

Barbaresco DOCG, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Massolino - Piemont
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI071219

Neu(-land) mit Punktlandung!

Seit über 100 Jahren produziert die Familie Massolino Barolo. Mit dem Jahrgang 2019 allerdings erweitert sie ihren Wirkungskreis. Zum ersten Mal kommen wir in den Genuss eines feinen Nebbiolos aus der DOCG Barbaresco! Das weingewordene Debut ist 13,5 Vol.-% leicht und deutet damit bereits ein wenig an, welche Vorzüge diese Region bieten kann: „Der Barbaresco ist ein Wein, den wir seit jeher sehr schätzen, weil er mit eigener Eleganz und Finesse dem Nebbiolo Ausdruck verleiht. Schon seit langem waren wir auf der Suche nach Weinbergen, die es uns ermöglichen würden, uns in der Erzeugung dieses Weines zu versuchen. Schließlich bot sich uns Anfang 2019 die große Gelegenheit, einen Besitz von etwa vier Hektar zu pachten, der sich aus drei sehr gepflegten Weinbergen mit einem Alter von etwa 40 Jahren zusammensetzt, die alle in Unterzonen von Neive liegen: Albesani, Stardi und Serraboella.“ Wir sehr der Familie das Projekt am Herzen liegt, zeigt welche Hürden zu überwinden sie bereit war. Denn per Gesetz ist es einem Piemonteser Winzer nicht erlaubt Trauben aus Barbaresco im Barolo-Gebiet zu vinifizieren. Folglich musste Massolino zunächst eine eigene kleine Kellerei in Alba errichten. Und das, obwohl die Erträge des Jahrgangs 2019 lediglich knapp 10.000 Flaschen ausmachten! Was sind wir glücklich über dieses Erstlingswerk! Der ziegelrote Barbaresco aus den neuen Weinbergen duftet nach Granatapfel, Hagebutten und Herzkirschen. Er besticht durch schieren Purismus, gleitet mit feinsandigem Tannin über den Gaumen. Eine Mischung aus Kräutern (Brennnessel



und Liebstöckel) und Hagebutten zeichnet eine völlig andere Aromatik, als wir sie von den Barolo Massolinos kennen. Dieser Barbaresco ist angenehm leicht und elegant und beweist, warum das rund 700 Hektar umfassende Gebiet nordöstlich der für ihre Trüffel bekannten Stadt Alba so viel Potenzial bietet. Die Weine betören gerade in ihrer Jugend durch Fruchtfülle und Geschmeidigkeit!

Trinkempfehlung: Ab sofort, Potenzial bis 2032.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0.4 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	6 g/l	Analysedatum	24.02.2022

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