

Parafada Barolo DOCG rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Massolino - Piemont
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI070715

Parafada: Kalk-Mergel mit Eisenanteil.

95 Punkte: „Es gib nur 4.800 Flaschen“ – Parker „Dieses Jahr ist der Parafada besonders schön!“ 94 Punkte, A. Galloni Parafada ist ein Single-Cru mit perfekter, nach Süden ausgerichteter Exposition. Und ganz typisch für Serralunga d’Alba weisen die Böden hier neben Kalk-Mergel einen hohen Eisenanteil auf. Die ältesten Rebstöcke des Weingutes stehen hier, sie wurden 1959 gepflanzt. Parafada ist stets der kraftvollste und maskulinste Wein, das liegt am Terroir (denken Sie nur an die komplexen aber immer würzigen Barolo von Giacomo Conterno aus Serralunga). Piemont-Experte Galloni erklärt die Seele dieses Barolos mit all seiner Erfahrung: „Der Barolo Parafada 2015 ist ein weiterer großer Wein der Kollektion. Wie immer zeichnet sich Parafada durch einen enormen Fruchtkern und eine reichhaltige, breitschultrige Art aus. Während Margheria und Vigna Rionda - die anderen beiden Serralunga Barolos in dieser Serie - aromatischer sind, ist der Parafada ein Wein von Dichte, bei dem sich alles am Mittelmund abspielt.“ Das ist unverfälschter Barolo, der Tradition verpflichtet, sich keinen Moden beugend. Massolino steht für Heimatwein, für das klassische Piemont. Nur große Eichenholzfässer sieht die Nebbiolo-Traube hier, verweilt dort ausreichend und dann ebenso bis zu 30 Monate auf der Flasche. Das macht ihn zum Unikat und typischen Produkt der Region. Süßkirschen, Hagebutten, etwas Liebstockel und ein Hauch würziges Piment d’Espelette zeichnen das Bouquet dieses feinen Strukturweins. Serralunga ist immer maskulin, würzig und temperamentvoll und in einem kraftvollen Jahrgang wie 2015



kommt dies besonders gut zur Geltung. Geben Sie diesem Riesem ruhig 1-2 Stunden in der Karaffe, nähern sie sich ihm glasweise an. Er entfaltet stündlich neue Facetten, wird immer erdiger. Nelken und schwarze Trüffel tauchen dann auf. Am Gaumen ist er jetzt in der Jugend noch von den kräftigen Tanninen gezeichnet. Er braucht einfach immer am meisten Zeit, das ist seriöser Barolo, hochtraditionell ausgebaut, niemals marktschreierisch, sondern eben so, wie ungeschliffener Nebbiolo sein kann, bewusst mit Kanten und Ecken. Das macht ungeheure Freude, sich hier an diesen Riesem über längere Zeit heranzutrinken. Er wird es Ihnen danken. Originärer kann man keinen Barolo-Klassiker auf der Flasche erleben! Das Tannin- wenn es eine derartige Qualität wie hier besitzt - wird, so wie der immense Körper immer mehr sein Baby-Fett abschmelzen wird, sich hin zu größter Eleganz und Feinheit entwickeln. Werte Kunden: Die immer älter werdenden Reben bringen extrem kleine Beeren hervor, die ob ihrer niedrigen Erträge eine sensationelle aromatische Tiefe besitzen. Daher gibt es dieses Jahr lediglich 4.800 Flaschen für die ganze Welt. Das Auftreiben jeder Kiste ist dieses Jahr höchste Anstrengungen wert!

Trinkempfehlung: Wir empfehlen, diesen großen Barolo erst ab 2024 zu genießen. Potential bis 2042+

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0.8 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	66 mg/l
Gesamtsäure	6 g/l	Analysedatum	22.05.2019

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

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: DEUTDE33HAN33

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: KRSAD333