

„Parussi“ Barolo DOCG

Region	Piemont
Erzeuger	Massolino - Piemont
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI070617

95 Punkte: „This is an unbelievably classy Barolo“ – Antonio Galloni (VINOUS)

Der 2017er-Jahrgang ist ein ganz großer bei Massolino. Ein Highlight jagt das nächste. In diesem Fall ist es der „Barolo - Parussi“, der in der Nebbiolo-Ortschaft Castiglione Falletto erzeugt wird. Die 1,3-Hektar-Lage war 2007 der letzte Neuzugang unter den Barolo-Lagen und auch der erste außerhalb von Serralunga d’Alba. Aber die Lage auf 300 Metern in perfekter Südost-/Südwestausrichtung und einem alten und tiefen Kalk-, Lehmboden spricht für sich. Der Barolo wurde traditionell über 15 bis 20 Tage hinweg bei einer Temperatur von 31 bis 33°C vergoren, dann über rund 30 Monate in Eichenfässern ausgebaut. Anschließend reifte der „Parussi“ noch mindestens ein Jahr auf der Flasche, bevor er in die „frei Wildbahn“ entlassen wurde. Der „Parussi“ von 2017 ist ein absolut klassischer Barolo aus Castiglione Falletto. Er öffnet sich mit floralen wie mit süßen Gewürznoten, erinnert an getrocknete Rosen und Veilchen, Sandelholz und Unterholz, Sauerkirschen, Walderdbeeren und Himbeeren, abgeschmeckt mit Soft-Aprikose und Orangenschale, ein wenig Kardamom, Rauchsatz und Feuerstein. Von diesem intensiven und betörenden Duft geht der Wein über zu einer überaus charmanten Frucht, einer kraftvollen Tanninstruktur mit außergewöhnlicher Balance und einer fantastischen Kühle und Mineralität, ferner zu Sattelleder und getrockneter Minze. Was zunächst kraftvoll und fleischig wirkt, wird mit Luft immer seidiger, geschliffener, engmaschiger und linearer; lang und finessenreich im grandiosen Finale! JEB DUNNUCK, VINOUS und dem WINE ENTHUSIAST ist das 95 Punkte



wert, dem DECANTER satte 96 Punkte. Kein Wunder; denn der „Parussi“ ist ein echtes Ereignis!

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

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0,5 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	62 mg/l
Gesamtsäure	5,9 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

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: DEUTDE33HAN

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