

## „Margheria“ DOCG Barolo, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Massolino - Piemont
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI070517

### Ein großer Barolo, der die zeitlose Eleganz von Serralunga d'Alba aus einem großen Jahr zeigt.

96 Punkte – DECANTER 95 Punkte – DUNNUCK, VINOUS & WINE ENTHUSIAST  
„This is an unbelievably classy Barolo“ – Antonio Galloni (VINOUS) Dieser Barolo stammt aus einer fantastischen Lage in Serralunga d'Alba. Die Massolinos besitzen dort seit 1950 1,1 Hektar, aus denen sie seit 1985 diesen Lagenwein erzeugen. Die 40 bis 50 Jahre alten Rebstöcke sind wurzeln tief in einem Terroir, das aus ungewöhnlich viel Sand im Oberboden besteht. Darunter befindet sich vor allem Kalkstein. Das sorgt für viel Raffinesse und Balance, die gerade bei einem Jahrgang wie 2017 besonders begeistert. Der Barolo wurde traditionell über 15 bis 20 Tage hinweg bei einer Temperatur von 31 bis 33°C vergoren. Der Ausbau erfolgte in Eichenfässern über rund 30 Monate. Anschließend reifte der „Magheria“ mindestens zwölf Monate auf der Flasche, bevor er für den Handel freigegeben wurde. Der Barolo „Margheria“ ist ein Nebbiolo, den man momentan noch karaffieren sollte, damit er sein volles Potenzial zeigt. Mit Luft öffnet er sich und präsentiert ein Bouquet von Minze und Salbei, Veilchen und Lavendel, Anis und Süßholz in Verbindung mit Walderdbeeren und Kirschen, Kirschkernen und Preiselbeeren, Eisenkraut und zerstoßenem Kalkstein. Der Barolo wirkt in seiner Jugend so tief wie streng. Doch wenn man ihm Zeit lässt, dann wird der zunächst straffe „Barolo“ immer charmanter und seidiger. Der Wein ruht in sich, bietet ein klares, festes, ja muskulöses Tannin, eine brillante und frische Säure, aber eben auch Samt und Seide, eine reife Beerenfrucht, Kräuter und Orangenschalen, Gewürze und Unterholz.



Die Statur, die der Wein besitzt, ist grandios, sodass die 95 Punkte von VINOUS sowie die 96 Punkte des DECANTER wohl auf die Zukunft zielen, aber schon jetzt sehr angemessen sind.

Trinkempfehlung: Geben Sie dem Wein Zeit bis 2025 und genießen Sie ihn dann über die nächsten 25 Jahre. Vorher sollte man

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0.5 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	64 mg/l
Gesamtsäure	6.1 g/l	Analysedatum	29.06.2021

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333