

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: DEUTDE33 33030  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



## **Castelas, Olivenöl Vierge Extra A.O.C. Vallée des Beaux de Provence**

Region: Provence  
Erzeuger: Castelas - A.O.C. Vallée des Baux de Provence

Rebsorte:  
Bestell-Nr.: 99410006

Aus einem großen Jahrgang für Olivenöle (mit dem einzigen Manko einer ganz kleinen Ernte), frisch gepresst und gerade abgefüllt: Intensiver Duft nach Kräutern, Noten von Mandeln, reifen Tomaten und Artischocken und ein feiner, feuriger Beigeschmack, „ein Öl mit einem langen Abgang wie ein Châteauneuf-du-Pape“, so Jean-Benoît Hugues dezidiertes Urteil. Und der FEINSCHMECKER lobt begeistert seinen gleich guten Jahrgangsvorgänger: „Das beste Olivenöl Frankreichs!“ In diesem Jahr haben wir dem FEINSCHMECKER den kleineren, noch preiswerteren Bruder des (damals noch nicht abgefüllten) Spitzenöls der Domaine zur Verkostung angestellt, das „Mas de l’Olivier“. Das Resultat: Auch diese Qualität ist dermaßen gut, dass der aktuelle FEINSCHMECKER (6/2007) dieses unglaublich preiswerte Öl „als das beste von ganz Frankreich“ feiert. Für welches der beiden Öle, das oben präsentierte „Castelas, Olivenöl Vierge Extra A.O.C.“, Testsieger im Vorjahr, oder den gleich folgenden aktuellen Testsieger „Mas de l’Olivier, Huile d’Olive vierge extra“, Sie sich entscheiden wollen, hängt auch von Ihren geschmacklichen Präferenzen ab. Das etwas teurere Öl schmeckt cremiger und ist extrem ausgewogen, das „Mas de l’Olivier“ pikanter und etwas schärfer. Zwei sensationelle Öle, die ausdrücklich demonstrieren, dass in der Olivenölmühle Castelas die besten Olivenöle Frankreichs, nicht wenige Kenner meinen, der ganzen Welt, hergestellt werden.

