

## „Al-Muvedre“ DO Alicante, tinto (2021)

Region	Alicante
Erzeuger	Telmo Rodríguez - Alicante
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Mourvèdre
Bestell-Nr.	SAL010121

### Aus alten Monastrell-Reben gewinnt Telmo Rodríguez den „Al-Muvedre“ – ein Luxuswein zum Schnäppchenpreis!

„Wir haben auch mediterrane Träume“, sagt Telmo Rodríguez über sein Projekt in der Levante, wie die Landschaft der Ostküste in Spanien heißt. Unter der heißen Sonne am Mar Mediterráneo steht die Wiege der Monastrell-Rebe, die in Frankreich Mourvèdre heißt. Der Winzer-Star aus der Rioja hatte den Tipp bekommen, dass die besten Weine aus dieser Rebsorte in der Umgebung der Hafenstadt Alicante wachsen. Die Landschaft verfügt über eine Schatzkammer mit seltene alten Monastrell-Rebgärten, die Telmo Rodríguez schnell in den Bann zogen. Die Küstenkulisse und die Weinberge erinnerten ihn an eine vergangene Epoche, als in den geschäftigen Häfen der Ostküste Schiffe mit Weinfässern beladen wurden, die um die ganze Welt schipperten. Seinen „Al-Muvedre“ versteht er auch als Hommage an diese „Zeit der großen Weinhändler“. Die in Buschform erzogenen alten Reben stehen in der Nähe der beiden Städte Monovar und Villena in den Weinbergen Collado de Salinas, Madara, Falcones, Solaneta und Tumanes. Auf den sehr kargen sandig-lehmigen Böden mit Kalkanteilen erbringen die Reben nur einen verschwindend geringen Ertrag. Die Trauben wurden von Hand gelesen, in Edelstahl- und Zementtanks mit den natürlichen Hefen vergoren und darin auch bis zu acht Monate ausgebaut, um den frischen, fruchtigen Charakter der Monastrell zu bewahren. Riecht nach frischen Trauben, rote Beeren, Kirsche, Johannisbeere, frische Pflaumen, etwas rote Grütze und Puderzucker. Füllig am Gaumen mit feinem Säureerv und süßlichem Extrakt, feinkörniger, zurückhaltender Gerbstoff, sehr



saftig und fruchtig, geschmeidig, als Gaumenfrucht rote Kirsche, Himbeere und Pflaume, die Frucht ist klar und präzise, weicher Hintergrund, wie Flanell auf der Zunge, etwas dunkle, geschmolzene Schokolade, feine Würze und animierende Herbe im Finish. Süffig und dabei charakter- und stilvoll. Vermutlich kann man für diesen Preis nicht mehr Inhalt anbieten: ein Luxuswein zum Schnäppchenpreis!

Ab sofort und bis 2025+.

Allergene

Sulfite

---

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: DEUTDE33HAN

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