi verkörpert genau die Stilistik eines Barolo, den Liebhaber traditioneller Piemonteser Gewächse in aller Welt genießen möchten, die sie auch immer wieder suchen – und doch leider immer seltener finden. Ein unverfälschter Heimatwein mit Seele. UNKOPIERBAR. Eines der immer seltener werdenden authentischen Originale in einem Meer belangloser Barriqueprodukte! In der betörenden Nase ein klassisches Barolo-Parfum. Pralle Kirschen und blaue sowie rote Beeren vermählen sich mit faszinierenden Anklängen von grünem Pfeffer, weißen Alba-Trüffeln, Rosen, Veilchen und schwarzem Tee. Ein nobler Kern intensiver Mineralität, eine betörend saftige Frucht, deren Fülle von einer nahezu nordischen Kühle ummantelt wird und cremige, fabelhaft seidene Tannine verwöhnen, nein, streicheln und lieblosen zärtlich die Zunge. Welch phantastische Säurestruktur (!), Welch herrlich balancierte Textur, welche Präzision und welche



animierende Trinkigkeit! Diese betörend duftige aromatische Transparenz, gepaart mit majestätischer Kraft und Würze sowie balsamisch reifer Süße, macht Burlottos Cannubi-Referenz zu einem einmaligen Weinerlebnis – Originärer kann man keinen Barolo-Klassiker auf der Flasche erleben! Eine ungeheure Kraft, ummantelt von einer traumhaften burgundischen Finesse und Eleganz. Wie ein Chambertin Grand Cru zu einem Bruchteil des Preises. Eine Flasche Cannubi von Burlotto ist jedenfalls wie Porsche kaufen und nur einen Polo bezahlen müssen! Cannubi ist vielleicht die berühmteste Lage im gesamten Barolo-Gebiet. Hier vereinen sich alle positiven Eigenschaften großer Baroli: Kraft und Harmonie, maskuline wie feminine Charakterzüge, Ying und Yang. Großer Piemonteser Wein kann vielleicht anders schmecken, aber niemals besser! „Der Cannubi 2012 ist schlicht und ergreifend großartig!“ – VINOUS (Galloni) Zu genießen 2020 bis nach 2040!

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)

<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: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis  
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
 Swift/BIC: KRSAD333

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