

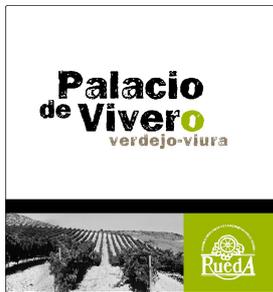
## WEISSWEINE:

### 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: € 26,20

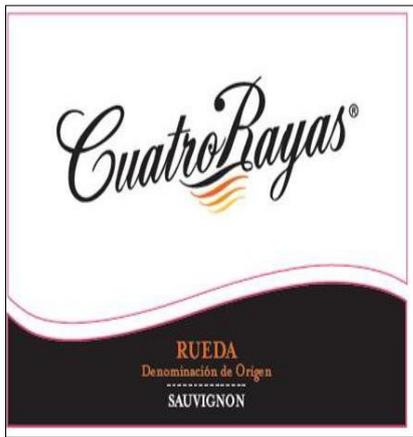


### PALACIO DE BORNOS

100% Verdejo

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

75 cl: € 28,-



## 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: € 28,-

## 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: € 31,-

## 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: € 35,60



**mirto**

**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.

2005                      75 cl: € 47,-  
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 Kirschtrot 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!

2008                      75 cl: € 74,-  
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.



### Viña Sastre Roble

100 % Tinta del pais

Ein mächtiger Wein, mit rustikalen Eindrücken, welche an die ursprünglichen Ribera del Duero Weine erinnert; andererseits ist der Vina Sastre Crianza ein Wein mit deutlicher Finesse und Eleganz. Ein wunderschöner ausgeglichener Crianza Wein mit großer Dichte und Intensität. Sehr harmonische Frucht-Tannin-Struktur.

75 cl: € 34,60

### Aalto

Reinsortiger Fino Tinto (Tempranillo)

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

75 cl: € 94,-

AALTO

RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## 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 Tempranillos, der die mediterrane Rüdheit 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. Trockenens 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 feine 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:

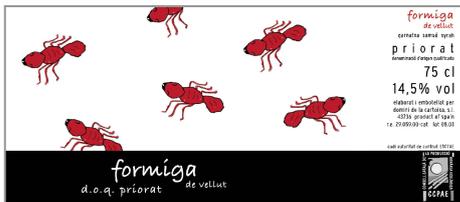
Obwohl das Priorato nur etwa 50 Kilometer Luftlinie vom Mittelmeer Metropole Barcelona entfernt liegt, ist sein Klima im Sommer heißer im Winter erheblich kälter als an der Küste. Das Priorato erzeugt zu 95 die zum größten Teil aus Garnacha und Cariñena bestehen.



und nahe der  
und trockener und  
Prozent Rotweine,

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 langanhaltend.



### 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,-

## MONTSANT:

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



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



**Costers del Gravet**

Vegan

Uvas 50% Garnacha tinta, 30% Cabernet Sauvignon y 20% Cariñena

Komplexe Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen und Heidelbeeren. Großer und großzügiger Körper mit weichen Tanninen und einer Säure, die ihn recht lebendig hält. Toller Abgang mit einer guten Integration der Aromen.

75 cl: € 36,40