

## Giacosa, „Falletto del Serralunga“, Barolo

Region	Piemont
Erzeuger	Bruno Giacosa – Piemont
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI020599

Sehr voluminöser, dennoch hocheleganter Barolo klassischen Stils! Eine dunkle Pflaumenfarbe geht einher mit intensiven, hochkonzentrierten Aromen von Trüffeln, Rosenblättern, flüssigem Teer, Veilchen und fleischigem Kirschsafte. Nach längerer Zeit im großen Glas gesellen sich Noten von Gewürzen und Zigarrenrauch hinzu. Am Gaumen dicht, konzentriert, körperreich und kraftvoll, feinst ausbalanciert und von einer geradezu burgundischen Finesse, dazu eine wunderbare Fruchtsüße und eine dezente Säurestruktur. Großartige Gesamtharmonie, ultrafein in den rassigen Gerbstoffen und mit einem unendlich langen Nachklang präsentiert sich ein Grandseigneur im Festtagsstaat, ein Traum aus Finesse und Eleganz, gewirkt wie ein edler Seidentepich, der den Gaumen mit seinen überaus wohlschmeckenden Aromen vollständig auskleidet und von einer unangestregten Noblesse zeugt, wie sie nur den größten Weinen der Welt zu eigen ist.

Trinkempfehlung: Zu genießen mit großer Freude ab sofort (Dekantieren), Höhepunkt Ende 2006 bis voraussichtlich 2030.



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	



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)

HRA Saarbrücken 8806,  
 persönlich haftende Gesellschafterin:  
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG  
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
 Swift/ BIC: DEUTDE33

USt-IdNr.: DE 811881107  
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:  
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis  
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
 Swift/BIC: KRSADE55