



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

Olivares, Altos de la Hoya, tinto

Region: Levante
Erzeuger: Bodegas Olivares - Jumilla

Rebsorte: Mourvèdre
Bestell-Nr.: SLE010104

Eigenständiger, charaktvoller noch als der ungemein süffige Panarroz präsentiert sich diese höchst originäre Alternative zu den seelenlosen Industrieweinen aus dem Supermarkt! Aus uralten wurzelechten Reben mit optimal gereiften Beeren vinifiziert Paco Selva einen superleckeren Wein mit einem tiefen Dunkelrot in der Farbe und einem eigenständigen Bukett, das zwar die südspanische Heimat der Monastrellreben nicht verleugnet, das jedoch durch eine anregende, animierende Frische zu verzaubern vermag. In der Nase Anklänge an reife schwarze Kirschen, süße Waldbeeren, Rauch und feine Würznoten, im Mund eine fest gewirkte kühle Frucht und wiederum feine Gewürzanklänge, erstaunliche Extraktfülle, dicht, harmonisch und lang anhaltend. 6 Monate zur Abrundung in 500 l-Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche gereift, ist der Fruchtkern dabei so dicht und konzentriert, dass der Ausbau im Holz kaum schmeckbar ist. Welch originelles, urwüchsiges Geschmackserlebnis, welch frische Säure, welch unvergleichliche Finesse „für einen Wein dieser Preisklasse und Region, fabulous value, 88-90 Punkte“ (Parker) und welch weiches, reifes, schön eingebundenes Tanninkorsett im lang anhaltenden Nachhall. Trotz seiner südlichen Herkunft wirkt dieser Preis-Genuss-Hammer angenehm frisch im Trunk und die alten wurzelechten Mourvèdre-Reben unterstreichen ein unkopierbares Geschmackserlebnis voller mediterraner Ursprünglichkeit und sanfter Wildheit: Ein autochthones südspanisches Original zum vorbildlich fairen Preis, ein idealer Zechwein und herausragender Essensbegleiter.

