

## „Dulce Monastrell“ DO Jumilla, tinto (0,5 l)

Region	Jumilla
Erzeuger	Bodegas Olivares - Jumilla
Alkoholgehalt	16 % vol.
Rebsorte(n)	Mourvèdre
Bestell-Nr.	SLE010417F

### Olivares' süße Essenz der Jumilla! 93+ Punkte – Robert Parker's WINE ADVOCATE

Fast jeder Weinbauer hat einen Wein, der untrennbar mit seinem Haus verbunden ist. Für die Bodega Olivares ist das der „Dulce Monastrell“, ein Süßwein, der sich nur in besonderen Jahrgängen vinifizieren lässt. Nur wenn es gelingt, die Lese der Trauben bis in den Spätherbst zu verzögern, um sie in übervoller Reife zu ernten, kann der „Dulce Monastrell“ gekeltert werden. Die Winzerfamilie stellte ihn daher traditionell nur in kleinen Mengen für den Eigenbedarf her. Als der Wein 1998 zum ersten Mal auch zum Verkauf angeboten wurde, galt er in Spanien als Sensation. Dieser Wein ist das Kleinod der Bodega, Ergebnis allen winzerischen Könnens und die Essenz von Aroma und Ausdruckskraft der wurzelechten Monastrelltrauben, die Olivares seit fast 100 Jahren auf den kargen Böden im Nordwesten der DO Jumilla anbaut. Tief dunkelrot mit violetten Reflexen liegt der „Dulce Monastrell“ schwer und leicht ölig im Glas, duftet intensiv und betörend nach Schattenmorellen und getrockneten Feigen. Am Gaumen tritt die Kirsche etwas zurück und Feige dominiert. Allerdings nicht üppig süß und vordergründig, sondern durchaus fein und differenziert, abgesetzt gegen eine schöne Cassis-Säure und einen Hauch Minze. Der Süßseeindruck des Weins selbst integriert sich so angenehm subtil in die Fruchtaromen. Wer sich an PX Sherrys erfreut, wird hier eine schöne, ebenfalls spanische Entdeckung machen können, ebenso jeder, der einen Dessertbegleiter sucht. Der „Dulce Monastrell“ brilliert zur Käseplatte, ergänzt aber auch Crème Brulée oder Panna cotta perfekt. Und wer eine Flasche Bourbon besitzt, kann damit



auch eine überraschend tolle Manhattan-Variante mixen: 4cl Bourbon, 4cl „Dulce Monastrell“, zwei Spritzer Angostura Bitters, kaltgerührt und im Tumbler auf Eis serviert. Dann kann der Süßwein sogar Aperitif.

Trinkempfehlung: Ab sofort bis sicherlich 2028+.

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: DEUTDE33HAN33

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