

spanien

weissweine

7.5 dl flasche

rias baixas

788	albarino "paco & lola" vitivinicola arousana	2008	48.00
-----	---	------	-------

100% albarino. leuchtendes gelb; herrlicher anflug in der nase mit leicht exotischem touch, feine apfel- und aprikosentöne mit einem anflug von mandeln; frischer auftakt im gaumen mit schön ausbalancierter fruchtsäure, mundfüllender albarino mit gutem schmelz; frischer, recht lang anhaltender, fruchtiger abgang. dieser wein, eigentlich ein klassischer apéritif, passt auch hervorragend zu leichteren fleisch- und nicht zu kräftigen fischgerichten.

spanien

rotweine

7.5 dl flasche

rioja

die geradezu idealen klimatischen gegebenheiten im gebiet des rioja, die hochkultivierte schwarze traubenvarietät tempranillo und die jahrhundertelange tradition in der zubereitung erlesener weine tragen dazu bei, dass hier einer der edelsten rotweine europas erzeugt wird. jung, frisch und fruchtig, im fass und in der flasche gereift, werden sie zu ausgesuchten jahrgangswainen mit den güteprädikaten crianza, reserva oder gran reserva.

1019	rioja crianza doca viña amezola bodegas amezola de la mora	2007	55.00
	eine edle, charakterstarke perle. intensive holz- und gewürzaromen machen diesen wein zu einem interessanten erlebnis.		
1013	rioja crianza doca „la montesa“ palacios remondo	2006	52.00
	50% tempranillo, 25% garnacha, 20% mazuelo und 5% graciano (alles autochthone varietäten). intensiv leuchtende, rubinrote farbe mit etwas reiferand. in der nase frisch und ausgewogen mit nuancen wilder beeren, konfitüre und schokolade. zudem sind für das holz typische röst- und vanille-aromen festzustellen. am gaumen offenbart sich dieser rioja crianza robust, grosszügig und mit einer optimalen struktur und zeigt sich im nachgeschmack körper- und tanninreich. begleitet kräftige fleischgerichte (ente, lamm, grillgerichte und rassigen käse).		
982	rioja reserva doca „señorío“ bodegas amezola de la mora	2004	57.00

spanien

rotweine

7.5 dl flasche

rioja

948	herencia remondo reserva seleccion especial doca bodegas palacios remondo	2005	76.00
-----	---	------	-------

45% garnacha, 35% tempranillo, graciano, mazuelo.
leuchtend rubinrot, mit dunklen reflexen. schon in der nase betörend und komplex, unterholz,
edle röst- und kakaoaromen, reife früchte, vanille- und holzaromen.
getragen wird dieser grosse wein von einer filigranen fruchtsäure, die sich spielerisch
mit der leichten, typischen rioja-süsse komplettiert. grosse komplexität mit jugendlicher
eleganz gepaart. beeindruckend.
begleitet kräftige fleischgerichte (lamm, wild, grillgerichten) und rassigen käse.

somontano

986	absum "varietales" do bodegas irus barbastro	2008	53.00
-----	---	------	-------

merlot, tempranillo. ausbau in barriques.
in der weinbauzone somontano, im nördlichen spanien, herrschen hervorragende
voraussetzungen für den weinbau. wurden die trauben früher ins benachbarte rioja
verkauft, macht man heute mit ihnen im gebiet selber ausgezeichnete weine, die den
weinliebhaber durch fruchtfülle, saubere fruchtaromatik und füllig weiche struktur erfreuen.

montsant

987	dido "la universal" do venus la universal	2008	53.00
-----	--	------	-------

spanien

rotweine

7.5 dl flasche

valencia

990	megala reserva valencia do bodegas enguera	2008	49.00
-----	---	------	-------

monastrell, syrah, tempranillo und merlot
im gaumen würzige pfeffernote und saftige kirscharomen, die
von frischem kakao begleitet werden. die geschmeidigen tannine
geben dem wein struktur und entfaltungspotenziale.
passt zu kräftigen fleischspeisen, käse.

penedès

991	mas la plana penedès do cabernet sauvignon miguel torres	1995	79.00
-----	--	------	-------

spanien

rotweine

7.5 dl flasche

priorat

992	solanes coop. cims de porrera	2006	68.00
	<p>90% carignan, 10% grenache. tiefes, dunkelpurpurfarbenes rot. auffallend erkennbar beim solanes ist das perfekte gleichgewicht zwischen den extrahierten fruchtaromen und dem eingesetzten holz. von mittelgewichtigem körper ist er ein wein von grossem ausdruck, kraft und fülle, breite und eleganz, der mit sicherheit zu den besten weinen ganz spaniens zählt.</p>		
993	martinet "bru" mas martinet viticultors	1998	66.00
	<p>grenache, cabernet sauvignon, merlot und syrah</p>		
996	clos martinet mas martinet viticultors	2005	102.00
	<p>35% garnacha, 25% cabernet-sauvignon, 15% carignan, 13% merlot und 12% syrah. sehr dunkle, jetzt noch ins violette ziehende farbe mit schwarzen reflexen. in der nase kräftig an schwarze beeren erinnernd und schön ein- gebundenes holz offenbarend. passt zu roten fleischgerichten und zu rassigen wenn auch nicht allzu pikanten gerichten</p>		
997	mas de masos priorat do capafons-ossó	2002	86.00
	<p>40% garnacha peluda, 30% cabernet-sauvignon, 20% garnacha, 10% carinena konzentriert; noten von reifen waldbeeren, kaffee, toast, vanille und trüffel begleitet von feinen tanninen. der abgang präsentiert sich ausgeglichen mit bestem holz, feine honigwaben- und pflaumentöne. passt zu kräftigen fleischspeisen, käse.</p>		

spanien

rotweine

7.5 dl flasche

ribera del duero

998	“figuro 12” crianza do garcia figuero.	2006	57.00
	<p>100% tempranillo. intensives kirschrot mit violetten reflexen schokoladen-/caramel- und vanillenoten. am gaumen die für tempranillo-weine typische, schöne würze. füllig, aus- gewogen und elegant. im abgang bei guter länge sehr ausge- wogen und harmonisch. ein feinherber wein mit viel rückgrat. passt hervorragend zu rotem fleisch, wildgeflügel, gebratenem fisch und zu käse.</p>		
999	villacampa del marqués crianza cepas y bodegas.	2006	54.00
	<p>100% tempranillo dichter und fruchtbetonter geschmack mit elegantem, gut eingebundenem gerbstoff, lang anhaltend, stoffig und aromatisch im abgang. passt zu grilladen, wild, lamm, käse.</p>		
1000	villacampa del marqués reserva cepas y bodegas.	2004	64.00
	<p>100% tempranillo kräftig, komplexer geschmack, würzig mit fein eingebetteten eichenholzaromen, lang anhaltender abgang. passt gut zu reichhaltigen mahlzeiten, grilladen</p>		

spanien

rotweine

7.5 dl flasche

castilla y león

1001	cóndita ramiro wine cellar	2007	58.00
------	-------------------------------	------	-------

jumilla

1002	altos de la hoya "monastrell" bodegas olivares	2005	48.00
------	---	------	-------

100% monastrell. intensive rubinrote farbe mit vorderhand noch leicht violetten reflexen, die im laufe der zeit verschwinden werden. in der nase duft nach reifen fruchten, feigen und datteln. am gaumen harmonisch mit ausbalancierter säure und guter struktur. der abgang ist beträchtlich anhaltend. passt ausgezeichnet zu braten, pasta und hartkäse.

spanien

rotweine

7.5 dl flasche

utiel -requena

1003 bobal tempranilla „rozaleme“ 2003 54.00
bodegas fainsa

100% bobal. schöne, dichte, jugendlichrote farbe. in der nase aromatische frucht, waldbeeren und ein hauch von frischen kräutern. im mund mittelgewichtig, saftig, mit präsenten tanninen. lebhaftere säure, delikater nachhaltiger abgang. ein harmonischer und rassig strukturierter wein, der viel trinkvergnügen bereitet. harmonisiert zu roten fleischgerichten, wild, lamm und käse.

mallorca

1004 sió 2009 59.00
hereus de ribas

40% mantonegro, 30% syrah, 30% cabernet-sauvignon. schönes, dunkles sauerkirschenrot. voller körper mit feiner vanillenote. aromen von schwarzem pfeffer werden genauso offenbar wie dunkle beerenfrüchte, gewürznoten und grüner paprika. bereits sehr zugänglicher wein mit einem runden und geschmeidigen finish. passt hervorragend zu grilliertem fleisch und rezentem käse.

portugal

rotweine

7.5 dl flasche

dão

1006	quinta dos roques, dao do m. l. oliverira, mangualde	2007	49.00
------	---	------	-------

sein dunkles, sattes rot mit violetten reflexen erhält der quinta dos roques von den traubensorten touriga, tinta roriz, alfrocheiro und tinta pinheira. aromapalette mit duft nach frischer eiche, vanille dörrpflaumen. ein kräftiger, robuster wein mit feinen gerbstoffen, kurz eine gelungene überraschung.

1007	quinta dos roques reserva dao do m. l. oliverira, mangualde	2006	61.—
------	--	------	------

gleicher traubensatz wie oben. der wein wird jedoch nur in den besten jahren produziert.

douro

1008	quinta de la rosa doc quinta da rosa vinhos	2008	53.00
------	--	------	-------

30% tinta roriz, 30% touriga francesa, 30% tinta barroca, 10% touriga nacional. leuchtend rote farbe mit purpurfarbenen schimmern. die nase nimmt deutliche aromen von kirschen und roten beerenfrüchten sowie verhaltene von schokolade und eiche wahr. im gaumen zeigt er viel frucht und würzige noten. die säure ist optimal integriert. rundum ein wein von finessereicher struktur. hervorragend zu grilliertem fleisch, käse und auch zu asiatischen gerichten.

portugal

rotweine

7.5 dl flasche

douro

1009 quinta "la rosa reserva" doc 2008 75.00
quinta da rosa vinhos

30% tinta roriz, 30% touriga francesa, 30% tinta barroca, 10% touriga nacional.
tiefrote farbe mit leicht violetten reflexen.
das glas geschwenkt, fällt zunächst der überaus hohe alkoholgehalt in der nase auf (14,5% vol.), der sogar nicht an einen typischen duoro-wein erinnert, sondern vielmehr an einen verwandten port. am gaumen fließt er dementsprechend einnehmend warm vorbei und schmeckt in erster linie nach reifen brombeeren. mit guter säure und überschwänglicher frucht wirkt er trotz seines unterdrückten eichengeschmacks schön ausgewogen, lange in seinem abgang und ist besonderes was sein preis-genussverhältnis anbelangt, schlicht unschlagbar.

1012 altano reserva duoro doc 2008 55.00
symington family estates

80% touriga francesa, 20% touriga nacional
aromen von reifen, schwarzen früchten mit einem hauch von dunkler schokolade, vanille und eichenholz. der wein ist reiffruchtig mit ausgewogener säure und schöner fülle. die tannine wirken süß und reif. lang anhaltender abgang.
passt zu kräftigen fleischspeisen, käse, teigwarengerichten.

spanien

süsswein rot

jumilla

794	olivares dulce bodegas olivares	2001	50cl	63.00
-----	------------------------------------	------	------	-------

100% monastrell. leuchtend, rubinrote farbe mit vielfältigen, exotischen aromen in der nase (datteln, rosinen, getrocknete feigen, zimt, ahornsirup und gewürze). der im aroma intensive, deutlich süsse wein mit einem geschmack nach flüssigen rosinen und backpflaumen, erhält eine aussergewöhnliche balance durch seine bestens eingebundene säurestruktur. der nachhall ist von einer erstaunlichen länge und geprägt von den samtweichen tanninen.