

## Langhe Nebbiolo, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Massolino - Piemont
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI070217

### Ein „kleiner Barolo“ für jeden Tag und absolutes Schnäppchen!

Höchste Parker-Wertung seit dem Jahrgang 2005! Erwarten Sie von diesem Langhe Nebbiolo, dem kleinen Bruder keinen abgestuften Barolo. Erwarten Sie so etwas wie einen trinkfertigen Barolo! Ausgebaut in slawonischer Eiche, hat dieser Nebbiolo von Massolino so gar nichts gemein mit den modern hochgezüchteten Barolo, die jedermann schmecken sollen aber nicht viel von ihrer Region zu erzählen wissen. Nein, das ist ein von größter Trinkfreude geprägter Nebbiolo, dessen feine Tannine, die präsen te Frucht, eine Geschmeidigkeit an den Tag legen, die ein guter Barolo erst mit mehreren Jahren Reife zeigt. Er zieht uns bereits direkt nach dem Einschenken wie magisch ans Glas. Die Reben für diesen köstlichen Nebbiolo stehen in besten Lagen unseres Traditionsgutes in Serralunga und er kann daher mit Fug und Recht als kleiner Bruder der Weltklasse-Barolo von Massolino bezeichnet werden. Dieser klassische Wein des Familienbetriebs besitzt ein dramatisch günstiges Preis-Genuss-Verhältnis und ragt qualitativ aus der Masse gleich- und gar höherpreisiger Piemonteser Weine heraus. Allein die Farbe, ein intensives ziegelrot, nicht tintig blickdicht, sondern zart transparent, erklärt den authentischen Charakter des Nebbiolos. Das duftet fein nach roten Früchten, allen voran Herzkirschen, Rosenblättern und rotem Pfeffer. Eine angenehme Wärme steigt aus dem Glas. Am Gaumen sind die Tannine präsent aber nicht austrocknend. Sie sind cremig und fein integriert in die rotfleischige Frucht, in den saftigen Kern dieses Nebbiolos, der subtil von balsamischen Noten und einem Hauch Teer



begleitet wird. Alle Aromen eines feinen Barolo sind vorhanden, nur die Struktur ist bereits zugänglich. Doch genau diese Attraktivität in der Jugend ist sein allerstärkster Vorteil. Für den Bruchteil des Preises eines Barolo hat man ein fast gleiches Erlebnis und traut sich so hoffentlich öfters an einen solchen Wein heran. Es ist Franco und Robertos hohem Qualitätsanspruch zu verdanken, dass wir so in den Genuss kommen, einen Nebbiolo für kleines Geld zu trinken, der alle Vorzüge des großen Bruders hat, nur diese eben bereits im zärtlichen Alter preisgibt. Monica Lerner, wertete ihn mit 91 Punkten so hoch wie seit dem Jahrgang 2005 nicht mehr. Der Wein ist für sie „Einfach zum Lieben“, bereitet Trinkfreude. Und so legt sie nur noch nahe sich „nach etwas getrockneten Würsten aus Bra“ umzuschauen. Hier lautet die Devise: Korke ziehen und genießen!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, gewinnt enorm mit Luft im großen Glas, kann aber mühelos bis 2025 reifen.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0.4 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	59 mg/l
Gesamtsäure	5.8 g/l	Analysedatum	07.05.2019

---

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: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD555