

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: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



„Altos de la Hoya“ DO Jumilla, tinto

Region: Levante
Erzeuger: Bodegas Olivares - Jumilla
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorten: Grenache, Mourvèdre
Bestell-Nr.: SLE010119

Das Schnäppchen aus der Jumilla, mit dem alles anfing

Bodega Olivares das heißt vor allem Monastrell, denn die alten wurzelechten Reben der autochthonen Trauben der DO Jumilla sind der Grund für den Erfolg ihrer Weine. Und der „Altos de la Hoya“ ist jener Wein, mit dem die Erfolgsgeschichte Fahrt aufnahm. Seit dem Jahr 2000 wird er auf dem Familienweingut produziert und markiert die Fokussierung auf trockene Monastrellweine mit (vor allem für den Preis) sehr hoher Qualität. Um das Terroir der Hochlagen von la Hoya zur Geltung zu bringen, wird spät im Oktober gelesen und nur ausgewähltes Traubenmaterial verwendet. Vergoren wird spontan mit wilden Hefen. Danach darf der „Altos de la Hoya“ noch sechs Monate im Holzfass reifen. Mit der Farbe sommerreifer Kirschen präsentiert sich der „Altos de la Hoya“ der Bodega Olivares im Glas. Das Bouquet dann aber vor allem kräutrig und nur zart fruchtig: Rosmarin und Toast, eine Ahnung von Waldbeeren und Sauerkirsche. Am Gaumen entfaltet sich ein elegantes Tanningerüst, trocken und mit sauberer Struktur. Der Wein schmeckt eher saftig als fruchtig und hebt so die würzigen Röstnoten hervor. Dieses Gleichgewicht macht den Wein ausgewogen und geschmeidig. Hier ist nichts überpräsent, vereinfacht oder aufdringlich. Ausgewogenheit und Eleganz sind die Qualitäten des „Altos de la Hoya“. Neben Monastrell enthält die Cuvée noch zehn Prozent Garnacha – die typischen Trauben schmecken nach Jumilla, der Hitze, der Kraft der Sonne und dem Boden. Mit diesem Charakter heimst der „Altos de la Hoya“ für Olivares immer wieder hohen Kritikerwertungen: so etwa für vorangegangene Jahrgänge 90 (2018) bzw. 90+ (2016) Parker-Punkte. Olivares hat hier einen jener Weine geschaffen, für die Spanien lange Zeit bei Weinfreunden stand, weil sie ein unschlagbares Genuss-pro-Euro-Verhältnis aufwiesen. In der Jumilla kann man diese Weine noch immer entdecken.

