



FLOS OLEI 2016

ABBAE de QUEILES OLIVENÖL

bei den besten 20 und bestes Olivenöl weltweit
in der Kategorie fruchtig leicht

Marco Oreggias FLOS OLEI gilt als der bedeutendste Olivenölführer der Welt. Als Olivenölkenner ist Marco Oreggia auf der ganzen Welt anerkannt und gilt als „Parker“ des Olivenöls. Seine Bewertungsskala reicht bis 100 Punkte.

Im FLOS OLEI 2016 wurde das Olivenöl Abbae Queiles von Hacienda Queiles als eines der 20 besten Olivenöle prämiert. Darüber hinaus wurde es als bestes Olivenöl Extra Virgen weltweit in der Kategorie fruchtig leicht ausgezeichnet.

Von den 1200 Proben, die bei diesem Wettbewerb eingereicht werden, erhalten ungefähr die Hälfte eine Bewertung. Ab 94 Punkten gilt ein Olivenöl als „wirklich außergewöhnlich“, beim FIOS OLEI 2016 erhielt Abbae Queiles sogar 96 Punkte.

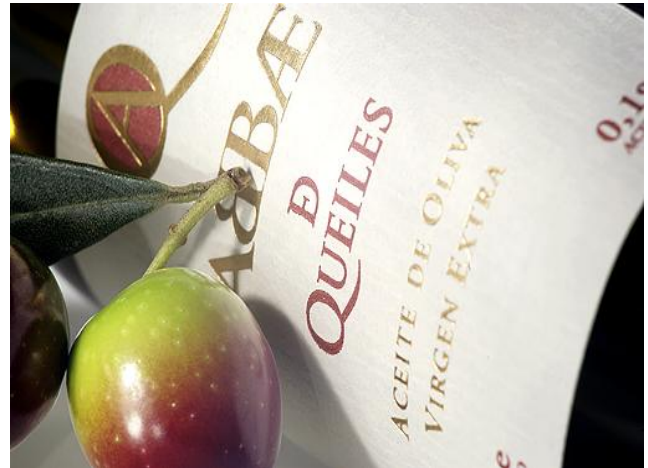
Damit steht das spanische „QUEILES-Öl“ erneut ganz oben auf dem Siebertreppchen im internationalen Olivenöl-Vergleich!



Bioanbau mit Herz

Im Queiles-Tal im Süden Navarras hat sich der Baumeister Alfredo Barral aus Tudela seinen Lebenstraum erfüllt.

Er kaufte ein riesiges Sonnenblumenfeld und pflanzte 16.000 Olivenbäume der Sorte Arbequina. Mit großem Abstand zum nächsten genießen hier die Bäume den besonderen Luxus der Entfaltung:



Man müsse sie gut behandeln, ihnen genügend Platz geben und bei der Ernte nicht mit Stöcken schlagen – so die Philosophie der spanischen Familie. Gäbe es das Siegel „Bioanbau mit Herz“, Barral würde auch dieses erhalten.

Boden und Klima – Garant für Bestnote

Die Finca Hacienda Queiles liegt am Fuße des über 2300 m hohen Moncayo, im Nordosten Spaniens. Hier, im privilegierten Queiles-Tal, wurden schon zur Römerzeit Olivenbäume kultiviert.

2700 Sonnenstunden im Jahr lassen die Arbequina-Oliven der Hacienda optimal reifen. Von der manuellen Auswahl bis hin zum fertigen Olivenöl werden ökologische Prozesse und Prinzipien angewandt, die in ihrer Perfektion einzigartig sind.



FLOS OLEI 2016

ABBAE de QUEILES OLIVENÖL

bei den besten 20 und bestes Olivenöl weltweit
in der Kategorie fruchtig leicht

Das Ergebnis ist ein exklusives Öl, das limitiert, in nummerierten Flaschen oder Kanistern abgefüllt wird.

Von der Olive zum Öl – frischer geht's nicht

Geerntet wird sehr früh im Oktober und November und sehr grün, damit die kleine, runde Arbequina-Olive ihre besonderen Aromen entfalten kann: fruchtig grün, dabei mild, nach grünen Tomaten und frischen Kräutern duftend und mit einem Hauch von Bittermandel.

Die Ernte dauert pro Baum eine Minute, die Oliven werden von Blättern und Zweigen befreit und in eigenem Quellwasser gewaschen. Gepresst, separiert und zentrifugiert landet das Olivenöl in großen Tanks – dieser Prozess dauert gerade mal 1:45 Stunden. Kein Wunder, dass die Früchte dadurch ihre besten Eigenschaften zum „Ölwerden“ entwickeln können!

Die perfekte Verbindung von Agrikultur und Architektur

Neben der Passion für die Olive hat Barral auch immer noch die Baukunst im Herzen.

Aus der Vision gelebter Ökologie entstand auf seinem Grundstück ein Kunstwerk moderner Architektur im Stil eines Klosters. Dieses "Kloster" (Abbae) birgt eine der modernsten und aufwändigsten Ölmöhlen, die 2008 sogar den ersten Platz als „Beste Olivenölmühle Spaniens“ bekam.

Die Hacienda Queiles ist Mitbegründer der Vereinigung „GranPagos de Oliva“ in Spanien. In diesem exklusiven Club sind nur fünf Öle Extravergine vertreten, die für allerhöchste Qualität weltweit stehen.



Das **QUEILES OLIVENÖL** erhalten bei
Esteban Ruiz
Spain & Oekotrade
Blutenburgstraße 98
D-80636 München

Tel. +49 (0)89 – 62 23 06 90
info@spanien-shop.com
www.spanien-shop.com

