

Langhe Chardonnay DOC, bianco

Region	Piemont
Erzeuger	Massolino - Piemont
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay
Bestell-Nr.	IPI071020

Chardonnay aus der Langhe: typisch und lebenslustig!

Langhe, das Gebiet um Alba im Piemont, ist berühmt für seine Rotweine: Barbera, Nebbiolo, Barbaresco und natürlich Barolo. Das heißt nicht, dass die Weißweine weniger beeindruckend sind. Massolinos Chardonnay wächst auf kalkhaltigen Böden, was die Rebsorte traditionell mag. Zwölf Monate reift der Wein auf der Hefe, zum Teil in Barriques, wo der Wein durch den biologischen Säureabbau einen runderen und geschliffeneren Charakter bekommt. Erst nach mindestens sechs weiteren Monaten Flaschenreife gelangt der Chardonnay aus Serralunga in den Handel. Der Ausbau ist soweit sehr traditionell und der Chardonnay dadurch auch sehr Chardonnay – seit immerhin 1992 beschäftigt sich Familie Massolino mit der Rebsorte – und das schmeckt man! Der Jahrgang 2020 leuchtet in einem wunderschönen Strohgelb. Gleich mit dem ersten Schwenken offenbart der Wein einen satten Duft nach Äpfeln, gelben Pflaumen und Honigmelonen und enttarnt sich damit selbst für Novizen als Chardonnay. Eine leicht würzige Röstnote lässt neben der vollen Farbe erahnen, dass der Chardonnay einiges an Tiefe mitbringt. Am Gaumen gleitet der breitschultrige Chardonnay mit feinen Hefenoten (frische Brioche!) über den Gaumen. Erneut tauchen Honigmelonen auf sowie milder und fruchtiger Golden Delicious. Der Wein ist rund, die Säure sehr angenehm im Hintergrund und perfekt eingebunden. Dennoch schafft sie ein schönes Gleichgewicht. Im Abgang bleibt der Apfel erhalten, die Frucht im Wein trägt sehr, sehr lang, doch hier tritt auch die ausgeprägte und leicht salzige Mineralität des



Massolino hinzu. Bei allem Samt und Schmelz, mit dem er ausklingt, bleibt der Wein so interessant. So fruchtbetont und mit zurückgenommener feiner Säure der Chardonnay sich präsentiert, so elegant, lebensfroh und süffig wirkt er zugleich. Sehr überzeugend zu Fisch und Meeresfrüchten.

Trinkempfehlung: Ab sofort bis sicherlich 2026.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	1,3 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	6,1 g/l	Analysedatum	10.02.2022

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: DEUTDE33HAN

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