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
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass

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 schaffft. 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.