

RIBERA DEL GUADIANA

29.–

Mit 94/100 PeñínPunkten geadelt.

2012 Mata Negra

Ribera del Guadiana DO

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tintorera; Ausbau 18 Monate in französischen Barriques

Der 2012er ist wiederum eine Wucht. Kein Wunder, denn dieser Wein wird nur in den besten Jahrgängen gekeltert! Aromen von Brombeeren, dunklen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, Blaubeeren und Pflaumenkompott. Gepaart mit Cassis, Sandelholz, Bitterschokolade, Vanille und einem Hauch Toast. **Am Gaumen mit Massen von sanften Tanninen**, gut integrierter Barrique und stützender Säure. Die Aromen kommen voll zur Geltung, gepaart mit würzigen Noten und schöner Mineralität. Der Mata Negra endet lang und anhaltend. Ein wahrlich grosser Spanier, der jetzt schon Freude macht, jedoch noch einige Jahre Flaschenreife braucht, um seine ganze Pracht zu offenbaren. **Peñín 94/100**

19+/20 • 2016 bis 2030 • Art. 243764
75cl Fr. 29.– (ab 21.3.2016 Fr. 34.–)



RIBERA DEL DUERO

22.–

Wunderbar dicht gewoben.

2012 Rubiejo Crianza

Ribera del Duero DO

100% Tempranillo; Ausbau 12 Monate in französischen und amerikanischen Barriques

Aromen nach eingemachten dunklen Pflaumen, Heidelbeeren und schwarzen Kirschen, begleitet von süßen Tabaknoten. Traumhaft eingebaute Barrique, leichtes Vanille und erdige Mineralität. Der Crianza wirkt frisch und sehr elegant. **Sensationeller Gaumen mit seidigen, feinkörnigen Tanninen, gut gestützt durch die harmonische Säure.** Viel Schmelz und Finesse, endet lang und kräftig mit deutlich mineralischem Abgang. Ein wunderbarer Ribera del Duero aus dem grandiosen 2012. Passt sehr gut zu Lammcarré oder Rindsfilet mit Steinpilzen.

18+/20 • 2016 bis 2024 • Art. 244470
75cl Fr. 22.– (ab 21.3.2016 Fr. 24.–)



Javier Rodríguez

Neues und Grossartiges aus Spanien.

12 Top-Spanier.

PRIORAT

33.–

Enorme Trinkfreude.

2012 Torroja

Priorat DO

Garnacha, Cariñena

Helles Rubinviolett. Aromen von roten Früchten und Beeren, Himbeeren, Walderdbeeren und rote Johannisbeeren. Leichte Kräuterwürze, schön unterlegt von feiner Mineralität. **Am Gaumen sehr elegant und saftig, bietet enorme Trinkfreude.** Die Aromen bestätigen sich mit einem Hauch Grapefruit, was den Torroja sehr frisch wirken lässt. Gutes, reifes Tannin mit angenehmer Säure, nie opulent oder aufdringlich, endet mittelkräftig mit Spannung und guter Länge. Zu Gemüse-Lasagne oder einem Loup de Mer vom Grill mit Röstgemüse, einfach herrlich!

18/20 • 2016 bis 2022 • Art. 242748
75cl Fr. 33.– (ab 21.3.2016 36.–)



22.50
statt 25.–

Der Terras wird aus über 100-jährigen Reben gekeltert.

Die sagenhaften Weinmonumente stehen in verstreut liegenden, über 100 Jahre alten Rebärten. Aufgrund der Bodenzusammensetzung und der isolierten Lage wurden sie von den Reblausplagen verschont. Diesen rundum glücklichen Umständen verdanken wir einen grossartigen Wein zu einem einmaligen Preis!

Javier Rodríguez



2011 Terras
Bierzo DO
Rodríguez Sanzo

100% Mencía

Beat Caduff zeigt sich begeistert: Tolle warme Frucht, mit viel schwarzer Kirsche und etwas Brombeere sowie ein Hauch schwarze Schoggi gesellt sich dazu. Im Gaumen reife, samtige Tannine mit ausladender Frucht, die nicht überladen ist, viel Power im genialen Schmelz. **Ein Wein zum Verlieben schön und zu diesem Preis eine richtige Sensation.** Zur Zeit bei mir in der Wineloft im Offenausgang.

18+/20 • 2016 bis 2030 • Art. 244624
75cl Fr. 22.50 (ab 21.3.2016 25.–)

Degustations-Box:
Herrliches Spanien
zum Entdeckerpreis.

229.–
statt 343.–

Lernen Sie diese Spanier zu einem sehr attraktiven Preis kennen:
12x75cl • Fr. 229.– statt Fr. 343.– • Art. 244714

- 2011 Terras, Bierzo DO
- 2013 Magnas Vides, Ribera del Duero DO
- 2010 La Senoba, Rioja DOCa
- 2013 Valdesil, Valdeorras DO
- 2010 Dos Dedos de Frente, Calatayud DO
- 2012 Moragón Monastrell, Yecla DO
- 2011 Moragón Family Collection, Yecla DO
- 2010 Cuvée Harmonie, Vino de la Tierra Aragon
- 2013 Orto, Montsant DO
- 2012 Mata Negra, Ribera del Guadiana DO
- 2012 Rubiejo Crianza, Ribera del Duero DO
- 2012 Torroja, Priorat DO





Magna Vides: Sehr rares Schmuckstück aus dem Ribera del Duero.

Eigentlich waren wir nicht auf der Suche nach einem neuen Weingut aus dem Ribera del Duero. Doch wie es der Zufall will, gab uns Jaime Suarez – der Macher des mittlerweile legendären Quinola – einen wertvollen Tipp. Gute Freunde von ihm besitzen ein feines Familienweingut mit uralten Reben, die zwischen 80 und 150 Jahre alt sind. Im Jahre 1999 begannen Andrea Sanz und Pablo Arranz die alten Reblagen zu bearbeiten und 2005 wurde der erste Wein in die Flasche gefüllt. Die Trauben stammen aus verschiedenen Parzellen, verteilt in den besten Zonen des weltberühmten Hochtals. Das einzige Manko ist: Die Mengen sind **limitiert (nur 3000 Flaschen!)** und somit empfehlen wir, dass Sie sich gleich einige Flaschen sichern, denn in einigen Jahren wird dieses Schmuckstück zur Hochform auflaufen.



RIBERA DEL DUERO **36.–**

2013 Magna Vides Ribera del Duero DO

100% Tempranillo; Ausbau 14 Monate in französischen Barriques

Sattes Rubinviolett. Tiefe Aromen von schwarzen wilden Beeren, Kirschen und Pflaumen, gepaart mit dezenten floralen Noten nach Veilchen und getrocknetem Lavendel. Am Gaumen besticht er mit elegantem Fluss und feinkörnigen Tanninen. Bestens verwobene Barrique, nur ab und zu blitzen Noten nach Vanille und geröstetem Brot auf. Der Magna Vides endet kräftig und anhaltend mit tief fruchtigem Finish. **Ein moderner Ribera del Duero, der aber nie fett oder opulent erscheint.** Ein Wein für genüssliche Stunden in der etwas kälteren Jahreszeit.

18+/20 • 2017 bis 2030 • Art. 244521
75cl **Fr. 36.–** (ab 21.3.2016 40.–)



La Senoba: Rarer Rioja, wird nur in den besten Jahren produziert.

Auch im Rioja – und zwar in der weniger bekannten Subregion Rioja Baja – ist Javier Rodriguez fündig geworden. Aus je gleichen Teilen Tempranillo und Graciano keltert Javier ein Gewächs von sublimen Qualität. Die alten Reben befinden sich auf über 700 m ü. M. und profitieren von den natürlich kühlen Nächten, die für die tiefe Frucht und die gut stützende Säure verantwortlich sind. Durch den 12-monatigen Ausbau in französischen und ungarischen Barriques erhält der La Senoba Struktur und Komplexität. **Die Jahresproduktion liegt bei lediglich 5'800 Flaschen, eine wahre Trouville im riesigen Anbaugebiet La Rioja DOCa.**



RIOJA **26.–**

2010 La Senoba Rioja DOCa

50% Tempranillo, 50% Graciano

Dunkles Purpurrot. Komplexer, tiefer Auftakt. Aromen von schwarzen reifen Waldbeeren, Blaubeeren, einem Hauch Cassis und eingelegten Kirschen. Gepaart mit Lakritze, Sandelholz, orientalischem Tabak, Tahitivanille und einem Hauch kaltem Rauch. Dezent eingesetzte Barrique, genau richtig. Am Gaumen enorm elegant mit Struktur und Volumen, wirkt nie fett oder überladen. Feinkörnige Tannine mit tiefen, reifen Fruchtnoten. Endet anhaltend mit erdig-mineralischen Noten und kräftigem Abgang. Ein wahrlich grosser Rioja mit vielversprechender Zukunft. **Der La Senoba wurde vom Decanter mit der International Trophy als bester Rioja ausgezeichnet.**

19/20 • 2016 bis 2030 • Art. 243774
75cl **Fr. 26.–** (ab 21.3.2016 29.–)

Erhältlich in schöner original 6er-Holzbox.



VALDEORRAS **18.–**

Godello: Die grossartige Entdeckung!

2013 Valdesil Valdeorras DO

100% Godello; vergoren und ausgebaut im Stahltank auf der Hefe

Erfrischender, fruchtiger Auftakt. Aromen von weissen und gelben Steinfrüchten und leichter Kräuterwürze. Pfirsich, Nektarinen, ein Hauch von Jasmin vermischt mit deutlicher, schiefriger Mineralität. Grapefruit und Limetten gesellen sich dazu. Am Gaumen elegant und straff. **Traumhafte Säure, guter Trinkfluss mit schöner, mineralischer Note.** Der Val de Sil endet mittelkräftig mit leicht salzigem Abgang. Schöner Godello für diesen Preis. Als Apéro oder zu Pulpo ein wahres Gedicht.

17/20 • 2016 bis 2021 • Art. 243034
75cl **Fr. 18.–** (ab 21.3.2016 Fr. 20.–)



YECLA **13.50**

Frucht pur.

2012 Moragón Monastrell Yecla DO

Barriqueausbau 6 Monate, amerikanische und französische Eiche.

Fruchtbetonter, sauberer Auftakt. Aromen von Brombeeren, schwarzen Pflaumen, Kirschen und einem Hauch Cassis. Würzige Anklänge von Lakritze und schwarzem Pfeffer. Ein Touch sandige Mineralität rundet das Fruchtbündel perfekt ab. Am Gaumen die pure mediterrane Frucht. Schwarze Pflaumen und ein Korb voller Waldbeeren. Wunderbare, seidige Tannine mit gut integrierter Säure, perfekter Einsatz der Barrique. Der Monastrell endet mittelkräftig und sehr fruchtig mit leichter, würziger Mineralität. **Ein toller Wein für jeden Tag.**

17+/20 • 2016 bis 2028 • Art. 243467
75cl **Fr. 13.50** (ab 21.3.2016 15.–)



ARAGON **14.50**

Aussergewöhnlicher Blend.

2010 Cuvée Harmonie Vino de la Tierra de Aragon

90% Petit Verdot, 10% Tannat; Ausbau 12 Monate in französischen Barriques

Dichtes Rubinrot. Aromen von schwarzen Kirschen, Cassis, etwas Brombeeren und getrockneten Feigen. Begleitet von weissem Pfeffer, Lakritze und einem Hauch Vanille. Tolle Mineralität. Gut eingebaute Barrique, nie störend oder opulent. Am Gaumen sehr elegant und straff, wirkt noch jugendlich. Gutes, seidiges Tannin mit stützender Frische. **Der Cuvée Harmonie endet elegant und anhaltend mit schönem, fruchtbetontem Finish.** Sehr gut zu Grilladen oder Lamm aus dem Ofen.

16+/20 • 2016 bis 2020 • Art. 242558
75cl **Fr. 14.50** (ab 21.3.2016 16.–)

CALATAYUD **29.–**

Grosser Syrah von Norrel Robertson, Master of Wine.

2010 Dos Dedos de Frente Calatayud DO

Syrah 93%, Viognier 7%

Weintipp aus der Schweizer Illustrierten: «Beim Dos Dedos de Frente geht die Post ab. Schon in der Nase. Man kann sich kaum satttrinken. Im Gaumen der pure aromatische Höhenflug. Und dann die Frische und das elegante Finale verleihen diesem Spanier Dynamik – ein Trinkgenuss. Da verwandelt sich jedes Gericht in ein Festessen. Wer eine Flasche zum Besuch mitbringt, wird wohl bald wieder eingeladen.» **Falstaff 94/100**

19/20 • 2016 bis 2025 • Art. 241966
75cl **Fr. 29.–** (ab 21.3.2016 Fr. 33.–)

Weintipp aus der Schweizer Illustrierten: «...der pure aromatische Höhenflug.»



YECLA **44.–**

95/100 Peñin-Punkte!

2011 Moragón Family Collection Yecla DO

100% Monastrell aus über 100-jährigen Reben, 16 Monate in französischen Barriques.

Sattes, undurchdringliches Schwarzviolett. Komplexer und tieffruchtiger Auftakt. Am Gaumen geschmeidig mit feinkörnigen Tanninen. Schwarzbeerrige Frucht und Aromen von reifen Pflaumen sowie schwarzen und roten Kirschen, Blaubeeren mit einem Touch Cassis. Tabak und traumhafte Noten von trockener Vanille. **Der Moragón endet sehr kräftig ohne jemals fett zu wirken.** Lange anhaltend mit deutlich würzigem, mineralischem Finish.

19/20 • 2016 bis 2028 • Art. 242672
75cl **Fr. 44.–** (ab 21.3.2016 Fr. 49.–)

Guia Peñin 95/100 Punkte



MONTSANT **19.50**

Verführerische Cuvée.

2013 Orto Montsant DO

55% Cariñena, 29% Garnacha, 10% Tempranillo, 6% Cabernet Sauvignon; Ausbau 3 Monate in gebrauchten französischen Barriques

Transparentes Rubinrot. Fruchtige Aromen von roten Waldbeeren, Weichseln mit einem Hauch Veilchen. Dazu gesellen sich Noten von mineralischer Würze. **Am Gaumen leichtfüssig mit feinen Tanninen, gut stützender Säure und rotfruchtigem Auftritt.** Wieder rote Beeren und Noten von schwarzen Kirschen und Pflaumen. Der Orto endet mittelkräftig mit leicht mineralischem Abgang. Erfrischender Wein aus einer sehr warmen Region.

17/20 • 2016 bis 2024 • Art. 243604
75cl **Fr. 19.50** (ab 21.3.2016 Fr. 22.–)

