



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 3303 0000 0000 0000 0000 0000 0000 0000 0000 0000 0000
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333

Barolo Riserva „Vigna Rionda“ DOCG rosso

Region: *Piemont*
Erzeuger: *Massolino*
Alkoholgehalt: *14,0 % vol.*
Rebsorte: *Nebbiolo*
Bestell-Nr.: *IPI070813*

Antonio Galloni: „Ein Kraftpaket“ 95+ Punkte

Der Weinberg „Vigna Rionda“ befindet sich in einer der besten Lagen von Serralunga und braucht stets Jahre der Reife, sein unermessliches Potential zu offenbaren. Seit 1982 gibt es sie und die Brüder Massolino haben hier den größten Anteil dieser legendären Lage, den sich eine handvoll Winzer teilen. Aufgrund seines langsamen Reifeverlaufs kommt dieser Weltklasse-Barolo stets später auf den Markt. Es ist dann der Edelstein einer großen Kollektion. Auch dieses Jahr ist es wieder der Spitzenwein bei Galloni und Parker. In einem Jahrgang wie 2013 – und es war zu Beginn kein einfacher – kein Wunder. Die feinen, mineralischen 2013er Barolo zählen für uns zum allerfeinsten was die Region zu bieten hat. Es bedurfte einiger Jahre, bis auch die Kritiker zurückruderten, und den Jahrgang als Referenz sehen. Denn viel feiner, balancierter und terroirbetonter geht es kaum. Damit überragen die 2013er sogar nicht selten den deutlich größer „gefeierten“ Jahrgang 2010, der wohl der größte Langstreckenläufer dieses Jahrtausends im Piemont ist, allerdings enorme Zeit brauchen wird um sich zu integrieren. 2013 ist das anders! Und die Riserva ist ein Barolo voller Balance, Harmonie und Ausgewogenheit.



Allein das fragile Bouquet aus Herzkirschen, Rosenblättern und Eisen ist an Finesse kaum zu überbieten. Eine feine kräutrige Aromatik umspielt die balsamische Frucht, gibt dem Wein einen sensationellen Duft. Ein Hauch Zimt und Muskatnuss als Kopfnote schwirrt umher, doch es ist stets die feine rote Frucht, die hier so markant strahlt und den Barolo fast schon aus dem Glas springen lässt in seiner ätherischen Art (bitte hier unbedingt große Gläser benutzen, es lohnt sich bei all der Aromenvielfalt!). Dieser große Barolo besitzt noch ein Potential für Jahrzehnte. Die Brüder Massolino leiten ihr Traditionsgut mit höchstem Engagement und katapultieren es mit authentischen Weinen voller Kraft und Konzentration, gleichwohl höchster Eleganz und Finesse als funkelnden Edelstein in die Elite italienischer Weltklassegüter: Es sind magische Pretiosen, die wir jedem Liebhaber großer Piemonteser Gewächse ganz dringlich anempfehlen und die Riserva setzt der zeitlosen Kollektion die Krone auf!