

„Mores“, Langhe rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Commendatore G.B. Burlotto - Piemont
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Barbera, Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI010816

Die beiden Seelen Piemonts in einer Cuvée vereint.

Barbera und Nebbiolo, die zwei roten Paraderebsorten des Piemont, sind in dieser Cuvée vereint (je 50%). Und so bespielt dieser Langhe rosso, dessen Trauben komplett aus den kalkhaltigen Lagen Verdunos stammen, die vertrauten Gerüche, die wir mit den Weinen der Region assoziieren. Im Bouquet reife Waldbeeren, Amarenakirsche, auch Oliventapenade und Veilchen, ein Hauch von Teer und feuchtem Waldboden. Und am Gaumen besticht der Wein, welchen wir besonders schon in der Jugend gerne genießen, durch die vereinten positiven Eigenschaften der beiden Rebsorten. Eleganz und Frucht der Barbera- und Struktur und Tiefe der Nebbiolo-Traube. Nur: dieser Wein ist bereits bei Freigabe für den Verkauf ein grandioser Genuss, dessen Pfefferwürzigkeit ihn so attraktiv macht! Authentisches, unverfälschtes Piemont! Ist es nicht Terroircharakter in seiner schönsten Form, wenn ein Wein uns so deutlich an seinen Ursprung erinnert und den Durst der Seele

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort bis 2021+



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

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: KRSADE55