



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 AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Barolo DOCG rosso

Region: Piemont
Erzeuger: Massolino
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorte: Nebbiolo
Bestell-Nr.: IPI070416

95 Punkte im WINE SPECTATOR

„Der 2016er Massolino Barolo ist ein wunderschöner Wein, der die besten Eigenschaften des Jahrgangs in sich vereint.“ – A. Galloni Wenn man in einigen Jahren auf die Jahrzehnte zurückschaut, in denen Massolino Barolo erzeugt hat, dann gehört 2016 sicherlich zu den besten Jahrgängen. Das fängt schon beim ‚einfachen‘ Barolo an, dem Ortswein, dessen Frucht fast zu 100 % aus Serralunga d’Alba und zu einem sehr kleinen Teil aus Castiglione Falletto stammt. Dazu gehören Weinberge wie Briccolina, Collareto, Brolio und Le Turne. Es ist ein Ortswein, der das Beste der verschiedenen Lagen verbindet und zusammenfasst, der ganz traditionell mit zwei Wochen Maischegärung und einem Ausbau in großen Fudern über 30 Monate hinweg bereitet wurde. Hinzu kam eine Flaschenreife von rund einem weiteren Jahr. Was einen hier erwartet, ist ein Wein, der den Ort wie den Jahrgang auf hervorragende Weise widerspiegelt. Transparent, hell und strahlend ist der „Barolo“, geschmeidig wie auch sanft und doch von großer struktureller Intensität. Der „Barolo“ überrascht schon jetzt in seiner Jugend mit Harmonie und Balance, die er in den nächsten 15 bis 20 Jahren noch weiter ausprägen wird. Im Duft dominieren Schwarzkirschen und Pflaumen, Veilchen und Lavendel, Gewürze, Menthol, Süßholz und Tabak, Unterholz und ein paar getrocknete Kirschkerne. Am Gaumen zeigt sich das pudrige und doch tragende Tannin, ferner die präzise Säure, die die changierend rote und dunkle Frucht durchschneidet. Kräuter und Unterholz verbinden sich auch hier mit der Frucht, ja, sie drängen sich in den Vordergrund und sorgen dafür, dass der „Barolo“ jetzt schon in einem gewissen Maße mürbe und trinkreif wirkt – vorausgesetzt, man gönnt ihm Zeit und Luft. Mit diesem „Barolo“ ist Massolino wirklich ein großer Wurf gelungen. Und im Vergleich zu vielen Barolos mit großen Namen ist das ein Barolo mit überragendem Preis-Genussverhältnis.

