

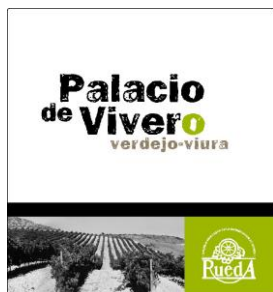
WEISSWEINE:

RUEDA:

Im Herzen Kastiliens, südlich von Valladolid liegt das Anbaugebiet, das Hochblüte der Region (im 15. und 16. Jhd. als Königssitz) eine Weinbauregion ist. Nachdem die Reblaus die Gegend völlig verwüstet die Neubepflanzung mit den Sorten Verdejo, Viura und Sauvignon Blanc man einen neuen Weinstil, der begeistert aufgenommen wurde. Mit den Bedingungen - heiße, trockene Sommer, regnerischer Herbst und kalte entstehen hier einige der besten Weißweine Spaniens.



bereits seit der angesehenen hatte, erfolgte und so begann klimatischen Winter -



PALACIO DE VIVERO

Verdejo y Viura

Ein Wein mit heller, leicht ins mittlere Gelb tendierender Farbe mit grünen Reflexen. Im Duft zeigen sich die typischen Aromen von Grapefruit, leicht grasige Noten sowie Anklänge von Stachelbeeren. Am Gaumen ist er sauber, gehaltvoll und frisch mit angenehmer Frucht.

75 cl: € 23,40

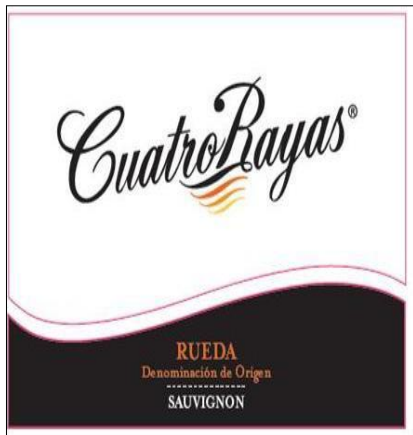


PALACIO DE BORNOS

100% Verdejo

Hellgelb mit grünen Tönen, intensives, blumiges Aroma
Frische und fruchtige Säure im Mund.

75 cl: € 25,20



CUATRO RAYAS, SAUVIGNON BLANC

Im Bouquet ein wahrer Fruchtkorb mit Zitrus-, Ananas- und Passionsfruchtaromen, dabei wirkt er in der Nase durchaus mineralisch und sehr frisch.

Am Gaumen sehr dicht und typisch.

Die unaufdringliche Säure ist exakt dosiert.

Ein ausgezeichneter Wein, im wahrsten Sinn des Wortes.

75 cl: € 25,20

RÍAS BAIXAS

Die flachen (flach = Spanisch: Baja; Gallego: baixo) Einmündungen der (= Rías), kennzeichnen die Nordwestküste Spaniens und geben dem das 1980 in den Status einer D.O. erhoben wurde, seit 1988 seinen Weinbau erfreute sich seit dem 10.Jh in Galizien großer Beliebtheit, da Pilger nach „Santiago de Compostela“ pilgerten und mit Wein versorgt werden mussten. Erst Anfang der 80er Jahre besann man sich wieder auf die seit Jahrhunderten beheimatete Rebsorte Albariño (die auch die Hauptrebsorte für den „Vinho Verde“ ist). Ihre Früchte sind relativ klein und dickschalig, die Konzentration an Aromen jedoch ist hoch.



Flüsse ins Meer
Weinbaugebiet,
Namen. Der
immer mehr



NORA

Reinsortiger Albariño

Goldig und stroh-farbig, intensive Note von reifen Äpfeln, Pfirsichen und Zitrusfrüchten, Blumen- und Kräuteraromen
ein Wein der Aufmerksamkeit fordert

75 cl : € 27,60

ROTWEINE:

RIOJA



Rioja ist zugleich der Name für eine faszinierende Landschaft und seit 1925 die Ursprungsbezeichnung für den berühmtesten spanischen Wein.

Das Anbaugebiet am Oberlauf des Flusses Ebro ist vor allem für seine Rotweine bekannt, die vom Tempranillo geprägt sind, der nobelsten unter den eigenständigen spanischen Rebsorten.

Diese verleiht dem Wein Eleganz und ausdrucksvolle, fruchtige Aromen. Ihre feinen, milden Tannine ermöglichen eine lange Reifezeit in der Barrique, wodurch der Rioja seine Persönlichkeit und Individualität erhält.



Ramon Bilbao Edition Limitada

Traubensorten: 100% Tempranillo

Die Nase ist voll von Schwarzkirschen und offeriert mit tiefdunkler Farbe eine im Vordergrund stehende Vanillearomatik, mit etwas Toastaromen und reifen roten Früchten.

Am Gaumen eine Vielfalt von Aromen.

75 cl: € 29,-



Zinio Reserva

Traubensorten: 100 % Tempranillo

Ein moderner Wein aus Rioja Alta. Tiefes kirschrot. In der Nase ein angenehmer komplexer Mix aus reifen Früchten und Eichenholz. Am Gaumen dezente Säure mit nachwirkenden Röstaromen. Ein körperreicher und kraftvoller Wein mit anhaltendem Finish.

75 cl : € 33,-



m i r t o

Mirto

100% Tempranillo

von über 75 Jahre alten Rebstöcken. Ungefiltert. Leuchtendes, opakes Granatapfel-Rot mit purpurnen Nuancen. Elegante, konzentrierte Frucht, harmonisch ergänzt von Aromen der französischen Alliereiche. Kraftvoll und körperreich, dabei aber von eleganter Textur und mit einem nachhaltigen Abgang.

75 cl : € 47,-

2005

Magnum: € 103,-



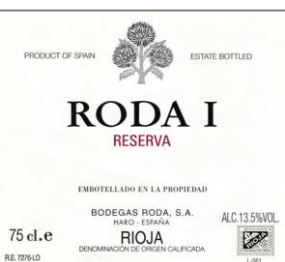
Roda Reserva

Traubensorten: Tempranillo & Garnacha.

Dichte, Konzentration, Frucht, Kraft und Körper, wie es bei einem Rioja nie zuvor erlebt wurde. Die Weinberge wurden vor 1860 angelegt.

Gandiose Geschmackserfahrung mit dunklem Purpurrot im Glas. Die Cuvee aus Tempranillo und Garnacha ist dicht und komplex. Der Rioja Wein präsentiert sich einladend kühl mit erfrischender Säure und imposantem Druck am Gaumen. Ein vielschichtiger Rotwein mit langem Abgang und viel Potential.

75 cl: € 59,-



Roda I, Reserva

100% Tempranillo

Für Roda I werden die Weine verschnitten, die eine dunklere Fruchtausprägung mitbringen. Roda I lebt von Tiefe und Mineralität. Es vereinen sich Aromen von Schokolade und Schwarzkirsche. Ein Wein voller Komplexität und Länge. Leuchtendes Kirschrot im Glas, am Gaumen kräftig, würzig und intensiv mit Präsentem Tannin, das aber nicht hart wirkt. Lang und reicher Abgang, ein Spitzen-Rioja mit viel Potential!

75 cl: € 74,-

2008

Magnum: € 159,-

RIBERA DEL DUERO:

Auf halbem Weg zwischen Madrid und Bilbao liegt das von Spaniens sich am schnellsten entwickelten Weinberge liegen zwischen 750 m und 900 m Seehöhe und Spaniens, die Böden sind kalk- und eisenreich, in Flussnähe Ein weiterer wichtiger Qualitätsfaktor ist das typisches Tag – Nacht Amplituden, kurzen, heißen Sommern und Dies sind die optimalen Voraussetzungen für hochqualitativen Weinbau.



Flusstal des Duero, eine Weinbauregionen. Die zählen zu den höchsten überwiegt Schwemmland. Binnenklima mit extremem bitterkalten Wintermonaten.



Pago de Carraovejas Crianza

Traubensorten: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon und Merlot

Intensiver Farbton – Kirschrot mit purpurfarbenem Schimmer, sauber, glänzend und insgesamt gutes Erscheinungsbild, kräftiges Bukett mit deutlichen Nussaromen, süßliche Geschmacksnoten, im Geschmack abgerundet, sanft, geschmeidig, elegant und sehr attraktiv, lang anhaltender Abgang.

75 cl : € 51,-

Aalto

Reinsortiger Fino Tinto (Tempranillo)



In undurchsichtiger, opaker purpurroter Farbe bietet er ein super duftendes Bukett von pain grille (Toast), asiatischen Gewürzen, schwarzer Kirsche und Brombeeren. Dicht und opulent, ist diese Schöpfung saftig, rein und außergewöhnlich lang anhaltend am Gaumen.

75 cl : € 61,-

ALICANTE

Der weitaus größere Teil der Rebfläche befindet sich im Landesinneren Höhe. Dort sind die Reben im Januar und Februar bisweilen dem Frost auch das mediterrane Landesinnere hat häufig genug mit zu kämpfen.



auf 500 bis 650m
ausgesetzt, denn
Kälteeinbrüchen

Beryna

60 % Monastrell, 40% Tempranillo mit Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah



Perfekt die Eingliederung des Tempranillo, der die mediterrane Rundheit des Monastrell verfeinert, mit der fruchtigen Frische und dem Tannin des Cabernet, der hier kaum seine - manchmal negative - vegetale Typizität zeigt. Hervorragende Verbindung von Kraft, Ausdruck der Frucht und der Fassreife

75 cl: € 32,-

COSTERS DEL SEGRE:

Die junge D.O. Costers del Segre befindet sich in Katalonien. Der für den Namen der Region. Trockenes kontinentales Klima mit Temperaturschwankungen, hoher Sonneneinstrahlung und wenig karke Böden bringen Weine mit großer Persönlichkeit hervor. Garnacha, Ull de Llebre (Tempranillo), aber auch Cabernet und Monastrell stellen den Hauptanteil der Reben.



Fluß Segre stand Pate
großen
Niederschlag sowie
Hauptreben sind



Vilosell

Die Rebsorten 58 % Tempranillo, 27 % Cabernet Sauvignon, Rest Cariñena, Syrah, Merlot.

9 Monate in französischen Barriques ausgebaut. Breite Aromen von roten Waldfrüchten und Pfeffer. Schöne Röstnoten. Intensiv im Geschmack, vollmundig, mit feinen Tanninen.

75 cl: €

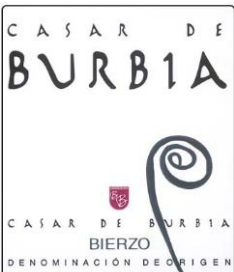
26,00

BIERZO:

El Bierzo gehört zu den spanischen Anbaugebieten, die in jüngster Zeit Verwandlung und Modernisierung durchmachen bzw. gemacht haben. mit höchsten Ansprüchen und verändertem Weinstil wurden auch hier Ausgangspunkt für eine Wandlung des Gebietes, die in den kommenden erhebliche Aufmerksamkeit sorgen wird.



eine erhebliche Junge Bodegas zum Jahren noch für



Casar de Burbia

97% Mencía, 3 % Garnacha

75 cl: € 29,-

Intensives Rubinrot. Aroma mit komplexen satten Fruchtnoten der Brombeere und Kirsche, sowie rauchigen Gewürzakzenten und Lavendel. Am Gaumen fleischig, gut strukturiert mit straffem Körper und reichlich reifen Tanninen



Hombros

100% Mencia

75 cl: € 37,-

2006 Magnum: € 79,-

Tiefdunkles Purpurrot. Aroma mit wunderbaren dunklen Fruchtnoten und Anklängen von Schokolade, Zedernholz, Tabak und feinem Vanille.

Am Gaumen vielschichtig, elegant, saftig mit exzellenter Balance und einem Blumenstrauß an Fruchtaromen

MANCHUELA:

Im Jahr 2001 wurde die D.O., die sich östlich von La Mancha befindet, gegründet. Die Weinberge in dieser Zone befinden sich zwischen 600 und Klima schwankt im Tagesverlauf zwischen heißen Temperaturen tagsüber feucht-mediterranen Winden in der Nacht.



offiziell 1050 mm, das und kühlen,



Altolandon

50% Syrah-50% Merlot, Cabernet Sauvignon und Grenache.

Der Wein kommt von Weinreben, die in über 1050 Meter Höhe liegen. Die Nase zeigt jugendliche Noten (rote, frische Früchte) kombiniert mit Aromen wilder Büsche, sehr angenehm und blumig, gut strukturiert, fleischig, sanft im Mund, reife rote Früchte und Konfitüren.

75 cl: € 34,-

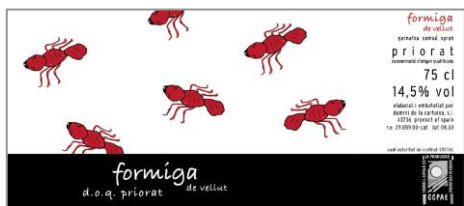
PRIORAT:



Obwohl das Priorato nur etwa 50 Kilometer Luftlinie vom Mittelmeer und nahe der Metropole Barcelona entfernt liegt, ist sein Klima im Sommer heißer und trockener und im Winter erheblich kälter als an der Küste. Das Priorato erzeugt zu 95 Prozent Rotweine, die zum größten Teil aus Garnacha und Cariñena bestehen.

Die Weine zeichnen sich durch eine sehr gut gedeckte, intensive kirschrote Farbe aus. Die besten Weine bieten in der Nase eine große Komplexität, mit Noten sehr reifer Früchte, ausgeprägten Terroir und vielen mineralischen Noten.

Am Gaumen mit viel Charakter und Struktur, kraftvoll, vollmundig, warm, abgerundete Säure, deutliche Tannine und sehr lang anhaltend.

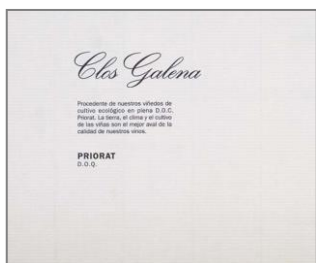


Formiga de vellut

Traubensorten: Garnatxa, Samsó (Cariñena), Syrah,

Ein junger, frischer, belebender Wein mit feiner Frucht von roten süßen Kirschen, ein wenig Blaubeer-Aroma und dazu eine feine, versteckte, subtile Säure, die Lust auf mehr macht.

75 cl: € 29,-



Clos Galena

Garnacha negra 40%, Cabernet Sauvignon 30 %, Syrah 15%, Cariñena 15%

Tiefes purpur-schwarz. Geröstete Mandeln und Kirschen in der vielschichtigen Nase, auch Zwetschgenmarmelade. Stoffiger Gaumen mit kompakten Tanninen und schweren leicht süßen Extrakten, reife Kirschen und dunkle Waldbeeren, feine Lebkuchenaromen in der Mitte, tiefgründig bis ins saftige Finale.

75 cl: € 51,00

MONTSANT:

Die D.O. Montsant umschließt als Weinregion das Priorat wie ein manchen Stellen die beiden Regionen schwer auseinander sich 2001 von Tarragona emanzipierten D.O. Montsant finden Schätze: alte Rebstöcke, die aus Tradition oder einfach aus



Ring, so dass an zuhalten sind . In der sich noch viele kleine Sentimentalität gepflegt

wurden. Die alten, überwiegend mit Garnacha und Cariñena bestockten Rebanlagen findet man in flacheren Bereichen ebenso wie in Steillagen, häufig auch in versteckten Parzellen. Die Böden lassen sich entsprechend in drei Typen einteilen: Granitsande, Kieselschiefer („Licorellas“) und Kalkböden mit kiesiger Struktur. Insgesamt werden ca. 2.000 Hektar Rebfläche von nur 50 Kellereien in milden, trockenen Klima bewirtschaftet.



Lo Patinet

Bio – Weinkultur

15 Jahre alte Garnatxa, Carignan, Syrah und Cabernet Sauvignon Rebstöcke

Intensive, dunkle kirschrote Farbe.

Eine elegante Nase mit Noten von Gewürzen, Mineralien und Wildkräutern mit Schichten von schwarzen Früchten.

Am Gaumen zeigt er eine enorm konzentrierte und saftige Struktur, fleischig mit festen, aber süßen Tanninen.

75 cl: € 34,-

Liebe Gäste, liebe Weinfreunde!

Dear guests and friends of wine!

Estimados clientes y amigos del vino!

Sie können alle unsere Weine zum

MITNAHMEPREIS

auch zuhause genießen.

You can find all our wines for cash price also enjoy at home.

Usted puede encontrar todos nuestros vinos de precio en efectivo también pueden disfrutar de su casa.

Botellas de vinos – Flaschenweine Wines by bottle

Blancos – weiß – White wines - 0,75 l

<i>Palacio de Vivero</i>	<i>D.O.C. Rueda</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Palacio de Bornos</i>	<i>D.O.C. Rueda</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Cuatro Rayas</i>	<i>D.O.C. Rueda</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>NORA</i>	<i>D.O.C. Rias Baixas</i>	<i>€ 17,00</i>

Rosado – rosé – rosé wines - 0,75 l

<i>Carredueñas</i>	<i>D.O.C. Cigales</i>	<i>€ 14,00</i>
--------------------	-----------------------	----------------

Tintos – rot – red wines - 0,75 l

<i>Ostatu Tinto</i>	<i>D.O.C. Rioja Alavesa</i>	€ 13,00
<i>Señorío de Uñuela Crianza</i>	<i>D.O.C. Rioja alta</i>	€ 16,00
<i>Zinio Reserva</i>	<i>D.O.C. Rioja alta</i>	€ 21,00
<i>Viña Sastre Crianza</i>	<i>D.O.C. Ribera del Duero</i>	€ 19,00
<i>Pago de Carraovejas Crianza</i>	<i>D.O.C. Ribera del Duero</i>	€ 35,00
<i>Lo Patinet</i>	<i>D.O.C. Montsant</i>	€ 23,00
<i>Ramon Bilbao Edition Limitada</i>	<i>D.O.C. Rioja alta</i>	€ 17,00
<i>Mirto</i>	<i>D.O.C. Rioja alta</i>	€ 33,00
<i>Mirto Magnum 1,5 Liter</i>	<i>D.O.C. Rioja alta</i>	€ 70,00
<i>Roda Reserva</i>	<i>D.O.C. Rioja alta</i>	€ 41,00
<i>Roda I Reserva</i>	<i>D.O.C. Rioja alta</i>	€ 56,00
<i>Roda I Reserva Magnum 1,5 Liter</i>	<i>D.O.C. Rioja alta</i>	€ 128,00
<i>Castillo de Ygay, Gran Reserva Especial</i>	<i>D.O.C. Rioja alta</i>	€ 118,00
<i>Aalto</i>	<i>D.O.C. Ribera del Duero</i>	€ 41,00
<i>Beryna</i>	<i>Alicante</i>	€ 19,00
<i>Vilosell</i>	<i>Costers del Segre</i>	€ 17,00
<i>Casar de Burbia</i>	<i>Bierzo</i>	€ 18,00
<i>Hombros</i>	<i>Bierzo</i>	€ 25,00
<i>Hombros Magnum 1,5 Liter</i>	<i>Bierzo</i>	€ 59,00
<i>Altolandon</i>	<i>Manchuela</i>	€ 23,00
<i>Formiga de vellut</i>	<i>Priorat</i>	€ 19,00
<i>Clos Galena</i>	<i>Priorat</i>	€ 35,00
<i>Trasnocho</i>	<i>Rioja alta</i>	€ 98,00

Aktuelle Jahrgänge unserer Weine

Blancos – weiß – White wines

<i>Palacio de Vivero</i>	2017 - D.O.C. Rueda
<i>Palacio de Bornos</i>	2017 - D.O.C. Rueda
<i>Cuatro Rayas</i>	2017 - D.O.C. Rueda
<i>NORA</i>	2017 - D.O.C. Rias Baixas

Rosado – rosé – rosé wines

<i>Carredueñas</i>	2017 – D.O.C. Cigales
--------------------	-----------------------

Tintos – rot – red wines

<i>Ostatu Tinto</i>	2017 – D.O.C. Rioja Alavesa
<i>Señorío de Uñuela Crianza</i>	2014 – D.O.C. Rioja alta
<i>Zinio Reserva</i>	2011 - D.O.C. Rioja alta
<i>Viña Sastre Roble</i>	2016 – D.O.C. Ribera del Duero
<i>Pago de Carraovejas Crianza</i>	2015 - D.O.C. Ribera del Duero
<i>Lo Patinet</i>	2013 - D.O.C. Montsant
<i>Ramon Bilbao Edition Limitada</i>	2013- D.O.C. Rioja alta
<i>Mirto</i>	2012 - D.O.C. Rioja alta
<i>Mirto</i>	2005 Magnum 1,5 Liter - D.O.C. Rioja alta
<i>Roda Reserva</i>	2013 - D.O.C. Rioja alta
<i>Roda I Reserva</i>	2009 - D.O.C. Rioja alta
<i>Roda I Reserva</i>	2008 Magnum 1,5 Liter D.O.C. Rioja
<i>Castillo de Ygay, Gran Reserva Especial</i>	2001 - D.O.C. Rioja alta
<i>Aalto</i>	2015 – D.O.C. Ribera del Duero
<i>Beryna</i>	2012 – Alicante
<i>Vilosell</i>	2007 – Costers del Segre
<i>Casar de Burbia</i>	2012 – Bierzo
<i>Hombros</i>	2010 – Bierzo
<i>Hombros</i>	2006 Magnum 1,5 Liter – Bierzo
<i>Altolandon</i>	2008– Manchuela
<i>Formiga de vellut</i>	2014 – Priorat
<i>Clos Galena</i>	2013 – Priorat
<i>Trasnocho</i>	2007 – Rioja alta