



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 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030

Barolo Riserva „Vigna Rionda“ DOCG rosso

Region: *Piemont*
Erzeuger: *Massolino*
Alkoholgehalt: *14,0 % vol.*
Rebsorte: *Nebbiolo*
Bestell-Nr.: *IPI070814*

98 Punkte: „Massolinos 2014er ist einer der größten Vigna Rionda, die ich jemals probiert habe.“ – Antonio Galloni (Vinous)

97 Punkte: „Der Massolino 2014 Barolo Riserva Vigna Rionda ist ein Wein, der ebenso artikuliert vom Jahrgang spricht wie vom Standort. Der Jahrgang 2014 ist einer der markantesten in den letzten zwei Jahrzehnten, mit einer Fruchtausprägung, die fein, leicht, ätherisch und fast zerbrechlich ist.“ – (Parker)

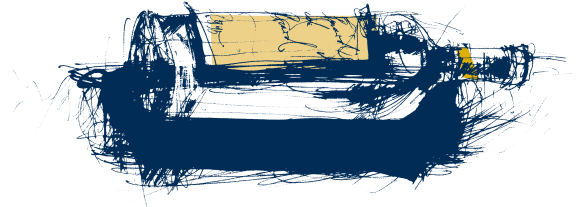


„Massolino produziert eine Reihe herausragender Weine, aber das Flaggschiff, der Barolo Riserva Vigna Rionda ist besonders hervorzuheben.“ So schreibt Antonio Galloni in seinem Bericht über die Vertikale fast aller Jahrgänge dieses Crus, die er kürzlich im Weingut verkostet hatte. Und weiter: „Der sanft abfallende Vigna Rionda, der vom Weingut Massolino aus zu sehen ist, ist einer der bekanntesten Weinberge Barolos. Es war Bruno Giacosa, der die Stätte erstmals mit seinen Leuchtturm-Barolo der 1970er und 1980er Jahre berühmt machte. Massolino besitzt zwei benachbarte Parzellen im Vigna Rionda. Die erste wurde Anfang der 1960er Jahre gekauft, die zweite Mitte der 1980er Jahre. Wie die meisten anderen traditionell orientierten Weingüter produzierte Massolino viele Jahre lang einen einzigen Barolo, der aus einer Cuvée ihrer verschiedenen Parzellen hergestellt wurde. Das Weingut füllte Vigna Rionda 1982 erstmals als Barolo mit einem einzigen Weinberg ab.“

Der Weinberg „Vigna Rionda“ befindet sich in einer der besten Lagen von Serralunga und braucht stets Jahre der Reife, sein unermessliches Potential zu offenbaren. Aufgrund seines langsamen Reifeverlaufs kommt dieser Weltklasse-Barolo stets später auf den Markt. Es ist dann der Edelstein einer großen Kollektion. Für viele gilt 2014 nicht als der größte Jahrgang in Norditalien. Eben weil er keine Kraftpakete hervorbrachte, die sich jedem erschließen. Aber auch, weil viele Weingüter enormen Aufwand im Weinberg betreiben mussten. 2014 war ein Winzer-Jahrgang, kein Selbstläufer. Und umso mehr betonen die jüngsten Auszeichnungen die hohe Wertschätzung unseres Betriebs aus Serralunga d’Alba. Massolinos Vigna Rionda erzielt im vermeintlich kleinen Jahrgang Höchstnoten von den beiden profundesten Kennern Piemonts, Parker und Galloni. Mit 97 Parker-Punkten ist die Riserva Massolinos einer der bestbewerteten Barolo des Jahrgangs und Galloni, der die Entwicklung des Crus wie kein anderer kennt, vergab 98 Punkte, zählt den Jahrgang zu einen „der größten“ seiner Verkoster-Karriere als

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

PINARD *de* PICARD®



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

Piemont- Experte. Vieles hebt diesen Wein ab. Er beeindruckt zunächst nicht, sondern wirft Fragen auf. Da wäre dieses ungemein eigenständige Bouquet. 2014 duftet fast salzig nach Liebstöckel und Erbsenschalen. Zarte Erdbeeren tauchen auf, Lavendel und Kirschpastillen. Das ist ungemein eigenständig und vor allem fein ausgeprägt. Und dann ist da diese Finesse am Gaumen, die man von jungem Barolo kaum kennt. Die Konsistenz der Tannine ist seidig, die Frucht filigran, ja gebrechlich. Vigna Rionda im Jahrgang 2014 ist wie ein Gespräch mit einem noblen Gentleman, dem man trotz leiser Stimme gebannt lauscht, weil man spürt, dass hier jemand was zu sagen hat. Es ist kein Verkostungs- Barolo, der sich aus einer Phalanx an jungen Weinen hervorhebt, weil er noch mehr von allem verkörpert. Die Mineralität, die bewusst strenge Eisennote der Böden, die feine Frucht und das minutenlang nachhallende Finale, ohne Fruchtfülle, sondern von Rosen und Eisen geprägtes Aroma. All dies muss man zunächst sortieren, weil es so einzigartig ist, so „Jenseits von Gut und Böse“ wie Galloni es zusammenfasst.