



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: KRSAD55

Olivares, Altos de la Hoya, tinto (PK)

Region: Levante
Erzeuger: Bodegas Olivares - Jumilla
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorte: Mourvèdre
Bestell-Nr.: SLE010107

„Fabulous value, best buy in this journal“, urteilte Parker begeistert im wine advocate 169 und vergab dem fast gleich guten 2006er sensationelle 90 Punkte! Aber 2007 ist partiell DER Jahrgang des europäischen Südens! Daher auch 91 Punkte („crazy value“) beim stets zurückhaltender wertenden Stephen Tanzer! Stilistisch ausgereizter, für meinen Geschmack auch anspruchsvoller als der enorm tänzerisch verführerische Panarroz präsentiert sich diese höchst originäre Alternative zu all den seelenlosen Industrieweinen, welche die Supermarktregale füllen und den Gaumen des wahren Weinliebhabers traktieren! Aus uralten wurzelechten Reben mit optimal gereiften Beeren vinifiziert Paco Selva einen unverfälschten Wein voller ursprünglicher Sinnlichkeit 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, wilde blaue Waldbeeren, begleitet von frischen, animierenden Kräuteraromen, die Erinnerungen wecken an Salbei, wilde Minze, Lavendel und Fenchel. Dazu intensive Würznoten von Anis, Muskatnuss und rotem Paprika, unterlegt von feinen Tabaknoten und geräuchertem Schinken. Im Mund eine fest gewirkte kühle, zart süßliche Frucht und wiederum feine Gewürzanklänge, eine 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 (!), die den Alkohol von 14 Vol% gänzlich in den Hintergrund treten lässt. Welch unvergleichliche Finesse für einen spanischen Wein dieser Preisklasse 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!

