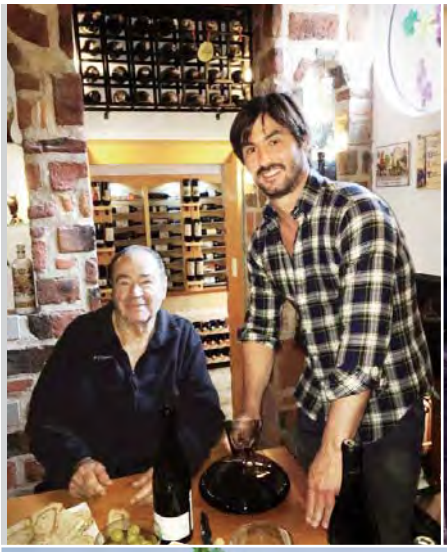
18 neue Spanier.

Special Rarities by Gerstl

Fantastische Weine aus kleinsten Weingütern mit uralten Reben.



NEU

Neu:
2013 Dosterras
Montsant DO
Fr. 29.– (statt 34.–)

Begeisternde Highlights:

NEU:

EL ESCOCES VOLANTE, NORREL ROBERTSON MW

Der El Puño ist wieder da, auch im neuen Kleid einer der besten Garnachas aus Spanien!

– SEITE 4 –

NEU:

FIL. LOXERA

Eine ganz verrückte Geschichte! Einziger Nachteil: Wir werden kaum genügend davon haben.

– SEITE 6 –

NEU:

BODEGA CASTAÑO

Der neue Wein heisst «Santa», eine wahrhaftige Fruchtbombe, notabene zu einem sehr sympathischen Preis.

– SEITE 7 –

NEU:

DOSTERROS, MONTSANT

Hier werden grosse Weine in Kleinstmengen produziert.

– SEITE 8 –

NEU:

FINCA LOSADA, BIERZO

«La Senda del Diablo», der neue Wein von Losada, ist eine Wucht! Nur 700 Flaschen abgefüllt!

– SEITE 14 –

La Senda del Diablo

Tipp

NEU:
2015 La Senda del Diablo
Finca Losada
Bierzo
Fr. 58.– (statt 65.–)

Editorial

Weinjuwelen aus Spanien: Viel Neues, viel Beliebtes, viel Rares.

Liebe Kundinnen und Kunden

Wir gestehen es gerne: Auf unser sorgfältig zusammengestelltes Spanien-Sortiment sind wir schon ein wenig stolz. Es hat sich über die Jahre stets weiterentwickelt, ***immer wieder entdeckten wir bei unseren vielen Besuchen vor Ort neue Weingüter.*** *Dabei konzentrierten wir uns von Anfang an auf kleinere bis mittlere Güter, bei denen man die* ***unbändige Leidenschaft in den Reben und Kellern noch persönlich spüren und erleben*** *kann.*

Einige Weine wurden bei unseren Kundinnen und Kunden zu wahren Hits, andere blieben rare Spezialitäten für eine bestimmte Fangemeinde. Bei allen Weinen geht es uns aber immer um dasselbe: Nur die Qualität zählt. ***Was nicht erstklassig ist, kommt uns – und damit auch Ihnen – nicht ins Haus.***

Das Schöne ist: Der Entdeckungsprozess von neuen Weinen ist niemals abgeschlossen. Immer wieder gibt es junge Winzer oder ältere Quereinsteiger, die mit ihren neuen Weinen Furore machen. Manchmal hören wir von ihnen über unser fein gestricktes Netzwerk. Und manchmal sind es auch wunderbare Zufallsfunde, die wir auf unseren Reisen selber machen. Es ist schon ein wahres Glücksgefühl und ein echtes Privileg, erstklassige Weine entdecken zu dürfen.

In dieser Broschüre finden Sie auch wieder 18 neue Weine und 2 neue Weingüter. ***Wir versprechen Ihnen: Es lohnt sich sehr, sie zu probieren.***

Mit einem herzlichen «Santé»

Pirmin Bilger | Roger Maurer | Max Gerstl

6 Top-Raritäten aus Spanien.

249.–
statt 363.–
6 x 75cl

Entdecken Sie feinste Trouvaillen.

Degustations-Boxen

30% Probier-Rabatt

6 Top-Raritäten aus Spanien

2015 La Senda del Diablo, Losada, Bierzo
2015 La Bienquerida, Losada, Bierzo
2012 Graciano, Altos R, Rioja
2013 Les Tallades de Can Nicolau, Orto Vins, Montsant
2014 El Cordero y las Virgenes, Fil.loxera & Cia., Valencia DO
2014 Naixement, Dosterras, Montsant DO

Fr. 249.– (statt 363.–) • 6 x 75cl • Art. 246668

12 herrliche Spanier zu tollen Preisen

2016 Picot Blanc, Vi d'Auba, Mallorca
2014 Negre Picot'N, Vi d'Auba, Mallorca
2013 Losada, Finca de Losada, Bierzo
2015 Godello, Finca de Losada, Bierzo
2014 Orto, Orto Vins, Montsant
2013 Telescopio, Bodegas Frontonio, Valdejalon
2013 El Puño, Norrel Robertson, Calatayud
2014 Vermell, Dosterras, Montsand
2013 Dosterras, Montsant
2015 Sentada Sobre la Bestia, Fil loxera, Valencia D.O.P.
2014 Diez Almendros, Vega Clara, Ribera del Duero
2015 Santa, Castaño, Yecla

Fr. 189.– (statt 277.–) • 12 x 75cl • Art. 246669

12 herrliche Spanier zu tollen Preisen.

Die Vielfalt Spaniens genüsslich kennenlernen.

189.–
statt 277.–
12 x 75cl

«El Escoces Volante»

Norrel Robertson

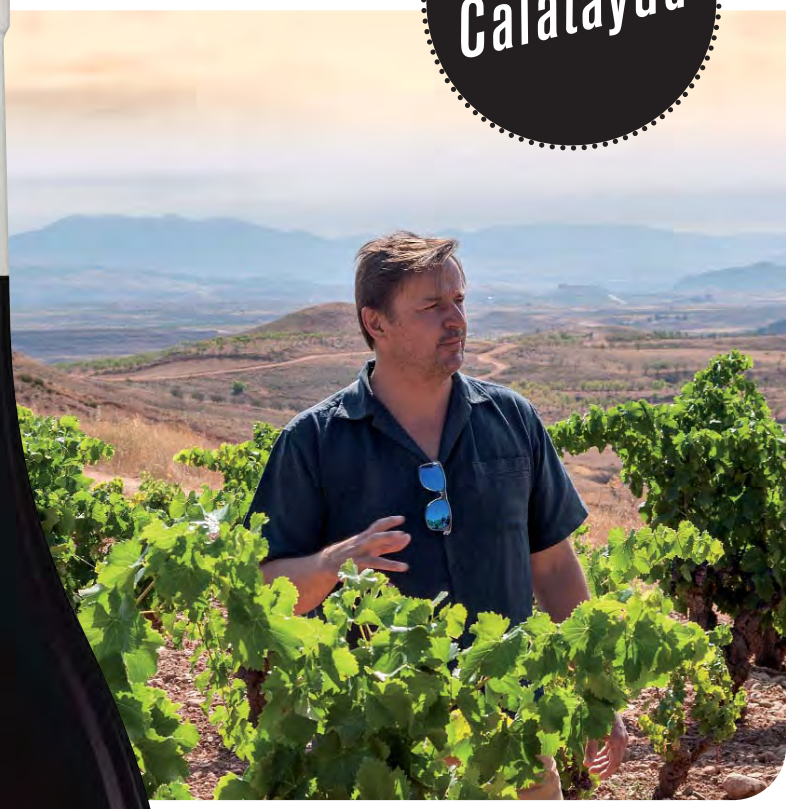
El Puño ist wieder da: Begehrte Qualität im neuen Kleid!

Region Calatayud

Der El Puño von Norrel Robertson MW (Master of Wine) gehört definitiv zu den allerbesten Garnachas aus Spanien. Nach einem Vergleichs-Prozess bekam er ein neues Etikett. Nun ist er wieder da: noch provokativer im Auftritt, aber in gewohnt sensationeller Qualität.

Der El Puño (Die Faust) wird auf 1100 m ü.M. (!) aus uralten Reben angebaut. Das Klima ist extrem kontinental mit heissen Tagen und kühlen Nächten. Dort oben wachsen sonst nur noch Mandelbäume und eine Vielfalt an mediterranen Kräutern. Wald hat es keinen, der Boden besteht aus rotem Schiefer, man sieht grosse Brocken, es ist extrem karg und hat kaum Vegetation. **Diese extremen Verhältnisse tragen dazu bei, einen grossartigen Wein aus der Sorte Garnacha zu erzeugen.** Normalerweise ist die Sorte mit wenig Säure ausgestattet, die extreme Höhe und die kühlen Nächte helfen aber, sie zu bewahren und die Frucht zu bündeln. **Norrel Robertson MW hat es geschafft, aus diesen historischen Rebbergen einen Wein zu keltern, der in Spanien wohl einzigartig ist.**

NEUE ETIKETTE



– Norrel Robertson, Master of Wine –

29.50

Weltklasse-Garnacha.
2013 El Puño
Norrel Robertson MW
«The Flying Scotsman»
75cl • Fr. 29.50 (statt 34.–)
19/20 • 2017 – 2030 • Art. 246633
100% Garnacha; **aus über 100-jährigen Reben auf 1100 m ü.M. angebaut.**

Roger Maurer: Ein dunkles Purpur schimmert aus dem Glas, herrliches Bouquet mit schwarzen Früchten, abgerundet mit einem Touch Veilchen. Im Gaumen überzeugt die Faust mit einem sehr frischen Auftakt, man spürt, dass dieser Wein aus einem Gebiet mit kühlen Nächten kommt. Sehr aromatisch, tolle Mineralität, unterlegt mit feinsten Kräuternuancen. **Ein sehr charaktervolles Gewächs, das sich abseits des Gewohnten aus Spanien bewegt und immer wieder von neuem begeistert.**

10.50

Fantastischer Genuss-Preis-Wein ohne Barrique-Ausbau.
2013 La Multa Old Vine
Calatayud DO
75cl • Fr. 10.50 (statt 12.–)
16/20 • 2017 – 2021 • Art. 244531
100% Garnacha; aus über 40-jähr. Reben

Aromen von roten Waldbeeren, Pflaumen, untermalt von Cassis und schwarzen Kirschen, gepaart mit subtilen Veilchennoten. Dezente Aromen von Wiesenkräutern mit mineralisch-würzigen Anklängen. **Am Gaumen die reine Frucht** roter Beeren und dunkler Pflaumen, dazu Kirschen und Kräuter, bestens unterstützt durch die erstaunliche Frische und die weichen Tannine. Der La Multa endet frisch, mittelkräftig, ohne Opulenz oder störende Süsse, mit feinem, mineralischem Finish.

16.–

Allerbestes Preis-Genuss-Verhältnis.
2013 Manga del Brujo
Calatayud DO
75cl • Fr. 16.– (statt 18.–)
18/20 • 2017 – 2023 • Art. 245038
65% Garnacha, 15% Syrah, 15% Tempranillo, 5% Mazuelo; Ausbau 12 Monate in gebrauchten 500-Liter Barriques

Dichte Aromen von Pflaumen, schwarzen Kirschen, Blaubeeren, mit einem Hauch schwarzen Oliven. Gepaart mit frischer Cassisnote. **Am Gaumen hohe Struktur, schwarzbeerig mit intensiven Fruchtaromen.** Kräftiges, sattes Tannin, wirkt jung im Abgang, anhaltend mit Noten von Kirschen, schwarzen Pflaumen und leicht mineralischen Anflügen. Super Preis-Genuss-Verhältnis, passt gut zu BBQ oder Wildgeflügel. **Peñin 93/100, Parker 91/100**

– *Roger Maurer & Norrel Robertson*

26.–

Ein ganz grosser Syrah!
2013 Dos Dedos de Frente
Calatayud DO
75cl • Fr. 26.– (statt 29.–)
18+/20 • 2017 – 2033 • Art. 245180

Dichtes Rubinrot. Komplexer, tiefer Auftakt. Aromen von roten und schwarzen Beeren, untermalt von schwarzer Oliventapenade, gepaart mit Räucheraromen und orientalischer Würze. Am Gaumen mit grandiosen, feinkörnigen Tanninen; tolle Säure, die die Aromen bestens unterstützt. Die Barrique ist perfekt integriert. **Der Dos Dedos de Frente endet lang, elegant und kräftig, ohne jemals opulent zu wirken.** Ein grosser Syrah aus Spanien, der noch ein paar Jahre Flaschenreife benötigt.

26.–

Nur 6000 Flaschen produziert.
2014 Manda Huevos Tinto
75cl • Fr. 26.– (statt 29.–)
18+/20 • 2017 – 2033 • Art. 245660
85% Garnacha, 5% Bobal, 5% Mazuelo, 5% Moristel; Vino de Parcela Caña Andrea. **Bis zu 100-jährige Reben.** In 900-Liter-Betoneiern vergoren und ausgebaut.

Rotbeerige Aromen von frischen Kirschen und reifen Pflaumen mit einem Hauch Cassis und Blaubeeren, gepaart mit wilden mediterranen Kräutern. **Sensationelles Tannin, feinkörnig und reif.** Aromen von roten Kirschen, wieder Blaubeeren, Cassis und ein Hauch wilde Erdbeeren. Mineralische Würze mit mediterranen Kräutern. Gut integrierte Säure lässt den Wein unendlich nachhallen, wirkt am Gaumen frisch und lebendig.

Fil.loxera & Cia

Kleinstmengen aus uralten Reben

Das ist ein absolut neuartiges Projekt aus Valencia und eines der spannendsten Weinabenteuer Spaniens. **Kleinstmengen werden hier aus uralten, wiederhergestellten Rebbergen produziert.** Gearbeitet wird vorwiegend biodynamisch und mit lokalen Traubensorten, davon wurden aktuell keine 10'000 Flaschen gefüllt. Ebenso verrückt sind die Weinnamen, die alle einen historischen Hintergrund haben.

Fil.loxera & Cia wurde 2011 gegründet. Vorher arbeitete das dreiköpfige Gründerteam mehr als 10 Jahre für andere hochrangige Weinunternehmen und -projekte. Nun sind sie in Clariano tätig, einer Subzone von Valencia. **Das ist die nobelste Gegend dieser D.O.P, sie wird darum auch «kleine Valencia Toscana» genannt.**

Region Valencia

nur 980 Fl.
– abgefüllt –

32.–

Nur 980 Flaschen produziert!
2014 El Cordero y Las Vírgenes
Valencia D.O.P.
75cl • Fr. 32.– (statt 36.–)
19/20 • 2017 – 2032 • Art. 246603
Monastrell 40%, Tempranillo 30%, Garnacha Tintorera 27%, 3% Malvasia.
15 Monate in Barriques ausgebaut.

«El Cordero y Las Virgenes» bedeutet auf Deutsch «Das Lamm und die Jungfrauen». Das zeigt, dass **auch bei den Namen und Etiketten ganz eigene Wege** gegangen werden. Das Bild ist Teil der Szene des Jüngsten Gerichts und zeigt den Franziskaner Beatus von Liébana. Was für ein Nasenbild! Sehr intensive Aromen von Kirschen, unterlegt mit etwas Pfeffernoten und Schokolade. Wirkt im Gaumen trotz seiner 15.5% vol. nicht opulent, die Tannine sind perfekt integriert, würzig, eine leichte Note von Vanille und ein Touch Brombeeren runden diesen überraschenden Spanier ab. **Unbedingt probieren!**

17.–

Herrliche Eleganz.
2014 Sentada Sobre la Bestia
Valencia D.O.P.
75cl • Fr. 17.– (statt 19.–)
18/20 • 2017 – 2026 • Art. 246604
Monastrell 60%, Tempranillo 22%, Garnacha Tintorera 15%, Malvasia 3%.
7 Monate in Barriques ausgebaut.

Auch bei diesem Wein wird mit faszinierenden Andeutungen gearbeitet: «Wer ist das Tier und wer sitzt auf ihm?» Es soll auch eine Hommage an den spanischen Filmregisseur Alex de la Iglesia (El día de la bestia, 1995) sein.
Mittleres Rubin, zartes Bouquet mit viel schwarzen Früchten und einem Hauch mediterranen Kräutern. Der Gaumen gefällt auch bei diesem Wein von Fil.loxera durch eine schöne Eleganz und seidig wirkende Tannine. **Toller Wein zu Mittelmeergerichten,** kann auch gut zu Fisch genossen werden. **Ebenfalls streng limitiert.**

Bodega Castaño

Region Yecla

Wunderbar frische Monastrells aus 800 m ü. M.

– Familia Castaño –

Die höchstgelegen Reben der Bodega Castaño wachsen **auf ca. 800 m über dem Meeresspiegel.** Natürlich ist es ein sehr warmes Gebiet, ideal für die Traubensorte Monastrell – in Frankreich Mourvèdre genannt – die sich in der Hitze sehr wohl fühlt. Das Klima ist kontinental und mediterran geprägt, beeinflusst von den Winden vom Meer und damit ideal für den Weinanbau. Durch die enorme Höhe kühlen die Nächte stark ab. So können die Trauben ihre wunderbare schwarzbeerige Frucht und Säure bestens erhalten.
Die sandigen, kalkhaltigen Böden verleihen den Weinen eine mineralische Note, welche die Weine komplex und harmonisch erscheinen lässt.

44.–

Monastrell-Gigant aus 100-jährigen Reben.
2012 Moragón Family Collection Yecla DO
75cl • Fr. 44.– (statt 49.–)
19/20 • 2017–2030
Art. 245807 • 100% Monastrell

Aromen von schwarzen Waldbeeren und Früchten. Pflaumengelée, Brombeeren, Blaubeerenkonfitüre. Dezente Mineralität macht den Wein harmonisch und komplex. **Am Gaumen zeigt sich der Familly Collection samtig und elegant.** Mit feinkörnigen Tanninen schmiegt er sich wie Samt und Seide an den Gaumen. Beeindruckend würzige Mineralität. Der Moragón endet langanhaltend mit deutlich würzig-mineralischem Finish. **Wir kennen nichts Besseres aus der Monastrell-Traube.**

NEU

Beat Caduff:

*«Dieser tolle neue Wein schafft es bei mir in den Offenausschank! Dafür muss er mich nicht nur überzeugen, sondern begeistern. Dem **Santa** ist das vorzüglich gelungen!»*

17.90

Neu von Bodega Castaño:
2014 Santa Yecla DO
75cl • Fr. 17.90 (statt 20.–)
18/20 • 2017–2027 • Art. 246529
Aus 50-jährigen Reben, Buscherziehung, unbewässert, 90% Monastrell, 10% Garnacha Tintorera, 10 Mt. in franz. und amerik. Eiche ausgebaut.

Viel frische Früchte nach Brombeerkernen, schwarzen Kirschen und Heidelbeeren. Samtige Barrique-noten mit Madagaskar-Vanille, die Frucht ist fast überschwänglich, im Gaumen seidig weiche Tannine. Mit einem ausladenden Körper, viel Struktur, der Wein hat eine reife Säure mit viel Schmelz. **Ein toller und überaus schmeichelhafter Wein aus Monastrell- und Garnacha-Trauben**.

Dosterras

Das neue, kleine und feine Boutique-Weingut in unserem Sortiment.

Dosterras ist ein gemeinsamer Traum von Grossvater und Enkel, das Weingut liegt in Marca und besitzt vorwiegend Reben im Alter ab 40 Jahren. Dass hier sehr naturnah gearbeitet wird, ist selbstverständlich. Entsprechend sind die Erträge sehr tief und garantieren somit **sehr intensive und typische Montsant-Weine.**

NEU

29.–

Grosses Montsant-Kino aus dem
2013 Dosterras
Montsant DO
75cl • Fr. 29.– (statt 34.–)
19/20 • 2017 – 2030 • Art. 246430
100% Grenache, 12 Monate in französischen 500-Liter-Barriques ausgebaut.

Schon in der Nase spürt man, dass es sich hier um einen grossen Jahrgang handelt, unheimlich schöner Früchtekorb, vor allem mit schwarzen Früchten gefüllt und einem Touch Mineralität. **Im Gaumen richtig mundfüllend, wow, hat dieser Montsant Druck und Konzentration!** Macht jetzt schon richtig Spass zum Trinken, wird sich aber in ein paar Jahren sicherlich noch spannender präsentieren.

Region Montsant

«Bereits im Mittelalter zählte Montsant zu den bedeutendsten Weinbaugebieten Spaniens.»

NEU

19.50

Toller Sommerwein.
2014 Vermell
Montsant DO
75cl • Fr. 19.50 (statt 22.–)
17+/20 • 2017 – 2026
Art. 246429
40% Black Grenache, 20% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Tempranillo; Durchschnittsalter der Reben 40 Jahre, 12 Monate in französischen 300-Liter- Barriques ausgebaut.

Tolles Nasenbild, Aromen von Kräutern, Veilchen, gepaart mit roten Beeren. Im Antrunk sehr frisch, tolle Eleganz zeichnet den Vermell aus, schwarze Beerenaromatik, leichte Toastnoten mit einem Hauch Pfeffer. **Ein perfekter Sommerwein, der bei rund 16°C genossen werden sollte.**

NEU

95.–

Die Geburt eines grossen Weines.
2014 Naixement
Montsant DO
75cl • Fr. 95.–
19+/20 • 2017 – 2035 • Art. 246431
80% Grenache, 20% Carignan; 14 Monate in französischen 500-Liter-Barriques ausgebaut.

Das ist fantastisch, was hier aus uralten Reben gezaubert wird. Ein sehr komplexer und tiefgründiger Wein. In der Nase noch etwas verhalten, wilde Kräuter und dunkle Früchte zeigen an, was hier Geniales kommt. **Der Wein überzeugt auch im Gaumen – und wie!** Grosser Spannungsbogen zwischen Extraktsüsse und gewaltiger Tanninstruktur, die aber eigentlich nur erahnt werden kann. Wiederum sehr tiefgründig und mit einer herrlichen Mineralität ausgestattet. Hier lohnt es sich definitiv, etwas mehr auszugeben – Sie werden dafür **auf genüsslichste Weise entschädigt!**

Orto Vins

Region Montsant

Tradition trifft auf Innovation.

Jordi Beltran, Josep M. Beltran, Josep M. Jové und Joan Asens sind die Gründer von Orto Vins, einer jungen Kellerei, die 2008 ins Leben gerufen wurde. Die vier Familien besitzen **uralte Reben mit verschiedenen Traubensorten.** Statt die Trauben der Genossenschaft zu verkaufen, entschieden sie sich, ihre eigenen Weine zu keltern und auf den Markt zu bringen.
Für die Reben und die Weinbereitung ist Joan Asens verantwortlich, eine hoch geschätzte Persönlichkeit im Montsant und vor allem im Priorat. Er war der Kellermeister von Alvaro Palacios und **Mitbegründer des legendären «L'Ermità»,** mittlerweile ein spanischer Kultwein, der astronomische Preise erreicht.
Die ältesten Lagen werden separat gefüllt und ausgebaut. Es sind wahrlich Mikro-Cuvées, jede einzelne Traubensorte steht für sich, **pro Wein werden nur ca. 600-900 Flaschen produziert, somit gehören sie zu den rarsten und gesuchtesten Weinen des Montsant.** Joan ist ein Liebhaber von eleganten Weinen mit Struktur und Finesse. Süsse und Opulenz sind ihm ein Greuel. Orto Vins entzieht sich dem gängigen Montsant-Stil komplett, der oft zu süsse und zu konzentrierte Weine hervorbringt.
Wenn Sie elegante spanische Weine mögen, dann sollten Sie unbedingt die edlen Gewächse von Orto Vins probieren.

19.80

Der Hit für jede Grillparty.
2014 Orto
Montsant DO
75cl • Fr. 19.80 (statt 22.–)
17/20 • 2017 – 2023 • Art. 245643
55% Cariñena, 29% Garnacha, 10% Tempranillo, 6% Cabernet Sauvignon; 3 Monate in gebrauchten französischen Barriques ausgebaut.

Transparentes Rubinrot. Offener, frischer Auftakt. Fruchtige Aromen von roten Kirschen, wilden Himbeeren, frischen Erdbeeren mit einem Hauch Cassis. Gepaart mit Noten von blauen Veilchen und dezenter Würze. **Am Gaumen wunderbar frisch und leichtfüssig,** elegant mit feinen Tanninen, belebender Säure und fruchtbetontem Auftritt. Wieder rote Beerenfrucht und Anklänge von Kirschen und Pflaumen. Der Orto endet mittelkräftig mit erfrischender Frucht. **Ein idealer Wein für jede Grillparty,** kann man auch zu Fisch gut geniessen.

55.–

Rarität: nur 700 Flaschen produziert!
2013 La Carrerada
Montsant DO
75cl • Fr. 55.– (statt 65.–)
19/20 • 2017 – 2031 • Art. 246554
100% Cariñena; 12 Monate in gebrauchten französischen Barriques ausgebaut. Nur 700 Flaschen abgefüllt, Pflanzung der Reben 1936 und1956

Nach Belüftung **traumhafte Aromen von dunklen Kirschen, wilden Johannisbeeren, blauen Pflaumen mit einem Hauch Walderdbeeren.** Gepaart mit Noten von frischer Minze, Tabak, Lakritze, schwarzen Oliven, etwas Pfeffer. Markante Anklänge von steiniger Mineralität. Fantastisch integrierte Barrique, wirkt unterstützend und harmonisch. Am Gaumen mit wunderbaren, seidigen Tanninen, toller Säure und gutem Schmelz. Der Carrerada baut Spannung auf, ist nie langweilig oder opulent, sondern **kräftig mit einem anhaltenden, frischen Abgang.**

62.–

Intensiv, kräftig, komplex.
2012 Palell
Montsant DO
75cl • Fr. 62.– (statt 69.–)
19/20 • 2017 – 2028 • Art. 245645
100% Garnacha Peluda, 12 Monate in französischen Barriques.

Mittleres Rubinviolett. Sortentypischer Auftritt. Tiefe Aromen von reifen Pflaumen, Kirschenkompott, Blaubeeren, gepaart mit wilden Himbeeren, Walderdbeeren, untermalt von orientalischen Gewürzen, Lakritze und floralen Veilchennoten. Am Gaumen saftig mit hoher Struktur, Eleganz und feinen, seidigen Tanninen. Schwarzfruchtig mit floralen Anklängen und mineralischer Würze. **Der Palell endet lang, harmonisch und kräftig** mit intensiv fruchtbetontem, komplexem Abgang.

75.–

Das Orto-Juwel aus über 120-jährigen Reben.
2013 Les Tallades de Can Nicolau
Montsant DO
75cl • Fr. 75.– (statt 85.–)
19+/20 • 2018 – 2034 • Art. 246553
100% Picapol Negre; 12 Monate in gebrauchten französischen Barriques ausgebaut. Nur 600 Flaschen abgefüllt, aus über 120-jährigen Reben.

Helles Rubingranat. Es stechen vor allem rotfruchtige Aromen hervor, Weichselkirschen, Himbeeren, gepaart mit getrockneten Feigen, Rosen und mediterranen Kräutern. **Hohe Mineralität, dazu straffer, eleganter Gaumen.** Bestens tragende Säure, wirkt leichtfüssig mit Druck und Länge. Wieder rote Beeren und Steinfrüchte, untermalt von Lakritze und wilden Rosen. **Er endet lang und anhaltend mit markanter Mineralität im Finish.** Auf mich wirkt er wie etwas zwischen einem Pinot Noir und einem Sangiovese. Unbedingt 2 Stunden vorher dekantieren.

38.–

Eleganz in bestechender Form.
2014 Les Comes d'Orto
Montsant DO
75cl • Fr. 38.– (statt 42.–)
18/20 • 2017 – 2028 • Art. 246555
50% Garnacha, 45% Cariñena, 5% Tempranillo; 12 Monate in gebrauchten französischen Barriques ausgebaut, 40- bis 80-jährige Reben.

Mittlers Rubinviolett. Zurückhaltender Auftakt. Tiefe Aromen von schwarzen Kirschen, dunklen Waldbeeren, Feigen, Cassis, gepaart mit Lakritze und orientalischem Tabak. Dazu Noten von Veilchen, schwarzen Trüffeln mit organischer Mineralität. **Die pure Eleganz am Gaumen,** harmonisch mit Aromen von schwarzen Waldbeeren und Steinfrüchten, gepaart mit Cassis, leichten Toastnoten und schwarzem Pfeffer. Fantastische organische Würze, die an frischen Waldboden erinnert. Seidige Tannine und gut stützende Säure runden das Aromabild perfekt ab. **Der Comes d'Orto endet kräftig und anhaltend mit elegantem Finale.**

Altos R

Das neue Steckenpferd des Weingutes.

Region Rioja

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 pflegt einen sehr eleganten und finessenreichen Stil in der Weinbereitung. **Durch perfekte Kellertechnik und nachhaltigen Weinbau entstehen blitzsaubere Weine** ohne oxidative Noten oder störende Alterungstöne. Die extrem sorgfältige Arbeit bringt unglaublich frische und bekömmliche Riojas hervor.

36.–

Komplexität und Eleganz mit enormer Länge.
2012 Graciano
DOCa Rioja
75cl • Fr. 36.– (statt 40.–)
19/20 • 2018–2035 • Art. 244897
100% Graciano

Tiefe, schwarze Beerenfrucht, feines Röstaroma, Lakritze, schwarzer Pfeffer. Im Gaumen dann **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! Ein sehr eigenständiger Wein aus der Rioja Alta, der seinesgleichen sucht. **Rarität, wird nur in streng limitierter Auflage produziert.**

Graciano

nur 1822 Fl.
– abgefüllt –

Bodegas Frontonio

Region Valdejalón

Geniale Garagenweine von Shootingstar Fernando Mora.

– Fernando Mora & Roger Maurer –

– Fernando Mora –

nur 3890 Fl.
– abgefüllt –

19.50

Vibrierende, tänzerische Köstlichkeit.
2013 Telescopico
IGP Valdejalón
75cl • Fr. 19.50 (statt 22.–)
18+/20 • 2017 – 2030
Art. 244891
100% Garnacha, 8 Mtonate in Allier-Barriques, nur 3890 Flaschen produziert.

Mittleres Rubingranat. Komplexer, mineralischer Auftakt, subtile Aromen von reifen roten Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, begleitet von mediterranen Kräutern, Zedernholz und Noten von dunklen Blüten. Am Gaumen noch jugendlich, etwas rote Beeren und Früchte, Gewürznoten und florale Akzente. **Deutlich mineralisch mit langem, fruchtbetontem Finish.**

NEU

nur 280 Fl.
– abgefüllt –

49.50

Weisse Super-Rarität: Nur 280 Flaschen produziert!
2015 Frontonio Garnacha Blanca Valdejalón IGP
75cl • Fr. 49.50 (statt 55.–)
19/20 • 2017 – 2025
Art. 244890
100% Garnacha Blanca

Helles Zitronengelb. Tieffruchtiger Auftakt. Weisse Steinfrüchte, Aprikosen, Quitten und frische Birne, leicht florale Aromen nach Orangenblüten, untermalt von Bourbon-Vanille und dezenten Röstnoten. Mineralischer Gaumen mit viel weissem Pfirsich, Aprikosen und konfierten Zitronen, leichte Anflüge von Marzipan und Haselnüssen. **Kräftiger, fruchtiger Abgang mit guter Länge und Eleganz. Ein Weisswein-Erlebnis der Spitzenklasse!**

Finca Losada

Region Bierzo

Topweine aus der Trendregion Bierzo.

Die DO Bierzo gehört politisch zu Castilla y Leon, doch die klimatischen Bedingungen entsprechen klar denen von Galizien. Die kalten Atlantikwinde beeinflussen das kontinentale Klima massgebend. Wir sprechen hier von einem kontinentalen Klima mit starken maritimen Einflüssen. Die Region ist deutlich kühler und regenreicher als der Rest von Spanien.
Die Reblagen reichen bis auf 850 m ü.M. und sind zum Teil weit über 100 Jahre alt. Sie stehen auf lehmigen Schwemmlandböden und blauem Schiefer, die den Weinen eine mineralische Komponente geben.
Auch die Traubensorten gehören zu Galizien: Aus der edlen Mencia werden einige der besten Rotweine Spaniens gekeltert. Und die Godello bringt Weissweine mit starkem eigenem Profil hervor.
Die Finca Losada ist ein kleines Juwel in der DO Bierzo. Die alten Reben werden sorgfältig von Hand bearbeitet, der Most spontan vergoren, der Ausbau danach erfolgt ausschliesslich in französischen Barriques. Die höheren Lagen, wie La Bienquerida, werden separat vergoren und es entstehen **komplexe Gewächse, finessenreich und harmonisch.** Die Weine aus dem Bierzo haben ein klares, eigenes Profil, einen starken Charakter und fallen neben der grossen Masse an Tempranillos in Spanien sehr positiv auf.
Wenn Ihnen kräftige Weine gefallen, gepaart mit Eleganz und Tiefe, ohne fett und süss zu sein, dann sind sie bei der Finca Losada genau richtig. Diese Weine verfügen über ein stattliches Alterungspotenzial und entwickeln sich traumhaft in der Flasche. Haben Sie keine Bedenken und **legen Sie sich ein paar Flaschen in den Keller, es lohnt sich.**

19.50

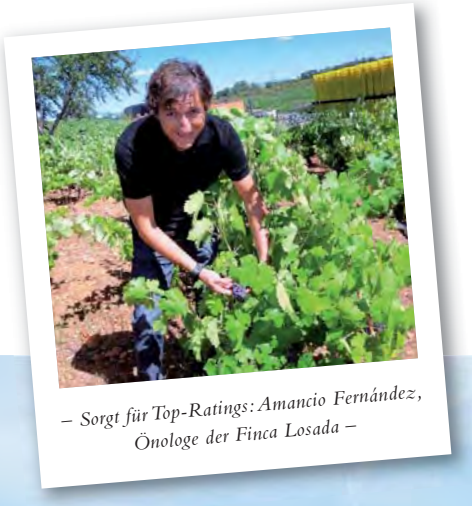
Mencia-Power voller Eleganz und Harmonie.
2013 Losada
Bierzo DO
75cl • Fr. 19.50 (statt 22.–)
18/20 • 2017 – 2030 • Art. 245536
100% Mencia; 15 Monate in gebrauchten französischen Barriques

Dichtes Rubinviolett. Markante Aromen von schwarzen Kirschen und Johannisbeeren, Cassis, einem Hauch roten Pflaumen und vollreifen Erdbeeren. Dezente Toastnote mit feinster Vanille und orientalischem Pfeffer. **Elegant, vielschichtig und kräftig** mit feinkörnigen Tanninen legt er sich an den Gaumen. Viel schwarze Steinfrüchte und wilde Beeren, vermischt mit Tabak und Lakritze. **Der Wein wirkt sehr animierend, frisch und harmonisch.** Er endet anhaltend und mittelkräftig mit fantastischen Fruchtnoten.

58.–

Schwarz wie die Nacht, mit gewaltiger Struktur.
2015 La Senda del Diablo
Bierzo DO
75cl • Fr. 58.– (statt 65.–)
19+/20 • 2018 – 2038 • Art. 246297
100% Alicante Buschet; 15 Monate in französischen Barriques, davon 60% neu. **Nur 700 Flaschen** abgefüllt.

Alicante Buschet ist eine der wenige Sorten, die Farbpigmente in der ganzen Traube enthält und nicht nur in den Häuten. Das ergibt Weine von blau-schwarzer Farbe. Es dominieren dunkelbeerige Aromen, Kirschen, Cassis, gepaart mit edlen Röstnoten, Vanille und dunkler Schokolade. Wohltuende Aromen nach Graphit und Schiefer. Muskulöser, tanninreicher Gaumen, der **La Senda del Diablo packt richtig zu.** Markante Mineralität im Finish, der endlos nachhallt mit Kraft und Eleganz, ein wahrlich teuflischer Wein. **Für Liebhaber sehr kräftiger, tanninreicher Weine.**



– Sorgt für Top-Ratings: Amancio Fernández, Önologe der Finca Losada –

NEU

17.–

Losadas erster Weisswein – unbedingt probieren!
2015 Godello
Bierzo DO
75cl • Fr. 17.– (statt 19.–)
18+/20 • 2017 – 2023 • Art. 245721
100% Godello; 6 Monate auf der Hefe ausgebaut, 80% Stahltank, 20% in gebrauchten 500-Liter-Barriques.

Mineralisch-fruchtiger Auftakt. Öffnet sich langsam, mit Aromen von gerösteten Haselnüssen, reifen Birnen, Zitronenschalen und Mango. **Ein herrliches Bouquet!** Straff und elegant am Gaumen. Baut viel Druck und Spannung auf. **Ein sehr charaktervoller Godello, der im Vergleich zum Preis unglaublich viel zu bieten hat.** Zu Hummer und Muscheln einfach perfekt.

37.50

Limitierte Weltklasse von Einzellage.
2015 La Bienquerida
Bierzo DO
75cl • Fr. 37.50 (statt 42.–)
20/20 • 2019 – 2037 • Art. 246296
100% Mencia; 15 Monate in französischen Barriques, davon 60% neu

Die Einzellage-Abfüllung La Bienquerida wird nur in **ganz grossen Jahren in streng limitierter Menge** gekeltert. Aus der 850 m hohen, mit Schiefer durchzogenen Lage entsteht ein Wein von Weltklasse!
Da er noch jung und wild daherkommt, ist es momentan sehr schwierig, den Wein zu beschreiben – **überwältigend ist er aber allemal.** Verschlossener Auftakt, öffnet sich nur zaghaft. Anflüge von dunklen reifen Waldbeeren, Kirschen, gepaart mit Tabak, schwarzen Trüffeln und Zigarrenkiste. Dezente Noten nach Vanille und Toast, unterlegt mit Pfeffer und Crème de Cassis. Fantastische mineralische Anklänge. Am Gaumen **an Eleganz und Finesse kaum zu überbieten**. Massen von feinkörnigen Tanninen mit seidigem Fluss. Der Bienquerida endet kräftig und anhaltend. Ein edler, komplexer Mencia, der noch einige Zeit braucht, um sich voll zu entfalten.
Tipp: Bitte unbedingt 2 Stunden vor dem Genuss dekantieren.

27.–

Mencia der Spitzenklasse.
2015 Altos de Losada
Bierzo DO
75cl • Fr. 27.– (statt 30.–)
19/20 • 2018 – 2035 • Art. 246295
100% Mencia; 15 Monate in französischen gebrauchten Barriques

Wunderbare Aromen von schwarzen Waldbeeren, Pflaumen und Cassis, untermalt von markanter schiefriger Mineralität. Dezente Kräuterwürze, süsser Tabak und Mocca. Die Barrique ist bestens verwoben. Am Gaumen mit Struktur und engmaschig. Feinste Tannine und komplexe Aromen. Schmeckt nach Pflaumen, Brombeeren, schwarzen Kirschen und Blaubeeren, gepaart mit Pfeffer und Lakritze. **Der Altos endet elegant, kräftig, harmonisch und sehr komplex! Ein Bierzo der absoluten Spitzenklasse!**

Vi d'Auba

Region Mallorca

Kleines Juwel aus Mallorca.

Im Osten von Mallorca, vor den Toren von Felanitx, geht Winzer Miquel Binimelis Rigo vom Weingut Vi d'Auba konsequent seinen eigenen Weg und lässt sich dabei von nichts und niemandem abbringen. «Auba» heisst Sonnenaufgang. Mit diesem Namen wollte man schon bei der Gründung den Aufbruch und die Dynamik des Weinguts symbolisieren. **Miquel ist ein überzeugter Querdenker, der streng nach ökologischen Kriterien und biologischen Richtlinien arbeitet.** Er bewässert nicht künstlich und widmet sich der sensiblen Bodenkultur mit grösster Sorgfalt. Bei unserem Besuch haben wir Glück, denn die Schafherde ist da und macht sich gerade genüsslich über das saftige Gras her. Hier muss man nicht mulchen, das übernehmen die Schafe.

Mitte der 90er-Jahre pflanzten die meisten Winzer und Investoren hier internationale Sorten. So finden wir heute Chardonnay, Cabernet Sauvignon und Merlot in fast allen Weinen von Mallorca. Es gibt nur noch eine kleine Anzahl Winzer, die noch mit den einheimischen Sorten arbeiten: Prensal Blanc, Moscatel, Macabeo und Parellada für die Weissweine und Callet, Fogoneo, Manto Negro für die Rotweine.

Auf Vi d'Auba werden nur die allerbesten, von Hand kontrollierten und verlesenen Trauben verarbeitet. Diese Hartnäckigkeit ist zugleich Miquels Erfolgsrezept. Zusammen mit dem jungen Oenologen Jaume Bergada Escobar bewirtschaftet er nur gerade 7 Hektaren. Für die Degustation sitzen wir im kleinsten Barriquekeller, den wir je gesehen haben. Seit wir die letzten Jahrgänge in der Schweiz probierten, wurden hier enorme Fortschritte gemacht. Die neuen Jahrgänge gefallen uns deutlich besser, die Fassproben sind fabelhaft, blitzsauber mit tiefen Aromen und guter Struktur.

Nach erfolgloser Suche in den letzten vier Jahren haben wir endlich unser Weingut auf Mallorca gefunden, das unsere hohen Ansprüche erfüllt! Liebe Kundinnen und Kunden, freuen Sie sich auf unsere Neuentdeckung aus Mallorca. Es sind **Kleinstmengen von absoluter Top-Qualität.**

NEU

19.50

Neu: Knackiger Weisswein aus Mallorca!
2016 Picot Blanc
Play y Levant DO
75cl • Fr. 19.50 (statt 22.–)
17+/20 • 2017 – 2025 • Art. 246070
Traubensorten: Premsal, Giró Ros, Chardonnay und Muscat.

Herrliches Bouquet von gereiften Zitrusfrüchten, mit einem Hauch Ananas unterlegt. Im Gaumen herrlich frisch, so muss ein Weisswein von dieser Insel schmecken, nichts von Überreife, viel tropische Fruchtintensität, Noten von gereiften Äpfeln schwingen mit. **Toller Wein zu Meeresfisch oder einfach für schöne Momente im Schatten auf dem Balkon oder im Garten.**

– Miquel Binimelis Rigo, Weinmacher von Vi d'Auba –

29.–

Rarität aus der autochthonen Sorte Callet.
2012 Negre Ca'n Vetla
Pla y Levant DO
75cl • Fr. 29.– (statt 33.–)
18/20 • 2017–2027
Art. 245978
100% Callet; 18 Monate in französischen Barriques.

Transparentes Rubinrot. Fruchtiger Auftakt. Erfrischende Aromen nach roten Beeren und Früchten, leichte mineralische Noten. Straffer, frischer Gaumen, viel rote Kirschen, Himbeeren und mediterrane Kräuter. Animierende Säure und seidenweiche Tannine erzeugen Trinkfluss und Harmonie. Mittelkräftiges Finale mit mineralischen Anklängen. **Ein seltener, eigenständiger Wein aus Mallorca, mit 12.5 Vol% ein wahres Leichtgewicht.** Passt zu Meerfischen vom Grill, Paella mit Kaninchen oder Geflügel mit Rosmarin.

19.50

Mallorquinische Genussgefühle für zu Hause.
2014 Negre Picot'N
Pla y Levant DO
75cl • Fr. 19.50 (statt 22.–)
18/20 • 2017–20260
Art. 245977
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Callet;
Ausbau 18 Mt. in französischen Barriques.

Dunkles Rubinrot. Tiefe, anregende Aromatik nach schwarzen Beeren und Früchten, gepaart mit edlen Röstaromen und balsamischen Noten. Am Gaumen nobel mit komplexen Aromen, Frucht, Säure und Gerbstoffe stehen harmonisch zueinander. Harmonisch und elegant mit reifen Tanninen. Lang anhaltend und kräftig im Abgang. **Überaus reizvoller, trinkfreudiger Rotwein.** Passt hervorragend zu Lamm vom Grill, geschmorter Kalbshaxe mit Risotto oder Iberico- schwein mit Trüffelsauce.

Vega Clara

Region Ribera del Duero

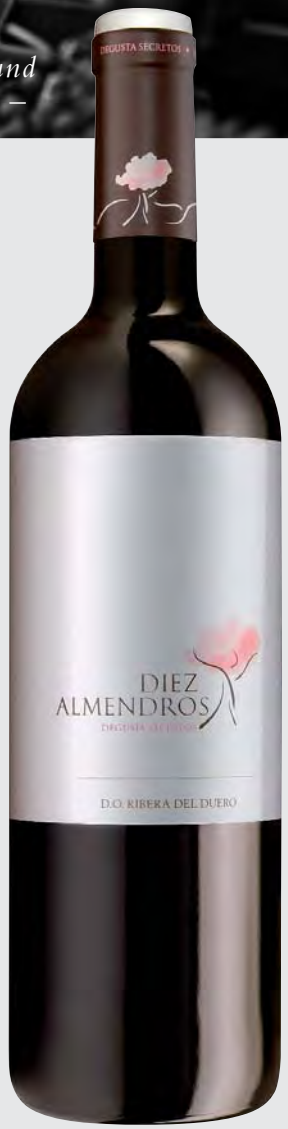
Vega Clara, direkte Nachbarn vom berühmten Vega Sicilia.

– Clara Concejo Mir, Winemakerin und Gründerin vom Weingut Vega Clara. –

26.–

Geschmeidiger, verführerischer Mario.
2013 Mario
Ribera del Duero DO
75cl • Fr. 26.– (statt 29.–)
18/20 • 2017–2027
Art. 244319
85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon; 14 Monate Barrique-Ausbau in französischem und amerikanischem Holz

Sattes Rubingranat. Wunderbare Aromen von schwarzen, wilden Beeren und Früchten, Pflaumen, Brombeeren und Kirschen, einem Hauch Crème de Cassis, schwarzem Pfeffer, Tahitivanille und blauen Veilchen. Die Barrique ist bestens integriert. **Am Gaumen besticht der Mario mit Kraft und Eleganz, feinkörnigen Tanninen und toller Struktur.** Bezeichnend ist seine fantastische Geschmeidigkeit. Er endet lang und anhaltend mit beeindruckender Mineralität.



17.–

Der neue Wurf von Clara Conzejo.
2014 Diez Almendros
Ribera del Duero DO
75cl • Fr. 17.– (statt 19.–)
17/20 • 2017–2027
Art. 245664
100% Tempranillo, 12 Monate Barrique-Ausbau

Roger Maurer: Ein herrlicher Duft von reifen schwarzen Kirschen und Brombeeren strömt mir in die Nase. Feinste Tabaknoten runden das Bild ab. Das Barrique wird sehr dezent eingesetzt, wirkt nie störend. Am Gaumen überzeugt er auf ganzer Länge. Herrliche Kirschnoten mit Aromen von Vanille und etwas schwarzer Schokolade, **tolle Konzentration und straff mit einem fruchtigen, langen Finale.** Toller Wein zu geröstetem Gemüse und Kaninchen aus dem Ofen.