

Langhe Nebbiolo DOC, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Massolino - Piemont
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI070220

Ein „kleiner Barolo“ für jeden Tag und absolutes Schnäppchen!

Wir gestehen, auch als Weinhändler und allem Bewusstsein um die Faszination gereifter Weine, sind wir doch oft auch ungeduldige Menschen. Wir lieben Barolo, die Königsklasse italienischer Rotweine. Doch Barolo ist ebenso wie Burgunder eine Diva, braucht Zeit, Geduld und Aufmerksamkeit. Und viele von Ihnen, teilen dieses Los, fragen uns nach trinkreifem Ersatz für Barolo. Wir empfehlen hier oft die deutlich früher reifen Barbaresco- oder Nebbiolo-Weine aus dem Valtellina (Ar.Pe.Pe) und nördlichen Gefilden wie Gattinara (Antoniolo). Aber nun hat auch Massolino einen Wein dieser Kategorie zu bieten, den Langhe Nebbiolo. Er stellt vom Konzept her so etwas wie einen trinkfertigen Barolo dar, der in seiner Jugend schon die feinen und schätzenswerten Eigenschaften der Nebbiolo- Traube zum Klingen bringt. Ausgebaut in slawonischer Eiche, hat dieser Nebbiolo von Massolino so gar nichts mit den modern hochgezüchteten Baroli, die jedermann (und möglichst bald) schmecken sollen, aber nicht viel von ihrer Region zu erzählen wissen gemein. Nein, das ist ein von größter Trinkfreude geprägter Nebbiolo, dessen feine Tannine und präsenre Frucht eine Geschmeidigkeit an den Tag legen, die ein guter Barolo erst nach mehreren Jahren Reife zeigt. Er zieht uns sofort nach Einschenken in seinen Bann, das Glas geben wir so schnell nicht mehr aus der Hand! Die Reben für diesen köstlichen Nebbiolo stehen in den besten Lagen unseres Traditions-guts in Serralunga, und er kann daher mit Fug und Recht als kleiner Bruder der Weltklasse-Baroli von Massolino bezeichnet werden. Dieser



Klassische Wein des Familienbetriebs besitzt ein dramatisch günstiges Preis-Genuss-Verhältnis und ragt qualitativ aus der Masse gleich- und gar höherpreisiger Piemonteser Weine heraus. Farblich mit nur leicht gedecktem Ziegelrot, deutet er bereits seine Feinheit an. Überextraktion, die vom ersten Schluck an beeindrucken soll, bei genauerem Hinschmecken aber der Reifeprüfung über einen Abend und einer ganzen Flasche lang nicht und niemals standhält, weil die innere Tiefe, ist seine Sache nicht. Er duftet schon in der Jugend nach Walderdbeeren und Himbeeren, darüber etwas fruchtiger Pfeffer, der für eine weitere aromatische Facette sorgt. Am Gaumen sind die Tannine nicht nur geschmeidig, sondern strukturieren den Wein, der eine feine Fleischigkeit besitzt, aber den Gaumen nicht austrocknet, gekonnt. Feine balsamische Noten umgarnen die Erdbeerfrucht. Das erinnert zum Bruchteil eines großen Barolo an die Vorzüge des königlichen Weins aus Norditalien. Man hat ein fast gleiches Erlebnis und traut sich so hoffentlich öfters an einen solchen Wein heran. Und wer mal die pure grandezza eines gereiften Barolo erleben will, der hat mit diesem Wein eine gute Überbrückung, bis die Preziosen im Keller ausgereift sind. Zwei Fliegen mit einer Klappe – molto bene!

Trinkempfehlung: Ab sofort zu genießen, gewinnt mit Luft im großen Glas und kann mühelos bis 2030 reifen.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0.4 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	5.7 g/l	Analysedatum	22.02.2022

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: DEUTDE33HAN33

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