

BARBERA D'ALBA 2024



Burlotto, Commendatore G. B., Piemont

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Rote Kirsche
Holunderbeere
Schwarze Kirsche
Brombeerblätter
Lakritze
Teer

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
12 bis 14°C
großes Rotweinglas Bordeaux

STIL

erfrischende Säure
sanftes Tannin
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Barbera

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
großes gebrauchtes
Holzfass

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen
Winespectator

90/100

90/100

COMMENDATORE G. B. BURLOTTO

1850 gründete Commendatore Giovan Battista Burlotto die Weinkellerei in Verduno inmitten einiger der besten Lagen des Piemont. Als einer der wenigen damals füllte er seine Weine selbst ab und sie gelangten schnell zu Ruhm, auch über Italien hinaus. Er wurde Hoflieferant des Königshausen Savoyen. Noch heute gilt er als einer der Vorreiter des Barolos. Cannubi und Monvigliero waren schon damals seine berühmtesten Lagen.

Inzwischen führt der Ur-Ur-Enkel Fabio Alessandria das Weingut zusammen mit seinen Eltern. Seit seiner Ausbildung zum Önologen hat er die Verantwortung im Keller.

Alle Weine überzeugen durch fast burgundische Eleganz, Kühle und weitab von viel Holz, das Aroma schafft. Dichte, Mineralik und cremiges Tannin haben alle Baroli gemein.

Neben dem Barolo ist auch der Langhe Sauvignon eine echte Spezialität des Hauses: komplexe Aromen von Stachelbeere, Maracuja und Aprikose und animierende Kräuter am Gaumen machen ihn zu einem hervorragenden Essensbegleiter.