

## Dolcetto d'Alba, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Commendatore G.B. Burlotto - Piemont
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Dolcetto
Bestell-Nr.	IPI010520

### Dacapo auch für 2020: Für uns könnt's weiterhin Dolcetto regnen!

Wie nah die Piemonteser Rebsorten eigentlich beieinanderliegen und sich doch voneinander unterscheiden, wird einem klar, wenn man beliebigen Nebbiolo, Barbera, Freisa und diesen wunderbaren Dolcetto einmal – ganz bewusst und quasi exegetisch – nebeneinander trinkt. Dann fällt auf, dass die Sorten in den letzten Jahrzehnten in ihrer Stilistik immer extremer „gepimpt“ wurden, manchmal nur noch eine traurige Karikatur ihrer selbst waren. Bei der Rebsorte Barbera ist das so und erst recht beim Dolcetto, der häufig mittels Maischeerhitzung und Farbextraktion malträtiert wird, um dem irritierend verquerten Bild eines „klassischen“(?), wahlweise „neu interpretierten“ dunkelsüßen Piemontesers zu entsprechen, der schon fast wie das Pendant zum ähnlich gemachten Beaujolais wirkt. Nicht so (natürlich nicht!) bei Fabio Alessandria, der alle seine Rebsorten gleich klassisch und mit so wenig Intervention wie möglich behandelt. Deshalb zeigt sich der Dolcetto d'Alba auch in einem leicht transparenten Granatrot mit violetten Reflexen und eben nicht in einem dichten Purpur. Schon im ersten Moment wird klar, dass es sich um einen zeitlos klassischen Piemonteser Wein handelt, denn die Kombination aus Kräutern (Minze, Salbei), Trockenholz, getrockneten Rosenblättern und Lavendel, Sauerkirschen und Waldboden findet man in dieser Balance aus Bodenständigkeit und Eleganz nur dort. Beim Dolcetto d'Alba wird dieses Piemontesische noch um duftige Pflaumen- und Zwetschgennoten, eine (absolut nicht so seltsam, wie es im erste Blick erscheinen mag) zarte Cola-Note (zitrische Komponenten plus Nelkenöl und Zimt) und Cassis ergänzt. Am Gaumen hebt sich der Dolcetto d'Alba von seinen verwandten Rebsorten vor allem durch sein schmeichelndes Tannin ab, durch die Seidigkeit, mit der der Wein über die Zunge gleitet. Dazu eine feine Fruchtsüße, gleichzeitig aber eben auch eine durchaus herbe, säuerliche Note, die an Schlehen, Löwenzahnblätter, Holunderbeeren und rote Johannisbeeren erinnert. Dazu findet sich Herbstlaub, etwas heller Tabak und eine kreydig-pudrige, leicht trocknende Mineralität. Klingt das nicht nach einem wirklich wunderbar bodenständigen Wein? Wird nicht jetzt sofort klar, warum dieser Wein ganz klassisch zu Salami und anderem Aufschnitt gereicht wird? Auf, Freunde, setzen wir uns an die große, reich



Trinkempfehlung: Ab sofort bis sicherlich 2026.

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](mailto: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: DEUTDE33HAN33

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