

Barolo DOCG, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Massolino - Piemont
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI070418

17++ Punkte - JANCIS ROBINSON, 98 Punkte GARDINI NOTES „Einer der besten Barolo Classico aller Zeiten!“ – Franco

Seit 1911 produziert Massolinos Azienda Agricola Barolo, verfügt dabei über ausgezeichnete Weinberge. Die Trauben für den „Barolo Classico“ stammen üblicherweise von sieben Hektar Anbaufläche aus den Hügel um den Ort Serralunga auf 320 bis 360 Metern Höhe. Nach der Handlese in der zweiten Oktoberhälfte verbringt der Wein zwei Wochen auf der Maische, der Ausbau erfolgt für 30 Monate im großen Holz. Aber erst nach einem weiteren Jahr Flaschenreife gelangt der Wein auch in den Handel. Im Jahrgang 2018 kam allerdings alles anders als gewohnt. So entschieden sich Franco und Roberto Massolino keine Crus zu füllen, die ohnehin nur in homöopathischen Mengen verfügbar gewesen wären. Stattdessen entschied man sich einen „Barolo Classico“ zu assemblieren: „Unser Barolo Classico des Jahrgangs 2018 repräsentiert ausnahmsweise die Kombination all unserer besten Weinberge. Wir werden in diesem Jahr keinen unserer Einzellagenweine auf den Markt bringen – eine wirklich schwere Entscheidung (glauben Sie uns)! Dies ermöglicht es uns jedoch, einen der besten Barolo Classico aller Zeiten abzufüllen! Ein außergewöhnlicher Mix aus verschiedenen Terroirs, ein Wein, der Komplexität, Reichtum, Harmonie und Langlebigkeit zeigt; ein wahrer Ausdruck des Barolo!“ Wir jedenfalls sind schlichtweg begeistert von diesem herausragenden Barolo! Er liegt in sattem Granatrot im Glas und offenbart eine Phalanx tiefer und intensiver Düfte. Zunächst machen sich Kirschpastillen, Minze und Liebstockel bemerkbar, dann, mit etwas Luft entdecken wir auch Orangenzeste,



Hagebutten und Holunderblüten. Das ist ein Barolo, der sich über Frische und helle Früchte definiert. Auf den Gaumen wirken dann feine und polierte Tannine ein, schmiegen sich wie ein Kaschmirschal an die Zunge. Erdbeeren, rote Beeren und ein Spritzer Balsamico vermischen sich hier. Nur eine dezente Würze begleitet diesen noch so jugendlichen Barolo. Alles an diesem Piemonteser Rotweintraum wirkt nobel. Selbst wer sich nichts aus Trüffeln, dem klassischen Sparringspartner dieses Weins macht, kann mit diesem Barolo einen wirklich himmlischen Abend genießen und unserer Meinung nach eine von Massolinos wertigsten Barolo-Kreszenzen, die in manch kleinerem Jahrgang sogar den Crus Konkurrenz gemacht hätte, genießen!

Trinkempfehlung: Ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2025 bis nach 2034.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0.6 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	82 mg/l
Gesamtsäure	5.9 g/l	Analysedatum	19.01.2022

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

<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: DEUTDEDB595

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD555

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