



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

## „Falletto“ **DOCG Barolo, rosso**

Region: *Piemont*  
Erzeuger: *Bruno Giacosa - Piemont*  
Alkoholgehalt: *14,5 % vol.*  
Rebsorte: *Nebbiolo*  
Bestell-Nr.: *IPI020517*

### **Giacosas „Falletto“ – wieder ein Triumph! 97 Punkte: „Sehr komplex. Ein kraftvoller Falletto.“ – JAMES SUCKLING**

*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 Falletto. Dieser Barolo aus Serralunga ist, wie im Vorjahr, natürlich einer der meistgesuchten Weine des eher warmen, zum Teil sogar heißen Jahrgangs, den allerdings, wie Antonio Galloni ausführt „nur wenige in einer Blindverkostung als aus einem heißen und trockenen Jahrgang kommend, identifizieren würden. Warum das so ist? Weil Winzer wie Bruno Giacosa schon seit langem „den Bogen 'raus haben“, wie man mit solch heißen Jahren (spätestens seit 2003) umgehen muss: „Das kann man gar nicht genug betonen!“ (Galloni) – was, wieder VINOUS-Chef Galloni, für die besten Produzenten, und dazu gehört nun Bruno Giacosa zweifelsohne, bedeutet: „Die besten 2017er sind außergewöhnlich poliert, lebhaft und schlichtweg köstlich.“ Ja, ja und ja! Auf Giacosas „Falletto“, der aus einer Lage stammt, die sich durch lehmigen Unterboden, eine dünne, pulverartige Kalksteinschicht und einen nicht unbedeutenden Eisenanteil auszeichnet, trifft das in jeder Hinsicht zu!*



*Das Bouquet ist traumhaft rotfruchtig und fein. Es duftet hier nach Himbeeren und Walderdbeeren, einer würzigen Mischung aus Macchia und Zedernholz, etwas kühler Erde und eher „dunklen“ Blüten aus dem Glas. Ein Hauch dunkle Schokolade mit minimalem Nuss-Nougatanteil und nochmals Frucht (fast schon getrocknete Brombeere und Pflaume) vervollständigen dieses komplexe Bild von einem Wein. Am Gaumen zeigt sich der Barolo enorm komplex und feinnervig. Doch besitzt er auch Expressivität, die man durchaus in Verbindung mit den 2015er, ja auch den 2005ern bringen kann, die sich in einer schönen, präzisen Säure und einem durchaus straffen, dabei geschliffenen Tannin manifestiert, Tanninen, die sich „im Inneren eines Fruchtkerns befinden“ (Galloni). 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, dabei nicht zu konzentriert, die Tannine – wie schon erwähnt – präsent, aber fein poliert, werden auf jeden Fall von einem Mehr an Flaschenreife profitieren. Für den Fall, dass Sie des Wartens schon jetzt müde sind und sich dem (noch) schlafenden Riesen nähern wollen, sollten Sie den Wein unbedingt dekantieren und gut fünf Stunden in 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

---

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

*Karaffe atmen lassen – er wird es Ihnen – mit einer Eleganz und Tiefe, wie sie nur den wirklich großen Weinen der Welt eigen ist – danken! Bruno Giacosas Barolo „Falletto“ legt auch 2017 beredtes Zeugnis seiner himmelstürmenden Größe und der Meisterschaft seines Schöpfers ab. Grandios!*