

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 Faletto, rosso

Region: *Piemont*
Erzeuger: *Bruno Giacosa - Piemont*
Alkoholgehalt: *15,0 % vol.*
Rebsorte: *Nebbiolo*
Bestell-Nr.: *IPI020516*

Suckling: 97 Punkte! „Schwer, ihn nicht schon jetzt zu trinken. Aber er wird unglaublich gut reifen.“

2016: „Ein großer Jahrgang, in dem alles möglich war.“ – Meiningers Sommelier

In einer Piemont-Verkostung des Meininger Sommelier-Magazins erzielte der Falleto 97 Punkte. Damit lag er nur einen Punkt hinter dem Platzhirschen Monfortino, der Riserva Giacomo Conternos (Marktpreis 1.100 Euro!). Das Urteil der Jury: „Perfekt klassisch.“

Bruno Giacosa und Barolo. Diese zwei Begrifflichkeiten können nahezu synonym verwendet werden, wenn es um den echten, den klassischen Barolo geht, so wie er von Traditionalisten interpretiert wird. Aushängeschild und Namensgeber für die Azienda Agricola war Giacosas Paradelage, der Falleto. Dieser Barolo aus Serralunga ist natürlich einer der meistgesuchten Weine im Spitzenjahrgang 2016. Er zeigt eine eindrucksvolle Qualität, vor allem in Hinblick darauf, dass es mit diesem Jahrgang auch einen lagenlosen Barolo aus dem Hause Giacosa gibt, der nochmals eine Feinabstufung ermöglichte. Die Lage, die sich durch lehmigen Unterboden und eine dünne, pulverartige Kalksteinschicht auszeichnet, ragt aus Serralunga hervor. Hier entstehen ganz große Weine, die allerdings durch den Eisenanteil sehr kräftig und würzig ausfallen. Der Kalkanteil im Falletto hebt diesen Wein ab und gibt ihm eine unglaubliche Finesse.

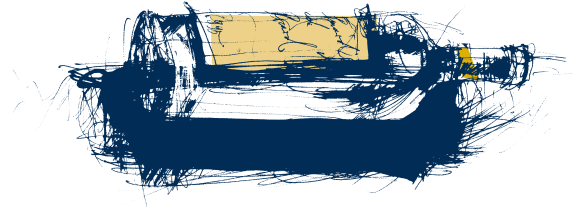
Das Bouquet ist traumhaft rotfruchtig und fein. Es duftet hier nach Erdbeeren, Veilchen und Tabak aus dem Glas. Ein Hauch Piemonteser Haselnüsse und getrocknete Pflaumen ergeben einen komplexen Gesamteindruck. Am Gaumen zeigt sich der Barolo komplex und druckvoll. Doch er besitzt auch diese gewisse Feinheit an Säure, die dem Wein so viel Frische gibt, dass für nahezu jeden Verkoster 2016 nochmals einen Ticken über dem großen Jahrgang 2015 anzusiedeln ist. Dieser Jahrgang hat einfach perfekte Proportionen. Gönnen Sie sich und dem Wein ein großes (Burgunder-) Glas und lassen Sie ihm Zeit darin. Am Gaumen ist der Barolo engmaschig und konzentriert, die Tannine straff aber fein poliert. Sie werden noch unbedingt von einigen Jahre der Flaschenreife profitieren. Doch wer sich bereits jetzt an diesen Riesen herantrauen will, der sollte den Barolo dekantieren und 3-4 Stunden in der Karaffe belassen. Tiefe und Eleganz sind die Insignien dieses feinen Barolo. Dieser Wein zeugt von einer Noblesse, wie sie nur den größten Weinen der Welt zu eigen ist. Für uns einer der feinsten Barolo aus einem der



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

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: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

PINARD *de* PICARD®



besten Jahrgänge der Dekade!