



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

## ***Olivares, Panarroz, tinto (PK) (12 Flaschen)***

Region: *Levante*  
Erzeuger: *Bodegas Olivares - Jumilla*  
Alkoholgehalt: *14,0 % vol.*  
Rebsorten: *Grenache, Mourvèdre, Syrah*  
Bestell-Nr.: *SLE010209P*

*Vor Jahren noch unser absoluter Geheimtipp, heute weltweit gesucht, nachdem Robert M. Parker mittlerweile schon 2 mal satte 90 Punkte („ein Riesenschnäppchen!“) vergeben hat!*

*Und unser heute präsentierter aktueller europäischer Überflieger-Jahrgang 2009 ist eine absolute Sensation und ein fast unglaubliches Schnäppchen angesichts seines so sympathischen Preises. Sie wissen, liebe Kunden, dass ich derartig euphorische Bewertungen für Weine in der 5-Euro-Klasse immer für etwas zu hoch gegriffen angesehen habe, was aber nichts daran ändert, dass dieser traumhaft leckere Trinkwein in der Tat eine der besten Einkaufsempfehlungen ist, die derzeit auf dem Weltweinmarkt zu finden sind. Auch der großartige 09er besitzt wie viele seiner Vorgänger in der Farbe ein tiefes dunkles Rubinrot mit kardinalsroten Reflexen, in der Nase eine herrliche, süßlich-würzige, dunkle Beerenfrucht (insbesondere Heidel- und Brombeeren), begleitet von einer betörenden blumigen Duftigkeit, die an Veilchen und getrocknete Rosenblätter denken lässt und die von keinerlei marmeladiger Überreife, sondern von einer noblen Zurückhaltung geprägt ist, dazu tiefgründige Noten von Graphit, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und gerösteter Brotkruste. Am Gaumen wiederum eine alle Sinnen verzaubernde hedonistische Frucht und eine cremige, ungemein leckere, ‚sexy‘ Textur. Mit spielerischer Leichtigkeit für einen südspanischen Rotwein und sehr weichen, samtigen 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“ (Parker), feinfruchtigen und zart mineralischen Abgang. Eine Klasse cuvée (insbesondere Mourvèdre, dazu ein wenig Syrah und Grenache) für alle Gelegenheiten, die fröhliche Party wie das festliche Mahl. Ein temperamentvoller Tropfen, den Sie sich kistenweise in den Keller legen sollten, Ihre Gäste werden es Ihnen danken.*

