

Olivares, Panarroz, tinto

Region	Levante
Erzeuger	Bodegas Olivares - Jumilla
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	SLE010204

Die Preissensation aus Spanien – 90 Parker-Punkte! Vor zwei Jahren noch unser absoluter Geheimtipp, wird der Panarroz tinto 2004 der Bodega Olivares aus Jumilla, Spaniens spannender Aufsteigerregion, von Robert M. Parker mit 90 Punkten geadelt – eine absolute Sensation und ein fast unglaubliches Schnäppchen angesichts seines so sympathischen Preises von unter 6 Euro. In der Farbe ein tiefes dunkles Purpurrot mit kardinalsroten Reflexen, in der Nase eine herrliche, süßlich-würzige Beerenfrucht (insbesondere Waldbeeren, Brombeeren und Cassis), die jedoch von keinerlei marmeladiger Überreife, sondern von einer noblen Zurückhaltung geprägt ist, dazu Noten von Graphit, Schokolade und gerösteter Brotkruste. Am Gaumen wiederum betörend fruchtig, unterlegt mit einer feinen Mineralität und einer attraktiven Graphitnote, dazu feinwürzig und eine cremige, ungemein leckere, ‚sexy‘- Textur sowie eine noch erfrischendere Säurestruktur und Fruchtsüße als in 03. Mit sinnlich faszinierender Transparenz, spielerischer Leichtigkeit und sehr weichen, seidenen Tanninen betört dieser großartige Alltagswein die Geschmackspapillen der Zunge, ohne es an Dichte und Struktur fehlen zu lassen. Zudem verblüfft er auch Kenner mit einem für seine Preisklasse erstaunlich langen, feinfruchtigen Abgang. Eine Klasse cuvée (Syrah, Mourvèdre und Grenache) für alle Gelegenheiten, die fröhliche Party wie das festliche Mahl. Schien mir die hohe Parkerbewertung für seinen attraktiven Jahrgangsvorgänger („super value from Jumilla“) etwas hoch gegriffen, so hat dieses neue „Weinschnäppchen,



ein phantastischer, hinreißender spanischer Rotwein, der vielleicht noch besser ist als der 20003er" (Parker) die 90 Punkte absolut verdient: Das Preis-Genussverhältnis ist schlichtweg sensationell! Ein Wein, den Sie sich kistenweise in den Keller legen sollten, Ihre Gäste werden es Ihnen danken. „Don't miss it! Ein sagenhaft günstiges Angebot, ein prächtiger, wunderbarer spanischer Rotwein" (Parker), der unter Preis-Leistungsgesichtspunkten zum Besten gehört, was die gesamte Weinwelt zurzeit zu bieten hat.

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2006 bis Ende 2007.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

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: DEUTDE33HAN33

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