

## Palacios, „La Montesa“, tinto

Region	Rioja
Erzeuger	Palacios Remondo - Rioja
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Carignan, Grenache, Tempranillo
Bestell-Nr.	SRI010313

### Penin zu 2012: „93 Punkte“. Wahrlich: Palacios und Die Rioja, das ist eine innige Liebesbeziehung!

Parker zu 2010: „Simply delicious and a great value! It is extremely elegant! 93 Punkte.“ Ein Traum! Mehr bleibt über dieses Meisterwerk seiner Preisklasse eigentlich nicht zu sagen! La Montesa 2013 ist eine verführerische, höchst erotische Cuvée, „une caresse“ (eine zärtliche Liebkosung), wie die Franzosen so schön zu sagen pflegen! Und es ist ein erhebendes Gefühl, vom legendären Pilgerberg Monte Yerga aus 600 Metern Höhe auf ‚La Montesa‘, das Herzstück der Bodega, hinunter zu blicken: Mit all seiner majestätischen Würde und Erhabenheit streckt sich der behutsam gepflegte Weinberg den sanften Hügel weit nach Osten hinab. Mit dem großen Qualitätspotential der alten Tempranillo-, Garnacha- und Carignan-Weinstöcken hat Alvaro einen Diamanten in der Hand. Ein weiterer wichtiger Schlüssel ist die Diversität im Weingarten – vom Rebstock über die dazwischen wachsenden Kräuter bis zum Schmetterling. Erst eine nachhaltige Landwirtschaft bringt die komplexen, in ihrer Gesamtheit süchtig machenden Aromen des Weingartens in den Wein. „Man muss den Weingarten lieben und verstehen, um das Beste aus ihm zu machen.“, sagt Palacios, wühlt mit den Händen im Boden, schwärmt von dessen geologischer Vielfalt und meint: „Diese Weinberge haben eine eigene Würde, die wir respektieren müssen. Sie gehören zum kulturellen Erbe Spaniens, wir haben die Verantwortung für sie und müssen sie an unsere Kinder weitergeben.“ Und wie schmeckt dieser Zaubertropfen? Hagebutten hüpfen mir in die Nase, etwas Vanille drunter und darüber eine Prise Zimt und Zeder.



Ausgesprochen weich der Auftritt auf der Zunge. Rund ist der Körper, welcher sich in einem feinen Gerbstoffkleidchen zeigt. Dunkle Kirsche neckt die Zunge, edel ist die dezente Würze, die sich brav im Hintergrund aufhält. Himbeeren schälen sich aus diesem fülligen und überraschenderweise doch so eleganten Körper. Die Luft ist's nämlich, die den La Montesa so befeuert, ihn immer weiter aufgehen und dabei schlanker werden lässt. Schluck für Schluck wird der Tropfen feiner, leichter, klarer und auch greifbarer. Jetzt bemerkt man immer deutlicher dieses harmonische Zusammenspiel von frischer Säure mit den seidigen Tanninen, von Frucht und Würze, von Geschmack und Gefühl. Nach dreißig Minuten in der Karaffe singt der Wein, als hätte er niemals etwas anderes gemacht. Betört den Gaumen fruchtig wie verhalten würzig. Der Abgang ein Erlebnis in rot, der Nachhall einer, der nie enden sollte. 16° im Glas, am Teller Chorizo, Tapas oder Pulpo und das Leben ist schön. Palacios kann man fast blind kaufen: Der Meister weiß einfach, wie man geniale Weine macht.

Trinkempfehlung: Zu genießen ist diese samtene Pretiose, die es vermag, die Seele zu berühren, die Staunen macht ob ihrer

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

---

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](mailto: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: DEUTDE33HAN

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