

Salud!

Fantastische Weine

aus Spanien

Spanien Special
by Gerstl

2015 El Sacramento
Rioja DOCa

NEUE
WEINE VON
EL
SACRAMENTO
SEITE 4

El Sacramento, die Königsklasse des Rioja.



Liebe Kundinnen und Kunden

Der enorme Spanien-Boom in der Weinwelt ist seit Jahren ungebrochen! Das ist kein Wunder, weil die Qualitäten nach wie vor immer besser werden und **laufend neue, talentierte und engagierte Winzerinnen und Winzer mit neuen Weinjuwelen ins Rampenlicht drängen.** Die Vielfalt an erstklassigen Weinen aus Spanien ist mittlerweile enorm. Besonders hervorheben möchten wir:

- **El Sacramento:** Vom hochbewerteten Erfolgs-Weingut haben wir **neu je einen weissen und roten Rioja** im Sortiment. Unbedingt probieren!
- **Quinola 2012:** Jaime Suarez betreibt einen enormen Aufwand für diesen gewaltigen Star aus dem Toro.
- **El Titan 2015:** Das elegante Kraftbündel aus 120-jährigen Reben erreicht die Perfektion – **20/20 Punkte!**
- **Terroir al Limit 2015:** Magier Dominik Huber begeistert erneut mit **Top-Eleganz aus dem Priorat.**

Letztlich ist es aber so: Es gibt keine Worte für die unvergesslichen Genussmomente, die wir mit exzellenten Weinen erleben dürfen. Gönnen Sie sich darum die sinnlichen Erlebnisse des Probierens – zum Beispiel mit unseren **attraktiven Degustations-Boxen.**

Herzlich, Ihre
Pirmin Bilger, Max Gerstl, Roger Maurer



Top-Region Ribera del Duero



2015 El Maniaco, Ribera del Duero DO

2015 La Revilla, Ribera del Duero DO

2015 Magallanes, Ribera del Duero DO, César Muñoz

2015 Magna Vides, Ribera del Duero DO

2015 Rubiejo - Alto Sotillo, Ribera del Duero DO, Crianza

2014 Vega Clara, Ribera del Duero DO, Mario

Fr. 119.– (statt Fr. 177.–) • 6 x 75 cl • Art. 248899

Spitzenweingut Pago de Cirso



2015 Pago de Cirso, Navarra DO, La Torre

2011 Pago de Cirso, Navarra DO, 011 (Opus 11)

2017 Pago de Cirso, Navarra DO, Rosado

2014 Pago de Cirso, Navarra DO, Cuvée Especial

2016 Pago de Cirso, Navarra DO, Chardonnay fermentado en barrica

2016 Pago de Cirso, Navarra DO, Single Vineyard Oak Aged

Fr. 139.– (statt Fr. 212.50) • 6 x 75 cl • Art. 247190.1

Das grosse Priorat-Erlebnis mit Clos Figueras



Extra Virgin Olive Oil, Clos Figueras, Siurana D.O., 50cl

2016 Clos Figueras, Priorat DOCa, Serras del Priorat

2016 Clos Figueras, Priorat DOCa, Font de la Figuera

2018 Clos Figueras, Priorat DOCa, Font de la Figuera blanco

Ecological Honey, Clos Figueras, 300g

2017 Clos Figueras, Priorat DOCa, Sweet Clos Figueras 37.5cl

Fr. 109.– (statt Fr. 160.50) • 1x50cl, 3x75cl, 1x300g, 1x37.5cl • Art. 249341

Facettenreiches Spanien



2016 Pago de Cirsus, Navarra DO, La Torre

2018 Pago de Cirsus, Navarra DO, La Torre Blanco

2018 Val de Vid, Rueda DO, La Almedrera Verdejo

2015 La Revilla, Ribera del Duero DO

2004 El Castro de Altos R, Rioja DO, Mayor

2014 Altos R, Rioja DO, Pigeage

Fr. 109.– (statt Fr. 162.–) • 6 x 75 cl • Art. 248878

Weisses Spanien: eine Versuchung wert!



2015 Valdesil, Valdeorras DO, Val de Sil Godello

2016 Terroir al Limit, Priorat DO, Terroir Historic blanc

2016 Vi d'Auba, Pla y Levant DO, Picot Blanc

2016 Altos R, Rioja DO, Blanco, Blanco

2016 Adega Eidos, Rias Baixas DO, Eidos de Padrián

2016 Pago los Balancines, Ribera del Guadiana DO, Huno White

Fr. 79.– (statt Fr. 120.50) • 6 x 75 cl • Art. 248274

Losada: die hochbewerteten Weine aus dem Bierzo



2015 Losada Vinos de Finca, Bierzo DO, La Senda del Diablo

2016 Losada Vinos de Finca, Bierzo DO, Losada

2016 Losada Vinos de Finca, Bierzo DO, La Bienquerida

2016 Losada Vinos de Finca, Bierzo DO, El Cepón

2017 Losada Vinos de Finca, Bierzo DO, Godello Altos de Losada

2016 Losada Vinos de Finca, Bierzo DO, Altos de Losada

Fr. 169.– (statt Fr. 239.–) • 6 x 75 cl • Art. 249315

Fernando Mora: der Garnacha-König



2015 Cuevas de Arom, Campo de Borja DO, As Ladieras

2013 Frontonio, Valdejalón IGP, Telescopico Tinto

2013 Frontonio, Valdejalón IGP, Microcsmico Tinto

2015 Frontonio, Valdejalón IGP, Las Alas de Frontonio

2015 Frontonio, Valdejalón IGP, Microcsmico Tinto

2014 Frontonio, Valdejalón IGP, Frontonio Special Cuvée

Fr. 129.– (statt Fr. 193.–) • 6 x 75 cl • Art. 248245

Top-Region Priorat



2014 Razzmatazz, Priorat DO

2017 Clos Figueras, Priorat DO, Font de la Figuera blanco

2015 Terroir al Limit, Priorat DO, Oits del Terra

2015 Clos Figueras, Priorat DO, Clos Figueras

2016 Terroir al Limit, Priorat DO, Terroir Historic blanc

2016 Clos Figueras, Priorat DO, Serras del Priorat

Fr. 178.– (statt Fr. 255.–) • 6 x 75 cl • Art. 248244.1



Weltklasse aus Spanien



2011 O11 (Opus 11), Pago de Cirsus, Navarra DO

2012 Quinola, Jaime Suarez, Toro DO

2013 Les Tallades de Can Nicolau, Orto Vins, Monsant DO

2012 Optimum, César Muñoz, Ribera del Duero DO

2014 La Cuesta de las Musas, Dominio del Bendito, Toro DO

2016 Arbosar, Terroir al Limit, Priorat DO

Fr. 399.– (statt Fr. 622.–) • 6 x 75 cl • Art. 249430

El Sacramento

Der neue Star am Rioja-Himmel.



– Jesús Velilla,
Etienne Cordonnier Leizaola –

49.50

Die Königsklasse im Rioja.

**2015 El Sacramento
Rioja DOCa**

75cl • Fr. 49.50 (statt 55.–)

19+/20 • 2019–2035 • Art. 249342

93% Tempranillo, 7% Graciano;
Ausbau 15 Monate in französischen
Barriques. 1986 gepflanzte Einzellage
beim Städtchen Laguardia.

Aromen von reifen Waldbeeren,
Brombeeren, reifen Pflaumen und
schwarzem Trüffel. Tolle Mineralität.

**Am Gaumen die pure Eleganz,
verbunden mit Kraft und Tiefe.**

Konzentrierte Aromatik, Blaubeeren,
reife Walderdbeeren, Pflaumen und
schwarze Kirschen. Bestens integrierte
Barrique. Wunderbare Tannine, kräftig
mit enormem Schmelz. Der El Sacra-
mento endet lang und anhaltend mit
kräftigen Fruchtnoten und schönem,
mineralischem Finish.





NEU
bei Gerstl



26.–

Intensiver weisser Rioja.

2018 Paloma de Sacramento

75cl • Fr. 26.– (statt 29.–)

18+/20 • 2019–2025 • Art. 249344

85% Viura, 15% Malvasia;

Ausbau und Vinifikation in französischen Barriques und Betoneiern.

Herrliche Aromen nach reifer Zitrone, Williamsbirne und etwas Pfirsich. Mineralisch, frisch am Gaumen, baut enorme Spannung auf. Gute, tragende Frische, lässt die Aromen voll zur Geltung kommen, ein Touch Vanille steht ihm gut. Ganz leicht salzig und vibrierend im Abgang. **Ein toller Weisswein für jeden Tag, auch Ihre Gäste werden begeistert sein.**

NEU
bei Gerstl



26.–

Der edle Rioja zum Feiern.

**2016 Caminos del Sacramento
Rioja DOCa**

75cl • Fr. 26.– (statt 29.–)

18+/20 • 2019–2032 • Art. 249343

84% Tempranillo, 16% Graciano;
Ausbau 15 Monate in französischen Barriques.

Sattes, dunkles Rubingranat, herrliches Nasenbild mit viel schwarzen Beeren. Am Gaumen kräftig mit seidigen Tanninen, alles wirkt sehr harmonisch und kompakt. Toll integrierte Barrique und harmonische Säure. Die Aromen werden bestens getragen. Pflaumen, Amarena-Kirschen, etwas Mocca mit einem Hauch Vanille. Der Caminos endet lang und anhaltend mit markantem, erdigem Finale. **Toller Rioja für feierliche Anlässe**, passt zu Filet Wellington und Lammcarré.

Fernando Mora

Fernando Mora, Master of Wine MW: König der Garnacha.

Der frischgebackene Master of Wine Fernando Mora hat wieder **neue Top-Hits aus dem Hut gezaubert**. Seine zwei neuen Weine aus uralten Garnacha-Reben aus der DO Campo de Borja überzeugen auf der ganzen Linie. Mit hartnäckiger Arbeit in den Rebbergen bringt er Weine in die Flasche, die in Spanien ihresgleichen suchen. Im Fokus stehen Eleganz und Frische, gepaart mit komplexen Aromen und Eigenständigkeit. Zögern Sie nicht, liebe Kundinnen und Kunden, **die Anzahl Flaschen ist streng limitiert, der Genuss hingegen grenzenlos**.



– Sicht auf die weiten Weingärten von Cuevas de Arom. –



49.50

Garnacha der Sonderklasse.

**2015 Os Cantals
Campo de Borja DO**

75cl • Fr. 49.50 (ab statt 55.–)
19+/20 • 2019 bis 2035
Art. 247145
100% Garnacha

Sattes Rubinviolett. Atemberaubender, komplexer Auftakt. Tiefe Aromen von roten eingelegten Kirschen, frischen Walderdbeeren, reifen Brombeeren, gepaart mit Lakritze, schwarzem Tee und mediterranen Kräutern. Balsamische Noten, die an Minze und Eukalyptus erinnern. Deutliche erdig-trüfflige Mineralik. Am Gaumen druckvoll mit sagenhafter Balance und Eleganz. Massen von reifen, weichen Tanninen und perfekt verwobenem Alkohol. Der Os Cantals endet anhaltend, kräftig harmonisch und komplex. **Ein Garnacha der Sonderklasse, er spielt in einer eigenen Liga.** Weit entfernt erinnert er mich an einen sehr jungen Wein aus dem Hause Rayas. Eleganz, Balance und Trinkfluss spielen hier die erste Geige.



22.50

**Spektakulär erfrischender
Garnacha.**

**2015 As Ladieras
Cuevas de Arom
Campo de Borja DO**
75cl • Fr. 22.50 (statt 25.–)
18+/20 • 2019 bis 2030
Art. 247144
100% Garnacha

Leuchtendes Rubinrot. Frischer Auftakt. Präzise Aromen von roten Waldbeeren, Kirschen, Himbeeren, untermalt von Lakritze, süßem Tabak mit leichten mineralischen Noten. Am Gaumen enorm trinkfreudig mit frischen rotbeerigen Aromen, sanften Tanninen und mittlerer Länge. Der As Ladieras endet kräftig mit mineralischer Würze und enormer Frische. **Fantastischer Wein für Liebhaber eleganter spanischer Weine.**

Region Valdejalón



– Fernando Mora, Francisco Latasa,
Mario López –



16.–

**Ein eigener Mikrokosmos
von Wein.**

**2015 Microcosmico
IGP Valdejalón
75cl • Fr. 16.–** (statt 18.–)

18+/20 • 2019–2030
Art. 246975
100% Garnacha, 10 Monate in
Betontanks, nur 3560 Flaschen
produziert.

Helles Granatrot. Duftender
Auftakt, Aromen von Pflaumen,
Kirschen und eingemachten
Himbeeren. Anflüge von Veil-
chen, weißem Pfeffer und mil-
den Gewürzen. Fruchtig und
belebend. **Am Gaumen mit-
telkräftig mit seidigen Tanni-
nen, frischer Frucht und
mineralischer Würze.** Endet
fruchtbetont, mineralisch mit
mittlerer Länge.



49.50

**Eigenständiger
Charakter.**

**2016 Las Alas de Frontonio
IGP Valdejalón**

75cl • Fr. 49.50 (statt 55.–)
19/20 • 2019–2032 • Art. 248336
100% Garnacha, 10 Monate in Beton-
tanks, nur 3560 Flaschen produziert.

Strahlendes Rubinviolett. Aromen
nach Sauerkirschen, Himbeergelee,
roten Pflaumen, Blaubeeren und
einem Hauch Brombeeren, begleitet
von Kräutern, Lakritze, untermalt von
dunklen Rosen und Veilchen. Fantas-
tische Mineralik. **Am Gaumen die
pure Frische, feinkörnige Tannine,
hohe Struktur und Schmelz ohne
Ende.** Der Alas endet sehr elegant
mit deutlich würzig-mineralischem
Charakter. Wunderbar eigenständiger
Wein, dem man noch etwas Zeit
lassen sollte, bevor er sein ganzes
Potenzial entfalten kann.



49.50

Was für ein filigraner Garnacha!

**2016 Telescopico
IGP Valdejalón**

75cl • Fr. 49.50 (statt 55.–)
19/20 • 2019–2032 • Art. 248323
100% Garnacha; 11 Monate in
Allier-Barriques

Aromen von dunklen Waldbeeren, wil-
den Himbeeren, eingemachten roten
Pflaumen und schwarzen Kirschen,
untermalt von Lakritze, Cassis, Zedern-
holz, Kaffee und Bitterschokolade. Ge-
paart mit floralen Noten, einem Hauch
Bourbon-Vanille und mediterranen
Kräutern. Markante mineralische An-
klänge. Am Gaumen balsamische
Noten, reife Tannine und perfekt ver-
wobene Barrique mit gut stützender
Säure. Der Frontonio **besticht durch
Eleganz und Finesse** ohne dabei
seine Kraft einzubüßen. Er endet lang
und anhaltend mit mineralischem
Finish. **Bis jetzt der beste Frontonio.**

Dominio del Bendito



Der überwältigende «El Titan».

Der El Titan 2015 von Antony ist wohl der bisher beste. Erstmals mit 20 Punkten ausgezeichnet. Weine aus dem Toro haben bekanntlich oft viel Alkohol, sind zum Teil fast überreif oder mit oxidativen Noten versehen. Das ist nicht gerade der ultimative Trend in der aktuellen Weinwelt. **Aber dieser Toro zeigt nicht nur unverwechselbaren Charakter, sondern auch betörende Eleganz mit den typischen Aromen der Sorte Tinta de Toro.** Einer der besten Toro, die ich je gekostet habe. Noch ein paar Jahre Kellerreife und dann wird sich ein grosser spanischer Wein auf überwältigende Art von seiner besten Seite zeigen.



– Antony Terryn –

54.–

Erstmals mit verdienten 20/20 Punkten ausgezeichnet.

2015 El Titan • Toro DO

75cl • Fr. 54.– (statt Fr. 60.–)

20/20 • 2021 bis 2038 • Art. 247922

100% Tinta de Toro (Tempranillo); **aus**

wurzelechten, bis zu 120-jährigen Reben,

10 hl bis 20 hl Ertrag pro Hektare aus der Grosslage El Jara (Herzstück der DO Toro); Ausbau 24 Monate in französischen Barriques.

Dunkles, sattes Rubinrot. Komplexer, eleganter Auftakt. Feine Aromen von reifen, dunklen Kirschen, frisches Pflaumenkompott und vollreife Waldbeeren. Dazu Aromen von orientalischem Tabak, frischem Teer, Schwarztee und Zedernholz, vermischt mit edler Rauch- und Vanillernote. Leichte Espresso- und Schokoladennoten mit nobler Röstaromatik und organischer Mineralität, die an frischen schwarzen Trüffel erinnert. Bestens eingebaute Barrique, wirkt im Hintergrund und trägt zur hohen Komplexität bei. **Am Gaumen ein elegantes Kraftbündel.** Mit Massen von feinkörnigen, seidigen Tanninen, **ein Gaumengefühl der Extraklasse!** Milde Säure, unterstützt die tiefe, verschlossene Frucht perfekt. Der Wein erzeugt Spannung und enorme Länge. Der El Titan endet elegant und edel mit vielen komplexen Aromen und organischer Mineralität, ohne jemals süss oder langweilig zu wirken.





27.50

Ein Toro wie aus dem Bilderbuch.

2015 Las Sabias, Toro DO
75cl • Fr. 27.50 (statt 31.–)
 18+/20 • 2019 bis 2035 • Art. 248466
 100% Tempranillo; Ausbau
 12 Monate in französischen und
 amerikanischen Barriques.

Kräftige Aromen von reifen Pflaumen, Heidelbeeren und Holunder, unterlegt von Erdbeerkompott. Dezent Anklänge von Rumtopf, frischem Leder mit mineralischer Würze und balsamischen Noten. Gut eingebaute Barrique, Noten von Toast und Vanille. Tolles, opulentes Aromabild. Am Gaumen zeigt sich der Las Sabias kräftig mit feiner Struktur und weichen Tanninen.
Enorme Länge, strotzend und nobel mit viel Harmonie. Er endet sehr kräftig, balsamisch, mit Eleganz und schwarzbeerigem Finish. Sehr typischer Toro, wird seiner Region extrem gerecht.



17.80

Geschmeidige Genussfreude.

2017 El Primer Paso, Toro DO
75cl • Fr. 17.80 (statt 20.–)
 17/20 • 2019 bis 2029 • Art. 248465
 100% Tinta de Toro (Tempranillo);
 Ausbau 6 Monate in französischen
 und amerikanischen Barriques.

Der Name bedeutet «Der erste Schritt». **Und tatsächlich eignet sich dieser geschmeidige Rotwein vorzüglich für die Entdeckung der DO Toro.** Expressive Aromen von schwarzen Steinfrüchten, wilden Beeren und Kräutern, gepaart mit Cassis und Lakritze.
Am Gaumen zeigt sich der Primer Paso extrem weich und wunderbar zugänglich. Süßfruchtiger Antrunk, toll verwobene Barrique, leichte Vanillenoten mit dezenten Gewürzaromen. Er endet mittelkräftig und sanft. **Bei einer optimalen Genusstemperatur von etwa 14-16°C macht er so richtig Spass.**

Master of Wine

Norrel Robertson

Master of Wine Norrel Robertson bringt die ältesten Weinberge der Region wieder zum Leben.

Die Region Calatayud ist sozusagen das Rhône-Tal von Spanien. Die Sorten Grenache (Garnacha), Syrah und Viognier fühlen sich hier unglaublich wohl, dieses Klima kommt ihnen sehr entgegen. Die Trauben reifen sehr gut aus und bauen eine schöne natürliche Frische auf, was den Weinen Rückgrat und Eleganz verleiht. Es ergeben sich erstaunlich mineralische, elegante Weine, die ihren Vettern aus der Rhône das Fürchten lehren. **Norrel Robertson MV, «The Flying Scotsman» (El Escoces volante), wie er in Spanien genannt wird, ist als begnadeter Önologe auch Berater von weiteren exzellenten Weingütern.** Mit ihm haben wir einen fantastischen Partner gefunden, der seine grossartigen Weine in Spanien abseits der üblichen Weinpfade komponiert, und uns so die Region Calatayud als hochwertiges Anbaug Gebiet näherbringt.

94+/100
Parker



– Norrel Robertson, MW –

54.–

**El Cismático: Abseits vom
Mainstream.**

**2016 El Cismático
Calatayud DO**

75cl • Fr. 54.– (statt 60.–)

19/20 • 2019–2030 • Art. 248334

100% Garnacha; aus 85-jährigen Reben.

Intensives Rubinrot. Die Nase ist **sehr tiefgründig und komplex** mit vielen rotbeerigen Aromen, die jede Minute mit neuen Nuancen überraschen. Faszinierender Auftakt mit rauchigen Noten, Nelken, Pfeffer und roten Früchten. Nach und nach zeigen sich auch im Gaumen laufend neue Geschmacksnoten: Pfirsichblüten, tolle Mineralität, schwarze Kirschen und ein leichter Hauch von Bergkräutern. Fein und elegant. Frische Säure, weil die Garnacha-Trauben in grosser Höhe wachsen. Das Tannin ist sehr fein und poliert.

Region
Calatayud



Jaime Suarez



Jaime Suarez liess sich lange Zeit mit der Lancierung des Quinola 2012. Jetzt ist der da... und wie!

Jaimes Begeisterung für seinen im Barrique vergorenen Quinola ist kaum zu bändigen. Die Trauben für seinen raren Wein stammen aus verschiedenen Parzellen aus wurzelechten, uralten Reben. Im Garagen-Keller werden die Trauben gekühlt, Stiele und Beeren getrennt und gequetscht. Danach gelangen die Trauben mit einem eigens entwickelten Rüttelverfahren in die Barrique. **So etwas haben wir noch nie gesehen – was für ein Aufwand!**

Während der Gärung dreht er die Barriques etwa acht Mal 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 verleihen dem Quinola seine komplexe Art. Während ca. 20 Monaten wird der Wein so veredelt.

Ein absolut eigenständiger, extrem aussergewöhnlicher Wein aus dem Toro.



Enormer Aufwand:

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



– Jaime Suarez –

68.–

Best Ever und ein gewaltiges Erlebnis.

2012 Quinola

Toro DO

75cl • Fr. 68.– (statt 75.–)

20/20 • 2019–2045 • Art. 245811

100% Tempranillo; schöne 6er-Holzbox, jede Flasche nochmals einzeln in einem dekorativen Karton verpackt. **Nur 3000 Flaschen** produziert.

Beat Caduff verfolgt den Quinola seit Jahren und ist der gleichen Meinung wie der Winzer Jaime Suarez: Der 12er Quinola **ist auf sehr hohem Niveau bis dato der Beste.**

Beat Caduff: «Grossartige Nase, Noten von Black Currant, reife Brombeeren, schwarze Kirschen, leichte Bergheidelbeeren, bolivianische Wildschokolade, etwas Trinidad Zigarre und wunderschönes Tahitianvanille. Im Gaumen eng gewobene, reife Tannine, viel Schmelz mit unglaublicher Länge.

Trotz dieser immensen Kraft und Muskeln wirkt er immer noch wunderbar elegant. Es vibriert so richtig in den Fingern, so dass ich sofort wieder zum Glas greife für den nächsten Schluck, macht unheimlich Spass! Wer sich genügend davon sichert und 10 bis 20 Jahre warten kann – das ist nicht etwa einfach, so genial ist er jetzt schon... – wird das gewaltige Erlebnis noch intensiver geniessen können.»

Finca Losada



Topweine aus der nordspanischen Trendregion Bierzo.

Wenn man von aufstrebenden Regionen in Spanien spricht, liegt das Bierzo wohl in der Pole Position. In der einnehmenden Tempranillo-Landschaft von Castilla y Leon besticht diese DO durch ein klares, eigenes Profil. Hier herrscht ein ganz besonderes Klima, die Nächte kühlen vom kalten Atlantik beeinflusst merklich ab. Tagsüber scheint gnadenlos die Sonne und das Klima wechselt von maritim zu kontinental. Die Mencia-Traube, eine autochthone Sorte aus Galizien, bringt hier auf Lehm- und Schieferböden **Rotweine hervor, die zu den besten in Spanien gehören.** Die Finca Losada hat sich zur Aufgabe gemacht, qualitativ hochstehende Gewächse zu keltern – und es gelingt ihnen jedes Jahr besser.

Es lohnt sich sehr, die charaktervollen Weine der Finca Losada zu entdecken.



37.50

**Limitierte Weltklasse von
Einzellage.**

**2016 La Bienquerida
Bierzo DO**

75cl • Fr. 37.50 (statt 42.–)

19+/20 • 2019–2038 • Art. 248313

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 gekeltet. Aus der 850 Meter hohen, mit Schiefer durchzogenen Lage entsteht **ein Wein von Weltklasse!** Da er noch jung und wild daher kommt, ist es momentan sehr schwierig, den Wein zu beschreiben – überwältigend ist er aber allemal. Verschlussener Auftakt, öffnet sich nur zaghaft. Anflüge von dunklen reifen Waldbeeren, Kirschen, gepaart mit Tabak, schwarzen Trüffeln und Zigarrenkiste. Dezent 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.





– Finca Losada –



29.–

Ein herrliches Bouquet – unbedingt probieren!

2017 Godello

Bierzo DO

75cl • Fr. 29.– (statt 34.–)

18+/20 • 2019 bis 2024

Art. 248501

100% Godello; 6 Monate auf der Hefe ausgebaut; 80% Stahltank, 20% gebrauchte 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.**



29.–

Ein Bierzo der absoluten Spitzenklasse!

2016 Altos de Losada

Bierzo DO

75cl • Fr. 29.– (statt 34.–)

19/20 • 2019 bis 2031

Art. 248502

100% Mencía; Ausbau 19 Monate in gebrauchten französischen Barriques.

Wunderbare Aromen von schwarzen Waldbeeren, Pflaumen und Cassis, untermalt von markanter schiefriger Mineralität. Dezent 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!

Terroir al Limit

Eleganz und Finesse aus dem heissen Priorat.

Dominik Huber hat wieder eine beeindruckende Kollektion abgeliefert. **Seine Weine sind nochmals einen Zacken eleganter, komplexer und finessenreicher gelungen.**

Der eingeschlagene Weg, den oft viel zu mächtigen Priorat-Weinen Gewächse entgegen zu stellen, die genau das Gegenteil anstreben, zahlt sich jetzt aus. Huber setzt auf einen moderaten Alkoholgehalt und belebende Säure und vermeidet vor allem überreife Aromen und Massen von zu starken Tanninen, die den Trinkfluss beeinträchtigen.

Wir danken Dominik für seine anstrengende Arbeit in den Rebbergen, da liegt das Geheimnis seines Erfolgs. Durch die biologische Bewirtschaftung, die frühe Lese und die schonende Verarbeitung im Keller entstehen **Weine, die in ganz Spanien ihresgleichen suchen.** Ganz nach Dominik Hubers Motto: «Wer Süsse und Opulenz sucht, soll sich eine Mango kaufen.»



– Die Terroir al Limit-Crew mit Dominik Huber (hinten, 3. v.l.) –

56.–

Sehr kräftig und finessenreich.

2015 Dits del Terra • Priorat DOCa
75cl • Fr. 56.– (statt 62.–)

19+/20 • 2021 bis 2039 • Art. 247237
100% Cariñena; Ausbau im Barrique und im Holzfass.

Strahlendes Rubinrot. Kräftiger, komplexer Auftakt. Aromen von frischen Pflaumen, überreifen Himbeeren und schwarzen Bergkir-schen. Einnehmender, voller Gaumen, wieder viel dunkle, tiefe Frucht. **Wirkt sehr kräftig, reife, körnige Tannine mit enormer Spannung**, gut gestützt von der harmonischen Säure. Der Dits del Terra endet lang, harmo-nisch und anhaltend, bleibt jedoch elegant und finessenreich.

*Dominik Huber:
«Wer Süsse und Opulenz
sucht, soll sich eine
Mango kaufen.»*



22.50

Fantastischer Terroirwein.
2016 Terroir Històric Blanc
75cl • Fr. 22.50 (statt 25.–)
17/20 • 2019 bis 2022
Art. 246014 • **91+ Parker**
Macabeo, Garnacha blanca

Leuchtendes Goldgelb. Duftende Aromen von kandierten Zitrusfrüchten wie Zitronen und Orangen, vermischt mit frischen Aprikosen. Anflüge von floralen Noten, Kamille und grünem Tee. Am Gaumen besticht der weisse Històric durch Frische und Harmonie. Reife Aromen nach Mandarinen und gelben Steinfrüchten. **Gut stützende Säure mit Struktur gibt dem Wein Länge und erzeugt eine tolle Spannung.** Er endet mittelkräftig und anhaltend, mit markanter Mineralität und leicht salziger Note. Fantastischer Terroir-Wein, der das Priorat beeindruckend widerspiegelt.



22.50

Leichtfüssiger Sommerwein.
2016 Terroir Històric Negre
75cl • Fr. 22.50 (statt 25.–)
17/20 • 2019 bis 2024
Art. 246011 • **92 Parker**
Garnacha, Carinena

Transparentes Rubinviolett. Fruchtige Aromen von roten Waldbeeren, Weichselkirschen, Blaubeeren und dunklen Pflaumen mit einem Hauch Kräutewürze, gepaart mit floralen Noten. Leichtfüssiger Gaumen mit feinen Tanninen, gut stützend der Säure und rotfruchtigen Aromen. Wieder rote Waldbeeren, Kirschen und Noten von schwarzen Pflaumen. Der rote Històric endet mittelkräftig mit dezent mineralischem Abgang. **Erfri-schender Wein aus einer sehr warmen Region, der im Sommer richtig Spass macht.**

Razzmatazz



Die Weine der Bündner Familie Candrian aus dem Priorat.

Wie tauft man seinen ersten Wein? Nach 10 anstrengenden, chaotischen und turbulenten Jahren wurde er genau danach benannt: razzmatazz (= turbulent). Das Weingut Mas Cantrio im spanischen Priorat sind die zwei Brüder Aron und Martin mit ihrem Vater Hannes Candrian aus Sagogn (Graubünden, Schweiz). Daher das hübsche Wortspiel «Cantrio», eine Zusammensetzung aus Candrian und Trio. **Authentisch, einzigartig und naturbelassen sollen ihre Weine sein.** In ihnen sollen die Mineralität der Schiefersteinböden, die Rebsorte und das Jahr optimal zum Ausdruck kommen. Nach dem erfolgreichen ersten Jahrgang 2009 wussten die Bündner ganz genau, was ihr Weg ist. Doch ist es so, dass auch im Priorat jedes Jahr neue Bedingungen herrschen bezüglich Vegetationsverlauf, Traubenzustand und Qualität.



– Aron, Hannes, Martin –



40.50

Der einmalige, exklusive Geburtstagswein.

**2015 Razzmatazz
10 años aniversario
Priorat DOCa**

75cl • Fr. 40.50 (statt 45.–)
19/20 • 2019 bis 2035
Art. 248264 • 40% Malbec,
30% Syrah, 30% Cariñena;
Ausbau 30 Monate in französischen
Barriques.

Der razzmatazz 10 años aniversario ist der einmalige Jubiläumswein, der zum zehnjährigen Bestehen des Weingutes Mas Cantrio kreiert wurde. Er ist eine wahre **Rarität, es wurden nur 800 Flaschen** dieser speziellen Cuvée aus 40% Malbec, 30% Syrah und 30% Cariñena abgefüllt. Ein besonders **sanfter und eleganter Priorat-Wein** mit einer sehr harmonischen Struktur, vollreifen Beeren, Pflaumen und komplexen vegetalen Nuancen, im Finale mit feinen, noblen Barriquenoten.



32.–

Die bekannte und beliebte Cuvée.

**2015 Razzmatazz
Priorat DOQ**

75cl • Fr. 32.– (statt 35.–)
18+/20 • 2019–2030
Art. 248263
Garnacha, Cariñena, Syrah;
Ausbau 12 Monate in französischen
Barriques.

Der Razzmatazz 2015 zeigt im Bouquet frische Kirschen- und Beerenaromen mit feiner Kräutermischung, begleitet von mineralischen Terroir-Noten mit noblen Eichenholz-Nuancen. **Am Gaumen körperreich, kräftig, zugleich auch saftig**, mit reichlich viel Fruchtaromen wie Kirschen, Pflaumen und Waldbeeren. Schmeckt auch fein nach Tabak, geröstetem Eichenholz, Nelken, Zimt und etwas Vanille mit wiederum den typischen, kühlen mineralischen Noten.

La Niña de Cuenca

Region
Manchuela

Fantastische Weine aus der Bobal-Traube.

Seit über 8 Jahren suchten wir jetzt einen grossen Bobal-Wein, nach vielen Enttäuschungen hatten wir den Glauben schon fast verloren. Doch dank unserem Partner in Spanien – Christoph Chapillon – sind wir endlich fündig geworden. Er führte uns zu einem winzigen Weingut in der Manchuela DO, hier werden im Einklang mit der Natur einzigartige, zum Teil sehr alte Rebparzellen einzeln vinifiziert. Um die einzigartige Frucht zu bewahren, werden die Trauben in der Nacht gelesen und in Ton-Amphoren ausgebaut. Das Ergebnis sind sehr intensive und kraftvolle Weine. **Unser Tipp: unbedingt probieren!**



39.–

Wir kennen keinen besseren Bobal.

**2016 Ildania
Manchuela DO**

75cl • Fr. 39.– (statt 44.–)

19/20 • 2019 bis 2030 • Art. 248345

100% Bobal; die Reben wachsen auf über 700 m ü.M. beim Dorf Los Villares, **gepflanzt wurden sie zwischen 1945 und 1955.** Das Klima ist dort sehr trocken, was sehr tiefe Erträge ergibt, dieser fantastische Bobal wurde während **18 Monaten in den Ton-Amphoren** ausgebaut.

Verführerische Aromen nach Kirsche, Cassis, Brombeere und Lakritze. Das Bouquet wirkt sehr nobel, nie aufdringlich und doch so betörend intensiv.

Auch der Gaumen ist ein Traum und wunderschön harmonisch fein. Von edelster Qualität sind auch die Tannine, die sich seidig fein präsentieren. Auf eindrückliche Art ist es hier gelungen, viel Geschmack in den Wein zu bringen und trotzdem diese herrliche Frische zu behalten, was die Lust auf ein zweites Glas zusätzlich steigert. **Ein grosser Bobal-Wein, der Geniesserinnen und Geniessern grösste Freude bereiten wird.**



27.–

Fantastischer Bobal-Wein!

**2017 Rubatos
Manchuela DO**

75cl • Fr. 27.– (statt 30.–)

18+/20 • 2019 bis 2031

Art. 248384

100% Bobal; die 1985 gepflanzten Reben wachsen im 1.56 ha kleinen Rebberg La Perilla, Ausbau während 10 Monaten in Ton-Amphoren.

Dunkel, schon fast schwarz-rubinrot liegt er im Glas und widerspiegelt auf eindrückliche Weise das dichte Bouquet, das aus dem Glas strömt. Ein geballtes Kraftpaket aus schwarzer Frucht mit edlen floralen Düften und würzigen Nuancen. **Die Intensität zieht sich auch am Gaumen weiter, wirkt aber nie zu opulent** dank einer guten Säurestruktur, die ihm die nötige Frische und Saftigkeit verleiht. Der Wein präsentiert sich einerseits sehr kräftig und intensiv, andererseits setzt er sich gekonnt mit seinem cremig weichen Körper in Szene. **Das ist ein bezaubernder Bobal-Wein, das sind hochverdiente 18+ Punkte!**



Toledo & Ajenjo

Garage Wine

Grossartige Weine von sehr kleinen Rebbergen.

Wir befinden uns rund 100 km südlich von Madrid. Die Cousins Jesús Toledo und Julián Ajenjo keltern hier grossartige Weine in Micro-Vinifikation von sehr kleinen Rebbergen. Sie sind bepflanzt mit uralten und autochthonen Rebsorten. Die Weine werden hier einzeln ausgebaut, alles in sorgfältigem Einklang mit der Natur.

Region
Tierra Castilla



36.–

Absolute Rarität, Handwerk pur.

2016 6 de 7

Vino de la Tierra Castilla

75cl • Fr. 36.– (statt 40.–)

19/20 • 2019 bis 2030 • Art. 248343

100% Grenache, Ausbau 12 Monate in französischen 500-Liter-Barriques.

Der Weinberg, der 1960 gepflanzt wurde, liegt in der Provinz Toledo, zwischen El Toboso und Quintanar de la Orden, auf einer Höhe von 635 m ü.M. Die Trauben wurden von Hand geerntet. Dabei fand eine **doppelte Trauben-Selektion** zuerst im Weinberg und später in der Garage statt. Dort wurden sie unmittelbar nach der Ernte entrappt und zerkleinert.

Für die Gärung kamen eigene, native Hefen zum Einsatz. Der «6 de 7» ist ein grossartiges Beispiel für die Revolution, die sich im Zentrum Spaniens abspielt, wo immer mehr auf **hochwertige, handwerklich überlegende Weine** gesetzt wird. Im 2016 gab es nur gerade 1387 Flaschen.

In der Nase ein tiefgründiger, komplexer Duft, sehr schwarzbeerig. Gefolgt von einem sehr schönen Gaumenfluss, der sich anfühlt wie Samt und Seide, der Wein ist ungemein kraftvoll, dennoch niemals üppig, die Extraktüsse ist köstlich, weil **optimal ausbalanciert mit edler Rasse.**



– Jesús Toledo und Julián Ajenjo –



29.50

**Einzigartige Traubensorte
«Brujidera».**

**2017 Garage Wine Brujidera
Vino de la Tierra Castilla
75 cl • Fr. 29.50** (statt 34.–)
18/20 • 2019 bis 2025
Art. 248341 • 100% Brujidera

2017 erklärte der renommierte «Revista Restauradores» den Jahrgang **2016 dieses Weins zum besten Sortenwein Spaniens!** Es ist eine echter Garage-Wein aus der **einzigartigen lokalen Sorte «Brujidera»**, die nur in einigen Teilen von La Mancha und Valencia angebaut wird. Weine dieser Traubensorte sind sehr speziell im Gaumen, mit sehr schöner Frische, etwas Leder und roter Frucht. Unbedingt probieren!



29.50

Terroir-Wein vom Feinsten.

**2017 Garage Wine Cencibel
Vino de la Tierra Castilla
75 cl • Fr. 29.50** (statt 34.–)
18/20 • 2019 bis 2030
Art. 248342
100% Cencibel (Tempranillo)

Der neue Jahrgang dieses authentischen Garage-Weins, aus **alten Cencibel-Reben (Tempranillo)**, kultiviert durch **natürlichen und biologischen Weinbau**, ohne Zusatz von Herbiziden, Pestiziden usw. Keine Bewässerung jeglicher Art. Diese respektvollen Massnahmen ermöglichen es, dass sich die Stämme mit der ganzen **Stärke und Besonderheit des Terroirs ausdrücken können.**

Dunkles Violettrot. Aromen von schwarzen Pflaumen, Kirschen und dunklen Waldbeeren. Noten von Veilchen, Lakritze und Blaubeeren. Ein Hauch Schokolade und Mocca. **Sehr fruchtbetonter und einladender Auftritt. Am Gaumen weich und geschmeidig** mit sanften Tanninen und wunderbar fruchtig. Wieder Blaubeeren und Pflaumen, vermischt mit Lakritze und Schokolade.



Costers del Sió

15.80

Modern und elegant, perfekt als Haus- und Partywein.

2015 Las Cuadras, Crianza Costers del Segre DO

75cl • Fr. 15.80 (statt 18.–)

17+/20 • 2019 bis 2030 • Art. 248350

70% Garnacha, 30% Syrah, ausgebaut während 9 Monaten in französischen 300-Liter-Fässern.

Intensives Kirschrot, in der Nase schon sehr intensiv, dominiert von roten Beeren, würzigen Aromen und einem Touch Vanille. Im Gaumen sehr weich und vollmundig, reife, schön runde Tannine, wiederum sehr intensive Frucht. **Ein perfekter Partywein auf sehr hohem Niveau.**

Das sehr innovative Weingut Costers del Sió ist ein Familienbetrieb, gegründet im Jahr 1992 von Juan Porcioles Sangenis. Die Appellation heisst Costers del Segre, ein landschaftlich reiches und überaus vielfältiges Gebiet. Die Weinberge befinden sich in der Provinz Lerida in die Vor-Pyrenäen-Zone von Katalonien, auf einer Höhe von 300 m ü.M. **Hier werden frische Weine gekeltert, immer mit dem Fokus auf eine optimale Essensbegleitung.**



**Region
Costers del
Segre**

Magna Vides

**Region
Ribera
del Duero**



36.–

Ein saftiger Ribera del Duero, nahe bei 20/20.

2015 Magna Vides Ribera del Duero DO

75cl • Fr. 36.– (statt 40.–)

19+/20 • 2019 bis 2030 • Art. 248380

95% Tempranillo, 5% Albillo; Ausbau 14-16 Monate in französischen Barriques.

Strahlendes Rubinrot. Aromen von dunklen Früchten, roten Kirschen, roten Johannisbeeren, Cassis und Pflaumen, gepaart mit Veilchen, Tabak, Zedernholz, leichten Röstnoten und einem Hauch Lakritze. Dazu eine tolle Mineralität, die den Magna Vides komplex und finessenreich erscheinen lässt. **Am Gaumen elegant, nobel und tiefgründig.** Schwarzfruchtig mit dunklen Waldbeeren, roten Kirschen, schönen Pfeffernoten mit Cassis und Lakritze. Wunderbare, feinkörnige Tannine, gut verwobene Barrique und stützende Säure. **Der Wein wirkt komplex mit perfekter Harmonie.** Der Magna Vides endet kräftig und anhaltend mit markantem, mineralischem Abgang.



Fil.Ioxera & 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 Rebergen 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.Ioxera & 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.**



*nur 980 Fl.
– abgefüllt –*



45.–

Nur 980 Flaschen produziert!
2015 El Cordero y Las Virgenes
Valencia D.O.P.

75cl • Fr. 45.– (statt 50.–)
19/20 • 2019–2032 • Art. 247569
Monastrell 40%, Tempranillo 30%,
Garnacha Tintorera 27%, 3% Malvasia;
Ausbau 15 Monate in Barriques.

«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.
2015 Sentada Sobre la Bestia
Valencia D.O.P.

75cl • Fr. 17.– (statt 19.–)
18/20 • 2019–2026 • Art. 246604
Monastrell 60%, Tempranillo 22%,
Garnacha Tintorera 15%, Malvasia 3%;
Ausbau 7 Monate in Barriques.

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.Ioxera durch eine schöne Eleganz und seidig wirkende Tannine. **Toller Wein zu Mittelmeengerichten, kann auch gut zu Fisch genossen werden. Ebenfalls streng limitiert.**



Bodegas

Valdesil



Die Godello-Meister.

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.

Hier habe ich den wohl schönsten Weinberg der Welt gesehen. Einen wurzelechten Godello-Weingarten mit Reben, die gegen 140 Jahre alt sind. Man fühlt sich in der Zeit zurückversetzt, wenn man zwischen den alten knorrigen, unglaublich dicken Reben umhergeht.



– José Prada –

17.80

Top-Weisswein, sensationeller Preis.

2017 Valdesil

Valdeorras DO

75cl • Fr. 17.80 (statt 20.–)

17+/20 • 2019 bis 2025 • Art. 248648
100% Godello; vergoren und ausgebaut
im Stahltank auf der Hefe

Strohgelb mit grünen Reflexen. Fruchtig-mineralischer Auftakt. **Aromen von weissem Pfirsich, Limetten, Grapefruit, Quitten, untermalt von subtiler Kräuterwürze.** Orangen, Nektarinen, ein Hauch von Jasmin, vermischt mit deutlicher schiefriger Mineralität. Am Gaumen elegant und straff. Die Aromen kommen voll zur Geltung. Pfirsich, Grapefruit, Nektarinen, vermischt mit weissen Blüten und Limetten. Knackige Säure, guter Trinkfluss mit schön mineralischer Note. Der Valdesil endet mittelkräftig mit leicht salzig-schiefrigem Abgang.



– Einzigartig: Die Godello-Weingärten der Bodegas Valdesil mit Reben, die gegen 140 Jahre alt sind. –



29.50

Godello der Extraklasse.

**2014 Pezas de Portela
Valdeorras DO**

75cl • Fr. 29.50 (statt 33.–)

18/20 • 2019 bis 2023

Art. 246706

100% Godello; 12 Monate vergoren und ausgebaut in 350-, 500- und 2000-Liter-Eichenholzfässern.

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.** 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 Meeresfischen, Weisses Geflügel oder Kalbscarraccio.



63.–

Grosser Weisswein.

**2015 O Chao
Valdeorras DO**

75cl • Fr. 63.– (statt 70.–)

19+/20 • 2019 bis 2026

Art. 247490

100% Godello; 12 Monate vergoren und ausgebaut in 350-, 500- und 2000-Liter-Eichenholzfässern.

Mittleres Goldgelb. Komplexes Aromabild. Noten nach reifen Aprikosen, Nektarine und Quittengelee, gepaart mit Aromen von Wiesenkräutern, kandierten Früchten und weissen Rosen. Unterlegt mit leichten Noten nach Vanille und Toast. Mineralische Akzente nach Graphit und Schiefer. Am Gaumen unendlicher Schmelz mit Volumen und Dichte. Tolle Säure, stützt den kräftigen Wein bestens und verleiht ihm Spannung und Länge. Der A Chao endet kräftig mit deutlich mineralischem Finish. **Sehr eigenständiger Wein aus dem Valdeorras. Gute Alternative zu einem weissen Burgunder.**

Vi d'Auba

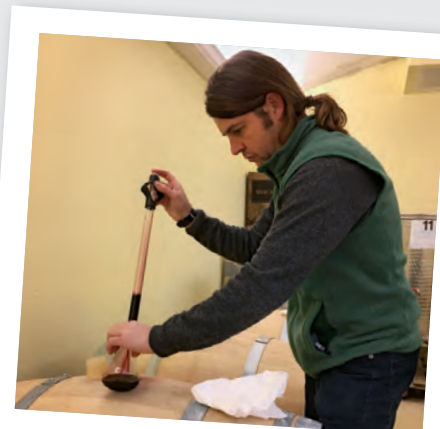


Kleines Juwel aus Mallorca.

Winzer Miquel Binimelis Rigo vom Weingut Vi d'Auba 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. 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 wie Mi-**

quel noch mit den einheimischen Sorten arbeiten: Prensal Blanc, Moscatel, Macabeo und Parellada für die Weissweine und Callet, Fogoneo, Manto Negro für die Rotweine.

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 Fassproben sind fabelhaft, blitzsauber mit tiefen Aromen und guter Struktur.



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



19.80

Mallorquinische Genussgefühle für zu Hause.

2015 Negre Picot 'N

Pla y Levant DO

75cl • Fr. 19.80 (statt 22.–)

18/20 • 2019 bis 2027

Art. 248921

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.



19.80

Knackiger Weisswein aus Mallorca!

2017 Picot Blanc

Play y Levant DO

75cl • Fr. 19.80 (statt 22.–)

17+/20 • 2019 bis 2026

Art. 248922

Traubensorten: Prensal, 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.**

Terra Personas

Region
Montsant

Hochstehender Weingenuss zu einem sehr fairen Preis.

Die Bergkette Montsant umschliesst das Priorat und gibt der DO ihren Namen. In dieser traumhaften Landschaft mit Olivenbäumen, Mandelbäumen und Reben hat Ruud Persoon, der Gründer von Terra Personas, im Jahr 2006 alte Reben auf den Terrassen des Siurana-Tals erworben. Hier fühlen sich die Sorten Garnacha, Cariñena und Syrah äusserst wohl und erbringen komplexe und trinkfreudige Weine. Sie sind **qualitativ sehr hochstehend und perfekt vinifiziert**. Am meisten überrascht uns aber der Preis. **Unglaublich, so komplexe Weine zu so einem fairen Preis!** Leider kümmert sich in dieser Region sonst kaum mehr jemand um das landschaftliche Erbe. Viele Weingärten wurden zerstört, ein Jammer. Zum Glück gibt es **Menschen wie Ruud Persoon und Norrel Robertson, der als Master of Wine die Bodega bei der Vinifikation und beim Assemblieren tatkräftig unterstützt.**



– Ruud Persoon, Besitzer von Terra Personas –



12.50

Der günstige Hit für jede (Grill-) Party.

**2015 Vermella
Montsant DO**

75cl • Fr. 12.50 (statt 14.–)
16/20 • 2019 bis 2024
Art. 249226

Carnacha, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon; Ausbau 12 Monate in französischen Barriques.

Leuchtendes Rubinrot. Aromen von roten Früchten und Beeren. Himbeeren, rote Johannisbeeren und wilde Erdbeeren. Strahlt viel Frische aus, mit leichten mineralischen Noten. Am Gaumen sehr saftig mit guter Säure, harmonisch mit rotbeeriger Frucht. Sehr trinkfreudig mit mittelkräftigen Tanninen. Der Vermella endet anhaltend und fruchtig, mit leichter Mineralik. **Schöner, unkomplizierter Wein, der an einem Grillfest bei geselligem Beisammensein zur Hochform aufläuft.**



17.80

Wunderschöner, eigenständiger Montsant.

**2015 Terra Negra
Montsant DO**

75cl • Fr. 17.80 (statt 20.–)
17/20 • 2019 bis 2027
Art. 249227

Cariñena, Garnacha, Syrah; Ausbau 11 Monate in französischen Barriques.

Dunkles Rubinrot. Tieffruchtige Aromen von schwarzen Pflaumen, Kirschen mit einem Hauch Brombeeren, gepaart mit schwarzem Tabak und orientalischen Gewürzen, feine Vanillennoten, Röstaromen sowie Lakritze und Tabak mischen sich dazu. Am Gaumen seidenweich mit tiefer Säure und fruchtbetonten, schwarzbeerigen Aromen. Wieder Pflaumen und schwarze Kirschen, gepaart mit Lakritze, süßem Tabak und mineralischer Würze. Der Negra endet langanhaltend mit fruchtigem Finish. **Nicht alltäglicher Genuss aus dem Montsant für jeden Tag.**

Weisswein des Jahres 2019:

Der Top-Weisswein für alle Gelegenheiten.



16.80

2018 La Torre Blanco
Pago de Cirsus • Navarra DO
75cl • Fr. 16.80 (statt 24.–)
18/20 • 2019 bis 2025
Art. 248877
100% Chardonnay; Ausbau
4 Monate in Barriques.

Wow, ist das eine wunderschöne, verführerische Nase, voll von exotischer Frucht, getrockneten Bananen, reifen Williamsbirnen und etwas Honig. Dazu florale Aromen, hei, ist das ein Konzentrat, toll kombiniert mit der Barriquenote! **Im Gaumen ein fülliger Auftakt, aber nicht fett, behält seine Eleganz.** Schöne Aromen von reifen Zitronen, Quitten und gut eingebundene Toastnoten. Wirkt sehr weich und cremig, ausgewogen mit tollem, fruchtigem Abgang. Super gemacht!
Ein Hochgenuss zu allen sommerlichen Gerichten oder einfach so als Apéro.

Rotwein des Jahres 2018:

«La Torre», der Meilenstein vom Top-Weingut Pago de Cirsus.



19.50

2016 La Torre
Pago de Cirsus • Navarra DO
75cl • Fr. 19.50 (statt 27.–)
19/20 • 2019–2028 • Art. 248592
50% Tempranillo, 50% Syrah;
Ausbau 14 Monate in Barriques.

Dunkles Purpur, sehr dicht. In der Nase geballte Intensität an Frucht und Kräutern, dazu zarte florale Noten im Hintergrund. Kirsche, Brombeere, Cassis, mit zarten Rauchnoten hinterlegt. Perfekte Balance zwischen Dichte und Leichtigkeit, die grösstes Trinkvergnügen bietet. Am Gaumen zeigt er sich anmutig, **cremig weich und mit einem herrlichen Schmelz unterlegt**, der die Fruchtaromen geschmeidig zart über den Gaumen legt. Das Holz ist bestens integriert und wirkt nie vordergründig. Ein ultrafeines Tannengerüst und eine gute Säurestruktur bilden das ideale Rückgrat des La Torre. Zum Abschluss kommen immer mehr Kräuteraromen zum Vorschein, die noch lange präsent sind. **Auch im 2016 gehört er zum Besten, was die spanische Weinwelt zu bieten hat.**

Gerstl Partner

Erleben Sie Weingenuß pur! Folgende Partner führen das Gerstl Weinsortiment:

Shop

Vinothek zum Rathaus

Hildisriederstrasse 1
6204 Sempach
Tel. 041 460 08 30
Mobile 078 711 72 07
www.vinothek-rathaus.ch

Shop

Muff Haushalt / Vitrum

Hauptstrasse 78
4450 Sissach
Tel. 061 973 96 00
www.vitrumgmbh.ch

Shop

Muff Haushalt

Stadthausstrasse 113
8400 Winterthur
Tel. 052 213 22 33
www.muff-haushalt.ch

Restaurant & Shop

Ziegelhüsi

Bernstrasse 7
3066 Deisswil/Stettlen
Tel. 031 931 40 38
www.ziegelhuesi.ch

Restaurant & Shop

1733 | Restaurant & Weinbar

Goliathgasse 29
9000 St.Gallen
Tel. 076 585 1733
www.1733.ch

Shop

Weinrampe

Neustadtstrasse 13
9400 Rorschach
Tel. 071 244 67 09
www.weinrampe.ch

Restaurant

Landgasthof Hirschen

Känerkinderstrasse 2
4457 Diegten
Tel. 041 61 971 22 35
www.landgasthof-hirschen.ch

Landgasthof

Farnsburg

Farnsburgweg 194
4466 Ormalingen
Tel. 061 985 90 30
www.landgasthof-farnsburg.ch

Restaurant

Sternen

Dorfstrasse 72
8957 Spreitenbach
Tel. 056 401 10 44
www.sternen-spreitenbach.ch

Restaurant

Bacchus Bistro & Genussmanufaktur

Sempacherstrasse 1
6024 Hildisrieden
Tel. 041 530 00 30
www.bacchus-bistro.ch

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

Gerstl Weinselektionen • Tel. 058 234 22 88 • www.gerstl.ch

