

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



## Barolo „Monvigliero“, rosso

Region: Piemont  
Erzeuger: Commendatore G.B. Burlotto - Piemont  
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.  
Rebsorte: Nebbiolo  
Bestell-Nr.: IPI011314

### Monvigliero, Verdunos Kultlage.

Parker und Galloni sind sich dieses Jahr einig: 95 Punkte! „Burlottos Aufstieg geht weiter.“ – James Suckling Nördlich des Städtchens Barolo, noch etwas über La Morra gelegen, befindet sich in Verduno die prestigeträchtigste Lage Burlottos und einer der Top-Crus des Piemont, Monvigliero. Bei unserer Verkostung der Kollektion freuen wir uns immer wie kleine Kinder an Heiligabend, welche mit der rituellen Bescherung bereits vertraut sind und wissen, dass es allen Grund zur Freude gibt. Denn der Monvigliero sticht immer derartig klar heraus, allein schon durch sein verführerisches, Gänsehaut erzeugendes Bouquet und ist auf dem Weg zur Barololegende. James Suckling: „Wirklich beeindruckend duftend. Ein verlockender Wein, der wirklich das Können dieses Verduno Cru bestätigt. Er wirbelt mit aromatischen roten Kirschen und Beeren, mit vielen Gewürzen und Blumen nur so um sich, die zu einem geschmeidigen Gaumen mit nahtlosen, langen und seidigen Tanninen führen. Das ist köstlich. Burlottos Aufstieg geht weiter.“ Parker-Verkosterin Monica Larner schwärmt ebenfalls vom markanten Bouquet: „Der Barolo Monvigliero 2014 erweist sich als fragiler und zarter Wein mit purer Wildrosen- und Veilchenessenz. Monvigliero ist bekannt als "der parfümierte Weinberg", dank dieser schönen Blumennuancen. Beim Betrachten des Straußes fühlt man sich wie in einem Rosengarten. Der Wein bietet eine lockere Struktur mit feinen Tanninen, die poliert, mattiert und sehr geradlinig sind.“ Große Winzer, die wie Fabio im Weinberg mit größtem Fleiß und Qualitätsstreben arbeiten, erzielen in jedem Jahrgang Spitzenweine. Antonio Galloni, der diesen Wein ebenfalls bei satten 95 Punkten und damit zur Weltspitze zählend sieht, gibt noch einen kleinen Tipp zum Trinkfenster dieses Piemonteser Musigny: „Ein schüchtern, zurückhaltender Wein, der 2014er wird Zeit in der Flasche brauchen, um zu gewinnen, besonders im Mittelmund. Ich habe das bei anderen Jahrgängen gesehen und erwarte, dass es auch hier der Fall sein wird. Die für Monvigliero typische Präzision, Klarheit und Seidigkeit zeichnet sich ab, wenn sich der Wein im Glas öffnet. Sie sollten Geduld einplanen. Wenn das nicht möglich ist, versuchen Sie 2014 so schnell wie möglich zu probieren, weil diese Weine eine Tendenz haben, sich nach der Füllung schlagartig zu verschließen.“ Ein urtraditioneller Referenzwein für unbeirrt auf die Flasche umgesetzte Barolo-Authentizität!

