

„Panarroz“, DO Jumilla, tinto

Region	Levante
Erzeuger	Bodegas Olivares - Jumilla
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	SLE010220

Ein umwerfendes Schnäppchen aus der Jumilla!

Granatrot mit tiefem Kern funkelt der 2020er „Panarroz“ von Bodegas Olivares im Weinglas. Dunkle Schokolade trifft auf Cassis, Pflaumen, Hand in Hand mit orientalischen Gewürzen. Hier steigen einem die intensiven Fruchtaromen der Jumilla entgegen. Am Gaumen entfaltet sich ein deutliches Tanningerüst, Herzkirsche, Cassis und Brombeeren. Frucht, Säure und Tannine bilden einen harmonischen Dreiklang. Diese Cuvée (Monastrell, Garnacha und Syrah) kombiniert die wohl typischsten Trauben der Region, ein Best of mar mediterráneo und bleibt dabei komplett ihrem Wesen treu. Denn trotz der immer wieder hohen Kritikerwertungen (Es variiert je nach Maßstab, aber 88 bis 90 Parker-Punkte und MUNDUS VINI Gold sind gesetzt) versucht Önologe Paco Selva aus seinem „Panarroz“ keinen größeren Wein zu machen, als er ist. Und das ist gut so. Er wird im Stahltank ausgebaut und relativ jung in Flaschen gefüllt. Was es zu trinken und schmecken gibt, kommt von den Trauben der Jumilla, der Hitze, der Kraft der Sonne und dem Boden. Und das ist mehr als genug, um an einem lauen Sommerabend die Zeit zu vergessen, wird aber noch viel besser als Speisenbegleiter zu Ge grilltem und Pfannengerührtem. Der „Panarroz“ ist einer jener Weine, die man vor langer Zeit in Spanien entdecken und lieben lernen konnte, weil sie ein unschlagbares Genuss-pro-Euro-Verhältnis aufwiesen. In der Jumilla ist das vielerorts noch immer so und bei Olivares ohne Frage. Aufgrund seines ausgewogenen Charakters und seiner Aromendichte ist der „Panarroz“ geradezu ein Schnäppchen und wird gerne



als Geheimtipp gehandelt. Aber seien wir ehrlich: Geheimtipps sind irgendwie ... doof. Wenn Sie einen tollen Wein wie diesen entdecken und er zudem so erschwinglich ist, dass man ihn jederzeit im Haus haben kann, erzählen Sie es bitte ihren Freunden!

Trinkempfehlung: Ab sofort bis sicherlich 2026

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

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