

SPANIEN & PORTUGAL

Warenkunde Wein Spanien

Nach rund 3.000 Jahren Weinbaugeschichte dürfen wir heute die besten spanischen Weine aller Zeiten genießen. Spanien hat sich in einem Vierteljahrhundert wie kaum ein anderes Land mit Wein im Blut aus seinem Dämmer Schlaf zu einem der zukunftssträchtesten, originellsten und bestorganisierten Erzeugerländer der Welt aufgeschwungen. Spanien hat eine größere Rebfläche als irgendein anderes Land in Europa. Aufgrund der geringen Erträge steht Spanien in der Produktion aber erst an dritter Stelle, hinter Frankreich und Italien.

DIE BEKANNTESTEN ANBAUGEBIETE

Rias Baixas, Ribera del Duero, Rueda, Toro, Rioja, Navarra, Carineña, Somontano, Penedés, Costres del Segre, Tarragona, Cava, Alicante, Jumilla, Yecla, La Mancha, Valdepeñas, Malaga, Extremadura, Priorat.

DIE WICHTIGSTEN REBSORTEN



WEISS

Airén, Albarino, Macabeo/ Viura, Palomino, Parellada, Pedro Ximenez, Verdejo, Xarel-lo, Chardonnay, Sauvignon Blanc



ROT

Cariñena, Mazuelo, Cencibel, Tempranillo, Ull de Llebre, Tinto del pais, Monastrell, Garnacha, Graziano, Cabernet Sauvignon, Merlot.

DIE GÜTEKLASSEN ODER QUALITÄTSSTUFEN

Vino de Mesa (VdM)

Gewöhnlicher, anspruchsloser Wein

Vino de la tierra

Die unkomplizierten, fruchtigen Landweine, die mit ihrem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis einen täglichen Genuss garantieren.

Vino de Calidad con Indicacion geografica

Qualitätswein mit geografischer Ursprungsbezeichnung.

Denominazione de Origen (DO)

Alle Aspekte von der Pflanzung bis zum Ausbau sind für die entsprechenden Regionen geregelt.

Denominazione de Origen Calificada (DOCa)

Noch härtere gesetzliche Bestimmungen zur Förderung der Qualität für ein Gebiet. Dieses Prädikat führen zur Zeit nur zwei Regionen: Rioja und Priorat.

Crianza

Weine mit kurzer Reifung. Überwiegend in den Regionen des Riojas und des Priorats vertreten.

Reserva/Gran Reserva

Ausgewähltes Traubengut, Weine erfahren eine vorgesehene Mindestlagerzeit im Fass und in der Flasche. Überwiegend in den Regionen des Riojas und des Priorats vertreten.

Vino de Pago

Die neuen Spitzenweine aus einer Lage, die im Besitz der Kellerei sein muss.

Warenkunde Wein Portugal

Eines der interessantesten Weinbauländer Europas mit derzeit rasanten Entwicklungen. Heimische Rebsorten, teilweise kombiniert mit internationalen Sorten, in Verbindung mit modernster Kellertechnik und Weinbergs-Management bieten dem Weinfreund spannende Entdeckungsmöglichkeiten.

DIE BEKANNTESTEN ANBAUGEBIETE

Douro, Alentejo, Ribatejo, Dao, Bairrada, Minho, Estremadura, Madeira

DIE WICHTIGSTEN REBSORTEN



WEISS

Arinto, Alvarinho



ROT

Aragonez, Castelao, Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Baroca, Trincadeira

DIE GÜTEKLASSEN ODER QUALITÄTSSTUFEN

Vinho Regional

Bezeichnung für Landwein

Indicacao de Proveniencia Regulamentada (IPR)

Klassifizierung von Qualitätsweingebieten

Denominacao de Origem Controlada (DOC)

Kennzeichnet ein kontrolliertes Ursprungsgebiet und ist die höchste Stufe

Warenkunde Sherry

HERKUNFT

Sherry ist ein versetzter Südwein aus einem genau definierten Anbaugebiet in Andalusien (Spanien), aus Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda und Puerto de Santa Maria. Der größte Teil des Gebietes gilt als „Jerez Superior“ und zeichnet sich durch optimale Bedingungen durch Kalkböden aus. Das übrige Gebiet besteht aus Tonböden (barros) oder Sandböden (arenas).

TRAUBEN

Sherry wird aus den weißen Trauben Palomino (95 %), Pedro Ximénes (P.X.) und Moscatel gewonnen. Die P.X.-Traube ist die süßeste, aus der z. T. süße Sherrys erzeugt werden.

HERSTELLUNG

Der Weißwein, aus dem Sherry erzeugt wird, ist flach und ziemlich belanglos. Erst durch Aguardente, jenem Branntwein, der ihm in kleinen Mengen zugegeben wird, erhält er seinen vollen, würzigen Geschmack und sein unnachahmliches Feuer. Heute wird aufgrund der höheren Effektivität meistens entweder in Stahl-, Zement- oder Fiberglastanks vergoren, die gekühlt werden können. Früher wurden Eichenholzfässer benutzt, die man heute aber nur noch verwendet, um sie an schottische Whiskyhersteller zu verkaufen. Die Gärtanks werden bei der zweiten Gärung (Feingärung) zu knapp 80 % gefüllt, damit der Wein genug Raum hat, um sein „Flor“ (Hefedecke der Palomino-Traube, die sich auf der Oberfläche bildet) zu entwickeln. Dieser Prozess spielt eine wesentliche Rolle bezüglich der Entwicklung bestimmter Sherry-Aromen. Die erste Gärung des Sherry geschieht also traditionell im 600 Liter Fass oder in Gärtanks. Nach einem bis zu drei Jahren Lagerung und Reifung wird der gespritzte Wein in die so genannten Solera-Fässer umgefüllt. Dies sind Fässer, die in übereinander liegenden Stapeln geordnet jeweils den gleichen Wein enthalten, lediglich von zunehmend jüngerem Alter. Der älteste Sherry lagert ganz unten, in der untersten Fassreihe namens „Solera“. Von Zeit zu Zeit wird Wein aus der untersten Reihe entnommen und in Flaschen abgefüllt. Diese Fässer werden mit Sherry aus der zweiten Reihe aufgefüllt usw.

WEINLESE

Die Weinlese findet jährlich ab dem 8. September statt. Die Trauben reifen in der Sonne auf Esparto-Matten nach. Mittels einer Kalk-Gips-Bestäubung wird der Säuregrad herabgesetzt.

PRESSEN

Hydraulisch – Kerne und Stiele werden nicht zerdrückt, damit keine Gerbstoffe in den Most gelangen

SORTEN

Sherry wird je nach Zuckergehalt unterschieden in Dry, Medium Dry, Medium Sweet oder Cream. Nach der Gärung werden die Weine in zwei Grundtypen klassifiziert, Fino (trocken, hell bis strohgelb, Mandelaroma, 15 bis 17 % Vol., als Aperitif) und Oloroso. Diese beiden Grundtypen sind Ausgangspunkte für dutzende von Arten, in denen der Sherry auf den Markt kommt. Ihr Unterschied ist, dass Fino unter Flor reift, Oloroso unter Sauerstoff.

FINO UND MANZANILLA

Finos und Manzanillas sind klassische, leichte, helle bis hellgoldene, strohgelbe Weine, die trockensten aller Sherrys. Sie stammen aus dem Anbaugebiet Jerez de la Frontera. Finos haben ein feines Mandelaroma und gelten als klassische Aperitifs. Manzanilla ist der leichteste Sherry, frisch, aromatisch und leicht bitter. Es wird zunächst ein normaler Weißwein vergoren und zum Reifen ein bis zwei Jahre ins Eichenholzfass gelegt, dessen Alkoholgehalt durch die Beigabe von Weinbrand auf 15 bis 15,5 % heraufgesetzt wurde. Im Fass bildet sich dann eine graugelbe Florhefe auf der Weinoberfläche, die immer wieder wächst und sich wie ein Film über den ganzen Wein legt, sodass dieser praktisch unter Luftabschluss reift. Die Florhefe hinterlässt charakteristische Geschmacksnuancen von Bittermandel im Wein. Dem schließt sich das Solera-Verfahren an, in dem diese gereiften Weine in einer ganz bestimmten Technik aus verschiedenen Jahren gemischt werden. Das Durchschnittsalter eines normalen Fino beträgt 5 Jahre, allerdings mit einem Anteil sehr viel älterer Weine.

AMONTILADO

Der Amontillado ist ein alter ausgebauter, dunkelgoldener bis hellbrauner oder bernsteinfarbener Fino mit speziellem pikantem Haselnussaroma, dass er durch einen bestimmten zweiten Reifeprozess erhält. Er entwickelt sich anfangs unter Flor (in diesem Stadium ist er ein Fino), durchläuft dann aber eine Oxidations-Phase. Amontillados reifen zumeist lange im Fass und gelten deshalb als körperreichste und geschmacksintensivste Qualitätsstufe der Finos. Teilweise kommt ihnen ein doppeltes Solera-Verfahren zu Gute. Günstige Amontillados sind allerdings lediglich Mischungen aus minderwertigen Finos und Olorosos ohne zweite Reifung. Amontillado wird als Medium und Medium Dry angeboten, ist mild bis trocken. Der Medium Dry Amontillado ist ein halbtrockener mahagonifarber Wein mit würzigem Aroma, ein Amontillado-Verschnitt aus jungen und süßen Weinen.

PALE CREAM

Eine süße Fino-Variante aus der benachbarten Stadt Sanlúcar de Barrameda ist der Pale Cream. Er ist im Vergleich zu Fino zarter und eignet sich sogar als Begleiter zum Essen.

PALO CORTADO

Palo Cortado ist eine seltene Variante des Amontillado mit leuchtender Mahagoni-Farbe. Er ist trocken und hat ein Haselnuss-Aroma. Er beginnt als Fino, verliert aber dann den Flor und nähert sich den Olorosos an. Geschmacklich liegt er zwischen Amontillado und Oloroso und ist sehr aromatisch.

OLOROSO

Olorosos (oloroso heißt übersetzt duftend) sind dunkelbraunere, kräftigere, körperreichere, schwerere Weine als Finos und Amontillados, mit vollem Walnussaroma. Sie sind knochentrocken bis leicht süßlich-würzig. Ihnen fehlt es an Flor. Nach der Gärung werden sie auf 18 % Vol. aufgespritzt, sodass der Flor abstirbt. Diese Sherrys entstehen also ohne Florschicht, stattdessen aber unter dem Einfluss von Sauerstoff. Olorosos reifen bis zu 10 Jahre im Fass, wobei der Alkoholgehalt auf bis zu 24 % Vol. steigen kann. Nach Abschluss der Fasslagerung/Reifung durchlaufen Olorosos ebenfalls das Solera-System und werden nochmals klassifiziert. Der größte Anteil wird zum eigentlichen Olorosos, dennoch gibt es Deklassierungen. Die Qualität kann variieren, je nachdem ob es sich um einen jungen Oloroso handelt, der mit einfachen Süßweinen verschnitten wurde, oder um einen alten Oloroso mit einem bis zu 10 %-igen Anteil an Pedro-Ximénez-Trauben. Olorosos zählen zu den langlebigsten Weinen der Welt, sie können 50 bis 100 Jahre alt werden.

CREAM-SHERRYS

Diese sind mit Süßwein (Dulce) aus P.X. oder zunehmend auch Moscatel verschnittene Olorosos bzw. Rayas. Die kräftigsten Olorosos werden zu Raya deklassiert und zu Cream Sherry verarbeitet. Bei einfachsten Creams wird dazu eine Zuckerlösung oder aber Most verwendet. Hochwertigere Creams entstehen aus eingedicktem Traubenmost der P.X.-Trauben. Die besten Creams (dann Amoroso) sind lange im Solera-Verfahren gereifte P.X.-Sherrys. Cream Sherrys sind eine süß ausgebaute und dunkle Variante der Olorosos, die ohne Florschicht reifen. Cream Sherry wurde speziell für den nordeuropäischen Geschmack kreiert und ist in Spanien nicht sehr beliebt.

GOLDEN SHERRY

Golden Sherry ist ein dem Cream ähnlicher, milder und beschränkt süßer Sherry.

PEDRO XIMÉNEZ

Pedro Ximénez ist eine süß ausgebaute Variante aus der gleichnamigen Rebsorte, die Trockenbeerenauslese unter den Sherrys. Die Trauben werden der Sonne ausgesetzt, weshalb sie Feuchtigkeit verlieren. Ein alter und im Solera-Verfahren gut ausgebaute P.X.-Sherry ist fast sirupartig und von schwarzbrauner Farbe mit Aromen von getrockneten Pflaumen und Rosinen.

Warenkunde Portwein

DEFINITION/HERKUNFT

Portwein (18 bis 21 % Vol.) ist ein portugiesischer Dessertwein bzw. Likörwein, der nach der Hafenstadt Porto benannt worden ist. Es gibt ihn seit der Hälfte des 17. Jahrhunderts. Die Heimat der Weine für den Port liegt in einem fest bestimmten Gebiet im nördlichen Portugal, im Douro-Tal. Es ist das älteste Weinanbaugebiet der Welt und bietet optimale Klimabedingungen und Bodenbeschaffenheiten (Schiefergestein). Von den 80 verschiedenen, im Douro-Tal angebauten Rebsorten werden 40 für die Produktion von Portwein verwendet. Alle Portweinfirmen (ca. 58) besitzen Lager am anderen Ufer des Douro, in Vila Nova de Gaia, wo das Portweininstitut „Instituto do Vinho do Porto“ für Kontrolle und Qualität des Portweins verantwortlich ist. Heute werden Portweine außerdem auch in Argentinien, Chile, Mexiko und Uruguay hergestellt.

ERZEUGUNG

TRAUBEN:

Die roten Rebsorten sind Bastardo, Donzelinho, Mourisco Tinto, Touriga, Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cáo, Touriga Nacional, Malvasia Preta, Tinta Amarela und Tinta Barroca. Die weißen sind Donzelinho Branco, Esgana-Cáo, Folgazáo, Gouveio, Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho, Codega und Malvasia Rei.

WEINLESE

Ende September, Anfang Oktober (steile Hänge bis 60 Grad Neigung).

MAISCHEN/PRESSEN

Heute arbeitet man mit Zentrifugen und Gärtanks. Die Trauben werden maschinell zerquetscht und entstielt, pumpt sie dann in gekühlte Zementbehälter, die nach 2 Tagen verschlossen werden.

GÄRUNG

In den Zementbehältern entwickelt sich Wärme, die die Gärung auslöst. Wenn der Zucker in der Masse zur Hälfte vergoren ist, wird die Maische ausgepresst und der Most zum Weitergären in Fässer geleitet. Soll der Wein süß werden, stoppt man die Gärung (meist nach 2 Tagen) durch Zugabe von hochprozentigem Traubendestillat/Weinbrand (Avinieren). Der nun hohe Alkoholgehalt verhindert die Nachgärung und steigert die Haltbarkeit und Lagerfähigkeit (Verhältnis: 450 Liter Most zu 100 Liter Weinbrand).

REIFUNG/LAGERUNG

Wein-Branntwein-Mischung entwickelt nur langsam Geschmack, lange, bis zu 50 Jahre andauernde Reifezeit in Villa Nova de Gaja gegenüber von Porto (am anderen Ufer des Douros).

SORTEN

Portweine gibt es von dunkelrot (full red) über rubinrot (ruby), lohfarben (tawny) bis zu blassgelb (pale white). Rote und rubinrote Portweine, das Ergebnis aus verschiedenen Verschnitten, lagern im Fass. Da sie jung, süß, körperreich und fruchtig sind, werden sie als Dessertweine empfohlen. White Port (weißer Portwein) wird aus hellen Trauben gewonnen. Er ist im Handel mit der Bezeichnung „Dry Port“ oder „Medium White“ zu finden. Auf dem Etikett steht die Bezeichnung weiß/white. Diese Portweine reifen ebenfalls mehrere Jahre im Holzfass. Es wird versucht, sie als Aperitifweine zu etablieren.

RUBY/TAWNY

Ruby ist ein junger, rubinroter bis schwarzer, meist süßer, kräftiger Port, der oft nur drei Jahre im Fass lagert. Er wird aus roten Trauben gekeltert. Ausgebaute Rubys, die mindestens 20 Jahre im Fass gelagert werden, sind der Fine Ruby, der Tawny und der Fine Tawny. Tawny hat durch lange Fasslagerung eine helle/gold-gelbe Farbe angenommen. Durch Oxidation ist er nicht so süß wie Ruby und oft von sehr guter Qualität.

VINTAGE PORT

Vintage Port ist am populärsten. Er ist ein sehr rarer und hochwertiger Jahrgangsport aus roten Trauben von Spitzenweinen eines außergewöhnlichen Jahres. Es werden Weine aus verschiedenen Lagen und meist von verschiedenen Weingütern verwendet. Vintage Ports werden nach zwei bis drei Jahren Fasslagerung in Flaschen gefüllt und reifen darin mindestens 10, normalerweise 15 bis 20 Jahre weiter. Auf dem Etikett muss das Erntejahr angegeben sein. Geöffnet verliert er nach mehreren Tagen sein Aroma.

WHITE PORT

White Port ist ein Produkt aus weißen Trauben ohne vorgeschriebene Mindestlagerzeit. Meist lagert er 2 bis 3 Jahre.

LATE BOTTLED VINTAGE PORT (L.B.V.)

Late Bottled Vintage wird aus dem Wein eines Jahrgangs hergestellt, der erst zwischen dem 4. und 6. Jahr von Fass auf Flaschen gefüllt wird und in ihnen nur kurzzeitig nachlagern. Somit reift er doppelt so lange wie der Vintage Port. Auf dem Etikett muss auch hier das Erntejahr vermerkt sein.









VINTAGE CHARACTER

Dieser Port besteht aus den besten Weinen verschiedenster Jahrgänge nur aus dem Cima Gorgo Gebiet. Vintage Character ist also eine Jahrgangs-Cuvée, die mindestens 4 bis 5 Jahre im Fass und kurzzeitig in Flaschen lagert. Als weitere Sorten sind der Crusted Port (Poor man's Vintage), Single Quinta Vintage Port, Colheita und Wood Port zu nennen.

Bodegas Vicente Gandía

Vicente Gandía ist ein über 130 Jahre altes Weingut, welches im Jahre 1885 gegründet wurde. Aktuell wird die Bodega in der 4. Generation geleitet, wobei stetig an traditionellen Werten, die seit der Gründung bestehen, festgehalten wird. Gleichzeitig wird zum Fortschritt beigetragen, indem Wert auf Qualität und Innovation gelegt wird, aber die geerbte Weintradition trotzdem nicht in Vergessenheit gerät. Das Weingut Vicente Gandía wurde schon immer für sein Streben nach Internationalität charakterisiert. Vicente Gandía ist das größte Weingut Valencias und produziert ein attraktives Portfolio mit Weinen aus den wichtigsten Herkunftsregionen Spaniens. Hierzu gehören die D.O.s Valencia, Utiel-Requena, Alicante, Cava, Ribera del Duero, Rioja, Rías Baixas und Priorat. Im Jahr 2014 gewann Vicente Gandía den Titel „bestes spanisches Weingut“ beim internationalen Wettbewerb des AWC Wien. Im gleichen Jahr wurde das Weingut von der „World Association of Writers and Journalists of Wines and Spirits“ auf die Liste der besten 50 Weingüter der Welt gesetzt. Der europäische Vereinsrat für Gastronomie (CEUCO) verliehte dem valenzianischen Weingut Vicente Gandía den Preis „Aurum Europa Excellence Enogastronomic“ in der Kategorie „Bestes Weingut Europas 2018“.



ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEBIET	JAHRGANG	VERSCHLUSS	FL./KARTON	l/FL.	€/FL.
542177	Nebula Blanco, Verdejo, D.O.	 Rueda	2023	S	6	0,75	5,20
550667	Nebula Rosé, Verdejo, DO	 Valencia	2023	S	6	0,75	4,70
550677	Nebula Garnacha, D.O.	 Valencia	2021	K	6	0,75	5,20
544057	Altos de Raiza, D.O.	 Rioja	2022	K	6	0,75	5,00
544067	Raiza Crianza, D.O.	 Rioja	2021	K	6	0,75	6,25
544077	Raiza Reserva, D.O.	 Rioja	2019	K	6	0,75	8,00
544087	Raiza Gran Reserva, D.O.	 Rioja	2015	K	6	0,75	15,30
550557	„BO“, Bobal, D.O.P.	 Utiel-Requena	2022	K	6	0,75	6,45

NEBLA

A cloud of sensations



WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE


— VG —
VICENTE GANDIA
VITICULTORES DESDE 1885

Bodegas Martinez Bujanda

RIOJA

Bodegas Valdemar gehört zu einer bedeutenden Gruppe von Weinkellereien, die im Familienbesitz mit langer und stolzer Weinbautradition ist. Die Kellerei ist immer darauf bedacht, den bestmöglichen Zustand in den Weingärten sicherzustellen, um Weine optimaler Qualität zu gewährleisten. Die Weine stammen ausschließlich aus den mehr als 400 Hektar eigenen Weingärten, die innerhalb der D.O.Ca. Rioja gelegen sind. Die Weingärten der Familie verteilen sich auf drei Anbauzonen, aus denen sich die Rioja zusammensetzen. Die ausschließliche Verwendung von Trauben aus eigenen Weingärten ermöglicht der Kellerei Weine von unverwechselbarem Charakter.







ART.-NR.	BEZEICHNUNG		JAHRGANG	VERSCHLUSS	FL./KARTON	l/FL.	€/FL.
543557	Valdemar Tinto Tempranillo, D.O.Ca		2022	S	6	0,75	7,10
543567	Conde de Valdemar Crianza, D.O.Ca		2018	K	6	0,75	9,60
543577	Conde de Valdemar Reserva, D.O.Ca		2015	K	6	0,75	14,00

Marqués de Cáceres

RIOJA

Die drei Weinexperten Marqués de Cáceres, Enrique Forner und der berühmte Bordeaux-Oenologe Emile Peynaud fanden die besten Böden in der Rioja Alta. Sie gründeten die Union Viti-Vinicola, der sich hunderte Winzer aus der Umgebung anschlossen. Mit erheblichen Investitionen wurden moderne Kelterungs- und Lagerstätten geschaffen. So kontrolliert die Union nun die gesamte Weinerzeugung: Lesegut nur von ausgesuchten Böden und Winzern; Kelterung und Gärung nach den neuesten önologischen Erkenntnissen.



ART.-NR.	BEZEICHNUNG		JAHRGANG	VERSCHLUSS	FL./KARTON	l/FL.	€/FL.
543107	Marqués de Cáceres Blanco, D.O.C.		2023	S	6	0,75	6,55
543123	Marqués de Cáceres Crianza, D.O.C.		2020	K	12	0,375	5,65
543127	Marqués de Cáceres Crianza, D.O.C.		2020	K	6	0,75	9,95
543147	Marqués de Cáceres Gran Reserva, D.O.C.		2016	K	6	0,75	21,70

Baron de Ley

RIOJA

Das Weingut wurde im Jahre 1985 von einer kleinen Gruppe angesehener Rioja-Spezialisten für ein bis dahin in Spanien einzigartiges Projekt gegründet: ein Weingut im Stil des Bordeaux Château. So pflanzte man 1985 Tempranillo-Trauben sowie einen kleinen Teil Cabernet Sauvignon. Das Hinzufügen geringer Mengen Cabernet Sauvignon zeigt, dass diese Rebsorte hervorragend als Ergänzung der Tempranillo-Traube geeignet ist, da sie sich sehr gut mit ihr verbindet und zusätzliche Extrakte, Farbe und Tanninpotential beiträgt.



ART.-NR.	BEZEICHNUNG		JAHRGANG	VERSCHLUSS	FL./KARTON	I/FL.	€/FL.
543207	Baron de Ley Reserva, D.O.Ca		2019	K	6	0,75	14,20
543217	Baron de Ley Gran Reserva, D.O.Ca.		2017	K	6	0,75	23,80

Bodegas López Mercier

TIERRA DE CASTILLA



ART.-NR.	BEZEICHNUNG		JAHRGANG	VERSCHLUSS	FL./KARTON	I/FL.	€/FL.
551357	Cal y Canto Blanco, Viura und Verdejo, VdT		2023	S	6	0,75	4,10
551347	Cal y Canto, Tempranillo, VdT		2023	S	6	0,75	4,10

Pesquera

RIBERA DEL DUERO

A. Fernández, unbestrittener Vorreiter für Spitzenweine aus dem Ribera del Duero, beweist, was Pioniergeist bewegt. Er pflanzte Reben, während andere Bauern der Region ihre Rebberge für einträgliche Zuckerrüben rodeten. Der von Robert Parker publizierte Vergleich mit dem Pétrus ist legendär. Heute herrscht A. Fernández über 800 Hektar Weinberge und produziert gemeinsam mit seinen vier Töchtern Weine im höchsten Qualitätsbereich.



ART.-NR.	BEZEICHNUNG		JAHRGANG	VERSCHLUSS	FL./KARTON	I/FL.	€/FL.
547907	Pesquera Crianza, D.O.		2020	K	6	0,75	26,20
547937	Pesquera Reserva, D.O.		2019	K	6	0,75	41,95
547807	Condado de Haza Crianza, D.O.		2014	K	6	0,75	15,65

Navarro Lopez

VALDEPENAS

Aus der neu gebauten Kellerei kommen modernst vinifizierte Qualitätsweine mit einem in Europa fast unschlagbar guten Preis-Qualitäts-Verhältnis. Dazu trägt auch das warme Klima in Valdepenas bei, hier reifen die Tempranillo-Trauben phantastisch aus. Die daraus gekelterten Weine haben eine große Fruchtfülle und eine wunderbare Aromatik.



ART.-NR.	BEZEICHNUNG		JAHRGANG	VERSCHLUSS	FL./KARTON	I/FL.	€/FL.
548001	Oromonte, Tempranillo, VdT		2023	S	6	1,00	6,55
548007	Oromonte, Tempranillo, VdT		2022	K	6	0,75	5,90

Cims de Porrera

PRIORAT

Porrera ist ein hoch gelegenes Dorf im unwirtschaftlichsten Teil des Priorat. Es verfügt über die besten und ältesten Weinberge. José Luis Pèrez hat ein Projekt gestartet, um der dortigen Landflucht Einhalt zu gebieten und die uralten Weinberge vor dem endgültigen Verfall zu retten. In die Kellereigebäude wurde erheblich investiert, neueste Technologie angeschafft und die besten Barriques aus Frankreich gekauft. „Cims“ heißen die Bergkuppen in der Gegend um Porrera und als ein wahrer „Gipfelstürmer“ dürfte sich auch bald dieses Weingut entpuppen.

Cims de
Porrera

ART.-NR.	BEZEICHNUNG		JAHRGANG	VERSCHLUSS	FL./KARTON	I/FL.	€/FL.
550057	Vi de Vila de Porrera Blanc, Garnacha Blanca/Picapoll/PX, D.O.Ca		2019	K	6	0,75	20,25
550037	Vi de Vila de Porrera, Carinena/Garnacha, D.O.Ca.		2018	K	6	0,75	24,20
550047	Cims de Porrera clàssic, Carinena/Garnacha, D.O.Ca.		2017	K	6	0,75	61,80

Ego Bodegas

JUMILLA

Die Bodegas EGO ist im Anbaugebiet Jumilla, im Südosten Spaniens zu Hause, nur wenige Kilometer vom Stadtzentrum entfernt. Es ist ein Familienbetrieb, gegründet von Santos Ortiz und von Beginn an der Qualität verpflichtet. Hier in Jumilla ist das Klima kontinental geprägt und es gibt große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Von Westen schützt das Plateau von La Mancha vor kalten Winden des Atlantiks und von Osten übt das Mittelmeer seinen klimatischen Einfluss aus. 3.000 Sonnenstunden im Jahr verwöhnen die Trauben während der Reifung. „EGO“ steht für ein gesundes Selbstbewusstsein, Talent und Ehrgeiz moderne Weine zu produzieren und die Tradition dabei nicht zu vergessen. Von 25 Hektar eigenen Weinbergen werden die Trauben per Hand gelesen und im modernen Keller von Oenologe Antonio Arraez zu ansprechenden Weinen verarbeitet.



ART.-NR.	BEZEICHNUNG		JAHRGANG	VERSCHLUSS	FL./KARTON	I/FL.	€/FL.
551957	Goru, Monastrell, Syrah und Petit Verdot, D.O.P.		2022	K	6	0,75	6,25
551977	Talento, Monastrell und Syrah, D.O.P.		2021	K	6	0,75	6,05
551967	Fuerza, Monastrell und Cabernet Sauvignon, D.O.P.		2020	K	6	0,75	7,80

Miguel Torres

PENEDÈS

Niemand sonst ist für den spanischen Weinbau der letzten zwanzig Jahre so bedeutend gewesen wie Miguel A. Torres. Seine Familie betreibt bereits seit dem 17. Jahrhundert Weinanbau im Penedès, einem berühmten Anbaugebiet in Katalonien. Durch Pionierarbeit, Innovation und dem unermüdlichen Einsatz der Familie für Qualität und ökologischen Weinanbau, genießen die Weine von Torres heute Weltruf.



ART.-NR.	BEZEICHNUNG		JAHRGANG	VERSCHLUSS	FL./KARTON	I/FL.	€/FL.
540037	Mas Rabell Rosado, D.O.		2023	S	6	0,75	7,85
540017	Gran Coronas Cabernet Sauvignon Reserva, D.O.		2020	K	6	0,75	15,40

Finca Losada

BIERZO

Reichlich 40 Jahre ist es her, dass Émile Peynaud, der Vater der modernen Önologie, die Meinung äußerte, die nordwestspanische Region Bierzo verfüge über eines der weltweit besten Terroir zur Erzeugung von Spitzenweinen. Jetzt endlich ist es soweit. Eine winzig kleine Schar von Önologen ist angetreten, die weise Vorhersage des Altmeisters zu bestätigen und die in Bierzo heimische Rebsorte Mencía international bekannt zu machen. Ganz vorne mit dabei, und auf bestem Wege, ein echter Insider-Tipp zu werden, ist die winzig kleine Finca Losada. Eine illustre Schar spanischer Geschäftsleute mit einem ausgeprägten Hang zu feinem Essen und allerbesten Weinen hat sich zusammen gefunden und den Macher Amancio Fernandez mit allen Vollmachten ausgestattet, um auf der Finca Losada unverwechselbare Einzelstücke zu produzieren. Hinsichtlich Eleganz und Feinheit der Weine orientieren sich sowohl Investoren als auch Macher von Losada an keinem geringeren als an Château Petrus. Keine superkonzentrierten Monsterweine sollen aus der subtilen Rebsorte Mencía entstehen, sondern hochfeine, charmante Weine zum Trinken.



ART.-NR.	BEZEICHNUNG		JAHRGANG	VERSCHLUSS	FL./KARTON	I/FL.	€/FL.
551057	Pájaro Rojo, DOC		2019	K	12	0,75	9,80
551047	Losada, DOC		2020	K	6	0,75	15,50

Sherry

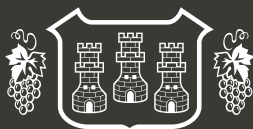
ART.-NR.	BEZEICHNUNG		VOL. %	I/FL.	€/FL.
571607	HAUSMARKE Medium Dry Sherry		15,0	0,75	8,25
570075	Emilio Lustau East India, Solera Reserva		20,0	0,50	16,40
570007	Emilio Lustau Fino „Jarana“, Solera Reserva		15,0	0,75	14,40
570037	Emilio Lustau Medium Dry Amontillado „Los Arcos“, Solera Reserva		18,5	0,75	15,60
570027	Emilio Lustau Manzanilla „Papyrusa“, Solera Reserva		15,0	0,75	15,00
570087	Emilio Lustau Deluxe Cream „Capataz Andres“, Solera Reserva		20,0	0,75	17,80
570067	Emilio Lustau Dry Oloroso „Don Nuno“, Solera Reserva		20,0	0,75	23,70
570107	Emilio Lustau Pedro Ximenez „San Emilio“, Solera Reserva		17,0	0,75	27,65
571707	Sandeman Medium Sweet		15,0	0,75	6,90
571717	Sandeman Medium		15,0	0,75	6,90
571697	Sandeman Fino		15,0	0,75	6,90
571777	Tio Pepe Fino		15,0	0,75	12,05



Weingenuss eines Königs würdig



TORRES®



1870



Quinta das Arcas

ALENTEJO

„Die Weine sind das Ergebnis engagierter Arbeit in Harmonie mit der Natur. In jeder Flasche kann man die Vielfalt frischer Aromen schmecken.“ Mit diesem Vorsatz tritt das Team der Quinta das Arcas seit vielen Jahren an. Der Familienbetrieb wurde 1985 von António Monteiro Esteves gegründet. Ganz besonders aber haben es der Familie die frischen, knackigen, alkoholarmen Vinho Verdes und die Qualitätsweine, die in der Region Alentejo produziert werden, angetan. Das Alentejo ist eine dynamische Wein-Region. Die Böden sind aus Schiefer, Granit und Quarziten mit Anteilen anderer Gesteinsarten, darunter sogar Marmor. In dem extrem trockenen Klima, mit einem großen Gefälle zwischen Sommer- und Wintertemperaturen, gedeihen vor allem Rotweinträuben von ganz besonderer Qualität; fruchtvoll mit warmen, reifen Aromen.



ART.-NR.	BEZEICHNUNG		JAHRGANG	VERSCHLUSS	FL./KARTON	l/FL.	€/FL.
561107	Conde Villar, Vinho Verde Branco, D.O.P.		2023	S	6	0,75	5,00
561097	Conde Villar, Vinho Verde Rosé, D.O.C.		2023	S	6	0,75	5,00

Portwein

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	JAHRGANG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
576117	Delaforce Fine Ruby Port		20,0	0,75	10,55
576127	Delaforce Fine White Port		20,0	0,75	10,55
576507	HAUSMARKE Port Tawny red		20,0	0,75	8,40
576517	HAUSMARKE Port white		20,0	0,75	8,40
576307	Sandeman Porto Tawny		19,5	0,75	10,30
576317	Sandeman Porto White		19,5	0,75	10,30
577827	Taylor's Port Selected Ruby		20,0	0,75	12,55
577837	Taylor's Port Chip Dry		19,5	0,75	20,50
577847	Taylor's Port Late Bottled Vintage	2019	20,0	0,75	20,05
577807	Taylor's Port Tawny 10 years old		20,0	0,75	30,70
577817	Taylor's Port Tawny 20 years old		20,0	0,75	60,00

Madeira

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
580257	Madeira Justinos sweet	19,0	0,75	12,35