

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



„Mores“, Langhe rosso

Region: Piemont
Erzeuger: Commendatore G.B. Burlotto - Piemont
Alkoholgehalt: 15,0 % vol.
Rebsorten: Barbera, Nebbiolo
Bestell-Nr.: IPI010817

Die beiden großen roten Traubensorten des Piemont in einem Wein vereint.

Wie definiert man Terroir? Man kann die heute am weitesten verbreitete Definition sehr schön bei diesem Mores Langhe 2017 ganz konkret im Glas erfahren, denn hier treffen rund 50 % Barbera auf 50 % Nebbiolo. Es sind also die beiden großen und wichtigen roten Sorten des Piemont, die im Weinberg oft Seite an Seite stehen, aber meist getrennt voneinander angebaut werden. In diesem Fall treffen sie aber aufeinander, ergänzen sich gegenseitig und liefern die Essenz des Ortes, an dem sie entstanden sind. Es sind die Kalkmergelböden von Verduno, welche die Grundlage des Mores liefern. Die einzelne Rebsorte tritt hier also zugunsten des Ortes und auch zugunsten der ganz klassischen Art der Vinifikation zurück, die bei Burlotto an der Tagesordnung ist. So entsteht hier das Abbild eines klassischen Verduno-Weines, ja eines Langhe-Weines, der mit seiner intensiven Aromatik so nirgendwo anders entstehen könnte. Zu typisch ist die Kombination von Rosenblättern und Veilchen, von Tabak und Erde, von diesem Hauch von Teer und Oliven, den saftigen und auch getrockneten Schwarzkirschen und dem feuchten Herbstlaub, das hier um eine leichte Nuance von Madagaskar-Vanille ergänzt wird. Am Gaumen ist die Vanille sogar noch ein wenig präsenter, was wohl von dem Holz herrührt, denn neben den Barolo und dem Aves Barbera d'Alba ist der Mores der einzige Wein im gesamten Programm, der zumindest teilweise in kleineren Fässern angebaut wird. Doch die Vanille ist nur ein bescheidener jugendlicher Teilaspekt. Bemerkenswert ist die Kombination aus reifer roter und dunkler Fruchtfülle – eine Erinnerung an Amarenakirschen wird hier wach – und die fast druckvolle Frische und Saftigkeit in Verbindung mit dem für die Langhe so typischen spröden Tannin, das an Trockenholz erinnert, welches gerade frisch befeuchtet wurde. Der Mores wirkt bodenständig und elegant zugleich, ist voll von Energie, von mineralischer Lebendigkeit und feiner Würze. Das ist Langhe durch und durch.

