



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

Mas Estela, Vinya Selva de Mar, tinto (4+2 Flaschen gratis!)

Region: Ampurdán - Costa Brava
Erzeuger: Mas Estela - Emporda-Costa Brava
Alkoholgehalt: 15,0 % vol.
Rebsorten: Carignan, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: SEM010104P

Im Glase funkelt ein tiefdunkles Rot mit schwarzem Kern, die Nase wird betört durch ein ungemein komplexes, verwobenes, hochreifendes, konzentriertes Aromenspektrum, sinnlicher Ausdruck der gepflegten Edelreben (Grenache, Syrah, Carignan), mit faszinierenden Anklängen an schwarze Waldbeeren, feinste Würznoten, cremige Schokolade und eine subtile Mineralität. Fabelhaft! Am Gaumen erstaunt dieses große Gewächs zum einen durch eine für spanische Weine verblüffend frische, kühle, finessenreiche Stilistik, andererseits brilliert es durch seine cremige, komplexe Textur sowie durch eine unwahrscheinliche Dichte, Fülligkeit und cremig-schmeichlerische Struktur. Lecker die edlen Schokoladenaromen, dazu wiederum saftige, reife, süße Waldbeeren und feinste Holunderanklänge. Dieser große, extraktreiche, authentische Wein glänzt durch eine selten anzutreffende, wohltuende Balance zwischen Konzentration, Eleganz und Finesse, seine fabelhafte Tanningqualität und delikate Duftigkeit. Die betörende Frucht gleitet wohligh über die Zunge, kleidet den Gaumen bis in den letzten Winkel aus, das neue Barrique ist noch zart verhalten spürbar, das Holz aber optimal in die explosive Aromatik der fülligen, weichen Tannine integriert, erinnert am Gaumen an erstklassige, doch preislich mittlerweile völlig abgehobene große Gewächse aus dem Priorat! Kurzum, ein sinnlich-erotischer Wein der absoluten spanischen Spitzenklasse! Lassen wir zu dieser Einschätzung noch eine neutrale Stimme zu Wort kommen: Gerhard Eichelmann bewertet in MONDO bereits einen beliebten Jahrgangsvorgänger mit sensationellen 95 Punkten (damit gar höher als den so prestigereichen und deutlich teureren Clos Mogador aus dem Priorat, insgesamt die fünfbeste Bewertung aller getesteten spanischen Spitzenweine und der mit Abstand preiswerteste!) und notiert weiter: „Die Weine von Mas Estela werden immer besser, immer faszinierender. Wer geschickt wählt, kann in Spanien immer noch Spitzenweine finden, die im weltweiten Vergleich moderat kalkuliert sind. Der Vinya Selva del Mar ist ein Schnäppchen“. Wie recht Gerhard Eichelmann doch hat! Nach meiner Ansicht ist dieser fabelhaft ausgewogene Rotwein aus biologischem Anbau tatsächlich nochmals seinem von Eichelmann mit 95 Punkten geadelten Jahrgangsvorgänger überlegen, kein Wunder, gilt 2004 doch als größter spanischer Jahrgang im letzten Jahrzehnt!

