

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



Burlotto, Langhe Nebbiolo, rosso

Region: *Piemont*
Erzeuger: *Commendatore G.B. Burlotto - Piemont*
Alkoholgehalt: *14,0 % vol.*
Rebsorte: *Nebbiolo*
Bestell-Nr.: *IPI011015*

Mitte November war ich endlich wieder im Piemont und habe den Duft der Langhe und das berauschte Aroma der weißen Trüffel in mich eingesogen. Und ich habe mich unsterblich verliebt in das Parfum dieses „kleinen“ Barolo von den jüngeren Reben der großen Barolo-Prestige-Lagen von Fabio. Dieser Klassiker und Bestseller unseres Programms hat mir bei der Verkostung auf dem Weingut schier die Sprache verschlagen, so sehr ragt er qualitativ heraus. Das ist schlicht grandiose Barolo-Qualität, der bei anderen Spitzengütern auch unter diesem Label abgefüllt würde, bei unserem Qualitätsmagier Fabio jedoch unter dem schlichten Rebsorten-Etikett zu völlig unmöglichem Preis vermarktet wird! Das erinnert mich von der Philosophie und der überragenden Qualität sehr an den großartigen „von der Fels“ von Klaus Peter Keller, den viele unserer Kunden liebevoll den kleinen G-Max nennen. Und hier haben wir also den kleinen Barolo!

Die Reben stehen also, wie schon gesagt, allesamt in den besten Lagen des Traditionsgutes Burlotto, wobei es sich zwar vorwiegend um die Trauben von jüngeren Rebstöcken handelt, die aber bereits eine feine salzige Mineralik des Terroirs in die kerngesunden, hocharomatischen Beeren transportieren. Ein betörendes piemontesisches Urgestein, power without weight! Ungemein komplex im Bukett (Sauerkirschen und Erdbeeren, delikate florale Noten, Oliventapenade, weißer Pfeffer und schwarze Trüffel sowie zart rauchige Aromen), meilenweit entfernt von barriquegeschwängerten modernen Weinen, die keinen Ursprung, keine Heimat, keine Seele erkennen lassen. Verduno steht für Finesse, Eleganz und ein betörendes Parfum, was natürlich – neben dem sensiblen Ausbaustil der Familie Burlotto – den großartigen Böden geschuldet ist, die, in traumhafter Exposition, einen hohen Sandanteil haben und ab etwa 60 cm Tiefe viel Kalk im Untergrund. Und so wie dieser betörende Langhe, genau so schmeckt und riecht es im Piemont! Ich muss es nochmals sagen: Die dramatische Qualität dieses famosen Nebbiolo macht fast sprachlos, dieser LeckerSchmecker ist zweifellos auf Augenhöhe mit vielen seiner gerühmten, aber wesentlich teureren „Brüder“ aus Barolo und Barbaresco und

