



Weinpassion für

Spanien



Grosser Priorat-Genuss!

18+/20

2008 Font de la Figuera Tinto

Clos Figueres

Priorat DO



GERSTL

Weinselektionen

**Tasting-Box Nr. 1:
6 spanische Hoch-
genüsse für jeden Tag.**

65.–
6 x 75cl

Tasting-Box Nr. 1:
6 x 75cl Fr. 65.–
(ab 26.9.2011 Fr. 108.–)
Art. 240718

Entdecken Sie das fantastische Spanien.

2009 Platea, Ribera del Duero DO

2010 Godello, Valdesil, Valdeorras DO

2008 Losada, Bierzo DO

2007 Altos R, Crianza, Rioja DOCa

2006 Artero Reserva, La Mancha DO

2007 Cuvée Harmonie, Chapillon, Aragon



**Tasting-Box Nr. 2:
6 absolute Weltklasse-
Spanier.**

186.–
6 x 75cl

Tasting-Box Nr. 2:
6 x 75cl Fr. 186.–
(ab 26.9.2011 Fr. 310.–)
Art. 240719

Leidenschaftlicher Genuss auf höchstem Niveau.

2008 Quinola, Toro DO

2007 El Puño, Calatayud DO

2007 Clos Figueres, Priorat DO

2007 Magallanes, Ribera del Duero DO

2006 Traslanzas, Cigales DO

2007 Altos de Losada, Bierzo DO



**Spanien: Grandios, vielfältig
und umfassend wie nie zuvor!**

Liebe Kundinnen und Kunden

Die Beliebtheit der spanischen Weine in unserem Sortiment ist in den letzten Monaten nochmals massiv gestiegen, unsere nach strengen Qualitätskriterien selektionierten Weine aus Spanien kommen immer besser an. Das freut uns sehr und zeigt uns auch, dass wir mit unseren Selektionsprinzipien richtig liegen.

Unsere letzte Spanien-Reise im Frühling 2011 führte uns darum nicht nur zu «unseren» bekannten Produzenten, die uns wiederum mit ihren hervorragenden Qualitäten begeistert haben. Wir waren auch auf Entdeckungs-Tour und können Ihnen heute fünf neue Weingüter präsentieren, die unsere Kriterien mit ihren Weinen voll und ganz erfüllt haben.

Neuentdeckungen vor Ort sind immer eine etwas delikate Sache. Denn natürlich ist man vor Ort beim Degustieren in einer anderen Welt, zusammen mit dem Weingutsbesitzer oder dem Kellermeister im Fasskeller, es duftet wunderbar, die Gastfreundschaft ist vorbildlich, die Sonne macht nie Pause etc. etc. Ein Wein präsentiert sich vor Ort darum unter Umständen anders als hier in einer alltäglichen Situation. Damit solche subjektiven Eindrücke ausgeschlossen werden können, probieren wir einen Wein darum immer auch noch hier in unseren Büros in grösseren Blinddegustationen. Erst wenn er auch diesen Test bestanden hat, nehmen wir ihn in unsere Selektion auf. So haben Sie die Sicherheit, dass Sie bei uns nur erstklassige Weine finden, die wir ausgiebig probiert haben und hinter denen wir zu 100% stehen.

Hier sind unsere Highlights:

- **Losada 2008:** Einfach grandios der neue Jahrgang dank tiefem Euro jetzt sogar unter Fr. 20.– erhältlich.
- **Artero:** Unser neues Weingut aus der La Mancha – ein absoluter Preis-Genussknüller.
- **Clos Figueres:** Der Font de Figuera bietet grossen Weingenuss und diesen, für Priorat-Verhältnisse, wenig Geld.
- **Platea:** Ein neuer Ribera del Duero Wein von César Muñoz, geschmeidig und vollmundig, unbedingt auf der Rückseite beachten.

Kennenlern-Tipp: Am einfachsten lernen Sie diese grossartigen Weine mit unseren **attraktiven Tasting-Boxes** kennen. Oder besuchen Sie unsere **Degustation am 5. September in Zürich oder am 13. Oktober in Bern.**

Mit einem herzlichen Gruss
Roger Maurer
Leiter Gerstl Weinselektionen

PS: Die Weine dieser Spanien-Selektion wurden von unserem Mitarbeiter Pier Tognini, angehender Master Sommelier, getestet und beschrieben.

Gratislieferung ab 36 Flaschen (75cl) oder ab Bestellwert Fr. 700.–
(gültig für Lieferungen innerhalb der Schweiz und Liechtenstein).



Roger Maurer



PRIORAT

Clos Figueres: In der Qualität noch einen Zacken zugelegt, im Preis dank tiefem Euro jetzt aber einiges günstiger.

Christopher Cannan

Das Priorat ist für spanische Verhältnisse mit nur knapp 1'500 ha eine eher kleine Weinregion. Es hat den Vorzug eines mediterranen-kontinentalen Klimas, was für den Weinbau sehr geeignet ist. Hinzu kommen die sehr kargen Schieferböden, die in Katalonien den Namen Licorella tragen. Die Reben, bis zu 140 Jahre alt, wachsen an steilen Hängen und ergeben in der Regel einen sehr kleinen Ertrag.

Christopher Cannan gilt als einer der Pioniere des Priorat. Schon in den 90er-Jahren hat er sich mit dem Weingut Clos Figueras einen Namen geschaffen. Seine Weine glänzen durch Charakter, hohe Mineralik und schön gebündelte Frucht. Es sind echte Prioratgewächse, in der Jugend noch sehr verschlossen, danach öffnen sie sich langsam und beeindrucken mit tiefen und komplexen Aromen. Wir sind sehr stolz, diese aussergewöhnlichen Weine führen zu dürfen.

Grosser Priorat-Genuss zu sehr genüsslichem Preis.

2008 Font de la Figuera Tinto, Priorat DOCa

50% Garnacha, 30% Cariñena, 10% Monastrell, 5% Syrah,
5% Cabernet Sauvignon

Dank tiefem Euro und grösserem Einkaufsvolumen können wir Ihnen diesen fantastischen Priorat **20% günstiger** anbieten als letztes Jahr!

Dunkles, sattes Rubinrot. Noch verhaltene Nase, nach Belüftung tiefer Duft nach roten Kirschen, Cassis und reifen Himbeeren, gepaart mit floralen Noten. Hohe mineralische Anklänge. Dazu gesellen sich dezente Noten von Kräutern, Sandelholz und rauchige Akzente. Am Gaumen unheimlich dicht mit viel Schmelz und Harmonie. Feste, feinkörnige Tannine, gut gestützt vom Ausbau in 300-500 Liter Fässern. Wirkt noch verschlossen, die Fruchtnoten zeigen sich nur dezent. Anklänge von Feigen und Pflaumen mit Mittelmeerkräutern und intensiver Mineralik. Der Font de la Figuera endet lang und anhaltend. Passt sehr gut zu Entrecôte und Lammcarré mit Röstgemüse.

18+/20 • 2012 bis 2020 • 75cl **Fr. 28.-** (ab 26.9.2011 34.-) • Art. 240692

28.-



Typisch Priorat:
terrassierte Weinberge.



Ein Priorat-Monument.

2007 Clos Figueres, Priorat DOCa

50% Garnacha, 20% Cariñena, 10% Syrah,
10% Cabernet Sauvignon, 10% Monastrell

Auch hier profitieren Sie massiv vom tiefen Euro. Tiefes, dunkles Rubinrot. Ein hoch komplexer Duft strömt mir in die Nase. Kompott von roten Kirschen, reifen Walderdbeeren und Brombeeren. Ein Hauch Tabak, Zedernholz und würzige Noten. Dieses Bündel wird von der unglaublichen Mineralik bestens begleitet, die an Lehm und Schiefer erinnert. Alles wirkt noch sehr dezent und zurückhaltend. Am Gaumen die pure Eleganz, harmonisch mit Massen von Tanninen ausgestattet. Die erfrischende Säure trägt die fruchtigen Aromen minutenlang. Nichts wirkt opulent oder gar fett, im Gegenteil, finessenreich und komplex. Im Abgang rotbeerige Frucht mit Tabak und Mocca gepaart, der Clos Figueras endet lang und kräftig. Ein wahrlich grosser Priorat. Robert Parker 94/100 Pt. Tipp: Falls Sie diesen Wein jung geniessen möchten, unbedingt mindestens 3 Stunden vorher dekantieren.

19/20 • 2012 bis 2025 • Art. 240691

75cl **Fr. 68.-** (ab 26.9.2011 75.-)

68.-



Rarität: weisser Priorat.

**2009 Font de la Figuera blanco
Priorat DOCa**

85% Viognier, 10% Garnacha Blanca, 5% Chenin Blanc

Helles Zitronengelb. Im Stahltank ausgebaut, beeindruckt dieser Wein mit frischer Frucht und floralen Noten. Williamsbirnen, Aprikosen und gelbe Blüten, dazu gesellen sich Aromen von Mango und gut eingebundene Mineralik, ein Hauch Honig mit leichter Kräuterwürze. Am Gaumen beeindruckt er mit Schmelz und Trinkfreude. Die Aromen bestätigen sich, Aprikosen, gelbe Pflaumen und florale Anklänge. Der weisse Font de la Figuera endet anhaltend mit leicht mineralischem Finish. Er erinnert mich an einen Viognier aus der nördlichen Côte du Rhône. Passt gut zu Fischsuppen oder Dorade aus dem Ofen mit Gemüse und Zitronen.

18/20 • 2011 bis 2018 • Art. 240690

75cl **Fr. 32.-** (ab 26.9.2011 36.-)

32.-





IBIZA

Totem Wines, Laurent Frésard: Frische Weine aus Ibizas ältesten Reben.

Laurent Frésard

Ibiza, wer kennt diese weltberühmte Feriendestination nicht! Ihre schönen Strände, das milde Klima und natürlich die Partymeilen mit den berühmten Clubs und Restaurants. Doch kaum jemand weiss, dass auf Ibiza schon seit 2'500 Jahren Reben angebaut werden. Ungefähr 500 v. Chr. haben die Phönizier die Rebe Monastrell (Mourvèdre) ins Land gebracht und erfolgreich kultiviert. Da wir uns auf einer Insel befinden, wurde Ibiza von der Reblaus verschont; zudem sind die sandigen Böden nicht der geeignete Lebensraum für das gefürchtete Insekt. Das bedeutet, die Reben von Totem Wines haben alle noch europäische Wurzeln und sind bis zu 60 Jahre alt. Laurent Frésard ist ein begeisterter Winzer, ursprünglich aus dem Burgund, hat er sich in Ibiza einen Traum erfüllt. Er keltert Weine von ungeahnter Frische und Lebendigkeit. Es sind wahre Weinpersönlichkeiten mit starkem Charakter und Identität. Wir sind begeistert und sehr stolz, Ihnen diese raren Weine anbieten zu können.

Ibiza at it's best!

2008 Totem Tinto, Vino de la Tierra Ibiza

100% Monastrell aus 60-jährigen Reben – die ältesten Reben auf Ibiza!

Funkelndes, dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen. Klare rotbeerige Aromen, Weichselkirschen, Johannisbeeren und Hagebutten. Die Frucht wird begleitet von einem Hauch Schokolade und Mocca, nach Belüftung dezente Lakritznoten und frische Himbeeren. Die Barrique ist perfekt mit den Aromen verwoben und wirkt nur unterstützend. Ein Hauch sandige Mineralik blitzt auf und macht das Aromaspektrum hoch interessant und komplex. Die unheimliche Frische setzt sich am Gaumen fort und macht den Totem Tinto elegant und finessenreich. Sattes, jedoch feinkörniges Tannin gepaart mit einer gut stützenden Säure lassen die fruchtigen Aromen bestens aufleben. Feine Himbeernoten mit Lakritze, Mocca und leichter Kräuterwürze machen den Abgang zu einem sinnlichen Erlebnis. Ein sensationeller Tropfen, mit einem Alkoholgehalt von lediglich 12.5 Vol%. Das macht ihn bekömmlich und ist ein idealer Begleiter zu reichhaltigen Speisen mit hoher Würze.

19/20 • 2012 bis 2025 • 75cl Fr. 44.– (ab 26.9.2011 49.–) • Art. 240693

44.–



Eindrückliche Frucht.

2009 Ibizkus tinto Vino de la Tierra Ibiza

90% Monastrell, 10% Syrah aus 40-jährigen Reben

Tiefes, sattes Granatrot. Aromen von dunklen Beeren und roten Früchten, Kirschen und reifen Erdbeeren. Nach Belüftung gesellen sich leichte Cassis- und Lakritznoten dazu. Der Wein wirkt sehr frisch und jung. Begleitet wird das Fruchtbündel von einer leichten Mineralik, die an nassem Lehm erinnert. Am Gaumen wunderbar fruchtbetont und sehr animierend. Rote und dunkle Waldbeeren mit Kirschen und leichter Würze. Gut stützende Säure mit feinen Tanninen tragen den Ibizkus bis zum Schluss. Baut eine schöne Spannung auf. Er endet lang mit leichten Mocca- und Cassisnoten. Passt sehr gut zu Meeresfischen vom Grill mit mediterranen Kräutern.

18/20 • 2011 bis 2020 • Art. 240694

75cl Fr. 25.– (ab 26.9.2011 28.–)

25.–



Grosse Spanien-Degustation

Das ist ein Fest der Sinne, kommen Sie vorbei und lassen Sie sich auch vom Genuss dieser faszinierenden Spanier überzeugen. Alle Weine werden vom Gerstl-Team ausgeschenkt. Wir freuen uns auf Sie!

Anmeldung erforderlich: unter www.gerstl.ch oder Tel. 058 234 22 88
Kosten: Fr. 20.–, wird ab einem Einkauf von Fr. 100.– angerechnet.

Zürich: Montag, 5. September 2011, 15–19.30 Uhr
Caduff's Wine Loft, Kanzleistrasse 126, 8004 Zürich, Tel. 044 240 22 55
www.wineloft.ch

Tipp: Geniessen Sie anschliessend den Abend mit Beat Caduffs fantastischer Küche, Tischreservation empfohlen.

Bern: Donnerstag, 13. Oktober 2010, 15–20 Uhr
Hotel Schweizerhof, Bahnhofplatz 11, 3011 Bern

▲◆▲
GERSTL
Weinselektionen



ARAGON

Cuvée Harmonie, Chapillon: Aussergewöhnlicher Blend, aussergewöhnlich gut.

Christophe Chapillon, ein Franzose in Spanien, der sich um den Export spanischer Weine kümmert und sein eigenes Projekt – die Cuvée Harmonie – mit viel Engagement und Liebe zum Wein aufgebaut hat. Die Cuvée Harmonie ist ein sogenannter *Vino de la Tierra de Aragon* aus dem Nordosten von Spanien. Die Traubenzusammensetzung ist unüblich für Spanien: Petit Verdot und ein kleiner Teil Tannat. Das ergibt einen wunderbaren Wein mit eigenständigem Charakter. Christoph steigert sich von Jahr zu Jahr, der 2007er ist ihm äusserst gut gelungen. Auch der international renommierte Weinkritiker Robert Parker bewertet die Cuvée Harmonie mit einer hohen Note: 90+/100! Für einen Wein in dieser Preisklasse ist das eine Traumnote! Er eignet sich bestens für den alltäglichen Genuss und ist ein toller Begleiter für alles, was vom Grill kommt. Wir sind sehr glücklich, Ihnen diesen preiswerten Wein anbieten zu können.

Viel Wein für wenig Geld. 2007 Cuvée Harmonie Christophe Chapillon Vino de la Tierra Aragon

90% Petit Verdot, 10% Tannat

Leuchtendes Rubinrot. In der Nase zeigt er typische Noten von Kirschen, Pflaumen mit Mocca und etwas Tabak. Das Ganze wird begleitet von würzig-mineralischen Aromen. Die Barrique ist kaum spürbar, wirkt nur unterstützend. Am Gaumen sehr straff und direkt. Wirkt elegant und harmonisch. Die Aromen bestätigen sich, Mocca und Kirschen mit einem Hauch Cassis. Die Cuvée Harmonie trinkt sich unkompliziert mit feinen Tanninen und gut eingebetteter Säure. Er endet mittelkräftig mit fruchtbetontem Abgang. Passt hervorragend zu Grilladen und Geflügel.

17+/20 • 2011 bis 2016 • 75cl Fr. 14.50 (ab 26.9.2011 Fr. 16.–) • Art. 240701

14.50



El Puño: Die lange Suche nach den besten Garnacha-Reben von Master of Wine Norrel Robertson.

Vielleicht fragen Sie sich: Calatayud DO? Wo liegt denn dieses Gebiet? Im NW von Spanien auf 1100 m ü. M.! Mit einem extrem kontinentalen Klima. Ein schroffer Landstrich, der dem Priorat sehr ähnlich ist. Karge Schieferböden mit heissen Tagen und kalten Nächten. Der Garnacha-Traube kommt dieses Klima sehr entgegen. Die Trauben reifen sehr gut aus und bauen eine schöne natürliche Frische auf, was den Weinen Rückgrat und Eleganz verleiht. Zudem besitzt diese DO einen hohen Anteil an alten Stöcken mit sehr niedrigen Erträgen. Master of Wine Norrel Robertson war 6 Jahre auf der Suche nach geeigneten Lagen für seinen El Puño, einen reinen Garnacha, der gemäss dem englischen Weinmagazin *Decanter* zu den besten der Welt gehört. Er ist gleich hoch bewertet wie der legendäre *Ermita* von Alvaro Palacios, jedoch zu einem Bruchteil des Preises zu haben. Der Wein aus 80- bis 100-jährigen Reben wird 16 Monate in 500-Liter-Fässern ausgebaut und ähnelt einem grossen *Châteauneuf-du-Pape*.

Gehört zu den besten Garnachas überhaupt.

2007 El Puño Norrel Robertson Master of Wine «The Flying Scotsman», Calatayud DO

100% Garnacha

Leuchtendes, dunkles Rubinrot. Sehr frischer Auftakt! Aromen von schwarzen Kirschen und Hagebutten, gepaart mit Himbeeren und Pflaumen. Deutliche Anklänge von Bergkräutern, vor allem Thymian und Rosmarin. Keine Spur von opulenten Aromen, weder Vanille noch Honig. Ein Hauch Zedernholz und Noten nach frischem Cappuccino gesellen sich dazu. Schönste Mineralik, am Gaumen sehr elegant und cremig, ausgestattet mit feinen Tanninen, harmonisch und trinkfreudig. Kräftige Aromen nach dunklen Beeren und roten Früchten, etwas Minze und Tee mischen sich dazu. Im Nachhall kräftig mit einem knackigen Finale, das von der Mineralik schön unterstützt wird. Ein sehr charaktervolles Gewächs, ein überaus eigenständiger Super-Spanier! Passt hervorragend zu Schmorgerichten und Wild. Parker: 91/100

19/20 • 2012 bis 2023 • 75cl Fr. 34.– (ab 26.9.2011 Fr. 38.–) • Art. 240278

34.–

Master of Wine
Norrel Robertson





CASTILLA Y LEÓN

Ermita del Conde: Die Perle aus über 900 m ü.M.

Extremer Aufwand für einen Wein unter 20 Franken: Jede Traube wird vor dem Einmischen von Hand nochmals verlesen.

Wir befinden uns etwas östlich von Ribera del Duero im Dorf Coruña del Conde. Da wir nicht in der prestigeträchtigen DO sind, sind hier beste und alte Rebgräten noch relativ erschwinglich, und somit konnte sich die Familie Gomendio den Traum der eigenen Ermita erfüllen. Ein junges, engagiertes Önologen-Team kümmert sich in der top-modernen Bodega um die Vinifikation, im Vordergrund stehen der Ausbau und die Erhaltung der Typizität auf jeder einzelnen Parzelle. Es ist extrem spannend, mit den Önologen einige Zeit im Keller zu verbringen, sie erklären uns ausführlich, dass es für ihre Weine von grossem Vorteil ist, dass die Rebberge so viele Meter über Meer liegen, das gibt ihnen die Möglichkeit, eine aussergewöhnliche Frische und Struktur in den Ermita zu bringen. Natürlich verkosten wir auch alle Weine, die noch in den Barriquen sind. Wir können nur anerkennend nicken: Die Qualität steigt von Jahr zu Jahr.

Konzentration und Frische vereint.

2007 Ermita del Conde Vino de la Tierra Castilla y León

Tempranillo 95%, Merlot 5%

Ein frischer Duft von reifen schwarzen Kirschen, Brombeeren, Pflaumen strömt mir in die Nase. Unterlegt wird das Ganze noch von einem Hauch Tabak. Das Barrique wird sehr dezent eingesetzt, nie wirkt es störend. Am Gaumen überzeugt er auf ganzer Länge. Herrliche Kirschnoten mit Aromen von Caramel und Honig, sehr elegant und straff mit einem fruchtigen, langen Finale. Toller Wein zu geröstetem Gemüse und Kaninchen aus dem Ofen.

18/20 • 2011 bis 2016 • 75cl Fr. 19.50 (ab 26.9.2011 22.-) • Art. 240018

19.50



Fantastisches Gaumenerlebnis.

2007 Pago del Conde Vino de la Tierra Castilla y León

90% Tempranillo, 10% Merlot, 15 Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut. Erhältlich in schönem 3er Karton.

Der Pago del Conde wird nur in den besten Jahren gekeltert und stammt aus 900 m ü.M., das verleiht ihm die nötige Frische. Die 70- bis 100-jährigen Reben ergeben aus einer Hektare keine 1'000 kg Traubengut – was einen extrem dichten und komplexen Wein ergibt.

Am Gaumen ist er unglaublich geschmeidig, fast cremig wirkend. Mit feinst eingewobenen Tanninen und schön eingebauter Barrique. Die Aromen bestätigen sich, Waldbeeren, Pflaumen und Lakritze. Der Pago del Conde endet lang und anhaltend mit dichten fruchtigen Noten und genialer Würze. Im benachbarten Ribera del Duero würde dieser Wein locker das Doppelte kosten.

19+/20 • 2012 bis 2020 • Art. 240206

75cl Fr. 39.50 (ab 26.9.2011 44.-)

39.50



Der echte Preis-Leistungs-Hammer!

2008 Vina Sulpicia Ermita del Conde Vino de la Tierra Castilla y León

100% Tempranillo

Ziel ist es hier, feine und elegante Weine zu kreieren, die das Terroir bestens widerspiegeln. Vina Sulpicia ist der kleine Bruder von Ermita del Conde, ohne Barriqueausbau, aber ganz auf der fruchtig-frischen Seite mit viel Charme und Harmonie. Mittelkräftiger Wein mit schönen Pflaumen- und Kirschnoten, unterlegt mit leichter Kräuterwürze. Ein echtes Trinkvergnügen, bei dem der Preis das Vergnügen gleich noch vergrössert! Decanter: 16+/20

16/20 • 2011 bis 2014 • Art. 239274

75cl Fr. 12.- (ab 26.9.2011 14.-)

12.-





RUEDA

Bodega Gotica: Unwiderstehlich gut.

Maria de Jesus de la Hoz, Besitzerin mit Montserrat Alonso Alvares

Die Bodega Gotica thront förmlich über dem Städtchen Rueda. Der spezielle Baustil lässt die Bodega wie eine Kirche erscheinen und verrät sofort, warum sie so heisst. Besitzerin ist eine Dame mit dem klangvollen Namen Maria Jesus de la Hoz Monsalve. Seit Generationen pflegen sie hier den Weinbau, haben aber erst vor wenigen Jahren mit der eigenen Vinifikation begonnen. Die Voraussetzungen sind ideal: über 100 ha alte Rebberge und eine grossartige Bodega mit modernster Technik. Wir konnten diesen Weinen schlicht und einfach nicht widerstehen und vermuten, dass es Ihnen genauso gehen wird.

Der knackig-frische Sauvignon Blanc.

2009 Sauvignon Blanc Trascampanas Rueda DO

Enormer fruchtiger Auftakt. Ein intensiver Duft nach reifer Grapefruit und Stachelbeeren, herrlich frisch! Das macht Freude. Am Gaumen setzt sich die tolle fruchtige Note fort. Cremig mit prägnanten Grapefruitaromen legt sich der Trascampanas auf den Gaumen. Angenehm gestützt von der natürlichen Säure des Sauvignons. Im Abgang wieder sehr fruchtbetont mit leichten mineralischen Anklängen. Ein idealer Wein in den heissen Jahreszeiten. Als Apéro oder zu kalten Vorspeisen aus Muscheln und Krustentieren. Peñin: 91/100

17/20 • 2011 bis 2014 • 75cl **Fr. 14.-** (ab 26.9.2011 Fr. 15.50) • Art. 239521

14.-



14.-



Einer der besten Verdejos in Spanien.

2009 Verdejo Trascampanas Rueda DO

Leuchtendes Strohgelb. Schöne Aromen nach Zitrusfrüchten, Quitten und Nektarinen mit einem Hauch Honig. Dazu gesellt sich eine tolle Mineralik. Am Gaumen sehr direkt und straff, mit hoher fruchtigen Note; Pfirsich und Zitrone mit gut stützender Säure. Der Wein wirkt sehr saftig und belebend, eine wahre Trinkfreude! Er endet nachhaltig mit einem Hauch Mineralik. Passt gut zu Meeresfrüchten und Krustentieren. Peñin: 90/100

17/20 • 2011 bis 2014 • Art. 240050
75cl **Fr. 14.-** (ab 26.9.2011 15.50)

16.-



Ein 2005er Tempranillo in perfekter Genussreife.

2005 Cimbalo Tempranillo Vino de la Tierra de Castilla y Leon 100% Tempranillo

Feine Noten von Röstaromen, roten und schwarzen Beerenfrüchten, braucht nicht viel Zeit, um sein volles Bouquet zu entwickeln, herrlich. Im Gaumen überzeugt er durch ein extrem weiches Tannin, obwohl schon 6-jährig wirkt er sehr jugendlich, viel Frucht und Extraktzüsse überströmen den Gaumen und machen den Wein zu einem freudigen Trinkerlebnis. Ein toller Rotwein für den Sommer, passt auch zu Fischgerichten vom Grill.

17/20 • 2011 bis 2015 • Art. 238963
75cl **Fr. 16.-** (ab 26.9.2011 18.-)



RIAS BAIXAS

Adega Eidos:
Junge, dynamische Bodega drängt an die Spitze.

Traslanzas:
Hochburg des Tempranillo.

CIGALES

Marcelo Radio

18.-



Rias Baixas im äussersten Westen Galiziens beherbergt eine wunderbare Traubensorte: die Albariño. Vom starken maritimen Einfluss geprägt, werden daraus Gewächse gekeltert, die ihresgleichen weltweit suchen. Mit markanter Mineralik, frischen Zitrusaromen und knackiger Säure erfreuen sie uns vor allem in den heissen Sommermonaten. Rias, die sogenannten spanischen Fjorde, sorgen unter anderem für das geniale Mikroklima, das den Trauben die Frische und Eleganz verleiht. Die Böden sind vor allem aus Granit und Schiefer, mit Sand durchzogen. Das ergibt eine unglaublich mineralische Seite, die den Wein komplex und harmonisch macht.

Die Adega Eidos in Sanxenxo direkt im Schutz des Hügellandes Padriñán und unweit vom Meer erzeugt Weine von Rasse und Klasse. Die junge Bodega will an der Spitze des spanischen Weinbaus mitmischen. Es gelingt ihr vortrefflich. Die Weine werden von Jahr zu Jahr besser, auch die internationale Presse ist schon auf das junge Unternehmen aufmerksam geworden. Wir freuen uns sehr, Ihnen den 2009er zu präsentieren, er hat sich nochmals erheblich gesteigert. Wir werden weiterhin auf die junge Bodega setzen und erwarten schon ungeduldig den neuen Jahrgang.

Ein Weinjuwel aus Albariño.
2009 Eidos de Padriñán
Adega Eidos, Rias Baixas DO

100% Albariño

Strohgelb mit leichten grünen Reflexen. Traumhafter Auftakt. Noten von caramelsierter Ananas und weissem Pfirsich. Wunderschöne Aromen von reifer Zitrone mit Anklängen an weisse Jasminblüten. Das Fruchtbündel wird leicht von einer granitartigen Mineralik begleitet. Am Gaumen besticht der Eidos mit viel Schmelz und Ausgewogenheit. Er legt sich geschmeidig und sehr fruchtig auf den Gaumen, mit gut stützender Säure, die Spannung und Trinkfluss erzeugt. Schöne Noten von Ananas, Nektarinen und Zitrone mit leichter Salzigkeit im Abgang. Er endet mittelkräftig und fruchtbetont. Passt fantastisch zu Muscheln und Meerestieren. Peñin: 90/100, Parker: 90/100

17 + /20 • 2011 bis 2015 • 75cl **Fr. 18.-** (ab 26.9.2011 Fr. 20.-) • Art. 240279

Die DO Cigales liegt westlich des Ribera del Duero. Auch hier befinden wir uns auf einem Hochplateau bis zu 800 Meter über dem Meeresspiegel. Das Klima ist extrem kontinental mit sehr kalten Wintern und heissen Sommern. Die Bodega Traslanzas produziert nur gerade 10'000 Flaschen vom Traslanzas. Der Wein entsteht in einem zusammenhängenden Weingarten, der 1945 gepflanzt wurde, die Reben sind also über 60-jährig! Die Reben werden im traditionellen Goblestil erzogen. Der Keller ist beeindruckend. Er befindet sich ca. 20 Meter unter der Erde, nur durch einen kleinen Einstieg erreichbar. Bei unserem Besuch fragen wir uns, ob wir da jemals wieder rauskommen. Unten ist es angenehm kühl, das ganze Jahr herrschen hier gleiche Temperatur und Luftfeuchtigkeit, was dem Ausbau in der Barrique sehr entgegenkommt. Ana Martin keltert hier einen Rotwein der Extraklasse, mit viel Engagement und Ausdauer. Wir sind überaus glücklich, dieses kleine Weingut gefunden zu haben, das unser Spanien-Sortiment mit seinen Weinen bereichert.

Eleganz und Finesse.
2006 Traslanzas, Cigales DO

100% Tempranillo

Dunkles, sattes Granatrot. Tiefer, komplexer Auftakt. Noten von Kaffee, Tabak und Lakritze, gepaart mit dunklen und roten Waldbeeren. Schöne Anklänge von reifen Pflaumen und schwarzen Kirschen. Perfekt eingebundene Barrique, die den Wein bestens unterstützt, begleitet von einem Hauch sandiger Mineralik. Am Gaumen überzeugt er mit Kraft und Eleganz zugleich. Feinkörnige, süsse Tannine mit gut eingebundener Säure lassen keine Wünsche übrig. Tolle Textur mit Finesse und Tiefe. Deutliche Fruchtaromen, Kirschen, reife Pflaumen und Noten nach Brombeeren und roten Johannisbeeren. Ein äusserst harmonischer Auftritt. Der Traslanzas endet lang, kräftig und anhaltend mit toller, komplexer, fruchtiger Note. Passt sehr gut zu Rindsfilet oder dunklem Geflügel mit Rotweinsauce. Peñin: 91/100

18 + /20 • 2011 bis 2020 • 75cl **Fr. 26.-** (ab 26.9.2011 Fr. 29.-) • Art. 240695

Der lange Weg nach unten: Die Keller liegen bis 20 Meter unter der Erde.

26.-





VALDEORRAS

Bodegas Valdesil: Die Godello-Meister.

Besitzer José Prada

Eigentlich fühlt man sich fast in der Schweiz, wenn man von Bierzo aus ins Valdeorras fährt, grün und grau dominieren das Landschaftsbild, grau kommt vom vielen Schiefer, der hier abgebaut wird, somit sind viele Häuser mit diesem Stein bedeckt.

Hier ist auch die Heimat der weissen Traubensorte Godello. Sie ist untrennbar mit der Bodegas Valdesil verbunden. Die Wurzeln der Rebberge dieser Bodega gehen auf 1885 zurück. 1990 wurde die heutige Bodega von der Familie Prada gebaut. Nach und nach konnten sie verschiedene Rebberge, die mit dem ursprünglichen Klon bepflanzt sind, kaufen und im Weingut zusammenführen. Seither haben sie sich ganz dieser Traubensorte verschrieben und produzieren absolut grossartige Weine.

Godello: die grossartige Entdeckung.

2009 Godello, Val de Sil Bodegas Valdesil Valdeorras DO

100% Godello

Strohgelb mit grünen Reflexen. Riecht nach reifer Zitrone und weissen Blüten mit Aromen von gelben und weissen Steinfrüchten. Die Mineralik kommt deutlich zum Tragen. Erinnert mich stark an schwarzen Schiefer. Am Gaumen sehr straff und direkt mit viel Frucht und Schmelz. Die Aromen bestätigen sich vollends und werden von der knackigen Säure gut getragen. Schöne Noten von Zitrone und Pfirsich mit einem Hauch Jasmin und Holunder. Die Mineralik erzeugt enorme Spannung und endet leicht salzig. Der Val de Sil ist im Abgang anhaltend mit toller Frucht und deutlicher Mineralität. Als Apéro oder zu Krustentieren einfach perfekt.

17+/20 • 2011 bis 2019 • 75cl **Fr. 17.50** (ab 26.9.2011 Fr. 20.-) • Art. 240167



17.50

Godello der Extraklasse.

2008 Pezas de Portela Valdeorras DO

100% Godello

Dies ist ein Godello der Extraklasse. Noch verschlossene Nase, öffnet sich erst nach Belüftung. Komplexe und tiefe Aromen. Weisse Steinfrüchte, florale Noten gepaart mit einer unglaublichen Mineralik. Schöne Pfirsichnoten mit frischer Zitrone und steinig-kalkiger Mineralik. Die Barrique ist sagenhaft eingebettet, wirkt nie opulent oder störend. Am Gaumen sehr saftig und mit viel Schmelz ausgestattet. Der Pezas zeigt sich unglaublich harmonisch mit leichter Würze, die an blühende Kräuter erinnert. Die Säure trägt die Frucht perfekt und animiert den Trinkfluss. Ein traumhafter Weisswein, der hohen Ansprüchen gerecht wird. Er endet mineralisch, salzig mit guter Länge und Kraft. Passt sehr gut zu Meerestischen, weissem Geflügel oder Kalbscarraccio.

18/20 • 2011 bis 2022 • Art. 240697

75cl **Fr. 29.-** (ab 26.9.2011 33.-)



29.-

Der schieferhaltige Boden speichert die Wärme ideal.





BIERZO

Finca Losada: Boutique-Winery aus dem Bierzo.

Amancio Fernández,
Önologe

Zwischen der Finca
Losada und den
Reben verläuft
der berühmte
Jakobsweg.

19.50



Die Finca Losada ist das Kind einer Gruppe weinbegeisterter und leidenschaftlicher Weinliebhaber, zu Ihnen gehört auch einer der renommiertesten Önologen aus Bierzo, Amancio Fernández: «Wir verfolgen einen anderen Weg in unserem Weinbau als den üblichen im Bierzo. Die zum Teil bis 100-jährigen und organisch gepflegten Rebanlagen befinden sich in lehmigen Abhängen. Wir finden, dass die Traubensorte Mencía in den alten Tonerde-Rebgärten Weine mit grosser Struktur ergeben können. Die Säure, Rückgrat dieser Weine, entwickelt sich subtil und die Eleganz wird zum wesentlichen Merkmal unserer Weine.»

Die architektonisch wundervolle Bodega, die perfekt auf die Vinifikation zugeschnitten ist, befindet sich gleich neben dem Jakobsweg, etwas ausserhalb der Ortschaft Cacabelos. Falls Sie sich auf den Jakobsweg machen, organisieren wir für Sie gerne einen Besuch auf der Bodega.

Neuer Jahrgang – jetzt unter Fr. 20.–! 2008 Losada Finca Losada, Bierzo DO

100% Mencía

Ausbau während 10 Monaten in französischer und amerikanischer Eiche. Amancio Fernández möchte in diesem Wein die Frische vom Atlantik mit dem Ausdruck des Terroirs kombinieren.

Dunkles, leuchtendes Rubinrot. Schöne Aromen von Brombeeren, Kirschen und reifen Erdbeeren. Leichte Toastnote mit einem Hauch Vanille und Lakritze. Feine erdige Mineralik, die an nassen Lehm erinnert. Einen Hauch Tabak und Mocca ergänzen das schöne Nasenbild. Am Gaumen dicht und kräftig mit weichen Tanninen. Die fein eingebundene Säure trägt die fruchtigen Aromen bestens. Wieder Brombeeren und Amarenakirschen mit Tabak und Lakritze. Der Wein wirkt sehr elegant und harmonisch, ohne seine Kraft zu verlieren. Er endet kräftig mit einem Touch erdiger Mineralik. Passt gut zu Wildschwein oder glasierter Kalbshaxe.

18/20 • 2011 bis 2018 • 75cl Fr. 19.50 (ab 26.9.2011 Fr. 22.–) • Art. 240699

39.–



Grosser Bierzo aus alten Reben. 2007 Altos de Losada Finca Losada, Bierzo DO

100% Mencía

Ausbau ausschliesslich in französischer Eiche während 12 Monaten; 80% neues Holz, biologischer Säureabbau in der Barrique. Dunkles, sattes Rubinrot. Grandioser, komplexer Auftakt! Noten nach roten und schwarzen Waldbeeren, Pflaumen und Kirschen. Würzige Aromen nach Vanille und Lakritze, gepaart mit floralen Noten nach Rosenblättern und Veilchen. Schöne erdige Mineralik. Gut eingebaute Barrique. Alles wirkt noch sehr jung und verschlossen. Am Gaumen kräftig und mit seidigen Tanninen ausgestattet, glänzt durch Eleganz und Harmonie. Sehr dichte Aromen: Kirschen, Pflaumen und würzige Noten. Nie wirkt der Wein opulent, die Barrique ist sehr gut verwoben, mit toll stützender Säure. Er endet kräftig und lang, mit mineralischem Finale. Passt gut zu Wildhase oder Lamm aus dem Ofen. Dieser Wein hat bei den letzten «Dias del Vino» in Zürich bei einer Blinddegustation unter allen eingereichten Mencía den ersten Platz belegt!

19/20 • 2012 bis 2022 • Art. 240146
75cl Fr. 39.– (ab 26.9.2011 45.–)





TORO

Jaime Suarez: Genie aus dem Toro.

Magallanes: Eleganz und Charakter aus dem Ribera del Duero.

RIBERA DEL DUERO

Jaime Suarez

Die Barriques werden auf Rollen gelagert – und etwa achtmal pro Tag gedreht.

Jaimes Begeisterung für seinen im Barrique vergorenen Quinola ist kaum zu bändigen. In seinem kleinen Keller, der wirklich wie eine Garage aussieht, erklärte er mir akribisch jeden einzelnen Schritt der Entstehung des Quinola. Die Trauben für seinen raren Wein stammen aus verschiedenen Parzellen aus wurzelechten, uralten Reben aus der DO Toro. Im Garagen-Keller angekommen, werden die Trauben gekühlt, Stiele und Beeren getrennt und gequetscht. Danach gelangen die Trauben mit einem eigens entwickelten Rüttelverfahren in die Barrique. So etwas habe ich noch nie gesehen – was für ein Aufwand! Während der Gärung mit den eigenen, wilden Hefen dreht er die Barriques etwa achtmal pro Tag, eine Art moderne Remontage. Ist die Gärung abgeschlossen, nimmt er alles wieder raus und trennt den Trester vom Wein, eigentlich ganz simpel! Danach geht es zurück in die Barriques aus französischer Eiche von verschiedenen Küfern. Die unterschiedlichen Eichenhölzer geben dem Quinola seine komplexe Ader. Da drin bleibt der Wein während ca. 20 Monaten. Ein aussergewöhnlicher Wein aus dem Toro, der sich mit keinem anderen Gewächs aus der Region vergleichen lässt.

Quinola: erstmals mit 20/20 bewertet!

2008 Quinola

Jaime Suarez, Toro DO

100% Tempranillo

Sattes, dunkles Rubinrot. Feine Aromen nach Cassis und Brombeeren. Toll verwobenes Barrique mit einem Hauch Vanille und Toast. Der Auftritt sehr komplex und unheimlich tief, lässt einiges an Potenzial erahnen. Am Gaumen ein Kraftbündel der sinnlichen Art. Geschmeidig, elegant mit Massen von Tanninen ausgestattet legt sich der Quinola auf die Zunge. Die Aromen setzen sich fort. Brombeere, schwarze Kirschen und feinste Bitterschokolade. Tritt sehr nobel auf, mit einem grossen Bordeaux vergleichbar. Der Abgang ist so anhaltend und kräftig, dass man ihn noch minutenlang am Gaumen spürt. Erstmals mit 20 Punkten bewertet! Ich bin der Meinung, man kann einen Toro nicht besser herstellen.

20/20 • 2013 bis 2025 • 75cl Fr. 75.– • Art. 240210

75.–



Der Magallanes wird auf 1'000 m ü. M. aus 100-jährigen Reben gekeltert. Die Produktion liegt nur bei rund 5'000 Flaschen. Die kleinen Parzellen stehen auf kiesig-sandigen Böden, was für den Weinbau ein äusserst bevorzugter Untergrund ist. Da die Nächte auf dieser Höhe stark abkühlen, baut dieses Gewächs eine Frische und Fruchtintensität auf, die in dieser Region nur von Weinen erreicht wird, die einiges mehr kosten als der Magallanes. Vergoren wird er in konischen 1'500-Liter-Holzfässern mit den eigenen, wilden Hefen, ohne jegliche Temperaturkontrolle. Um den Charakter und die Mineralik zu bewahren, wird diese Art der Weinbereitung von vielen mir bekannten Winzern angewendet. Danach schlummert der Wein für ca. 20 Monate in französischen Barriques. Es entsteht ein unglaublich eleganter und finessenreicher Wein, der mit frischer Frucht, Schmelz und eindeutiger Mineralik seine Herkunft klar definiert. César Muñoz ist ein Fanatiker! Mit dem Magallanes fordert er die Elite in der Ribera del Duero heraus.

Aus 1'000 m ü. M und über 100-jährigen Reben.

2007 Magallanes

César Muñoz, Ribera del Duero DO

100% Tempranillo

An den Gaumen legt sich der Magallanes wie Samt und Seide. Geschmeidig und druckvoll mit frischer Fruchtsüsse, die an rote Beeren und reife Pflaumen erinnert, zeigt er sich komplex und harmonisch. Der Magallanes endet lang und anhaltend mit eindeutig mineralischem Finish. Er befindet sich noch in der Fruchtphase und zeigt nur einen Teil seines Potenzials. Ich hatte zu Hause eine Flasche 3 Tage offen im Kühlschrank. Am vierten Tag schenkte ich mir ein Glas ein; ich war schlicht überwältigt! Ich konnte den Magallanes nobel und edel ohne jegliche oxidativen Noten zu einem feinen Lammcarré mit schwarzen Trüffeln geniessen.

19+/20 • 2012 bis 2025 • 75cl Fr. 48.– • Art. 240404

César Muñoz

48.–





RIBERA DEL DUERO

Rubiejo: Für alle Liebhaber grosser Ribera del Duero-Weine.

Miguel Calvo

Bei unserem Besuch zeigt sich das Wetter von seiner schönsten Seite. Wir fahren mit dem sympathischen Miguel Calvo in die Weinberge, die ausserhalb der Bodega auf einer Anhöhe liegen. Mit grosser Begeisterung zeigt er uns seine ältesten Stöcke, aus denen er den Evolución und den Arton keltert. Es sind kleine knorrige Reben, die aus einer längst vergangenen Zeit stammen. Sie sind im Schnitt 60-100 Jahre alt. Bereitwillig erklärt uns Miguel Klima, Böden und die Schnittarten, immer mit einem Lächeln und ehrlichem Stolz. Die anschliessende Degustation erfüllt all unsere Vorstellungen von hochstehenden Ribera-Weinen. Vom Roble bis hin zum Arton begeistert uns jedes seiner Gewächse. Wir verlassen das Ribera del Duero mit einem sehr guten Gefühl, und es ist uns eine Freude, Ihnen diese charaktervollen Weine von Rubiejo anbieten zu können.

Wir haben nochmals 48 Flaschen vom gigantischen Arton bekommen, fragen Sie danach: 058 234 22 88

Eine Explosion am Gaumen – fantastischer Evolución!

2007 Evolución, Rubiejo, Ribera del Duero DO

100% Tempranillo aus bis zu 80-jährigen Rebstöcken

Pier Tognini: Ist das eine Farbe! Dunkles, undurchdringliches Rubin mit violetten Reflexen. Den alten Reben sei Dank! Das Bouquet ist am Anfang noch sehr verhalten, öffnet sich jedoch und verändert sich ständig. Aromen von Brombeeren, Lakritze, ein Hauch Cassis. Enorm konzentrierte Frucht strömt durch die Nase. Das Barrique ist extrem gut eingebunden, nur ab und zu blitzt es auf. Ein hoch komplexer Tempranillo! Was für eine Explosion am Gaumen. Der Wein wirkt jung und dynamisch! Eine dichte Fruchtsüsse legt sich auf die Zunge, nimmt den ganzen Gaumen ein. Gut gestützt von den unendlichen Tanninen und der harmonischen Säure. Ein Ribera del Duero wie aus dem Bilderbuch. Ein Langstreckenläufer, er wird noch viele Jahre grösste Freude bereiten. Passt im Moment hervorragend zu gebratenem Lamm und Entrecôte vom Grill. In einem Jahrzehnt sehe ich ihn zu Rindsfilet mit schwarzer Trüffelsauce.

19/20 • 2011 bis 2025 • 75cl Fr. 49.– • Art. 239704

49.–



14.40



Der 09er Roble ist eine ganz grosse Freude!

2009 Rubiejo, Roble Ribera del Duero DO

100% Tempranillo

Der Jahrgang 2009 wird auch bei Miguel Calvo fantastisch, der Roble ist der erste Vorbote davon und überzeugt auf der ganzen Linie!

Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase Aromen nach Brombeeren, schwarzen Kirschen und Johannisbeeren mit einem Hauch Tabak und Kaffee. Gut integrierte Barrique. Am Gaumen wirkt der Wein elegant und ausgewogen, schöne mittelkräftige Tannine, gepaart mit hoher Trinkfreudigkeit. Er endet lang und anhaltend. Super Preis-Genuss-Verhältnis! Ein toller Wein für jeden Tag und Anlass. Passt gut zu Kalbsbraten und Kaninchen mit Gemüse.

17/20 • 2011 bis 2016 • Art. 240106

75cl Fr. 14.40 (ab 26.9.2011 16.–)

22.–



Der verführerische Gaumenschmeichler.

2007 Rubiejo, Crianza Ribera del Duero DO

100% Tempranillo

Tolle Nase mit viel Brombeere, etwas Lakritze, Cassis, leichtes Bourbon-Vanille mit einem Hauch Schokolade, vermischt mit schwarzen Kirschen. Am Gaumen besticht der Crianza durch feinkörniges Tannin und Eleganz. Gut eingebaute Barrique und stützende Säure tragen die Aromen bestens. Brombeeren, Tabak mit einem Hauch Minze bereichern das Aromabündel. Der Wein endet anhaltend und kräftig. Ein grossartiger, charaktervoller Ribera del Duero. Der ideale Wein zum Essen unter Freunden, den muss man einfach mögen.

17+/20 • 2011 bis 2018 • Art. 239385

75cl Fr. 22.– (ab 26.9.2011 24.–)



RIBERA DEL DUERO

Senda de los Olivos: Iñaki Nuñez' Paukenschlag im Ribera del Duero.

Iñaki Nuñez

Iñaki Nuñez von Pago de Cirsus liess es sich nicht nehmen, auch eine kleine Bodega in der renommierten Region Ribera del Duero aufzubauen. Baulich ist er hier noch nicht so weit wie mit Pago de Cirsus, aber der Grundstock, sprich die Weinberge, ist gelegt. 5 Hektaren sind bereits im Ertrag, 3 weitere Hektaren hat er vor 2 Jahren gepflanzt. Die Rebberge liegen um das Dorf Pesquera de Duero, also mitten in der besten Zone der Appellation. Als beratender Önologe fungiert kein geringerer als César Muñoz, der sich in der Ribera del Duero bestens auskennt und einen renommierten Namen geschaffen hat.

26.-



Wow, der 2007er ist ein ganz grosser Genuss! 2007 Vendimia Seleccionada Senda de los Olivos Ribera del Duero DO

Gegenüber dem schon tollen 2006er (17+/20) wurde hier noch ein Zacken zugelegt, das ist jetzt schon ein ganz fantastischer Ribera del Duero. Schwarze Beerenfrucht, fein nuanciert mit balsamischen Noten, Vanille, Schwarztee und etwas Tabak. Sanfte Kraft, man spürt förmlich die dichte Struktur, ohne dass diese den Wein aus dem Gleichgewicht bringen könnte; im Gegenteil, sehr schön austariert mit wunderbarer Frucht und einer erstaunlichen Länge, wird garantiert noch zulegen.

18/20 • 2011 bis 2020 • 75cl Fr. 26.- (ab 26.9.2011 Fr. 29.-) • Art. 239772

Pago de Cirsus: Schlossweingut und 5-Sterne-Hotel in Navarra.

NAVARRA

Jean-Marc Sauboua

Der Aufenthalt auf Pago de Cirsus ist immer wieder ein eindrückliches Erlebnis für alle Sinne. Wir essen ein traumhaftes Menü, begleitet von den besten Weinen des Gutes, und schlafen in himmlischen Zimmern, die mit viel Geschmack eingerichtet sind. Am nächsten Tag besichtigen wir die Reben, die alle auf der Fläche ums Weingut liegen, dies schreibt das Pago-Regelment vor. Es dürfen nur Trauben verwendet werden, die auf der Fläche der Bodega liegen. In ganz Spanien gibt es nur ein knappes Dutzend dieser Pago-Betriebe. Die Degustation ist ganz nach unserem Geschmack. Die neuen Jahrgänge erfüllen unserer hohen Erwartungen und bestätigen den Anspruch von Iñaki Nuñez, sich an der Spitze des spanischen Weinbaus zu etablieren. Pago de Cirsus wurde vom englischen Weinmagazin Decanter zu den hundert besten Weingütern der Welt gekürt! Wir freuen uns extrem auf die neuen Weine.

11.50

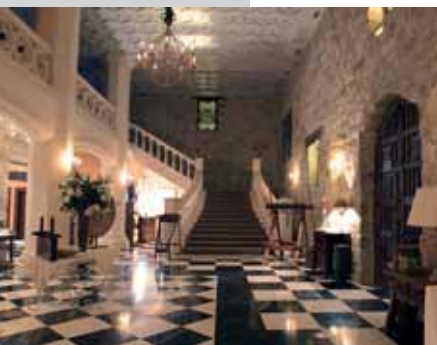
Der 08er ist ein Knaller! 2008 Single Vineyard Oak Aged Pago de Cirsus Navarra DO

Tempranillo, Merlot, Syrah

Kaum zu glauben, aber mit dem 08er legt Iñaki Nuñez noch einen Zacken zu und die Frage ist erlaubt: Kann man in dieser Preisklasse überhaupt noch bessere Weine erzeugen? Wir sind begeistert. Sattes, dichtes Rubinrot. Grandiose Aromen nach Brombeeren, Weichselkirschen, Cassis und reifen Waldhimbeeren. Dazu gesellen sich Noten nach weissem Pfeffer und Eukalyptus. Was für ein komplexer Auftritt für diesen Preis! Am Gaumen zeigt er sich sehr geschmeidig und harmonisch, mit dichten Tanninen und gut eingebauter Barrique. Die Frische trägt die komplexe Aromatik bis zum Schluss. Der Wein endet lang und mit einem mineralischen Abgang. Ein Preis-Genuss-Verhältnis, das kaum zu überbieten ist. Passt gut zu Côtes de Boeuf und Lammcarré.

17/20 • 2011 bis 2016 • 75cl Fr. 11.50 • Art. 240160





Die grosszügige Hotellobby.



Wein des Jahres 2010: Der neue Jahrgang ist eingetroffen! 2007 Cuvée Especial Pago de Cirsus Navarra DO

Der Wein des Jahres 2010 hat alle unsere Erwartungen übertroffen, enorm war die Nachfrage nach diesem fantastischen 2006er Cuvée Especial von Iñaki Nuñez. Nun ist der 2007er eingetroffen! Wir haben ihn mehrmals blind mit dem 06er verglichen und können Ihnen mit Freude mitteilen, dass das Niveau des neuen Jahrgangs absolut ebenbürtig ist. Dunkles, sattes Rubin. Wunderbare, zugängliche Nase. Fruchtlige Aromen nach roten Kirschen, Hagebutten, Pflaumen und getrockneten Feigen. Würzige Noten nach weissem Pfeffer, Tabak und einem Hauch Vanille. Es macht richtig Spass, daran zu riechen!

18+/20 • 2011 bis 2019 • 75 cl **Fr. 17.50** (ab 26.9.2011 Fr. 22.-) • Art. 240164

17.50



Geniale
Geschenkkidee:
Grossflaschen
in Original-
Holzkisten



150cl **Fr. 38.-** (ab 26.9.11 Fr. 55.-) • Art. 240597
300cl **Fr. 81.-** (ab 26.9.11 Fr. 120.-) • Art. 239405 (Jahrgang 2006)
600cl **Fr. 195.-** (ab 26.9.11 Fr. 288.-) • Art. 240598
900cl **Fr. 269.-** (ab 26.9.11 Fr. 392.-) • Art. 240599



Blick vom Pago de Cirsus-Turm.

Strahlende Eleganz in zartem Gold. 2008 Chardonnay Fermentado en barrica, Navarra DO

30% neue Barriques. Chardonnay ist im Navarra keineswegs eine Modeerscheinung, sondern wird schon seit sehr langer Zeit kultiviert, daher ist es nicht verwunderlich, dass auf Pago de Cirsus daraus ein sehr komplexer Weisswein entsteht. Schöne Aromen von reifen Zitronen, Quitten und gut eingebundene Toastnoten. Wirkt am Gaumen sehr weich und cremig, ausgewogen mit tollem fruchtigem Abgang. Zu Meeressischen und Krustentieren vom Grill.

17/20 • 2011 bis 2016 • Art. 239472
75 cl **Fr. 16.80** • (ab 26.9.2011 Fr. 18.50)

16.80



Wunderbar harmonisch und zugänglich. 2005 Selección de Familia Navarra DO

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

Wunderschönes dunkles Rubinrot. Am Anfang noch sehr verhalten, sehr dezente Röstaromen, etwas Vanille, frische Brotrinde gepaart mit Waldbeeren. Ein Hauch Minze mit verhaltener Cabernet-Sauvignon-Würze. Ein beeindruckendes, hoch komplexes Bouquet. Vor Eleganz strotzend, nie aufdringlich, noch sehr zurückhaltend, feines und sehr dichtes Tannin. Sehr harmonisch mit einem mineralischen Finale. Hervorragend zu Spanferkel mit Honigmarinade aus dem Ofen.

18+/20 • 2011 bis 2018 • Art. 239892
75 cl **Fr. 38.-** (ab 26.9.2011 42.-)

38.-



Letzte Flaschen vom tollen 06er. 2006 Vendimia Seleccionada Navarra DO

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

Intensive Aromatik von reifen roten und schwarzen Beerenfrüchten, unterlegt mit Noten von schwarzem Pfeffer und etwas Lakritze; wirkt im Moment noch etwas jugendlich, aber mit wenigen Monaten Flaschenreife wird er bereits sein ganzen Potenzial ausspielen können. Wiederum sehr ausgewogen im Tannin, genau richtig, gibt ihm die Struktur und die feine Extraktösse, die ihm bestens anstehen!

17+/20 • 2011 bis 2015 • Art. 239262
75 cl **Fr. 15.-** (ab 26.9.2011 16.50)

15.-





TORO

Dominio del Bendito: Spezialist für alte, wurzelechte Reben.

Gewitterstimmung
über dem
Städtchen Toro

Antony Terryn sitzt
vergnüglih in
seinen alten Reben

55.-



Pier Tognini: Heute habe ich mich mit Antony Terryn verabredet, es steht mir ein spannender, leicht verrückter Tag bevor. Denn Antony ist nicht irgendein Winzer im Toro, nein, er ist der rebellischste von allen. Wir fahren in die Reben und auf dem Weg dahin hört er nicht auf, mir zu erklären, was in der Weinregion Toro so alles falsch läuft. Am meisten machen ihm die grossen Baufirmen zu schaffen, die grossräumig alte Rebestände aufkaufen, roden und den wertvollen Sand abbauen. Das führt unweigerlich zu einer Verarmung, sei es landschaftlich oder kulturell. Doch Antony wehrt sich, wo er kann und versucht alte, noch wurzelechte Reben zu erwerben, um dem Toro-Wein gerecht zu werden. Junge Anlagen interessieren ihn nicht, die kann er ja selber pflanzen, erklärt er mir. Und das macht er auch. Er klont seine alten Anlagen, die bis zu 100-jährig sind und pflanzt sie wurzelecht wieder ein. Ein sehr riskantes Unterfangen, denn die Reblaus lauert überall, doch die Böden besitzen einen hohen Sandanteil, der dem giftigen Insekt das Leben sehr schwer macht. Zurück in der Bodega degustieren wir noch einige seiner charaktervollen Weine. So liebe ich die Region Toro, unverfälscht mit Feuer und unverwechselbarer Identität.

Ein Donnerschlag im Glas.

2007 El Titan

Dominio del Bendito, Toro DO

100% Tinta de Toro (Tempranillo)

Das Allerbeste aus den alten, knorrigen Reben (zwischen 60- und 100-jährig). Sie ergeben einen extrem tiefen Ertrag von nur gerade 2'000 bis 2'500 Kilogramm pro Hektare. In der Nase Anklänge von Cassis, schwarze Pflaumen, Tabak und Zedernholz. Wahnsinnig gut eingebautes Barrique. Lakritznoten und Marzipansüsse lassen erahnen, was hier noch kommen wird! Am Gaumen setzt sich dieser Aromaspiegel fort, Antony Terryn weiss genau, wie er die Barriques einsetzen muss - nicht zu viel, nicht zu wenig. Tolle Konzentration, wunderschöne, feine Tannine mit einem langen, leicht mineralischen Abgang. Grosser Wein zu Reh oder Hirsch mit Preiselbeersauce.

19+/20 • 2011 bis 2022 • Art. 240022 • 75cl Fr. 55.-

Einer der vielen Störche
im Städtchen Toro



Freude und Genussvergnügen pur!

2008 Roble

Dominio del Bendito

Toro DO

100% Tinta de Toro (Tempranillo)

Recht frische Frucht mit etwas Brombeere, Kirschen, leichte Anflüge von Schokolade, mit einem Touch an Vanille im Gaumen. Viel Frucht mit runden und reifen Tanninen. Sehr ausgewogener und eleganter Körper, der geschmeidig daherkommt. Ein fruchtiger Wein, der einfach richtig Freude bereitet.

17/20 • 2011 bis 2016 • Art. 239275

75cl Fr. 18.- (ab 26.9.2011 20.-)

18.-



Ein Toro mit französischem Akzent.

2007 Las Sabias

Dominio del Bendito

Toro DO

100% Tinta de Toro (Tempranillo)

Beat Caduff: In der Nase frische Kirschennoten, etwas Lakritze, vermischt mit dunkler Schokolade und Röstnoten, leichtes Madagaskar-Vanille im Gaumen. Weiche Tannine, für einen Toro mit einer wohlthuenden Eleganz versehen und trotzdem mit recht vielen Muskeln, ohne jedoch alkoholisch zu wirken. Ein richtiger Schmeichler, der einen in eine bezaubernde Welt entführt.

18/20 • 2011 bis 2018 • Art. 240021

75cl Fr. 28.- (ab 26.9.2011 31.-)

28.-





RIOJA

Altos R: Höchste Eleganz und reinste Frische.

Hector Gómez,
Winemaker

Das Riojagebiet wird
durch das Gebirge
geschützt.

14.40



Altos R liegt in der Rioja Alavesa in der Stadt Laguardia, dem Teil, der politisch zum Baskenland gehört. Das sieht man deutlich an den Namen der Läden und Restaurants in dem malerischen Ort. Die Bodega Altos R hat uns zu einem speziellen Tasting in den Reben eingeladen. Der Ort scheint magisch zu sein, auf einem Hochplateau, im Norden die schützenden Berge, im Westen die Stadt Laguardia, ein atemberaubendes Panorama. Wir werden mit Serrano-Rohschinken und Tortillas verwöhnt und können in Ruhe alle Weine der Bodega degustieren. Altos R strebt einen sehr eleganten und finessenreichen Stil in der Weinbereitung an. Durch eine perfekte Kellertechnik und nachhaltigem Weinbau in den Reben entstehen blitzsaubere Tempranillos ohne oxidative Noten oder störende Alterungstöne, die auf eine zu lange Fasslagerung zurückzuführen sind. Die Arbeit bringt unglaublich frische und bekömmliche Riojas hervor. Die neuen Jahrgänge begeistern uns, vom einfachen Tempranillo bis hin zum grossartigen Pigeage, den ich persönlich für einen der besten Rioja halte und der in der Guida Penin unglaubliche 95/100 Punkte bekommen hat!

Pure Trinkfreude zum genüsslichen Preis.

2007 Altos R Crianza, Rioja DOCa

100% Tempranillo

Leuchtendes, burgundisches Rubinrot. Wirkt noch verschlossen, nach einigen Minuten im Glas öffnet sich der Crianza meisterhaft. Aromen von roten Kirschen, Pflaumen und Himbeerkompott. Dazu gesellen sich Noten von nasser Erde, Tabak und Sandelholz. Die Barrique ist bestens integriert, nur ein Hauch von Vanille und Toast blitzt auf. Am Gaumen straff und elegant. Legt sich geschmeidig mit viel Potenzial an den Gaumen. Gut eingebaute Säure, fantastische, feinkörnige Tannine, die den Wein ausgewogen erscheinen lassen. Die Aromen bestätigen sich, Pflaumen, Himbeeren und Tabak mit einem Hauch erdiger Mineralik. Tolle Komplexität für diesen Preis! Der Altos R endet lang und kräftig, ohne je fett oder opulent zu wirken. Zu einem Entrecôte mit Kartoffelgratin, ein Gedicht.

17+ /20 • 2011 bis 2016 • 75cl Fr. 14.40 • (ab 26.9.2011 Fr. 16.-) • Art. 240459

13.50



Neu: Feinster weisser Rioja!

2010 Altos R Blanco, Rioja DOCa

60% Viura, 40% Malvasia

Wunderbar frische Zitrus- und Blütenaromen, gepaart mit grünem Apfel und Birne. Leichter Anflug von Mineralik. Wirkt sehr jugendlich und animierend. Am Gaumen besticht er durch enormen Trinkfluss und hohe Fruchtigkeit. Schöne, tragende Säure, sensationell frische Aromen, Nektarinen, Zitronen und weisse Blüten. Tolle Saftigkeit und ein Hauch Mineralik. Endet mittelkräftig mit leicht salzigem Abgang. Der perfekte weisse Sommerwein an heissen Tagen.

16+ /20 • 2011 bis 2013 • Art. 240645
75cl Fr. 13.50 (ab 26.9.2011 15.-)

38.-



Der Spitzenwein mit 95/100 Punkten!

2006 Pigeage, Altos R, Rioja DOCa

90% Tempranillo 10% Graciano

Der Name ist Programm: Während der alkoholischen Gärung in kleinen, offenen Ständen stösst Hector Gómez den Tresterhut mehrmals täglich. Diese Technik wird auf Französisch «pigeage» genannt, deshalb der Name. Im Gaumen das grosse Erlebnis, das ist sanfte Kraft, elegant tänzelt der Wein durch den Gaumen, feinkörniges Tannin, es ist fast nicht zu glauben, diese Balance ist perfekt, füllige Beerenfrucht und feine Gewürznelke lassen diesen Wein ausdrücklich ausklingen. Schlicht beeindruckend und grossartig! Penin: 95/100

19/20 • 2012 bis 2020 • Art. 239119
75cl Fr. 38.- (ab 26.9.2011 42.-)

22.50



Reserva in Bestform.

2004 Altos R Reserva, Rioja DOCa

100% Tempranillo

18 Monate im Barrique ausgebaut. Im Gaumen legt er sich unglaublich sanft hin, fast butterweich, aber seine Säure ist spürbar, zusammen mit dem fein eingewobenen Tannin ergibt das eine unendliche Eleganz, fast burgunderartig, das ist hohe Schule, tolle Extraktssüsse rundet das Bild hervorragend ab. Das ist genau der begehrte Stil, sehr frischer Wein, der wird bestimmt nie langweilig! Parker: 91/100

18/20 • 2011 bis 2018 • Art. 238206
75cl Fr. 22.50 (ab 26.9.2011 25.-)



Glockenturm
in Laguardia



CASTILLA Y LEÓN

Finca La Rinconada: Ein rares Schmuckstück!

Zur Finca La Rinconada gehören 3'000 ha Land – Jagdreviere, Wälder und Felder. Nur 20 ha sind mit Reben bestockt. Vor allem mit Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Syrah. Die Finca liegt am Duero in der Region Castilla y León, weitab von der Stadt Toro, malerisch in einem Pinienwald. Die Besitzer und der Önologe haben sich zum Ziel gesetzt, einen Wein zu kreieren, der Eleganz, Komplexität und Tiefe in sich vereint. In den Reben wird nachhaltig gearbeitet und die Lese findet selbstverständlich von Hand statt. Die Trauben werden separat vergoren und danach in der französischen Barrique ausgebaut. Wir werden herzlich vom Team empfangen und zu einem Lunch unter freiem Himmel eingeladen. Das Essen schmeckt herrlich und die Weine dazu werden von allen hoch gelobt. Wir dürfen auch noch jede einzelne Traubensorte degustieren, bevor sie in die Assemblage kommen, sehr beeindruckend, wie sich die einzelnen Weine am Schluss zusammenfügen. Dieses junge Weingut hat eine grosse Zukunft vor sich, und wir werden weiterhin auf die Weine von La Rinconada setzen, denn sie bieten für den Preis einen enormen Genuss.

Der Preis-Genuss-Hammer! 2010 Barcolobo Selección Barrica Finca La Rinconada Vino de la Tierra Castilla y León

Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon

Sattes, dunkles Granatrot. Wunderschöne, fruchtbetonte Aromen nach Pflaumen, schwarzen Kirschen, Brombeeren und ein Hauch Mocca. Leichte Kräuterwürze schwingt mit. Die Barrique ist bestens verwoben und macht sich nur leicht bemerkbar. Tolles Nasenbild für diesen Preis. Am Gaumen wunderbar geschmeidig mit feinen, weichen Tanninen und gebündelter Frucht. Der Barcolobo Barrica ist mittelkräftig mit anhaltendem, fruchtigem, erdigem Abgang. Eine wahre Freude für den alltäglichen Genuss.

16+/20 • 2011 bis 2016 • 75cl Fr. 12.– (ab 26.9.2011 Fr. 14.–) • Art. 240700

12.–



Paradebeispiel von Kraft und Eleganz!

2007 Barcolobo Finca La Rinconada Vino de la Tierra Castilla y León

80% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah

Beat Caduff: Fein duftende Nase, verschwenderische Aromatik von Lakritze, Black Currant, Felchlin-Schokolade, Brombeere, vermischt mit Kirschen, etwas Bourbon-Vanille, ganz leichte Toastnoten. Im Gaumen: Was für ein toller Auftakt mit weichen saftigen Tanninen, viel Schmelz und Power. Ein betörender Wein mit viel Länge und Zukunft. Das ist ein Paradebeispiel von Kraft und Eleganz. Und das dazu noch zu so einem richtig tollen Preis!

18/20 • 2010 bis 2020 • Art. 239279

75cl Fr. 24.– (ab 26.9.2011 26.–)

24.–



Wine & Dine: Pago de Cirsus & Altos R

Der erfolgreiche und sympathische Iñaki Nuñez, Besitzer von Pago de Cirsus und berühmter Filmproduzent, besucht uns in der Schweiz und lädt Sie zu einem Fest der Sinne ein. Zusammen mit den Weinen von Altos R aus dem nahen Rioja wird das ein Genusserlebnis der Sonderklasse. Begleitet jeweils von einem fein abgestimmten Menü. Als Höhepunkt wird Iñaki seinen grossartigen 2007 Opus 11 öffnen.

Freitag, 23. September 19 – 23 Uhr,

Restaurant Linde in Fislisbach

Anmeldungen direkt im Restaurant:

Tel. 056 493 12 80

Kosten: CHF 125.–

Samstag, 24. September 19 – 23 Uhr,

Landhaus Sonne in Dürnten

Anmeldungen direkt im Restaurant:

Tel. 055 251 40 10

Kosten: CHF 125.–



GERSTL

Weinsektionen



LA MANCHA

Artero: Neu in unserem Sortiment.

Besitzer Bienvenido Muñoz
mit Pier Tognini



13.50

Artero, unser neues Weingut aus dem riesigen Weingebiet DO La Mancha, berühmt auf der ganzen Welt durch den edlen Ritter Don Quichote und seinen unermüdlichen Kampf gegen die Windmühlen, die ihm als Riesen erschienen. Schon seit 1940 werden auf Artero Weine auf Flaschen gefüllt. Ungefähr 1 Stunde südlich von Madrid, im Herzen der DO La Mancha, befindet sich die Bodega, zu der 80 ha eigene Reben gehören und noch 300 weitere in Pacht. Wir befinden uns hier in einem sehr warmen Gebiet mit einem klassischen kontinentalen Klima. Sehr heisse Sommer mit kühlen Nächten und bitterkalte Winter. Der alte Keller wurde sorgfältig umgebaut und ist in einem perfekten Zustand. Die Trauben werden immer in der Nacht gelesen, um die Hitze des Tages zu umgehen, das schadet den Trauben enorm, sie könnten schon anfangen zu gären, bevor sie im Keller angekommen sind. Es werden vollmundige, kräftige Gewächse gekeltert mit guter Struktur und feinen Tanninen. Wir probieren auf dem Weingut verschiedene Weine und haben uns für zwei sehr charaktervolle Weine entschieden, die wir exklusiv in der Schweiz anbieten. Wir freuen uns, Ihnen diese gelungenen Weine von Artero näherzubringen. Sie beeindrucken durch ein super Preis-Genuss-Verhältnis.

Verführerisch und geschmeidig. 2006 Artero Reserva Artero, La Mancha DO

Tempranillo, Merlot

Sattes, dunkles Rubinrot. Sehr tiefe Aromen von dunklen Waldbeeren, schwarzen Kirschen und Pflaumen. Leichte, pfeffrige Noten mit Tabak und rauchigen Anflügen, dazu gesellen sich Lakritze und Cassis. Sehr edles Nasenbild, das von einer erdigen Mineralik begleitet wird. Am Gaumen sehr geschmeidig und zugleich kräftig. Feine, seidige Tannine mit gut eingebauter Barrique, ein Hauch von Vanille und Toast. Die fruchtigen Aromen kommen voll zur Geltung, Kirschen und Pflaumen dominieren mit feiner Cassisnote. Er endet lang und kräftig mit erdiger Mineralik. Toller Essensbegleiter zu dunklem Fleisch oder Wild.

17/20 • 2011 bis 2018 • 75cl Fr. 13.50 (ab 26.9.2011 Fr. 15.-) • Art. 240702

22.50



Top La Mancha aus alten Reben. 2007 Artero Selección Especial Artero La Mancha DO

100% Tempranillo, aus über 60-jährigen Reben

Dunkles, sattes Granatrot. Tiefer und komplexer Auftritt. Aromen von Kirschen, Brombeeren, Korinthen und leichte Kräuterwürze, gepaart mit einem Hauch Minze und Schwarztee. Gut eingebaute Barrique, leichte Toastnoten unterstützen das Fruchtbündel bestens. Anflüge von leh-miger, sandiger Mineralik ergänzen das Aromabild. Am Gaumen ein Feuerwerk an Kraft und Eleganz, mit leichter Opulenz versehen, wirkt aber nie fett oder überkonzentriert. Die dunklen Beerenaromen und Pflaumennoten bestätigen sich, gepaart mit Sandelholz und Tabak. Wunderbare, seidige Tannine mit gut stützender Säure. Der Selección Especial endet anhaltend und sehr kräftig. Zu einer geschmorten Lammhaxe einfach traumhaft.

18/20 • 2011 bis 2020 • Art. 240703

75cl Fr. 22.50 (ab 26.9.2011 25.-)

Lieferkonditionen:

Gratislieferung: Ab 36 Flaschen à 75cl oder ab Fr. 700.- Bestellwert.

- 1 Flasche 75cl: Fr. 11.-
- 2 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 6.50
- 3 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 4.80
- 4 bis 6 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 2.70
- 7 bis 11 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 2.-
- 12 bis 35 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 1.50

Andere Formate werden entsprechend umgerechnet.
Lieferzeit: 5 Tage, Expresslieferungen auf Anfrage

Öffnungszeiten für Weinabholungen: Das Abholen von bestellten Weinen in unserem Lager ist täglich zu den folgenden Tagen / Zeiten möglich: Montag bis Freitag: 07.00 – 17.00 Uhr.

Weinberatung: Montag bis Freitag:
08.00 – 17.00 Uhr, Telefon 058 234 22 88

Weine abholen:

Zufahrt Gerstl Weinlager: Planzer Transport AG, Allmendstrasse 14, 5612 Villmergen.

Der Beschilderung für das Gebäude P5 folgen (Parkplätze stehen vor dem Haupteingang zur Verfügung). Bitte seitliche Eingangstür mit der Beschriftung «Eingang Umschlagslager» benutzen. Nach Zutritt ist der Abholort für Gerstl-Kunden gekennzeichnet.



Angebot gültig bis 25. September 2011 oder solange Vorrat.



Der perfekte Wein für jeden Tag.

Beim Besuch bei Cesar Muñoz (Magallanes) bekamen wir am Schluss der Degustation noch einen Wein blind serviert. Wir waren uns alle einig, dass das mindestens ein 18/20-Punkte-Wein ist, der preislich bestimmt über Fr. 30.– kosten muss. Umso schöner war die Überraschung, als wir den Preis sahen:

Diesen hervorragenden Wein mit dem Namen Platea können wir Ihnen für weniger als Fr. 20.– anbieten! Einziger Wermutstropfen: Produziert werden nur 18'000 Flaschen. Das ist grosse Kunst, ein Wein in dieser Preisklasse zu dieser Qualität! Kreiert von Cesar Muñoz.

17.–



Ein solcher Ribera del Duero zu diesem Preis ist eine Riesenfreude!

2009 Platea
César Muñoz
Ribera del Duero DO

100% Tempranillo

Schönes, glänzendes Rubin mit violetten Reflexen. Das duftet herrlich frisch nach roten Kirschen und Hagebutten, gepaart mit etwas Schwarztee und Tabak. Begleitet von einem Hauch sandiger Mineralik. Am Gaumen zeigt sich der Platea gradlinig und straff. Mit feinen Tanninen und einer angenehmen Frisch wirkt er herrlich trinkfreudig. Die Aromen bestätigen sich: Erdbeeren und Himbeeren mit einem Hauch Zedernholz und Pflaumen. Der Wein endet kräftig und anhaltend mit angenehm mineralischem Finish. Ein grosser Genuss, der nie aufdringlich wirkt, jedoch mit Druck und Harmonie aufwartet. Passt super zu Grillgerichten oder Entrecôte mit Röstgemüse.

18/20 • 2011 bis 2020 • Art. 240405
75cl **Fr. 17.–** (ab 26.9.2011 Fr. 19.–)