



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, „Elatis“, rosato

Region: *Piemont*
Erzeuger: *Commendatore G.B. Burlotto - Piemont*
Alkoholgehalt: *13,5 % vol.*
Rebsorten: *Barbera, Nebbiolo, Pelaverga*
Bestell-Nr.: *IPI010119*

Eine echte Seltenheit – Rosato aus dem Piemont, und dann auch noch von Burlotto!

Nur wenige Winzer der Langhe vinifizieren Rosés aus den roten Sorten des Piemont. Selbst heute, wo Rosé so populär ist, schrecken offensichtlich noch viele Winzer davor zurück. Nicht so Fabio Alessandria vom Weingut Burlotto. Dort wurde schon 2005 der erste Vino Rosato gefüllt und bewiesen, dass Nebbiolo und Barbera auch für ein solch sommerliches Getränk geeignet sind. Vor allem in der Kombination mit der seltenen Pelaverga entsteht mit dem „Elatis“ ein echter Charakter-Rosé, der das Zeug dazu hat, der Lieblingswein des Sommers zu werden – vor allem wenn man mediterrane Gerichte mit italienischen ebenso wie mit libanesischen Einflüssen liebt. Doch was wäre ein „Burlotto“, wenn er nicht auch einen eigenen Charakter bieten würde? Der Rosato aus Verduno erinnert farblich an Grapefruitsaft, und auch im Aromenspiegel taucht die Zitrusfrucht mit ihrer unnachahmlichen Verbindung von Frucht und Säure auf. Hinzu kommen Noten von roten und blauen Beeren, vor allem aber ein wenig Rhabarber, etwas Melone, Pfirsich und ein paar Walderdbeeren. Am Gaumen verbindet sich die teils herbe, teils reife und süße Frucht mit einer prägnanten Säure und einer wunderbar stimmigen Gerbstoff-Textur. Der „Elatis“ wird damit zu einem echten Allrounder auf dem Esstisch, der viele unterschiedliche Einflüsse zusammenführt. Dabei kommt ihm zusätzlich zugute, dass der Rosato über ein angenehmes Maß an Mineralität verfügt, über herbe Aspekte wie die schon angesprochenen Grapefruitnoten, aber auch über salzige Komponenten, die nicht nur für großen Trinkfluss sorgen, sondern den Wein noch zusätzlich zum Speisenbegleiter werden lassen. Wir mussten ein paar Jahre auf den nächsten „Elatis“ warten, doch das Warten hat sich gelohnt. Das wird einer unserer Sommerweine des Jahres.

