



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: KRSAD55

## Langhe Freisa, rosso

Region: Piemont  
Erzeuger: Commendatore G.B. Burlotto - Piemont  
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.  
Rebsorte: Freisa  
Bestell-Nr.: IPI010919

### **Noch mehr Historie, noch mehr autochthone Rebsorten von Burlotto – und natürlich ist auch der Langhe Freisa ein Genuss!**

des Piemont, die aber in den Weingärten von Burlotto immer vorhanden war. Die einigermaßen „exotische“ Freisa (was nichts anderes als „Erdbeere“ bedeutet) bietet enorm viel Trinkvergnügen, ist eigenständig und doch durch und durch originäre Sorte des Piemonts. Wie bei Burlotto üblich, wird die Freisa so zurückhaltend wie möglich im großen neutralen slawonischen Holz ausgebaut. Im Glas Granat- bis Ziegelrot, dabei deutlich transparent, lässt sich eine Verwandtschaft mit dem Nebbiolo erahnen, die sich im Duft dann auch bestätigt. Hier dominieren getrocknete Kirschen, Pflaumen, rote Johannisbeeren und Johannisbeerblätter. Die bewusste Erdbeere blitzt auch auf sowie die würzigen Komponenten von dunklem Tabak, Oliventapenade und zarte Menthol-Noten. Am Gaumen dann süffig, rote Frucht und eine frische Säure im Duett, dann wieder der Schwenk in „würzige“ Gefilde (Waldboden, grüne Walnüsse). Kerniges, leicht sprödes Tannin, wie man es etwa von jungem roten Nebbiolo kennt: herrlich! Der Freisa macht großen Spaß, bietet Komplexität und vor allem Trinkfluss en masse – ideal zur deftigen Brotzeit. Andiamo

