

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 Rosado

Region: Levante
Erzeuger: Bodegas Olivares - Jumilla
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Grenache
Bestell-Nr.: SLE010318

Feinster Rosado aus der Grenache-Traube

Letztes Jahr feierten wir die bisherige Höchstwertung unseres Rosado-Wunders aus Jumilla. 90 Punkte vergab Vinous und urteilte: „Dieser Rosé hat die Reichhaltigkeit um es mit intensiven Gerichten aufzunehmen und Nervosität um solo genossen zu werden. Ein herausragender Weinwert obendrein!“ Und nun läuten wir die neue Rosésaison mit dem frisch eingetroffenen 2018er Jahrgang ein. Dieses Jahr ein reinsortiger Grenache, der ohne Monastrell auskommt. Das gibt ihm mehr Feinheit und Frucht als im Vorjahr.

2018 liefert ein Traumpaket: Dieser lachsfarbene Rosado duftet fein nach frisch geriebener Orangenschale und Erdbeeren, die von weißen Blüten umspielt werden. Dieser funkelnde Sommertraum der Bodegas Olivares strahlt eine Saftigkeit aus, die unvergleichlich ist. Er fängt das Aromenrad roter saftiger Früchte ein und wird im Abgang von pfeffrig-würzigen Aromen verfeinert, die wiederum durch einen Spritzer Zitronensaft abgelöst werden und ein ungemein frisches Gaumenerlebnis hinterlassen. Genau diese gelungene Mischung aus hedonistischer Sommerfrucht und zarter Würze macht ihn zu einem perfekten Rosado, der, wie Vinous-Verkoster Joshua Reynolds treffend anmerkt, sowohl Essen begleiten kann als auch solo eine perfekte Vorstellung abgibt. Traumstoff aus Spanien! Fruchtig, frisch und bis ins kleinste Detail ausbalanciert. DER Rosé-Hit zum völlig unmöglichen Preis!

PS: Welche Klasse in diesem Rosado steckt, konnten wir bei unserer Arrivage-Verkostung selbst feststellen. Sogar ungekühlt und bei rund 16 Grad behält der Weine eine traumvolle Balance und unterstreicht damit eindrucksvoll das Talent unseres Paradeguts von der iberischen Halbinsel. Überzeugen Sie sich selbst!

