

Barolo „Cannubi“, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Commendatore G.B. Burlotto - Piemont
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI010315

97 Punkte von Antonio Galloni!

„Der Barolo Cannubi 2015 ist ein weiterer schwindelerregender Wein von Burlotto. ...Kraftvoll, dicht und zupackend, ist der Cannubi nicht so auffällig oder verführerisch wie der Monvigliero, hat aber vor allem mit etwas Flaschenreife so viel zu bieten. Was für ein herrlicher Wein!“ Cannubi ist vielleicht die berühmteste Lage im gesamten Barolo-Gebiet. Hier vereinen sich alle positiven Eigenschaften großer Barolo: Kraft und Harmonie, maskuline wie feminine Charakterzüge, Ying und Yang. Großer Piemonteser Wein kann vielleicht anders schmecken, aber niemals besser! Bereits beim eleganten und von Kennern als klassischer Jahrgang eingestuftem 2014er konnte sich Galloni, für uns der größte Barolokenner, nicht zurückhalten und vergab 95 Punkte. Und dieses Jahr platzt es aus ihm heraus. Mit 97 Punkten erreicht der Cannubi ein neues Höchstniveau und erweist sich als heißester Konkurrent des Monvigliero. Allein das ätherisch duftende Bouquet, welches Pflaume, Schwarzkirschen, Minze, Tabak und mediterrane Kräuter vereint, lässt uns nicht mehr los. So duftet Eleganz! Wie eine ausdrucksstarke Persönlichkeit legt der Cannubi hier bereits lediglich durch den ersten Eindruck in der Nase einen Auftritt hin, der beeindruckt. Am Gaumen lieben wir den Charme des Jahrgangs, die Tannine sind für einen Barolo, gerade auch aus der Lage Cannubi, äußerst geschmeidig und trotzdem präsent. Nur sind sie so fein, dass man sie bei aller Intensität nur feinstrukturierend wahrnimmt und nicht als kantige Fremdkörper, die sich noch integrieren müssen. Die Frucht ist blitzsauber und kraftvoll.



Amarenakirsche, ein Hauch schwarze Johannisbeere und dann zarte Noten von Teer und feine likörige Noten. Ein grandioser Barolo und spätestens mit diesem Jahrgang mit der Lage „Monvigliero“ im ständigen Kampf um den Podiumsplatz um den besten Wein der Kollektion.

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

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333