

Spanien ist mit über 1,5 Mio. Ha. nicht nur das Land mit den weltweit größten Rebflächen, sondern auch das derzeit dynamischste Weinland der Welt. Kein anderes Land der Welt bringt eine ähnliche Zahl absoluter Spitzenweine auf den Markt, noch dazu teilweise aus Weinbauregionen, die in Fachbüchern der frühen 1990er Jahre nicht einmal unter „ferner liefen“ angeführt waren. Die bedeutendsten Weinbauregionen sind zweifelsohne derzeit: LA RIOJA, RIBERA DEL DUERO und PRIORAT, jedoch drängen sowohl traditionsreiche Regionen wie z.B.: LA MANCHA, NAVARRA, PENEDES, SOMONTANO und VALDEPEÑAS als auch absolute „Newcomer“ Regionen wie z.B.: MONTSANT, TORO, BIERZO, TERRA ALTA, PLA DE BAGES und ALICANTE mit teilweise phantastischen Weinen in den Markt. Auch die Vielfalt der Rebsorten ist in den vergangenen Jahren stark angestiegen, da die Kontrollbehörden vieler neuer Weinbau Herkunftsbezeichnungen (Denominaciones de Origen) diesbezüglich sehr liberal sind. Eine Übersicht über die derzeit in Spanien etablierten Weinbauregionen findet sich nachstehend in Form einer Spanienkarte, in der alle Weinbauregionen eingezeichnet sind.



Vinos blancos

„Orchidea“ Sauvignon Blanc 2011 € 24,60

Bodegas Inurrieta – DO Navarra

Strohfarben, ausdrucksstarkes Aroma von tropischen Früchten (Birne, Ananas, Maracuja & Anklänge von Grapefruit), Blüten im Hintergrund. Am Gaumen trocken, geschmackvoll, kräftig, mit der Geschmeidigkeit von der Reifung auf der Feinhefe, schöne Fruchtigkeit, lange nachklingend.

Fortius 2011 € 24,60

Bodegas Valcarlos – DO Navarra

100% Chardonnay

In der Nase vegetabil mit Anklängen von Apfel und exotischen Früchten, am Gaumen cremig mit charmanter Säure und harmonischer Frucht. Die Frucht bleibt im Finale angenehm haften.

„Viña Mocén“ Verdejo 2010 € 27,00

Bodegas Antaño – DO Rueda

Blasses Goldgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase kräftig und vielschichtig, mit markanten Aromen der Rebsorte Verdejo, eine Komposition aus Heu und feinen hellen Früchten mit tropischen Nuancen und Blüten- und Kräuterknoten. Am Gaumen präsentiert sich der Verdejo frisch und geschmackvoll, mit fruchtigen und sortentypisch herben Noten, hervorragendes Säurespiel, Akzente würziger Traubenschale, angenehmer Trinkfluss.

„Viña Mocén“ Sauvignon Blanc 2010 € 27,00

Bodegas Antaño – DO Rueda

Glänzendes Goldgelb. Kräftiges, reifes Aroma mit hervorstechenden Noten exotischer Früchte, eine Kombination aus Melone, Banane, Ananas, Guyana, sowie nach feinen Kräutern. Am Gaumen hält der Wein, was er in der Nase verspricht. Sehr saftig, mit feinen und zartbitteren Fruchtnoten, angenehmer Säure, schöner Nachhall. Prototyp des perfekten Sauvignon Blancs.

Muga Blanco 2010 € 27,60

Bodegas Muga – DOCa La Rioja

90% Viura/10% Malvasia, Gärung in Barriques

Blass mit Goldreflexen, intensives Aroma mit Citrus, feinen rauchigen Noten des Barriques, reifen hellen Fruchtnoten, Am Gaumen saftig, Frucht und Eichenholz sind gut vereint, Anklänge von Vanille, Ribisel und Kümmel, im Abgang Kräuter, sanfter langer Nachhall, exzellentes Säurespiel.

Coma Alta 2009 € 52,00

Bodegas Mas d'en Gil – DOCa Priorat

70% Garnacha blanca | 30% Viognier. 5 Monate in neuer französischer Eiche gereift. 15% vol.

Leuchtendes Strohgelb, intensives, elegantes Aroma, in dem Ananas und Zitrone neben anderem reifen Obst auffallen. Am Gaumen fruchtig, kräftig & geschmackvoll, fleischig und komplex.

Alma de Tobia Blanco 2005 € 55,00

Bodegas Óscar H. Tobía López – DOCa La Rioja

50% Malvasia blanca | 35% Viura | 15% andere Sorten. Gegoren und 5 Monate in neuen französischen Barriques gereift. 13,5% vol.

Leuchtend strohgelbe Farbe. Kandierter Pfirsich mit Anklängen tropischer Blüten, Orchidee, mittlerer Körper, gut eingebundene Säure, hochinteressante Aromenmischung, nicht zu dicht, langer Nachhall. Von Robert Parker mit 93/100 Punkten bewertet.

Erre Punto Blanco 2006

€ 55,00

Fernando Remírez de Ganuza - DOCa La Rioja

60% Viura/40% Malvasia, Reburchschnittsalter: 60 Jahre, gegoren in Barriques, biologischer Säureabbau, 13,5% vol.

In der Nase reiches Aroma von Pfirsich, Honigmelone, Ananas, geröstetem Zucker, abgerundet durch florale - und Kräuternoten wie Lavendel und Rosmarin. Am Gaumen fruchtig mit feiner Säure und exzellent eingebundenen Holznoten. Ungemein langes Finale mit einem schönen Ton nach grünen Mandeln. Passt gut zu weißem Fisch, Räucherfisch, Thunfisch, Lachs, Forelle, Zander.

Coma Blanca 2009

€ 79,00

Bodegas Mas d'en Gil - DOCa Priorat

50 % Garnacha blanca | 50 % Macabeo. 12 Monate in neuer französischer Eiche gereift. 15% vol.

Klare und helle, attraktive hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Ein Konglomerat intensiver und tiefer Aromen von Zitrus- und diversen weißen Früchten mit einem Hauch von aromatischen Kräutern, Gewürzen und Röstlaromen, mineralischer Hintergrund. Am Gaumen reife und ausgewogene cremige Noten nach Holz und vollreifen Früchten. Ausgewogene Säure und ein sehr langem, cremig-charmanten und anhaltendem Ausklang. Von Robert Parker mit 93/100 Punkten bewertet.

Vino rosado

„Mediodía“ Garnacha Rosado 2011

€ 23,40

Bodegas Inurrieta - DO Navarra

Der aus Garnacha vinifizierte Rose dieser jungen Bodega schimmert rostrot und gefällt mit einem Bukett von roten Beeren, Hibiskus, Paprika und Balsamessig. Er schmeckt fruchtig mit pikanten und herzhaften Noten. Der gehaltvolle Körper ist dank feinrassiger Säure und zartem Tannin-Biss hervorragend strukturiert.

Vinos tintos

Toro

Das Gebiet im Norden Spaniens war schon zur Pilgerzeit ein bekanntes Weinbaugebiet. Die Weinberge befinden sich zwischen 600 – 750 m, die Sommer sind heiß und trocken, die Winter kalt. Die Böden karg mit hohem Kiesanteil, teilweise sandig mit etwas Lehm. Die wichtigste Rebsorte ist die "Tinta de Toro".

PRIMA` 2009 € 27,00

PRIMA` 2009 Magnum € 54,00

Bodegas y Viñedos Maurodos

90% Tinta de Toro, 10% Garnacha, Der Wein reift 14 Monate in neuen und einmal gebrauchten Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche.

Die Farbe ist ein tiefdunkles Rubinrot, die Aromen reichen von dunklen Zwetschken über schwarze Johannisbeere, Feigen, reifer Waldbeeren, Himbeeren, Kirschen über Fleisch, kandierte Früchte bis hin zu Zimt, Nelken, Lakritze, Zedernholz und Tabak. Feinkörnige, weiche Tannine, gewinnt Süße im langen, würzigen Abgang.

Robert Parker und Stephen Tanzer bewerten den Wein mit **90/100 Punkten**.

Viña San Román 2007 € 58,00

Viña San Román 2007 Magnum € 116,00

Bodegas y Viñedos Maurodos

100% Tinta de Toro, Der Wein reift 24 Monate in neuen Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche.

Gehaltvoller mineralischer Wein, der Kraft und Eleganz, seidenweiche Tannine und komplexe Dichte am Gaumen vereint. Geschmack nach würzigen dunklen Früchten, Schokolade, Leder, Teer, & Tabak, gepaart mit cremigen Noten. Fülle und Dichte, fruchtsüß und warm im lange anhaltenden Abklang. Die Kraft, der hohe Alkoholgehalt und Extraktreichtum stellen das Lagerpotential dieses Weines außer Streit. **93/100 PENIN**

Sitio de el Palo 2004 € 58,00

Bodegas Bienvenida de Vinos

100% Tinta de Toro, 18 Monate in französischer und amerikanischer Eiche, davon 50% Neue.

Bei tiefstem Purpur in der Farbe hat der Wein ein außergewöhnliches Bouquet von geräuchertem Holz, nach Grafit und Gewürzbox, schwarzen Ribiseln und Ribisellikör. Am Gaumen körperreich und strukturiert, mit Schichten von schwarzen Früchten, Schokolade und Noten von schwarzen Kirschen. **91 Parker Punkte!**

La Mancha

Hier wird etwa die Hälfte der gesamten Weinproduktion Spaniens hergestellt. Nirgendwo sonst kann man das System der Kooperationen besser beobachten als hier. Die weißen Trauben dominieren, doch wird auch eine beträchtliche Menge zunehmend guter Rotweine erzeugt.

Durero Crianza 2006

€ 22,00

Bodegas Condesa de Leganza

100% Tinto Fino. Ausgebaut in neuer amerikanischer und französischer Eiche.

Dunkles Kirschtrot von mittelschwerer Intensität mit flüchtigen Anklängen von Granatrot am Boden und Rand. Die aromatische Vielfalt reicht von Kompott über Zimt zu Kokosnuss mit einem Hauch von Zwetschkenlikör. Im Mund vollmundig und frisch, fruchtig und jung. Elegante Noten von Holz und Vanille.

Costers del Segre

Der Segre ist ein größerer Nebenfluss des Ebro mit einer Fülle an Obstbäumen in seinen Tälern. Das Weinanbaugebiet auf Sand- und Kalksteinböden in ca. 200 – 300m Seehöhe ist kalten Wintern und sehr heißen Sommern mit wenig Niederschlag ausgesetzt.

1780 | 1999

€ 79,00

Castell del Remei

Cabernet Sauvignon/Tempranillo/Garnacha, 12 Monate in amerikanischen & französischen Eichenfässern gelagert.

Violett umspielte, blutrote Farbe. Elegant und Intensiv mit dominierend rotem Fruchtcharakter, gepaart mit lebhafter, harziger Vanille. Imposant und lang!

Navarra

In fünf Unterzonen wird unter sehr unterschiedlichen Bedingungen eine beeindruckende Vielfalt an Weinen vinifiziert. Die Weine zeichnen sich durch einen hohen Qualitätsstandard und eine von Individualismus geprägte Auffassung vom Weinmachen aus. Die meisten roten Navarra-Weine tendieren zu einer kräftigen Struktur. Einige der neuen Bodegas haben sehr tanninbetonte Rotweine entwickelt.

SUR 2008 € 27,00

Bodegas Inurrieta

Garnacha, Syrah & Graciano. 6-8 Monate in amerikanischer Eiche gelagert.

gedecktes Kirschrot mit himbeerfarbenen Rand. Intensives Aroma wilder roter Beeren, würzig (Pfeffer, Kümmel), Noten aromatischer Kräuter und gut sonnengereifter Traubenschale. Am Gaumen frisch, spröde Holzannone von wundervoll runder, weicher voller Frucht umgeben, Nachgeschmack von mediterranen Kräutern, ebenso origineller wie sehr langer Abgang.

Cuatrocientos Crianza 2008 € 34,80

Cuatrocientos Crianza 2008 Magnum € 69,60

Bodegas Inurrieta

Cabernet Sauvignon, Merlot, Graciano. 14 Monate französisches & amerikanisches Barrique.

Schönes Rubingranat. Tiefer Duft nach dunklen Beeren, Tabakblätter und etwas Schokolade. Tolle Reife und ein saftiger Tanninschmelz am Gaumen. Im Geschmack verbinden sich die Noten von Zwetschken, Cassis und Kirschen mit würzigen Aromen von Espressobohnen und Kakao. Das Finale ist vielschichtig mit ausgezeichnetem Balance zwischen reifer Frucht und warmen Holznoten.

Altos de Inurrieta, Reserva 2005 € 44,00

Bodegas Inurrieta

50% Cabernet Sauvignon/50% Merlot. 18 Monate in französischer Eiche gelagert.

Intensives, dunkles Kirschrot mit violetten Reflexen. Das Bukett benötigt viel Zeit zum Atmen, kommt dann aber mit berauschendem Volumen. Viel Frucht, Johannisbeeren, Pflaumen, Kirschen, angenehme würzige Noten, Toastnoten und saubere Holzaromen. Am Gaumen noch etwas verschlossen, aber deutlich ist bereits die herrliche Frucht zu schmecken, tolle Mineralik. Die Tannine sind noch präsent, aber erstklassig eingebunden. Das Finale ist von traumhafter Länge.

Alzania Crianza 2001 € 46,00

Bodegas y viñedos Alzania

56% Tempranillo/38% Cabernet Sauvignon/ergänzt durch variierende Anteile von Merlot und Garnacha. Gelagert in neuen Fässern aus 70% französischer, 20% amerikanischer und 10% russischer Eiche!

Dieser Traumwein mit Aromen von dunklen Beeren entfacht ein unglaubliches Geschmacksfeuerwerk am Gaumen, das, von samtigen Tanninen begleitet, eine elegante, komplexe und anhaltende Erinnerung hinterlässt!

Selección privada 2001 € 76,00

Bodegas y viñedos Alzania

70% Cabernet Sauvignon/30% Tempranillo, in neuem franz. Barrique ausgebaut.

Röst- und Kaffeearomen, kraftvoll und geschmeidig am Gaumen mit sanft eingebundenem Tannin. Kräftige Tabaknoten, füllig, grüner Pfeffer. Recht langes Finale.

Ribera del Duero

Das Flusstal des Duero ist eine der sich am schnellsten entwickelnden Weinbauregionen Spaniens. Die Weinberge liegen zwischen 750 und 900m, die Böden sind kalk und eisenreich, in Flußnähe Schwemmland.

Das Zusammenspiel von Klima, Fluß, Böden und Rebsorten erlaubt es, hier Weine zu bereiten, die zur Weltspitze gehören.

Antonio Moral 2009

€ 45,00

Bodegas Moral Diez

100 % Tempranillo, 14 Monate Barriqueausbau

Sehr appetitanregendes, komplexes Bouquet von schwarzen Früchten, verschiedensten Kräutern und Gewürzen, Lakritz sowie Kaffee- und Röstnoten. Eine betörende Fruchttiefe am Gaumen, dabei keineswegs marmeladenartig, sondern wunderbar harmonisch.

Vallejondo 2006

€ 76,00

Bodegas Moral Diez

100 % Tempranillo, 24 Monate Barriqueausbau

Dichteste Farbe mit violetten Schlieren, viel Glycerin läuft nach dem Ausschneiden die Glaswände herunter. Dunkle Beerenfrucht, Bitterschokolade und Süßholz im Duft. Am Gaumen zupackend, betörend, lang und mit permanenter Veränderung in der Wahrnehmung. Einer der ganz grossen Rotweine Spaniens!

Viñas viejas 2000

€ 76,00

Bodegas Leda

100 % Tempranillo, 17 Monate in Barriques ausgebaut.

Dunkles Kirschrot in der Farbe mit granatrottem Rand.

Komplex und Elegant zugleich in der Nase mit Anklängen von Balsamico und reifen Beeren, unterlegt mit Toast und Holz, rauchig, etwas Vanille und einem Touch Mineralität. Schmackhafte, fleischige Tannine, runde Fruchtnoten. Ausgewogen und balanciert. Langanhaltender Abklang.

Aalto 2008

€ 64,00

Aalto 2009 Magnum

€ 128,00

Bodegas Aalto

100% Tempranillo

Blickdichtes Purpurrot. In der Nase intensivst nach Brombeeren und Likör. Rauchige Noten von Holz, Grafit, Leder und geröstetem Kaffee. Dicht und mächtig am Gaumen, vollmundig. Starke Struktur, viel Frucht. Ausgewogen mit einem sehr langen Abklang. Von Robert Parker mit 94/100 Punkten bewertet.

Mauro Cosecha 2008

€ 59,00

Mauro Cosecha 2008 Magnum

€ 118,00

Bodegas Mauro

85% Tempranillo/15% Syrah, 16 Monate in franz. und amer. Barriques.

Dunkles Kirschrot in der Farbe. Nach Balsam Noten duftend mit dominierender roter Frucht und subtilen aromatischen Kräutern. Elegant, kompakt und perfekt balanciert am Gaumen mit geschliffenen Tanninen und frischer, saftiger Fruchtnote.

Vendimia Seleccionada 2005/2006 € 101,00

Vendimia Seleccionada 2003/2005 MAGNUM € 204,00

Bodegas Mauro

100% Tempranillo, 33 Monate sowohl in neuer und gebrauchter französischer & amerikanischer Eiche gereift.

Intensiv und verführerisch mit einer atemberaubenden Reife von schwarzen Früchten [Pflaume] sowie Anklänge von Torf und Schokolade, und perfekt balanciertem, eingebettetem Holz. Umfassend und geschliffen, exquisit mit wunderbar reichhaltiger Textur und reifen Tanninen. Reif & voluminös! Tiefes Kirschrot in der Farbe. Wurde im Wine Spectator mit 94/100 Punkten bewertet.

Terreus 2004 € 130,00

Bodegas Mauro

100% Tempranillo, 32 Monate in französischer Eiche.

In der Farbe tiefschwarz, fast wie Tinte. Sagenhaftes Bukett, reich an Beerenfrüchten wie Kirschen, Brombeeren, Johannisbeeren, Holunder, aber auch Anklänge von Rosinen, Kakao und Vanille. Am Gaumen entwickelt er sich zu einem athletischem Kraftprotz mit feinen Nuancen. Überbordennde Frucht, verspielte Mineralik, aromatische Gewürze und balsamische Noten. Das Tannin ist noch wild und braucht Zeit sich zu entwickeln. Bleibt sehr lang haften.

Bewertet mit 95 Parker Punkten!

Gran Reserva 1995 € 117,00

Bodegas Viña Pedrosa

90% Tempranillo/10% Cabernet Sauvignon, 24 Monate im Barriquefass gelagert.

Klares, signifikantes, dunkles Kirschrot mit leichten Tönen von Kaminrot und gelbbraunen Reflexen. Sehr komplex in der Nase. Elegant alterndes Bouquet mit Noten von reifen Früchten. Wächst und entwickelt sich sehr gut im Glas. Sehr stark und dicht am hinteren Gaumen mit eleganten Tönen von der Faß- und Flaschenreife. Lange lagerfähig.

Rioja

Im Rioja wird schon seit Jahrhunderten Weinbau betrieben, jedoch erlangte das Weinbaugebiet erst in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts große Bedeutung. Eine Eigenart im Rioja: die meisten etablierten Bodegas besitzen keine oder nur wenig eigene Weingärten und decken daher den größten Teil ihres Traubenbedarfs bei kleinen Weinbauern. Die Rioja unterteilt sich in 3 Anbaugebiete, *Rioja Alta*, *Rioja Baja* südlich des Ebro und *Rioja Alavesa* überwiegend in der baskischen Provinz Álava nördlich des Flusses Ebro.

Crianza 2008 € 27,00

Marqués de Vitoria

100% Tempranillo. Nach einjähriger Reifung in neuen und einjährigen Barriques folgt eine 2-3 jähriger Flaschenreifung.

Granatrote Farbe mit rötlichem Saum. Intensives Aroma nach roten Beeren, sehr fein, sowie nach sehr integriertem cremigen Eichenholz und Früchten. Am Gaumen kräftig, mit angenehmen Tanninen und viel Potenzial, gut strukturiert, Geschmack nach dunklen Beeren, etwas Kirsche und schwarzem Pfeffer, mit balsamischen und mineralischen Nuancen, gute Reife; warmer, weicher harmonischer lange anhaltender Abgang. Gute Struktur, schöne Harmonie, ein Rioja aus dem Lehrbuch.

Gran Reserva 1998 € 48,00

Marqués de Vitoria

100% Tempranillo. Zweijährige Reifung in neuen französischen Barriques, gefolgt vom weiteren 3-5 Jahren Flaschenreifung im Weingut.

Granatrote Farbe mit dachziegelrotem Rand und orangen Reflexen. Intensives Aroma nach dunkler Fruchtmischung, mit feinen Röstnoten, Nuancen nach Reduktion (Zwetschke, Dörrobst) und Unterholz. Am Gaumen fleischig mit reifen und fetten Tanninen, weicher und harmonischer Gesamteindruck, im Hintergrund nach Marmelade und süßen Gewürzen. Der Abgang ist lange, angenehm und lange anhaltend. Ein hervorragender Speisenbegleiter!

Vendimia Seleccionada 2006 € 40,00

Vendimia Seleccionada 2006 Magnum € 80,00

Bodegas y Viñedos Heras - Cordon

85% Tempranillo/10% Mazuelo/5% Graciano
Reift 12 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern.

Ein Wein der schon heute viel Trinkfreude bereitet, und über ein Reifungspotential von mindestens 10 Jahren verfügt. Er besticht durch ein tiefes Granatrot mit violetten Tönen, eine klare, würzige an Brombeeren und Heidelbeeren, Dörzwetschken, Rosinen und Tabak erinnernde Frucht, am Gaumen weiches Tannin, Vanille, Aromen von Schlehen und Holunder, Röstaromen und ein wenig Lakritz. Weicher, lange anhaltenden Nachhall.

Dies ist der einzige Rioja, der an den Vatikan verkauft wird.

Reserva 2003 € 46,00

Reserva 2005 Magnum € 92,00

Bodegas y Viñedos Heras - Cordon

85% Tempranillo/10% Mazuelo/5% Graciano
Reift für 16 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern.

In der Farbgebung ein tiefes Rubinrot. Im Körper Tabak-, Cassis- und Schokoladennoten, wuchtig und komplex. Am Gaumen feinste Kaffee- und Röstaromen, Dörzwetschken und Lakritznancen. Unendlich feine Eleganz, seidige Leichtigkeit, prägnant und körperreich.

Óscar Tobía Reserva 2006 € 47,00

Bodegas Óscar H. Tobía López

90% Tempranillo/10% Graciano. 15 Monate in französischen, ungarischen & amerikanischen Barriques (nach der Batonnage - Methode ausgebaut).

Dichte, kirschrote Farbe mit tief violetten Reflexen. Unglaublich intensive und gleichzeitig elegante Nase mit herrlichen Aromen nach Waldbeeren, reifen Kirschen, Veilchen, Graphit, etwas Café & Eukalyptus und einer frischen, mineralischen Note. Am Gaumen die pure Perfektion, mit hinreißender Balance zwischen der vollen, fleischigen Frucht und dem Barrique, erfreulich reife Tannine und enorm langem Nachhall!

Robert Parker: 92 Punkte.

Alma de Tobía Tinto Singular 2000 € 56,00

Bodegas Óscar H. Tobía López

85% Tempranillo/10% Mazuelo/5% Garnacha

In der Farbe tief dunkles Granatrot mit brillant schimmernden Reflexen. Im Geschmack und der Nase Aromen von dunklen, marmeladigen Beerenfrüchten, gemischt mit Vanille und Schokolade. Sehr strukturiert und intensiv im Abklang.

Barón de Oña Reserva 1998 € 48,00

Torre de Oña S.A.

95% Tempranillo/5% Mazuelo. Der Ausbau des Barón de Oña erfolgt über 24 Monate, davon 16 Monate in amerikanischer und 8 Monate in französischer Eiche.

Kirschrote Farbe mit einem Ziegelschimmer. In der Nase intensiv, feine fruchtige Reduktionsnoten. Am Gaumen geschmackvoll, geschmeidig, ausgewogen, ausdrucksvoll. Akzente von gealtertem Holz. Eher ein traditioneller Reserva.

Selección Personal 2001 € 59,00

Abel Mendoza

100% Tempranillo, 12 Monate in neuen Barriques.

Dunkle kirschrote Farbe. Faszinierend dicht. Enorm präsenten Tanninkorsett mit brillanter Qualität und mächtigem Bouquet. Offeriert einen raffinierten Fächer herrlicher Aromen von Vanilleschote, Tabak, mediterranen Kräutern, Powidl und Toast. Anklingende Kakaonoten und feine Holztöne. Ausgewogene Säurestruktur. Feine Schoko - Karamellnote, mit Waldbeeren und Röstnoten, Eichenholz und frischem Obst. Am Gaumen sinnlich, fest, mundfüllend und lang.

Viña Ardanza Reserva Especial 2001 € 58,00

La Rioja Alta S.A.

80% Tempranillo/ 20% Garnacha. Für 36 Monate in 4 Jahre alten amerikanischen Eichenfässern gelagert.

Brillantes Kirschrot, orangefarbener Rand, klar und brillant. Das Aroma ist intensiv, elegant, komplex, würzig. Das Aroma von wilden Beeren dominiert, gepaart mit Anklängen von Kaffee, Kokosnuß, Zimt, Tabak und Leder. Voller Körper und sehr strukturiert am Gaumen, saftig und würzig, mit seidigen und sich entwickelnden Tanninen. Langer Nachhall.

Robert Parker bewertet diesen Wein mit 94/100, José Peñin mit 93/100 Punkten.

Gran Reserva 904 1995 € 69,00

La Rioja Alta S.A.

90% Tempranillo/10% Graciano. Nach der alkoholischen und malolaktischen Gärung wurde der Wein 1996 in fast neue Fässer aus amerikanischer Eiche gefüllt.

Rubinrot in der Farbe mit Anklängen von Ziegelrot. Ein intensives, durchdringendes, komplexes Aroma mit einer Hauptnote von Gewürzen, Leder und reifer Frucht. Im Mund sehr Schmackhaft aber dennoch rund und seidig weich mit einer guten Balance zwischen Frucht und Säure. Der Nachgeschmack ist vielschichtig und lang anhaltend mit Spuren von Lakritze. José Peñin bewertet diesen Wein mit 95/100 Punkten.

Reserva 2007 € 44,00
Reserva 2007 Magnum € 88,00

Bodegas Muga

70% Tempranillo/20% Garnacha/5% Mazuelo/5% Graciano

Zuerst 6 Monate in traditionellen Rioja-Fässern, danach 24 Monate in Barriques.

Tiefes Rubinrot mit vielschichtigem Bukett von schwarzen Waldbeeren, Graphit, gerösteten Nüssen und feiner, dunkler Schokolade. Ausgesprochen konzentriert und geschmackvoll ausbalanciert am Gaumen. Die reifen Fruchtnoten von blauen und schwarzen Beeren paaren sich mit edlen balsamischen und mineralischen Noten. Die Gerbstoffe sind bereits ausgezeichnet integriert und verleihen dem Wein einen schönen Schmelz. Das Finale ist komplex, harmonisch und sehr lange anhaltend.

Seleccion Especial 2001 € 57,00
Seleccion Especial 2005 Magnum € 114,00

Bodegas Muga

70% Tempranillo/20% Garnacha/10% Mazuelo & Graciano

Ausbau zu 80% französischen und 20% amerikanische Barriques für 36 Monate.

Dunkles Kirschröt. Kräftige Aromen nach süßen reifen dunklen Früchten, mit Röstaromen wie Kaffee und Teer. Am Gaumen saftig und fleischig, Frucht und Eichenholz sind harmonisch verbunden, Waldbeeren, Zimt, schwarzer Pfeffer, Kokos, Menthol, feine zartbitter Lakritzetöne, exzellente Säure, komplexe mineralische Terroirnoten, warm und samtig. Im Abgang kommen Gewürze und balsamische Noten hinzu.

Robert Parker: 94/100 Punkte.

Prado Enea Gran Reserva 1998/2004 € 67,00
Prado Enea Gran Res. Magnum 2004 € 134,00

Bodegas Muga

70% Tempranillo/20% Garnacha/10% Mazuelo & Graciano

Ausbau zu 80% französischen und 20% amerikanische Barriques für 48 Monate.

Dunkles Rubinrot mit Ziegelreflexen und bräunlichem Rand. Aromen von Likör, Leder, Erde, Vanille, Kokos, rote Beeren. Am Gaumen gesellen sich Zimt, Minze und Lakritze dazu, gute Struktur, samtiges Tannin. Langer Abgang, gutes Potential für mind. 10 Jahre.

Robert Parker: 91/100 Punkte.

Torre Muga 2005 € 75,00
Torre Muga 2005 Magnum € 150,00

Bodegas Muga

75% Tempranillo/15% Mazuelo/10% Graciano

Für 6 Monate in großen, und anschließend in kl. neuen Französischen Eichenfässern gereift.

Pionier der neuen großen Riojas. Intensives Kirschröt, elegantes Aroma, frische aber reife Fruchtnoten werden von exotischen Tönen wie Zedernholz und Weihrauch ergänzt, guter Holzeinsatz, Gewürznoten, zarte Vanille, sehr ausgewogen. Am Gaumen rund, viel Kraft, reifes, weiches Tannin, süße Frucht. Gute Struktur, starker Ausdruck. Im Abgang etwas Leder, sehr saftig und lang. Ein Prachtexemplar.

Robert Parker: 95 Punkte.

Aro 2005 € 145,00

Bodegas Muga

70% Tempranillo/30% Graciano, 18 Monate Barriqueausbau

Dunkles Kirschröt. Kräftiges Aroma mit hervorstechenden Röstnoten des Eichenholzes, nach Marmelade von dunklen Früchten, im Hintergrund balsamisch und nach Baumrinde. Am Gaumen fleischig, konzentriert, etwas raue Tannine, viel Potential, mit feinen bitteren Noten nach Teer und Lakritze, warm, weich.

Murrieta Reserva 2006 € 47,00
Murrieta Reserva 2005 Magnum € 94,00

Bodegas Marqués de Murrieta

84% Tempranillo/13% Garnacha/3% Mazuelo

22 Monate in amerikanischer Eiche gelagert, davon mindestens 8 Monate in neuer.

Intensive und tiefe, dunkle kirschrote Farbe. Brillant und dicht. Elegante Aromen, sehr reife Früchte zusammen mit einer angenehmen Würze. Röstnoten von Kaffee, Trüffel, Unterholz und einem Hauch Walnuss. Dieser Wein zeigt genügend Reserven, intensiv und elegant. Schmackhaft, komplex und kraftvoll, mit wenig Säure und ausgeprägter Stilistik von Früchten und Würzigkeit. Gut integrierte Tannine. Lange und anhaltend im Abklang.

Castillo Ygay Gran Res. Especial 2004 € 85,00

Castillo Ygay 2004 Magnum € 170,00

Bodegas Marqués de Murrieta

93% Tempranillo/7% Mazuelo. 31 Monate in amerikanischen Barriques. Mindestens 10 Monate davon in Neuen.

Sattes Rubinrot mit warmen, violetten Reflexen. Offeriert nach dem Dekantieren den Duft von frisch geernteten Waldbeeren und Herzkirschen, edlen Würz- und Röstnoten, Trüffeln, Vanilleschoten und zerstoßenen Korinthen. Am Gaumen setzt sich diese Expression mit höchster Eleganz und Vielschichtigkeit fort. Zu den delikaten, absolut perfekt ausgereiften und durch das Holz veredelten Fruchtnoten gesellen sich feine Aromen von Unterholz, Espresso, Pralinen und Grafit. Er hat eine ausgezeichnete Konzentration, perfekt eingebundene Tannine und eine wirklich bemerkenswerte Säurestruktur. Der sehr lange Nachhall zeigt eine köstliche Frische in der Frucht, aber auch eine atemberaubend ausbalancierte Komplexität.

Dalmau 1995 € 114,00

Bodegas Marqués de Murrieta

85% Tempranillo/10% Cabernet Sauvignon/5% Graciano

19 Monate im kleinen französischen Barriques ausgebaut.

Intensives Kirschrot mit orangefarbenem Saum. Aroma mit feinen Röstnoten, mit Nuancen nach guter Reduktion in der Flasche (Kakao, aromatischer Kaffee), nach reifen Früchten, sehr ausgewogen zwischen Frucht und Holz. Am Gaumen rund, fett, vollmundig, feine, weiche Fruchtfülle, mit Luft kommt Karamell in einer hochkomplexen Ausprägung, schöner Biss, saftig und klar, viel Substanz, mit tollen Perspektiven, exzellent in der Retronase nach Geröstetem und reifen Früchten. Durch die Beigabe von 10% Cabernet Sauvignon als Experimentalsorte entwickelt der Wein eine noch üppigeren Fruchtnote, der die Cabernet Sauvignon Sorte zusätzliche Eleganz und Charakter verleiht.

Robert Parker: 94/100, José Peñin: 95/100 Punkte.

Gran Reserva Especial 1991 € 67,00

Bodegas Campillo

60% Tempranillo/20% Graciano/20% Andere

Dieser Wein reift für mindestens 20 Monate in neuen Barriques aus Allier Eiche.

Wunderbar granatrote Robe, mit ziegelroten Reflexen. Das Duftpanorama ist intensiv mit getrockneten Früchten, Pilzen, Holz und Rauch. Am Gaumen eine bestechende Form, topgereift, die perfekte Harmonie von Reifennoten und Barriquearomen. Der Nachklang von burgunderartiger Fülle. Ein Gedicht!

Roda 2007 € 58,00
Bodegas Roda
97% Tempranillo/3% Graciano
16 Monate in Barriques aus französischer Eiche [50% neu, 50% einmal belegt].
Dichtes, kräftiges Kirschrot mit violetten Reflexen. Bereits das betörende Bouquet zeigt wie extraktreich der Wein ist. Die reifen, satten Fruchtaromen, gepaart mit feinen Toast- und Unterholznoten fordern die ganze Aufmerksamkeit. Schwarzkirsche, Johannisbeere, Brombeere, Cassislikör, Süßholz, Trüffel sowie Espresso, Kräuter und Mineralien. Am Gaumen dominiert die jugendliche Kraft, gut strukturiert, feinkörniges Tannin und Frische, angenehme Säure. Recht lang.

Roda 1 2006 € 78,00
Roda 1 2005 Magnum € 156,00
Bodegas Roda
100% Tempranillo
Der Wein reift für 24 Monate in französischen Barriques.
Intensives Kirschrot. Kräftiges Aroma, nuancenreich nach cremigen Röstnoten (Kakao, Bonbons, aromatischer Kaffee), nach reifen Früchten aber mit Nuancen nach frischer Tempranillo. Am Gaumen elegant, komplex, reich an sehr mit den feinen Röstnoten des Eichenholzes und der Traubenschalen verschmolzenen sortentypischen und fruchtigen Merkmalen, mit fetten und saftigen Tanninen.

Cirsion 2009 € 185,00
Bodegas Roda
100% Tempranillo, 18 Monate Barriqueausbau
Intensives Kirschrot. Kräftiges Aroma, nach Geröstetem (Karmellisiertes, dunkle Schokolade, Datteln, Pflaumen), sehr reifen dunklen Früchten (Pflaumenmus und Heidelbeeren), komplex, mineralisch, mit noch nicht voll integrierten Nuancen nach Tischlerei (neues Eichenholz). Am Gaumen kräftig, fleischig, vollmundig, saftig, mit süßeren Noten, alkoholisch, im Hintergrund balsamisch und von großer Beständigkeit.

Fincas de Ganuza Reserva 2001 € 69,00
Fernando Ramirez de Ganuza
90% Tempranillo/10% Graciano. 27 Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche.
Vermutlich die beste klassische Reserva aus Rioja, ist der „kleine“ Ganuza die Selektion der Fässer, die etwas zu traditionell und etwas weniger konzentriert sind. Er wirkt etwas reifer, die Früchte dunkler, eine Mischung aus Dörrzweischken und Brombeeren, Tabakblätter und Nuancen von Zimt, viel Mineralik vom Terroir, guter Holzeinsatz, sehr harmonisch & weich, lange anhaltender Abgang.

Remirez de Ganuza Reserva 1999 € 89,00
Fernando Ramirez de Ganuza
90% Tempranillo/10% Graciano. 27 Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche.
Die Rebstöcke haben ein Alter von bis zu 96 Jahren. Brillant leuchtendes Rubinrot. Herrlich duftendes Bouquet mit fruchtigen Aromen von reifer Waldhimbeere, dazu Gewürznoten wie Anis, Minze, Zimt und Vanille. Milkschokolade, schwarze Herzirsche, Brombeere. Johannisbeere und balsamische Noten von Unterholz, Heu und Edelholzern. Im Gaumen elegant und vielschichtig, mit fein ausgewogener Säure-Struktur und noch festen, aber schon sehr gut integrierten, samtigen Tanninen. Auch geschmacklich bietet der Reserva eine enorme Bandbreite von Kirsche und Erdbeere über Minze, Schokolade und Rosmarin. Unglaublich lange und nachhaltig mit komplexen Finale. 96/100 Parker

Trasnocho 2001

€ 125,00

Fernando Ramirez de Ganuza

90% Tempranillo/10% Graciano. 18 Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche.

Das Flaggship der Kellerei, wird nur in den besten Jahrgängen aus dem Most gewonnen, der sich über die erste Nacht durch das Eigengewicht der Trauben am Boden der Gärtanks sammelt. Dieser Most wird abgezogen und separat vinifiziert. Das Ergebnis ist faszinierend. Intensives Kirschrot, Aroma nach Geröstetem, Schokolade und Torf, Marmelade von dunklen Früchten, ein Hauch von neuem Barrique, Vanille. Am Gaumen fleischig, kräftig, die Gerbstoffe des Eichenholzes heben sich noch etwas von der Frucht ab, saftig, sehr langer Nachhall.

Priorat

Das Priorat ist ein geologisch in sich geschlossenes Weinbaugebiet, rings von einem schroffen Bergkranz eingeschlossen. Kaum ein anderes Weinbaugebiet Spaniens ist so sehr von den Bodenverhältnissen beeinflusst. Die Reben bringen auf den berühmten Schieferböden erstaunliche mineralische Noten in die Weine. Die vorherrschenden Rebsorten sind die Garnacha - und die Cariñenatraube.

Bellmunt 2009 € 45,00

Bodegas Mas d'en Gil

60% Garnacha/20% Cariñena/20% Cabernet Sauvignon, 10 Monate Barriqueausbau

Intensive kirschrote Farbe. Reife Früchte, balsamische Aromen, leicht getoastet und gute pflanzliche Noten. Subtil mineralisch. Seidige Textur und leicht und glatt am Gaumen. Frischer fruchtiger Abklang. Ein runder Wein.

Coma Vella 2005 € 57,00

Bodegas Mas d'en Gil

30% Cabernet Sauvignon/25% Cariñena/20% Garnacha Pais/15% Garnacha Preluda /10% Syrah. 12 Monate in französischer Eiche gelagert.

Das Aroma von roten Früchten ist kräftig und würzig mit leicht rauchigen Noten. Frisch und sehr saftig, komplex und dennoch ausgewogen, besticht durch viel Kraft, Struktur und Komplexität. Trinkt sich mit einer wunderbar herrlichen Dominanz der Frucht, sowie bestens integriertem Holz und einer bemerkenswerten Länge und Ausgeglichenheit.

Clos Fontà 2006 € 85,00

Clos Fontà 2006 Magnum € 170,00

Bodegas Mas d'en Gil

30% Garnacha Peluda/25% Garnacha Pais/25% Cabernet Sauvignon/20% Cariñena

14 Monate in französischer Eiche gelagert.

Tiefes Granatrot mit violetten Reflexen. Intensives Aroma, reich an Nuancen reifer Früchte und mit leicht cremigen Akzenten. Im Hintergrund mineralisch - balsamisch. Am Gaumen kräftig und mild, mit ausgefeilten und fetten Tanninen, Mineralik, frische und guter Balance. Balsamische Noten auch im langen Abklang.

Clos Mogador 2003 € 78,00

Bodegas Clos Mogador

Cariñena 25%/Garnacha 25%/Cabernet Sauvignon 25%/Syrah 25%

Intensives Kirschrot in der Farbgebung. Aroma mit mineralischen Noten, schwarzen Brombeeren, cremigen Röstaromen von Schokolade und Kaffee. Am Gaumen fleischig und warm, mit ausgeprägten, mineralischen und extraktsüßen Tanninen. Intensives Finale.

Von Robert Parker mit 94 Punkten bewertet.

RARITÄTEN

Das LOBO Y LUNA ist unentwegt bemüht, Ihnen besondere Weine zu bieten, die nur schwer erhältlich sind. Dafür haben wir uns auf die Suche nach spanischen Spitzenweinen begeben und freuen uns, Ihnen nachstehend eine Liste der erlesensten und besten Weine Spaniens aus ausgezeichneten Jahrgängen anbieten zu können. Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter – wir beraten Sie gerne!

AALTO PS 2006 € 132,00

AALTO PS 2008 Magnum € 264,00

Bodegas Aalto – DO Ribera del Duero

PS-Pagos Seleccionados [ausgewählte Lagen]

100 % Tinto Fino. 24 Monate in neuen französischen und amerikanischen Fässern ausgebaut. Aufgeteilt auf 18 Monate in neuen Fässern und 6 Monate in 1. Jahr alten Fässern des französischen Château Lafite.

Undurchsichtiges Purpur, fast Schwarz in der Farbe. Ein spanisches Biest in der Flasche! Aromen füllen den Raum. Reife, dunkle Früchte, dazu blumige Noten nach Veilchen, Gewürzen, sowie nach Humidor, Erde und Pilzen. Im Geschmack voll und körperreich, fast portweinartig. Cremiges Mundgefühl. Finessenreich und reif, nach dunklen Beeren sowie Tabak, Veilchen, Schokolade, Kakao und Kaffee. Eingebettet in süße Vanille und den Geschmack von Eiche. Nicht endend wollender Abgang mit einem wundervollen Nachgeschmack von dunkler Bitterschokolade.

Bewertet mit 96 Parker Punkten.

Termanthia 2004 € 290,00

Bodega Numanthia – DO Toro

100% Tinta de Toro [Tempranillo]

Der Wein wird 16 Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut.

Tiefstes Purpurrot in der Farbgebung. Dieser hervorragende Wein hat komplexe Noten von dichter, reifer Frucht, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Zeder, Muskatnuss, Pfeffer sowie von Toast- und Röstnoten, Grafit, Mineralik, Veilchen. Am Gaumen ist er seidig, konzentriert mit unglaublicher Struktur und explosiven Finale. Sensationelle Balance und Dichte!

Robert Parker bewertete diesen Wein mit 100 Punkten!

“Unico” Reserva Especial 1989/1994/1996 € 357,00

Bodegas Vega Sicilia – DO Ribera del Duero

Rebsorten siehe unten.

Der Wein lagert 8 Jahre im Barrique.

Als unverwechselbar, ausladend und majestätisch wird dieser Wein beschrieben, mit schöner Aromatik nach Wildkräutern, Veilchen und Eukalyptusduft mit unendlichem Nachhall. Lebhaft, ausbalancierter Säurespiel, kompensiert mit solidem Alkoholgehalt. Intensives Kirschrot in der Farbe. Im Aroma mit Anklängen von geräuchertem Holz, Spuren von Haselnuss durch die oxidative Entwicklung und durch die Jahre im Eichenfass. Er hat einen großzügigen Geschmack nach altem, aber reinem Holz mit trockenen Tanninen, die geschmeidig in die Eiche eingebettet sind. Zusammen mit seiner sensationellen, leichten Süße durch den Alkohol entwickelt sich ein langanhaltender Geschmack.

1989: 94 Parker Punkte, 80% Tinto Fino /20% Cabernet Sauvignon

1994: 98+ Parker Punkte, 80% Tinto Fino/13% Merlot/7% Andere

1996: 95 Parker Punkte, 85% Tinto Fino/15% Cabernet Sauvignon

Gran Buig 2004

€ 280,00

Bodegas Mas d'en Gil - DOCa Priorat

60 % Garnacha | 40 % Cariñena. 12 Monate in neuer französischer Eiche gereift.

Der Wein ist kraftvoll, dicht, fleischig mit mineralischen Noten und weichen Tanninen sowie Röstaromen. Er hat einen weichen Abgang und vermittelt einen harmonischen Gesamteindruck. Der **Wine Spectator** schreibt über diesen Wein: „This wine is only made when extra special barrels are produced. The 2004 is only the second vintage ever produced, and the first since 1998. Powerful nose, with some heat, of cedar, bayleaf, with some cocoa. This a huge muscular wine with deep baked fruit flavors with a mellow after taste and lingering finish. This is already outstanding, though this should improve for decades when some of this power may yield to a balance with elegance.“

Bewertet mit 96-97/100 Parkerpunkten

L'Ermita Tinto 1999

€ 280,00

Alvaro Palacios - DOCa Priorat

80% Garnacha/4% Cariñena/16% Cabernet Sauvignon

15 Monate in neuen französischen Barriques.

Dunkles Granatrot. Königliches, verführerisches Bouquet, ein Korb voller Beeren, Sandelholz und Dörripflaumen, Kaffee und Tabak. Im Gaumen satt, kraftvoll mit reifen Tanninen, viel Nachklang. Großes Alterungspotential. Alvaro Palacios bester Wein.

Castillo Ygay Gran Res. Especial 1970

€ 280,00

Bodegas Marqués de Murrieta DOCa La Rioja

73% Tempranillo/12% Mazuelo/11% Garnacha/4% Graciano.

Nach der zwischen 25 und 30 Tagen dauernden Vergärung in Edelstahltanks kommt der Wein in 225 Liter große Holzfässer aus amerikanischer Eiche, in denen er 312! Monate reifen kann, bevor er noch mindestens 60 Monate in der Flasche liegt.

Brillante braunrote Farbe, anregender Duft von ausgereiften Früchten, akzentuiert von markanter, subtiler Eiche. Im Geschmack zunächst ausgesprochen samtig, dann immer komplexer mit Nuancen von Gewürzen, Leder und exotischen Früchten in guter Balance mit subtiler amerikanischer Eiche. Langer, anhaltender Abklang mit angenehmer Säure und ausgeprägter Jugendlichkeit.

Bewertet vom **Wine Spectator** mit 93/100 Punkten