

„Rosado“ DO Jumilla, rosado

Region	Levante
Erzeuger	Bodegas Olivares - Jumilla
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache
Bestell-Nr.	SLE010321

Spanisch expressiv im Duft, animierend kühl am Gaumen!

Es war der Garnacha, der hinter den trockenen Rotweinen steht, mit denen die jüngere Geschichte der Bodegas Olivares ab den 1980er Jahren verbunden ist. Familien-intern stellte dieser Schwenk der dritten Generation einen Wechsel dar – Gründer Pascual Olivares Fernandez war noch Monastrell-Fan. Doch für den Export setzte man verstärkt auf den Garnacha. Und diese Sorte bildet auch die Basis des Rosés aus dem Anbaugebiet Jumilla. Geerntet wird in dieser Höhe für spanische Verhältnisse relativ spät, in der ersten Hälfte des September. Der erste Saft, der dann am Weingut aus den roten Trauben fließt, der „mosto flor“ (Seihmost), wird zur Basis des Rosado. Er enthält die subtilen Noten der Rebsorte, die sich in der Höhenlage der Region schön ausprägen können. Um sie zu erhalten, wird keinerlei Fassholz eingesetzt – der Wein wird in Stahltanks bei eher kühlen Temperaturen vergoren, um die Frische aus dem Weingarten mit jedem Glas spürbar zu machen. Süßspeise oder Bonbon? Die rote Erdbeer-Fruchtigkeit, die keineswegs „leise“ auftritt, macht anfangs etwas skeptisch: Kann dieses dropsig-fröhliche Kerlchen der Rosé von den Hütern wurzelechter Rebstöcke, dem Weinguts Olivares, sein? Definitiv seriöser für alle, die diesen Maßstab an einen „trinkigen“ Wein anlegen, wird es aber am Gaumen. Da besteht kein Zweifel, dass man keinen Spaßwein vor sich hat! Denn aus dem Himbeer- und Kirschen-Mix, der blumig-wolkig den Duft des „Rosado“ verlängert hat, wird ein überaus kühler Wein. Er erzählt so nebenbei von der Höhenlage Jumillas (immerhin 825 Meter!), indem er mehr Finesse und



Tiefgang schmecken lässt. Also genau, was man von einem hell gepressten Wein aus der alten Rotwein-Ablage erwartet. Hibiskus als aromatischer Zwischen-Stopp mündet in eine zartes Tannin-Struktur. Das süß-saure Finale besitzt dann Anklänge an das aromatische Spiel einer Marmelade von Rotem Zwiebel. Definitiv kein blasser Provence-Typus, der da ins Glas kommt, allerdings ein ebenso versierter Krustentier-Begleiter. ¡Mucho gusto!

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: DEUTDE33HAN33

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