

WEINKARTE

VILLA PURA VIDA

WEISSWEINE

VEGA NORTE BLANCO 2019

6,50 Euro

La Palma gilt zu Recht als die „Schöne Insel“, nicht zuletzt auch deshalb, weil sie so schöne Weißweine hervorbringt. Es gibt hier tolle Weißweine zum sensationellen Preis. Und das vor allem wenn man bedenkt, unter welchen schwierigen Bedingungen hier Weine angebaut werden. Die steilen Lagen und oft kleinen Parzellen machen die Ernte recht beschwerlich. Dafür schmeckt man die Liebe, mit denen sich die hiesigen Weinbauern ihrem „Vino“ widmen. Eine der Top-Erzeuger der Insel ist die Winzergemeinschaft Bodegas Noroeste. Die S.A.T. Bodegas Noroeste de La Palma nahm 1998 ihren Anfang. Eine kleine Gruppe von 50 Winzern gründete aus Liebe zum Weinberg diese Bodega im Nordwesten der Insel. Die Vermarktung der Weine unter der Herkunftsbezeichnung „Denominacion de Origen“ DO La Palma „Vinos Vega Norte“ begann 1999. Mittlerweile arbeiten 280 Winzer der Vega Norte Genossenschaft daran, mit Mühe, Sorgfalt und Respekt für die Umwelt Weine von höchster Qualität auszubauen. Die Weine entstammen den Anbaugebieten Puntagorda, Tijarafe und Garafía und entwickeln sich prächtig auf einer Höhe zwischen 1.000 und 1.500 Meter, wodurch die Weine hier unter ökologisch besten Bedingungen gedeihen.

Der VEGA NORTE BLANCO ist mit 46.000 Flaschen der Bestseller der Bodega, vor allem deshalb, weil er durch ein hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis besticht. Er besteht aus den Traubensorten Listán Blanco de Canarias (85%) und Albillo Criollo (15%), eine sehr harmonische Mischung. Er zeigt sich dem Auge in grünlicher stählerner Farbe, rein und klar. Er weist gut erkennbare Aromen von hoher Intensität mit Aromen tropischer Früchte, wie Passionsfrucht und Ananas, von Steinobst wie Aprikose, sowie Birne und im Hintergrund Jasminblüten auf. Am Gaumen wirkt er reif, wohlausgewogen, einnehmend und ehrlich sowie bemerkenswert lang anhaltend mit einem dezent bitteren Abgang. Es handelt sich um einen ausgewogenen, sehr ausdrucksstarken Wein mit angenehmer Säure. Diesen Wein trinkt man schön kühl (8-10 Grad), er passt hervorragend zu frischem Fisch, Salaten, Paella, Meeresfrüchten, Pasta und palmerischen Vorspeisen. Der 2017-er Jahrgang wurde auf der Weinmesse in Bordeaux mit der Goldmedaille und auf der Weinmesse in Estoril mit der Silbermedaille prämiert. Einfach ein ehrlicher, charaktvoller Weißwein und unser Lieblingsweißwein! Und wenn Sie ergründen wollen, wo der hiesige Wein wächst und gedeiht, dann spazieren Sie doch mal den Wanderweg „La Traviesa“ in den Bergen Puntagordas, das unbedingt zu empfehlen ist.

VEGA NORTE ALBILLO CRIOLLO 2018 – AUSVERKAUFT –

9,00 Euro

Bei dieser limitierten Auflage handelt es sich um einen reinsortigen Weißwein der Bodegas Noroeste der Varität Albillo Criollo. Diese hiesige Sorte mit ihren sehr kleinen Trauben ergeben Weine von höchster Qualität, mit weichem Geschmack sowie eleganten und intensiven Aromen. Er präsentiert sich sauber und transparent, mit grünlich stählernen Rändern. In der Nase zeigt er eine gute Präsenz von reifen Früchten (Pfirsich, Aprikose, Kaktus, Melone) mit blumigem Hintergrund sowie Kräutern

(Anis, Fenchel). Am Gaumen wirkt er angenehm und offen, intensiv und hartnäckig. Es handelt sich um einen ausgewogenen Wein, von zarter und langer Säure, mit einem langen Abgang. Diesen Wein trinkt man schön kühl (8-10 Grad), er passt perfekt zu frischem Fisch, Salaten, Paellas, Meeresfrüchten, Pasta, palmerischen Vorspeisen und Reisgerichten. Dieser Wein ist bereits in den letzten Jahren auf internationalen Weinmessen mehrfach mit der Goldmedaille ausgezeichnet worden – aber nicht nur deshalb ein ausgezeichneter Weißwein!

VEGA NORTE BLANCO ECOLÓGICO 2018 – AUSVERKAUFT –

12,00 Euro

Der Weißwein aus der VEGA-NORTE-Reihe wird in sehr limitierter Auflage produziert. Der Jahrgang hat lediglich eine Gesamtproduktion von 1.400 Flaschen. Es werden für diesen biologischen Wein ausschließlich ausgewählte Trauben der Rebsorten Listán Blanco de Canarias (80%) und Albillo Criollo (20%) aus ausschließlich biologischem Anbau der Parzellen La Traviesa in der Höhenlage Puntagordas (auf 1.300 bis 1.400 M.ü.M.) verwendet, die in Stahltanks verarbeitet und in französischer Eiche ausgebaut werden. Dem Auge zeigt er sich in einer stählernen Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase ist er lebendig von mittlerer bis hoher aromatischer Intensität, mit Aromen von tropischen Früchten (Ananas, Melone), Birnen, Steinobst und Nuancen von Geröstetem und Vanille. Am Gaumen ist er trocken, breit und gut ausbalanciert. Er hat eine angenehme Säure und eine herbe Note, die eine perfekte Harmonie ergibt. Diesen Wein trinkt man schön kühl (8-10 Grad), er passt perfekt zu frischem Fisch, palmerischen Vorspeisen, Reisgerichten, weißem Fleisch und Salaten. Mit 14,5 % Alkoholgehalt für einen Weißwein ein kraftvoller, aber sehr angenehm zu trinkender, balancierter, edler Weißwein! Wer biologischen Wein schätzt und beim Geschmack dennoch keine Abstriche machen will, liegt mit diesem schönen und edlen Weißwein genau richtig!

VEGA NORTE ALBILLO BARRICA 2018

15,00 Euro

Beim VEGA NORTE ALBILLO BARRICA handelt es sich um eine limitierte Sonderausgabe von nur 1.400 Flaschen Gesamtproduktion. Die Herstellung dieses Weins basiert auf einem Auswahlprozess der besten Parzellen. Die Ernte der erlesenen Trauben erfolgt zum optimalen Zeitpunkt der Reifung und der optimalen Säure. Der Most wird auf der Hefe in französischen Eichenfässern mit weicher Röstung vergoren, in denen er sieben Monate lang unter Anwendung der täglichen Schlagstocktechnik zur Reifung gelangt. Der Wein hat eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, rein und hell. In der Nase hat er eine mittlere bis hohe Intensität, Aromen von Hefe, Vanille, gerösteten tropischen Früchten und weißen Blüten. Die Fruchtaromen entfalten sich sehr schön im Glas. Am Gaumen ist er trocken und frisch, mit guter Säure sowie einem intensiven und anhaltender Abgang. Es handelt sich um einen ausgewogenen, sehr edlen Wein von großer aromatischer Komplexität. Diesen Wein trinkt man schön kühl (8-10 Grad), er passt perfekt zu frischem Fisch, Salaten, Paellas, Meeresfrüchten, Pasta, palmerischen Vorspeisen, Reisgerichten, Foie, Marmeladen mit Ziegenkäse. Dieser Wein gehört zu den erlesensten Weißweinen der Insel. Er ist der passende Begleiter, wenn es etwas Besonderes zum Essen sein darf!

VEGA NORTE BLANCO AFRUTADO 2019

8,00 Euro

Der VEGA NORTE BLANCO AFRUTADO wird ebenfalls lediglich in einer geringen Auflage von rds. 7.000 Flaschen hergestellt. Er besteht aus den Traubensorten Listán Blanco de Canarias und Albillo Criollo, die ihm ein harmonisches Bouquet verleihen. Beim Anblick zeigt er eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, rein und hell. In der Nase hat eine mittlere Intensität, Aromen von Ananas, Pfirsich, Melone, Birne mit einem hervorstechenden kräuterigen und anisigen Touch. Am Gaumen hat er einen eher lieblichen Auftritt und einen leichten Gang, eine gute Säure und einen bitteren, gut

ausbalancierten Abgang. Der etwas liebliche Auftritt verleiht ihm auch den Namen AFRUTADO. Diesen Wein trinkt man schön kühl (8-10 Grad), er passt sehr gut zu gemischten Salaten, Tomaten- und Gurkensalat, gebratene kanarische Gerichte, Frischkäse und belegte Brotschnittchen. Wer es gerne etwas lieblicher mag, der liegt mit diesem Wein richtig!

PACO & LOLA

12,00 Euro

Und wenn es mal etwas Besonderes vom spanischen Festland sein soll, dann haben wir mit PACO & LOLA einen schönen Albariño aus Galizien. Das Zentrum des Albariño-Anbaus liegt in den Rias Baixas. Fjordähnliche Flußmündungen mit tief ins Landesinnere schneidenden Meeresarmen prägen die sehr fruchtbare Landschaft Galiziens, nördlich des Flusses Miño, der Portugal von Spanien trennt. Reinsortige Albariños gehören zu den teuersten und mit Abstand besten Weißweinen Spaniens. PACO & LOLA ist ein junges und modernes Weingut, das im Jahr 2005 auf Initiative einer Gruppe von Winzern und Weinbauern aus der Region O Salnés gegründet wurde. Derzeit hat sie mehr als 400 Mitglieder und ist somit die Genossenschaft mit den meisten Mitgliedern in Rías Baixas, die sich zudem der Maxime verschrieben hat, den Einsatz chemischer Produkte zu minimieren. PACO Y LOLA verfügt über mehr als 200 Hektar eigene Rebfläche auf mehr als 1.800 Parzellen im Tal „Valle do Salnés“. PACO & LOLA ist ein aromatischer Wein, leicht und knackig. Er zeigt Aromen von weißen zitronigen Früchten mit floralen und leicht tropischen Noten. Am Gaumen ist er agil, mit einem süßen Eintritt und einem langen und frischen Abgang. Ideale Trinktemperatur: 9 Grad. Wir trinken diesen Weißwein immer wieder gerne!

COTO DE IBEDO

5,50 Euro

Ein weiterer schöner und komplexer Weißwein aus Galizien ist der COTO DE IBEDO der Bodegas Campante. Er entstammt der kleinen, aber feinen spanischen Weinregion D.O. Ribeiro im Herzen von Galizien, das sich hauptsächlich an beiden Uferseiten des Flusses Rio Miño mit seinen Nebenflüssen Avia, Arnoia und Barbantiño erstreckt. Beim COTO DE IBEDO handelt sich um einen Cuvée aus den in dieser Weinregion vorherrschenden Rebsorten Treixadura, Godello und Loureira. Der 2017-er Jahrgang wurde vom Weinführer Guía Peñín mit 88 Punkten bewertet. Im Glas zeigt sich der Wein in blasser grügelber Farbe. Der herbe Charakter seines Buketts mit Tönen von Sternfrucht und Jasminblüte erscheint auch im Geschmack neben einer mittleren Säure, gutem Extrakt und öligen Mundgefühl. Der Abgang ist würzig mineralisch. Bei einer empfohlenen Serviertemperatur von 8-10°C passt dieser Wein bestens zu Meeresfrüchten, Risotto, Pasta und Geflügelgerichten. Ribeiro ist die Heimatregion meines Vaters und dieser Wein erinnert mich stets an die schönen Sommer in meiner Kindheit, als ich die Weinbauern bei der Ernte beobachtet habe und sich der Duft der Weinreben in den engen Gassen der kleinen Ortschaft verströmte. Von der Terrasse unseres Hauses konnte ich über die Weinberge auf den Fluss sehen – herrlich! Es ist eine ehrlicher, einfach guter Weißwein mit einem sehr guten Preis-Leistungsverhältnis!

VEGA DEL PAS RUEDA VERDEJO

6,50 Euro

Der VEGA DEL PAS ist ein sehr schöner Weißwein der Bodega VEGA DEL PAS aus Villaverde de Medina, im bekannten spanischen Weißweingebiet der Rueda in der Provinz Valladolid. Die Bodega Vega Del Pas wurde 1996 gegründet. Die schlossartige Kellerei befindet sich mitten im Herzen der D.O. Rueda. Die D.O. Rueda ist mit rd. 550.000 hl Jahresproduktion die Weißwein-Hochburg Spaniens. Sie ist in der Region Castilla y León, rd. 200 Kilometer nördlich von Madrid gelegen. Die D.O. Rueda steht für fruchtig-frische Weißweine, sie ist der Star unter den Weißweinen Spaniens und erfreut sich zunehmender Beliebtheit auch außerhalb Spaniens. Die besondere Höhenlage der Region verleiht den Weinen ihre besondere Frische und Fruchtigkeit gepaart mit viel Aroma und

animierender Säure. Besonders beliebt ist die autochthone Sorte Verdejo. Sie bringt hier Weine hervor, die mit ihrem trocken-fruchtigen Geschmack und dem cremigen Mundgefühl begeistern. So auch der VEGA DEL PAS RUEDA VERDEJO. Die Weinberge weisen ein Durchschnittsalter von 20 Jahren auf. Das Weingut bewirtschaftet 200 Hektar Reben, die alle in Eigenbesitz sind. Es bringt Jahr für Jahr Weißweine von außerordentlicher Qualität hervor. Der VEGA DEL PAS weist sehr schöne Aromen von Gras, Fenchel und tropischen Früchten auf. Ideale Trinktemperatur: 7-9 Grad. Unser Tipp: Einfach mal probieren!

ROSÉWEIN

VEGA NORTE ROSADO 2019

7,00 Euro

Bei dem VEGA NORTE ROSADO handelt es sich um einen Rosé, der aus roten Rebsorten hergestellt wird, zu 95% besteht er aus der Rebsorte Negramoll. Der 2019-er Jahrgang wird in einer Auflage von 13.800 Flaschen produziert. Die zur Herstellung dieses modernen Roséweins verwendeten Rebsorten sind die charakteristischsten und am weitesten verbreiteten in der Region. Er wird hergestellt durch dreitägiges Maischen mit der Haut bei niedrigen Temperaturen. Sobald dieser Prozess abgeschlossen ist, wird der Most in Edelstahltanks „ausgeblutet“ und fermentiert. Es ist ein Wein von eleganter Himbeerfarbe mit violetten Reflexen, rein und hell. In der Nase hat entfaltet er eine ausgeprägte und sehr komplexe aromatische Intensität mit Aromen, die an Erdbeeren, Waldfrüchten, Guave, Granatapfel und tropischen Früchten erinnern; er ist sehr ausdrucksstark. Am Gaumen hat er einen trockenen Eingang mit einem ausgeprägten und frischen Gang, guter Säure und herben Abgang. Es ist ein ausgewogener und lang anhaltender Wein. Diesen Wein trinkt man sehr kühl (7-8 Grad), er passt hervorragend zu frischem Fisch, Salaten, Paellas, Meeresfrüchten, Pasta, palmerischen Vorspeisen, Reisgerichten und Quiche. Der letzte Jahrgang (2018) hat auf der „Berliner Wein Trophy“ die Goldmedaille abgeräumt. Eine tolle Bestätigung für diesen sehr eleganten und edlen Rosé. Preis/Leistung: TOP, sehr zu empfehlen!

ROTWEINE

VEGA NORTE LISTÁN PRIETO 2018

7,50 Euro

VEGA NORTE produziert auch verhältnismäßig gute Rotweine. Die Weine haben einen guten Alkoholgehalt und einen ausgewogenen Säuregehalt, eine hohe Farbintensität, deutliche mineralische Aromen von schwarzen Früchten sowie ein gewisses Aroma von „Vulkanstaub“, das sie einzigartig macht. Im Mund sind sie umhüllend und mit polierten Tanninen. Der LISTÁN PRIETO 2018 wird in einer Auflage von 6.000 Flaschen hergestellt, er ist ein reinsortigen Rotwein der Varität Listán Prieto, eine autochthone Rebsorte der kanarischen Inseln. Es handelt sich um einen Rotwein von mittelhoher Schicht, kirschrote Farbe mit violetten Tönen. In der Nase ist er komplex, in der rote Früchte hervorstechen, die Erinnerung an reife, rote Johannisbeeren hervorrufen. Am Gaumen ist er anhaltend, breit und komplex. Ideale Trinktemperatur: 16-18 Grad. Er passt gut zu rotem Fleisch, Gegrilltem und Gebratenem, Eintopf und Gofio. Der LISTÁN PRIETO 2018 ist ein ehrlicher Rotwein, nichts Besonderes, aber angenehm zu trinken!

VEGA NORTE TINTO ECÓLOGICO 2018

12,00 Euro

Der Rotwein aus der VEGA-NORTE-Reihe wird in sehr limitierter Auflage produziert. Der Jahrgang hat

lediglich eine Gesamtproduktion von 2.400 Flaschen. Es werden für diesen biologischen Wein ausschließlich ausgewählte Trauben der Rebsorten Negramoll (28%), Listán Prieto (36%) und Almuñeco (36%) aus ausschließlich biologischem Anbau der Parzellen La Traviesa in der Höhenlage Puntagordas (auf 1.300 bis 1.400 M.ü.M.) verwendet, die in Stahltanks verarbeitet und in französischer Eiche ausgebaut werden. Dem Auge zeigt er sich in einer kirschroten Granatfarbe mit einem mittelschweren, bläulichen Rand. In der Nase entfalten sich sehr komplexe Aromen von mittlerer bis hoher Intensität mit Nuancen von roten Früchten, Geröstetem, Schokolade, Süßholz und Tofe. Am Gaumen ist er trocken, mittellang, ausgeglichen und anhaltend mit weichen und seidigen Tanninen gepaart mit Kakao und gerösteten Aromen. Ideale Trinktemperatur: 16-18 Grad. Er passt sehr gut zu rotem Fleisch, Eintopf, Hülsenfrüchten, Würsten und Käse. Wer biologischen Wein schätzt und beim Rotwein eher zu leichteren, nicht so kräftigen Weinen tendiert, liegt hier genau richtig!

VEGA NORTE X ENSAMBLE 2017

13,00 Euro

Beim VEGA NORTE X ENSAMBLE 2017 handelt es sich um eine limitierte Sonderausgabe von nur 3.800 Flaschen Gesamtproduktion. Er wird hergestellt aus den besten Trauben der Sorten Listán Prieto und Vijariego Negro der hochgelegenen Parzellen der Weinberge im Nordwesten La Palmas. Sobald die Ernte ausgewählt ist, wird eine Vorfermentationsmazeration bei niedriger Temperatur durchgeführt, um die besonderen Eigenschaften zu extrahieren. Die Gärung erfolgt im französischen Eichenfass, in dem er in 8 Monaten zur Reifung gelangt. Er hat eine schöne kirschrote Farbe. In der Nase sind Erinnerungen an reife rote Früchte, getrocknete Feigen, Balsamico und Noten von Kaffee, Kakao und Geröstetem, das Ergebnis seiner Gärung im Fass. Am Gaumen ist er strukturiert, intensiv, mit einem langen Gang und ausgeprägtem Bouquet. Ideale Trinktemperatur: 18-20 Grad. Er passt perfekt zu Lamm, Ente, Rinderfilet, Rindersteak, Foie, Reisgerichten und Käse. Mit 15,5 % Alkoholgehalt ein kräftiger, aber trotzdem angenehm zu trinkender, harmonischer und edler Rotwein. Einer der besten Rotwein La Palmas!

HABLA LA TIERRA

9,50 Euro

Sehr schöner, kräftiger, würziger und ausdrucksstarker Rotwein vom spanischen Festland aus der autonomen Region Extremadura, einer kargen und eher noch unbekanntem Weinregion Spaniens. Hier gedeihen aufgrund der klimatischen Bedingungen – trockenes Klima mit ausgeprägten Tag/Nacht-Temperaturschwankungen – sehr ausdrucksstarke Rotweine. Die Reben müssen hier mit wenig Wasser auskommen und entfalten dadurch Stärke und Persönlichkeit. Die Bodegas HABLA, die in 2001 ihren Betrieb aufnahmen, haben es in kurzer Zeit geschafft, auf ihren 200 Hektar Anbaufläche, aufgeteilt in zwei bis vier Hektar großen Parzellen, sehr gute und vergleichsweise preiswerte Rotweine hervorzubringen. Sie ist bisher eher Insidern bekannt, wird aber zunehmend von Weinkennern entdeckt!

Der HABLA LA TIERRA ist der Einstiegswein der Bodegas HABLA, ein Cuvee aus Tempranillo, Cabernet-Sauvignon, Syrah. Er hat eine purpurrote Farbe, die dunkle Frucht zeigt sich in Noten von Brombeeren, Granatapfelkernen und Schwarzkirschen, sowie gebackenen Feigen und Pflaumenmus. Ideale Trinktemperatur 18 Grad. Einer unserer Lieblingsweine, Preis-/Leistung: TOP!

HABLA DEL SILENCIO

12,50 Euro

Der HABLA DEL SILENCIO ist der größere Bruder in der HABLA-Reihe. Ein hervorragender Rotwein, jeder Tropfen ein Genuss! Er zeigt einen fantastischen Duft nach dunklen, reifen Beeren. Intensive und vielseitige Aromen von schwarzer Johannisbeere, Stachelbeere und Leder, untermalt mit Schokoladen- und Gewürznoten machen ihn zu einem passenden Begleiter zu dunklem Geflügel, wie

Ente, oder Steakvarianten sowie zu gegrilltem Fleisch und Käse. Er wurde vom AEPEV, dem spanischen Fachverband der Journalisten und Weinautoren drei Jahre hintereinander im Wettbewerb mit über 1.000 Rotweinen unter den jungen Rotweinen zum besten Rotwein Spaniens gekürt! Ideale Trinktemperatur 18 Grad. Unsere Empfehlung: Unbedingt probieren, es lohnt sich!

DEHESA LA GRANJA

13,00 Euro

Der DEHESA LA GRANJA gehört zur Weingruppe „Grupo Pesquera“, deren Weine ihren Ursprung in Pesquera de Duero nahmen, einer der zentralen Weinorte im Ribera del Duero mit ihren weitläufig bekannten „Tinto Pesquera“. Die Weine sind auf den besten Weinkarten der Welt zu finden.

Kellermeister ist Alejandro Fernández, er gilt auf dem Bereich der Weinerzeugung in der Ribera del Duero als „Revolutionär“ und „Visionär“. Seine Weine stehen für Qualität sowie perfektes Zusammenspiel von Tradition und Moderne. Seine Weine werden seit mehr als vier Jahrhunderten Jahr für Jahr mit zahlreichen Preisen auf den internationalen Weinmessen ausgezeichnet.

Die Bodega DEHESA LA GRANJA liegt in der Gegend von Zamora. Sie wird als eines der schönsten Güter in der Welt des Weins bewundert und ihre beinahe 800 Hektar erstrecken sich an den Ufern des Flusses Guareña. Ihre Weine reifen und lagern in Barriques im 250 Jahre alten unterirdischen Gewölbekellern auf rd. 3000 Quadratmetern.

DEHESA LA GRANJA ist ein sehr hochwertiger Wein, farbintensiv-dunkel, dicht, füllig und würzig. Der reinsortige Tempranillo reift 24 Monate in amerikanischen Barriques. Er zeigt seinen Geschmack in Beeren- und Kirschfrucht, kräuteriger Würze, mürbem Tannin mit einem Hauch von Vanille und besticht durch seinen langen Abgang. Ideale Trinktemperatur 18 Grad. Einfach ein toller Wein und einer unserer Lieblinge!

TINTO PESQUERA

21,00 Euro

Der TINTO PESQUERA ist der Klassiker und Kultwein schlechthin aus dem Ribera del Duero! Er gehört zur erwähnten Weingruppe „Grupo Pesquera“ von Alejandro Fernández. Mit diesem Wein nahm die Erfolgsgeschichte eines der berühmtesten spanischen Kellermeister seinen Anfang.

Der reinrassige Tempranillo besticht durch seine Ausdrucksstärke und seinem komplexen Aromenspiel: Konzentrierte Noten von Brombeere, Cassis, Pflaumen und Kirschen paaren sich mit Aromen von Vanille, Kakao, Lakritze. Er kommt sehr ausdrucksstark, harmonisch und elegant daher, bestechend ist sein langer, anhaltender Abgang. Er reift 18 Monate in Barriques – zu 90% aus amerikanischer Eiche und zu 10% aus französischer Eiche. Ein hervorragender Begleiter zu dunklem Fleisch, z.B. Wild, aber auch passend zu Geflügelgerichten und Ziegenkäse. Ideale Trinktemperatur 18-20 Grad. Ein MUSS, wenn es etwas Besonderes sein soll!

COTO DE IMAZ RESERVA

11,00 Euro

Der COTO DE IMAZ ist ein eleganter, ausgewogener Rotwein. Auf „El Coto“ wurde im Jahr 1970 der erste Wein produziert. Die Bodega selbst befindet sich in Oyón (Álava), die Weinberge liegen in Cenicero (Rioja Alta), in der Nähe des Flusses Najerilla. Größten Wert legt das Weingut auf den Ausbau im Barrique, 70.000 Fässer umfasst der Keller von El Coto. Den Zusatz „Reserva“ dürfen nur spanische Rotweine tragen, die mind. 36 Monate reiften, davon 12 Monate im Eichenfass. Der RESERVA des Hauses zeigt sich außerordentlich zart und fein. Er ist reinsortig aus der Rebsorte Tempranillo erzeugt und im Barrique ausgebaut. Der Wein zeigt ein sehr schönes Aroma von Brombeeren, Kirschen, Dörripflaumen, Himbeeren sowie Vanille, Kaffee und Tabak. Ein ausgewogener, noch junger und nachhaltiger Rotwein. Passend zu Rinder- und Wildgerichten. Ideale Trinktemperatur 18 Grad. Ein echter Geniebertipp!