



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC· Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS· Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Palacios, „La Montesa“, tinto

Region: Rioja
Erzeuger: Alvaro Palacios - Rioja
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Carignan, Grenache, Tempranillo
Bestell-Nr.: SRI010308

Es ist ein erhebendes Gefühl, vom legendären Pilgerberg Monte Yerga aus 600 Metern Höhe auf La Montesa, das Herzstück der Bodega, hinunter zu blicken: Mit all seiner majestätischen Würde und Erhabenheit streckt sich der behutsam gepflegte Weinberg den sanften Hügel weit nach Osten hinab. Im Hintergrund liegt Alfaro, die Heimatstadt jenes Mannes, der La Montesa zu einer der beeindruckendsten Weinlagen Spaniens gemacht hat: Alvaro Palacios. Seine Familie betreibt hier im äußersten Osten der Rioja seit 150 Jahren Weinbau. Alvaro verbrachte seine prägenden Lehrjahre in Frankreich, doch statt danach auf das Familienweingut zurückzukehren, ging er eigene Wege und baute zuerst sein legendäres Weingut im Priorat auf. Erst nach dem Tod seines Vaters übernahm „der verlorene Sohn“ 2000 auch das Familienweingut „Palacios Remondo“ und begann mit dramatischen Änderungen eine Qualitätsrevolution: Dabei blieb kaum ein Stein auf dem anderen. Alvaro stellte das Weingut auf biodynamische Landwirtschaft um und mit dem enormen Qualitätspotential des schon vom Vater bepflanzt La Montesa-Weinbergs und dessen alten Tempranillo- und Garnacha-Weinstöcken hatte Alvaro einen ungeschliffenen Diamanten in der Hand, der es ihm in Verbindung mit seiner unerschöpflich scheinenden Energie ermöglichen sollte, das Weingut binnen kurzem in die absolute Elite der Rioja und damit Spaniens zu führen. „Der wichtigste Schlüssel zur Qualität ist die Bio-Diversität im Weingarten – vom Rebstock über die dazwischen wachsenden Kräuter bis zum Schmetterling. Die biologische Landwirtschaft bringt all die komplexen, in ihrer Gesamtheit süchtig machenden Aromen des Bodens und des Weingartens in den Wein.“



So zeigt der aristokratische ‚La Montesa‘, der „mediterranste Wein der Rioja“ (Palacios), neben dunklen, betörenden Fruchtnoten (das ist höchste erotische Wein-Verführungskunst!) auch noble Kräuteraromen wie Thymian und Rosmarin. Welch verzaubernde Sinfonie zwischen uralten Reben und großem Terroir! „Man muss den Weingarten lieben und verstehen, um das Beste aus ihm zu machen“, sagt Palacios, wühlt mit den Händen im Boden und schwärmt von dessen geologischer Vielfalt und unglaublichem Potenzial: „Nur wenig organisches Material, Lehm, Kalk, Sedimente aus dem Quartär, Kieselsteine, Granit, ein wenig Basalt und andere vulkanische Anteile: Diese ungeheure Komplexität gibt ein liebevoll gepflegter Boden an die Weine weiter, auch in Form einer für Spanien ungewöhnlichen, erfrischenden Säurenote!“ Und Alvaro fährt dann, leise werdend, fort, zwischen seinen geliebten Garnacha-Rebstöcken stehend, am Horizont die majestätischen Pyrenäen, über ihm der blaue Himmel, mit ausgebreiteten

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Arme, aber ganz ohne falsches Pathos: „Diese Weingärten haben ihre eigene Würde, die wir respektieren müssen. Sie gehören zum kulturellen Erbe Spaniens, wir haben die Verantwortung für sie und müssen sie an unsere Kinder weitergeben.“