

## Burlotto, Verduno Pelaverga, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Commendatore G.B. Burlotto - Piemont
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	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 Adellung 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 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!

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