

BAROLO 2022



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

Schwarze Kirsche
Erdbeere
Himbeere
Kirschkilör
Tee
Gewürznelke
Stein
Veilchenblüte

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2038
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
großes Rotweinglas Bordeaux

STIL

körperreich
energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
zupackendes Tannin



WEINBAU

Rebsorten

Nebbiolo

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

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

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen 94/100

Parker Wine Advocate 94/100

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.