



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, Verduno Pelaverga, rosso

Region: Piemont
Erzeuger: Commendatore G.B. Burlotto - Piemont
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorte: Pelaverga
Bestell-Nr.: IPI010415

Filigran und schwerelos. Rotweingenuss für Freunde der feinen Klinge.

Geben Sie es zu: Viele kennen die Rebsorte Pelaverga nicht. Dann ist es höchste Zeit, dies zu ändern. Denn so schlank, so fein und so leicht wie diese uralte Rebsorte sich im Mund präsentiert, werden Sie sie nie mehr missen wollen. Feinstes Säurespiel von roten Beeren untermalt, zarte Aromen von grünem Pfeffer und auch Kardamom weht über den Gaumen, während auf der Zunge sich eine ungemein elegante rotbeerige Würze ausbreitet. Ich denke an feingliedrigen Pinot Noir aus dem Burgund und an Trousseau aus dem Jura. So hell steht der Pelaverga nämlich auch im Glas. Geradezu schwerelos schwebt dieser Verduno wie eine Fatamorgana durch den Mundraum, streichelt zärtlich die Zunge und den Gaumen, hinterlässt einen seidig feinen Film darauf und entfleucht, wie er gekommen ist, fein und sooooo zart. Und mit einem ausgeprägten Touch von roten Früchten, die sich in den Abgang tummeln. Kecke Kirschfrucht sorgt für ein tänzerisches Finale. Das ist Ballett auf der Zunge, und wer den Verduno an sich ranlässt, wird ihm hoffnungslos verfallen. Ich bin es schon und der Rest der Flasche wird für das Abendessen aufgespart. Trinken sie ihn bereits jetzt mit großem Genuss zu rotem Fleisch, zur Brotzeit oder einfach gegen den Durst. Sie werden diesen Tropfen lieben.

PS1: MERUM, die Insiderzeitschrift für authentische italienische Weine und Olivenöle, urteilt nach einer Degustation dieser in Deutschland fast gänzlich unbekanntes Rebsorte euphorisch: „Pelaverga von Burlotto: Für Liebhaber feiner Weine! Begeisternd war die Begegnung mit dem Pelaverga. Die delikate Sorte mit dem Aroma von grünem Pfeffer und dem feinen Tannin wird vor allem die Freunde feiner Weine entzücken. Leider ist die Produktion sehr gering und auf die Gemeinde Verduno im Barolo-Gebiet beschränkt.“ Und dann bewerten die MERUM-Verkoster unseren Pelaverga als einen von nur dreien gar mit drei Sternen, eine Adelung quasi für derart preis„werte“ Tropfen!

PS2: Die kleinbeerige Pelaverga-Rebe soll der Sage nach im 17. Jahrhundert vom heilig gesprochenen Sebastiano Valfré, der im Dorf noch heute sehr verehrt wird, nach einem Feldzug gegen die französischen Besatzer nach Verduno gebracht worden sein und wird nur hier und in der unmittelbaren Umgebung angepflanzt und sonst nirgendwo auf der Welt. Diese uralte Pflanze „überlebte“ in Verduno wohl deshalb, weil Commendatore Burlotto, der Hoflieferant des italienischen Königshauses, sich mit all seiner Autorität für



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

die weitere Kultivierung dieser so eigenständigen Rebsorte eingesetzt hatte. Und der Pelaverga wurde früher, als man auf dem Weingut nur wenige Rebstöcke besaß, nicht verkauft, sondern den besten Kunden von Burlotto geschenkt, als Zeichen der besonderen Wertschätzung!