



Weinpassion für

Spanien und Portugal



120 faszinierende Genuss-Hits
aus Iberien.

Vibrierender Garnacha

18+/20

2013 Telescópico

Bodegas Frontonio

19.50 (statt 22.–)



GERSTL

Weinselektionen



Spanien & Portugal: Faszinierende Vielfalt auf höchstem Niveau.

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde.

Die iberische Halbinsel ist für Weinliebhaberinnen und -liebhaber ein wahres Eldorado! Nirgends auf der Welt ist momentan so viel Innovation auf höchstem Niveau zu finden wie in Spanien und Portugal. Darum können wir Ihnen auch dieses Jahr wieder einige **neue Trouvailles präsentieren, obwohl wir kompromisslos nur noch das Allerbeste** ins Gerstl-Sortiment aufnehmen.

Einige der zahlreichen Highlights:

- **Elitia** ist eine wahre Rarität, nur 330 Flaschen wurden produziert, Eleganz pur.
- Der **El Puño** ist wieder da! im neuen Kleid, gehört definitiv zu den besten Garnachas.
- Der **El Titan 2014** ist ein Donnerschlag und wohl bis dato der Beste in seiner über 10-jährigen Geschichte.
- **Fil.Loxera**, absolut verrückte Weine, ebenso in Kleinstmengen produziert.
- Nicht in Kleinstmengen produziert, aber nicht minder gut, probieren Sie unbedingt unsere diesjährigen **Weine des Jahres** aus Spanien – **Mérida** (rot) und den **El Castro Blanco** (weiss).



Probieren können Sie diese Köstlichkeiten mit unseren äusserst beliebten Degustations-Boxen oder an unseren grossen **Degustationen in St. Gallen, Bern, Basel und Zürich.**

Saludos cordiales

Pirmin Bilger

Max Gerstl

Roger Maurer

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

Garage Wine.

19.50



Tipp



Vibrierende, tänzerische
Köstlichkeit.

2013 Telescópico
IGP Valdejalón

100% Garnacha, 8 Mt. 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, frucht-
betontem Finish. Peñín 91/100**

18+/20 • 2017 bis 2030

75cl **Fr. 19.50** (ab 10.11.2017 22.-) • Art. 244891

Spanien und Portugal kennenlernen

Degustations-Box Grossartiges Spanien zum genüsslichen Preis.

98.—
statt 154.—

2012 Las Tierras, Rodríguez Sanzo, Toro DO
2014 Cegado, Pago los Balancines, Ribera del Guadiana DO
2004 Mayor El Castro, de Altos R, Rioja DOCa
2013 Telescopico, Frontonio, Valdejalón IGP
2010 Terra Negra, Terra Personnas, Montsant
2013 Mario, Vega Clara, Ribera del Duero

**Degu-
Boxen**
zum
Entdecker-
Preis



6 x 75cl Fr. 98.— • (statt Fr. 154.—) • Art. 246960

Degustations-Box Portugal.

129.—
statt 191.—

2013 Crooked Vines Red, Secret Spot, DOC Douro
2013 Lacrau Red, Secret Spot, DOC Douro
2010 T-Nac, Quinta da Falorca, DOC Dão
2011 Touriga Nacional, Quinta da Falorca, DOC Dão
2010 Nove Grande Reserve, Jorge Moreira, DOC Douro
2014 Nove Reserve, Jorge Moreira, DOC Douro



6 x 75cl Fr. 129.— • (statt Fr. 191.—) • Art. 246962

Degustations-Box Weltklasse-Raritäten aus Spanien.

259.—
statt 381.—

2014 El Titan, Dominio del Bedito, Toro DO
2015 La Senda del Diablo, Finca de Losada, Bierzo DO
2014 Dits del Terra, Terroir al Limit, Priorat DOCa
2014 Naixement, Dosterras, Montsant DO
2015 Mastines, Pago los Balancines, Ribera del Guadiana DO
2012 Moragón Family Collection, Castaño, Yecla DO



6 x 75cl Fr. 259.— • (statt Fr. 381.—) • Art. 246961

Degustations-Box 6 spanische Hoch- genüsse für jeden Tag.

66.—
statt 95.—

2012 Pago los Balancines, Ribera del Guadiana DO, Balancines
2011 La Revilla, Ribera del Duero DO
2012 Castaño, Yecla DO, Moragón Monastrell
2012 Frontonio, Valdejalón IGP, Botijo Rojo Roble
2011 Ermita del Conde, Castilla y Leon, Ermita del Conde
2014 Losada, Vinos de Finca Bierzo DO, Pájaro



6 x 75cl • Fr. 66.— (statt Fr. 95.—) • Art. 245655

– und das zu Entdecker-Preisen!

Degustations-Box Ribera del Duero.

99.–
statt 149.–

2013 Vega Clara, Ribera del Duero DO, Mario
2012 La Revilla, Ribera del Duero DO
2014 El Maniaco, Ribera del Duero DO
2014 Rubiejo - Alto Sotillo, Ribera del Duero DO, Crianza
2015 Magna Vides, Ribera del Duero DO, Vera Vides
2014 Santa María, Ribera del Duero DO



**Degu-
Boxen**
zum
Entdecker-
Preis

6 x 75cl Fr. 99.– • (statt Fr. 149.–) • Art. 246106

Degustations-Box Priorat.

179.–
statt 255.–

2014 Terroir al Limit, Priorat DOCa, Torroja
2014 Terroir al Limit, Priorat DOCa, Dits del Terra
2013 Clos Figueras, Priorat DOCa, Font de la Figuera
2012 Clos Figueras, Priorat DOCa, Clos Figueres
2015 Clos Figueras, Priorat DOCa, Font de la Figuera blanco
2014 Razzmatazz, Priorat DOCa



6 x 75cl Fr. 179.– • (statt Fr. 255.–) • Art. 246107

Degustations-Box Toro.

149.–
statt 214.–

2012 Rodríguez Sanzo, Toro DO, Terras de Javier Rodríguez
2011 Rodríguez Sanzo, Toro DO, El Teso
2014 Rodríguez Sanzo, Toro DO, Vino de Pueblo
2014 Dominio del Bendito, Toro DO, El Primer Paso
2013 Dominio del Bendito, Toro DO, El Titan
2011 Dominio del Bendito, Toro DO, Las Sabias



**Degu-
Boxen**
zum
Entdecker-
Preis

6 x 75cl Fr. 149.– • (statt Fr. 214.–) • Art. 246108

Degustations-Box Finca Losada: grossartiges Bierzo.

129.–
statt 200.–

2013 Altos de Losada
2012 Losada
2015 Pájaro
2015 Godello
2015 La Bienquerida
2015 La Senda del Diablo



6 x 75cl Fr. 129.– • (statt Fr. 200.–) • Art. 246490

VALDEJALÓN
SPANIEN

Bodegas Frontonio: Geniale Garagenweine von Shootingstar Fernando Mora.

Wir
gratulieren
dem frisch
gebackenen
Master of
Wine!

Fernando Mora

49.50



Die ersten Weine, die der junge Winemaker Fernando Mora kelterte, entstanden in seiner Badewanne bei sich zu Hause in Saragossa. Zu seiner grossen Verblüffung konnte man den Badenwannenrebensaft sogar trinken. So nahm alles seinen Lauf und Fernando begann, nach erstklassigen Rebbergen zu suchen. Fündig wurde er in Aragon, im Niemandsland weit entfernt von Städten und Zivilisation. Seine Reblagen sind alte, wild in der Landschaft verstreute Parzellen mit Garnacha, Garnacha Blanca, Macabeo und Viognier. **Alle Stöcke sind über 45 Jahre alt, die ältesten sogar gegen 100-jährig.**

Fernando Mora ist ein verrückter Typ, ausgefallen gekleidet, lgelfrisur und grosse, schwarze Hornbrille, erst 33-jährig, voller Power und Tatendrang. Es sprudelt nur so aus ihm heraus, wenn er über seine Weine und Reben erzählt. **Wir merken schnell: Hier bahnt sich etwas ganz Aussergewöhnliches an. Die Frontonio-Weine sind streng limitiert, es werden nur wenige Flaschen produziert.**

Was für ein filigraner Grenache!

2014 Frontonio, IGP Valdejalón

100% Garnacha

Aromen von dunklen Waldbeeren, wilden Himbeeren, eingemachten roten Pflaumen und schwarzen Kirschen, untermalt von Lakritze, Cassis, Zedernholz, Kaffee und Bitterschokolade. Gepaart mit floralen Noten, einem Hauch Bourbon-Vanille und mediterranen Kräutern. Markante mineralische Anklänge, die an Sand und Schiefer erinnern. Am Gaumen balsamische Noten, reife Tannine und perfekt verwobene 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.

19/20 • 2018 bis 2030

75 cl **Fr. 49.50** (ab 10.11.2017 55.-) • Art. 246608

Herrliche Verdejo-Alternative, unbedingt probieren!

2016 Botijo Blanco IGP Valdejalón

Garnacha blanca

Mittleres Zitronengelb. Aromen von Limetten, Ananas, weissem Pfirsich mit leichten Noten von Orangenesten, weissen Blüten und frischen Mandeln. Dezente Mineralik. Am Gaumen mit frischer Frucht, exotischen Früchte und nussigen Aromen mit leicht floralen Noten. **Der Botijo Blanco wirkt anmierend und harmonisch mit mineralisch-trockenem Abgang.**

16+/20 • 2017 bis 2023

75cl **Fr. 10.80** (ab 10.11.2017 12.–) • Art. 246018



10.80

Ein eigener Mikrokosmos von Wein.

2013 Microcosmico IGP Valdejalón

100% Garnacha, 10 Monate in Betontanks,
nur 3560 Flaschen produziert.

Helles Granatrot. Duftender Auftakt, Aromen von Pflaumen, Kirschen und eingemachten Himbeeren. Anflüge von Veilchen, weissem Pfeffer und milden Gewürzen. Fruchtig und belebend. Am Gaumen mittelkräftig mit seidigen Tanninen, frischer Frucht und mineralischer Würze. Endet fruchtbetont, mineralisch mit mittlerer Länge.

17+/20 • 2017 bis 2030 • Art. 244892

75cl **Fr. 16.–** (ab 10.11.2017 18.–)



16.–

Der Genuss-Preis-Hammerwein.

2013 Botijo Rojo Roble IGP Valdejalón

100% Garnacha; Ausbau in gebrauchten französischen Barriques.

Mittleres Granatrot. Aromen von Pflaumen, Kirschen, roten Johannisbeeren und eingemachten Himbeeren. Leichte Anflüge von Veilchen und Kräuterwürze. Am Gaumen mittelkräftig **mit seidigen Tanninen**, sehr geschmeidig und verführerisch, dazu leicht mineralische Würze. **Er endet fruchtbetont**, dezent mineralisch mit mittlerer Länge.

17/20 • 2017 bis 2024 • Art. 245879

75cl **Fr. 14.50** (ab 10.11.2017 16.–)



14.50



CALATAYUD
SPANIEN

Norrel Robertson, Master of Wine: Norrel, der Rebell.

Norrel Robertson (r)
mit Roger Maurer

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.**

29.50

Tipp



Weltklasse-Garnacha.

2013 El Puño

100% Garnacha; aus über 100-jährigen Reben auf 1100 m ü.M. angebaut; **93/100 Parker**

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.**

19/20 • 2017 bis 2030 • Art. 246633
75cl **Fr. 29.50** (ab 10.11.2017 34.-)

Nur 6000 Flaschen produziert.

2014 Manda Huevos Tinto

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. Nur 6000 Flaschen produziert. **94/100 Parker**

Transparentes Rubinrot. Vielschichtiger Auftakt. 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.**

18+/20 • 2017 bis 2033 • Art. 245660

75cl **Fr. 26.–** (ab 10.11.2017 29.–)



26.–

Grandioser Weisswein.

2014 Manda Huevos Blanco

85% Macabeo, 10% Garnacha Blanca, 5% Viognier, Vino de Parcela Carramainas. Bis zu 95-jährige Reben. In 900-Liter-Betoneiern vergoren und ausgebaut. Nur 3000 Flaschen produziert. **93/100 Parker**

Strahlendes Strohgelb. Komplexer Auftakt. Aromen von frischen Zitronen, Limetten, etwas Quitte und weissem Pfirsich mit einer unglaublichen kaligen Mineralität. Dazu Noten nach Asche und frischen Haselnüssen. Am Gaumen sehr saftig, kristallin mit viel Schmelz. Der Manda Huevos zeigt sich unglaublich harmonisch mit frischen Aromen nach Zitrusfrüchten und getrocknetem Apfel, gepaart mit weissem Pfirsich und Ananas. Die Säure trägt die Frucht perfekt und animiert den Trinkfluss. **Ein grandioser Weisswein, der hohen Ansprüchen gerecht wird.** Er endet hoch mineralisch, salzig, mit guter Länge und Kraft. **Erinnert mich an einen Chablis 1er Cru.**

18+/20 • 2017 bis 2033 • Art. 245661

75cl **Fr. 26.–** (ab 10.11.2017 29.–)



26.–

16.–



«Das Zeichen des Hexers», äusserst beliebt bei unseren Kunden.

2014 Manga del Brujo Calatayud DO

65% Garnacha, 15% Syrah, 15% Tempranillo, 5% Mazuelo;
Ausbau 12 Monate in gebrauchten 500-Liter Barriques

Dunkles Rubinviolett. Frisch-fruchtige Aromen von dunklen Pflaumen, schwarzen Kirschen, Blaubeeren, Erdbeerkompott, mit einem Hauch schwarzem Pfeffer, gepaart mit Cassis und wilden Kräutern. Am Gaumen mit toller Struktur, schwarzbeerig und markante Fruchtaromen. Angenehme Tannine, wirkt jugendlich und frisch. **Im Abgang anhaltend und kräftig mit frischer Frucht und mineralisch-würziger Note.**

18/20 • 2017 bis 2026 • 75cl **Fr. 16.–** (ab 10.11.2017 18.–) • Art. 246958

26.–



Ein ganz grosser Syrah! 2013 Dos Dedos de Frente, Calatayud DO

Syrah 93%, Viognier 7%, **94/100 Parker**

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.**

18+/20 • 2017 bis 2033 • Art. 245180
75cl **Fr. 26.–** (ab 10.11.2017 29.–)

10.50



Fantastischer Genuss-Preis-Wein ohne Barrique-Ausbau.

2013 La Multa Old Vine, Calatayud DO

100% Garnacha; aus über 40-jährigen Reben

Aromen von roten Waldbeeren, Pflaumen, untermalt von Cassis und schwarzen Kirschen, gepaart mit subtilen Veilchennoten. Dezent 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.

16/20 • 2017 bis 2021 • Art. 244531
75cl **Fr. 10.50** (ab 10.11.2017 12.–)



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

MONTSANT
SPANIEN

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.



29.–

NEU
bei Gerstl

Grosses Montsant-Kino.

2013 Dosterras Montsant DO

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 Fruchtkorb, 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.

19/20 • 2017 bis 2030 • 75cl **Fr. 29.–** (ab 10.11.2017 34.–) • Art. 246430



19.50



Erfrischend und intensiv.

2014 Vermell Montsant DO

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.**

17+/20 • 2017 bis 2026 • Art. 246429
75cl **Fr. 19.50** (ab 10.11.2017 22.–)

95.–



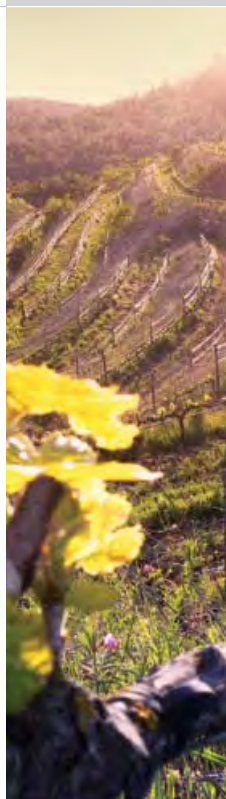
Die Geburt eines grossen Weines.

2014 Naixement Montsant DO

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 tiefgrün-
diger 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 Spannung-
bogen zwischen Extraktsüsse und gewaltiger
Tanninstruktur, die aber eigentlich nur erahnt wer-
den kann. Wiederum sehr tiefgründig und mit
einer herrlichen Mineralität ausgestattet. **Hier
lohnt es sich definitiv, etwas mehr auszuge-
ben – Sie werden dafür auf genüsslichste
Weise entschädigt!**

19+/20 • 2017 bis 2035 • Art. 246431
75cl **Fr. 95.–**





Orto Vins: Finessen und Eleganz, streng limitiert!

MONT SANT
SPANIEN

Eigentlich waren wir nicht auf der Suche nach einem zweiten Weingut aus dem Montsant. Als wir jedoch vom noch jungen Projekt aus Maroig erfuhren, wollten wir mehr darüber wissen. Schnell merkten wir, dass sich hier ein kleiner, biodynamischer Betrieb am spanischen Weinhimmel etablierte. Der ehemalige Oenologe des berühmten Alvaro Palacios, Joan Asens, begann 2008 mit drei Freunden das ehrgeizige Experiment. Zusammen besitzen sie sehr alte Einzellagen im Montsant, die sie von ihren Grosseltern geerbt haben. Die Reben wurden zwischen 1930 und 1950 angelegt, **es gibt sogar Parzellen mit über 100-jährigen Stöcken**. Die Weine von Orto Vins zeichnen sich durch Frische und Eleganz aus, sind niemals fett oder opulent. Es sind Gewächse, die den Charakter der Rebe und ihrer Region widerspiegeln **und in stark limitierter Flaschenzahl abgefüllt werden**.

Wir freuen uns sehr, liebe Kundinnen und Kunden, Ihnen diese speziellen Weine aus dem Montsant anbieten zu können.

Joan Asens

55.–

Rarität: nur 700 Flaschen produziert!

2013 La Carrerada, Montsant DO

100% Cariñena; 12 Monate in gebrauchten französischen Barriques ausgebaut. Nur 700 Flaschen abgefüllt, Pflanzung der Reben 1936 und 1956

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**.

19/20 • 2017 bis 2031 • 75 cl **Fr. 55.–** (ab 10.11.2017 65.–) • Art. 246554



62.–



Neu und intensiv.

2012 Palell Montsant DO

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.**

19/20 • 2017 bis 2028 • Art. 245645

75cl **Fr. 62.–** (ab 10.11.2017 69.–)

19.80



Der Hit für jede Party.

2014 Orto Montsant DO

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.

17/20 • 2017 bis 2023 • Art. 245643

75cl **Fr. 19.80** (ab 10.11.2017 22.–)



Eleganz in bestechender Form.

2014 Les Comes d'Orto Montsant DO

50% Garnacha, 45% Cariñena, 5% Tempranillo,
40- bis 80-jährige Reben; Ausbau 12 Monate in
gebrauchten französischen Barriques

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.**

18/20 • 2017 bis 2023 • Art. 246555
75cl **Fr. 38.–** (ab 10.11.2017 42.–)



38.–

Das Orto-Juwel aus über 120-jährigen Reben.

2013 Les Tallades de Can Nicolau Montsant DO

100% Picapoll 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.

19+/20 • 2018 bis 2034 • Art. 246553
75cl **Fr. 75.–** (ab 10.11.2017 85.–)



75.–





EMPORDÀ
SPANIEN

Elitia: Viel rarer und besser kann ein Carignan nicht sein.

Ferran, Macher
des Elitia

Die Familie Alcacer keltert seit 2002 Weine in der DO Empordà in der nordöstlichen Ecke Spaniens (Provinz Girona, Katalonien). Ihre vorzüglichen Gewächse sind heute biologisch zertifiziert. Der älteste Sohn der Familie heisst Ferran, der wunderbare Elitia ist sein Werk, in das er sein ganzes Know-how und seine glühende Leidenschaft steckt. Sein Lieblings-Weingarten mit über **80-jährigen Carignan-Reben** ist etwas ganz Besonderes. Der Rebberg ist wunderschön gelegen und sieht aus wie ein Amphitheater, der Boden ist hier ausgeprägt steinig. Die Trauben sind extrem klein, ihre fantastische Konzentration ergibt einen sensationellen Wein. **Nur gerade 300 Flaschen Elitia werden produziert, sie sind eine Hommage von Ferran an seinen Vater.**

39.–

Tipp



Grossartiges Gaumenkino mit Happy-End.

2015 Elitia Empordà DO

100% Carignan aus 80-jährigen Reben. 12 Monate in französischen Barriques veredelt und unfiltriert abgefüllt.

Roger Maurer: Wow, das ist ein grossartiges Gaumenkino, die Nase verwöhnt mich mit Aromen von gereiften Feigen und dunklen Kirschen. Samtiger und mineralischer Auftakt im Gaumen, **erinnert mich sehr an der Arbossar von Terroir al Limit. Unheimlich frisch und geschmeidig, tolle Cremigkeit, ein Touch Vanille**, wiederum schwarze Kirschen und feinste Tannine runden dieses tolle Erlebnis ab. Tauchen Sie ein in die keineswegs alltägliche Welt dieses bezaubernden Weines.

19+/20 • 2017 bis 2030 • Art. 246333
75cl **Fr. 39.–** (ab 10.11.2017 44.–)

GROSSE DEGUSTATIONEN

Spanien & Portugal: Faszinierende Vielfalt auf höchstem Niveau.

Die iberische Halbinsel ist für Weinliebhaberinnen und -liebhaber ein wahres Eldorado! Nirgends auf der Welt ist momentan so viel Innovation auf höchstem Niveau zu finden wie in Spanien und Portugal. **Überzeugen Sie sich auf die genüsslichste Art selber davon und besuchen Sie unsere beliebten Degustationen.**
Herzlich willkommen!

ZÜRICH:
WINZERINNEN UND WINZER
SIND ANWESEND



Zürich

Wirtschaft Neumarkt
Donnerstag, 26. Oktober
16–20 Uhr

Zeit:
16–20 Uhr

Eintritt:
kostenlos

Anmeldung:

E-Mail an:
events@gerstl.ch
(bitte Anzahl Personen, Namen
und Anschrift angeben.)

Adresse:
Wirtschaft Neumarkt
1. Stock
Neumarkt 5
8001 Zürich
www.wirtschaft-neumarkt.ch
Tel. 044 252 79 39



**St.
Gallen**

**Restaurant 1733 -
Weinlokal St. Gallen**
Freitag, 27. Oktober
Samstag, 28. Oktober
ab 18 Uhr

Zeit:
ab 18 Uhr

Eintritt:
kostenlos

Anmeldung:

ohne Anmeldung

Adresse:
Restaurant 1733 -
Weinlokal St. Gallen
Goliathgasse 29
9000 St. Gallen
www.1733.ch
Tel. 076 585 17 33



Basel

Wein & Design Basel
Donnerstag, 2. November
16–20 Uhr

Zeit:
16–20 Uhr

Eintritt:
CHF 20.– p.P.

(Wird bei einem Weineinkauf
ab CHF 100.– angerechnet)

Anmeldung:

E-Mail an:
info@weinunddesign.ch
(bitte Anzahl Personen, Namen
und Anschrift angeben.)

Adresse:
Wein & Design
Güterstrasse 169, 4053 Basel
www.weinunddesign.ch
Tel. 061 263 71 71

Montsant pur.

17.80



Ruud Persoon, Besitzer von Terra Personas

Wunderschöner, eigenständiger
Montsant.

2010 Terra Negra
Montsant DO

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 Vanillenoten, Röstaromen sowie Lakritze und Tabak mischen sich dazu. Am Gaumen seienweich mit tiefer Säure und fruchtbetonten, schwarzbeerigen Aromen. Wieder Pflaumen und schwarze Kirschen, gepaart mit Lakritz, süßem Tabak und mineralischer Würze. Der Negra endet langanhaltend mit fruchtigem Finish. **Nicht alltäglicher Genuss aus dem Montsant für jeden Tag.**

17/20 • 2017 bis 2022 • Art. 242740
75cl **Fr. 17.80** (ab 10.11.2017 20.–)

Party Knüller.

12.–



Der günstige Hit für jede (Grill-) Party. 2013 Vermella Montsant DO

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.**

16/20 • 2017 bis 2020 • Art. 246969
75cl **Fr. 12.–** (ab 10.11.2017 14.–)



MALLORCA
SPANIEN

Vi d'Auba: Kleines Jewel aus Mallorca.

Miquel Binimelis
Rigo, Weinmacher
von Vi d'Auba

29.–



Tipp

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 Miquel noch mit den einheimischen Sorten arbeiten:** Prensall 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 neuen Jahrgänge gefallen uns deutlich besser, **die Fassproben sind fabelhaft, blitzsauber mit tiefen Aromen und guter Struktur.**

Rarität aus der autochthonen Sorte Callet.

2012 Ca'n Vella
Pla y Levant DO

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.

18/20 • 2017 bis 2027 • Art. 245978
75 cl **Fr. 29.–** (ab 10.11.2017 33.–)

Knackiger Weisswein aus Mallorca!

2016 Picot Blanc Play y Levant DO

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.**

17+/20 • 2017 bis 2025 • Art. 246070
75 cl **Fr. 19.50** (ab 10.11.2017 22.–)



19.50

Mallorquinische Genussgefühle für zu Hause.

2014 Negre Picot'N Pla y Levant DO

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.

18/20 • 2017 bis 2026 • Art. 245977
75 cl **Fr. 19.50** (ab 10.11.2017 22.–)



19.50



PRIORAT
SPANIEN

Clos Figueras: 14 Hektaren Reben an einem Stück.

Christopher Cannan
mit Tochter
Anne-Josephine

55.–



Christopher Cannan begrüsst uns herzlich auf seinem malerischen Weingut in Gatallops. Wir fahren gleich in seine Reben, diese Finca ist einzigartig. Denn der gesamte Bestand ist zusammenhängend, was im Priorat sehr selten ist. Rund um eine Quelle, die Font de la Figuera, erstrecken sich die Weinberge harmonisch durch die wilde Landschaft. Oh Wunder: Es regnet! Doch der Regen ist ein Segen, denn es gab vorher vier Monate lange keinen Tropfen Wasser.

Zurück auf dem Weingut degustieren wir die neuen Jahrgänge aus den 500-Liter-Fässern. Wir sind sehr angetan von der Qualität, die Weine zeigen sich sehr harmonisch und blitzsauber. Die Qualität ist grossartig, die Weine sind überaus komplex mit viel Charakter. **Besonders begeistert hat mich der Serras del Priorat, Christophers Einstiegswein, preislich gut positioniert und mit grossem Potenzial.**

Ein wahres Priorat-Monument. 2012 Clos Figueres, Priorat DOQ

50% Garnacha, 20% Cariñena, 10% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Monastrell; ausgebaut in französischen 500-Liter-Eichholzfässern; **93/100 Wine Spectator**

Dichtes Rubinviolett. Noch sehr jungendlich und verschlossen. Nach Belüftung edle Noten von schwarzen wilden Beeren, Crème de Cassis, schwarzen Bergkirschen und roten Johannisbeeren, süssem Tabak, balsamischen Noten, schwarzer Trüffel, Toast und Anflüge von Bourbon-Vanille. Mit feinkörnigen, seidigen Tanninen, konzentrierter Frucht und tollem Schmelz. **Dunkle Früchte und Beeren, balsamische Noten, Cassis, Lakritze, Tabak mit leicht rauchigen Noten.** Hohe Eleganz und beeindruckende Struktur. Der Clos endet kräftig und harmonisch mit markanter Mineralität. **93/100 Wine Spectator**

19+/20 • 2017 bis 2036 • Art. 245641 • 75cl Fr. 55.–

Ein Priorat für den täglichen Genuss.

2016 Serras del Priorat, Priorat DOQ

55% Garnacha, 20% Cariñena, 15% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon;
Ausgebaut 7 Monate in gebrauchten franz. Eichenholzfässern (500 Liter).

Frische, fruchtige Noten nach wilden Himbeeren, schwarzen Kirschen und roten Pflaumen. Dezent Aromen von geröstetem Brot und Vanille, subtil und leichtfüßig. Am Gaumen sehr frisch, mit tieffruchtigen Noten von Weichseln, Himbeeren und Pflaumen, gepaart mit rauchigen Noten und Aromen nach blühenden Wiesenkräutern. Weiche Tannine und gute Säure vollenden das Aromabild bestens. Der Serras endet mittelkräftig und anhaltend, sehr frisch mit markant mineralischem Finish. **Genialer Einstieg in die einzigartige Weinwelt des Priorats.**

17/20 • 2017 bis 2026 • Art. 246654 • 75cl **Fr. 19.50** (ab 10.11.2017 22.–)



19.50

Rarität: weisser Priorat.

2014 Font de la Figuera Blanco, Priorat DOQ

85% Viognier, 10% Garnacha Blanca, 5% Chenin Blanc;
ausgebaut im Stahltank

Helles Zitronengelb. Dieser Wein beeindruckt mit frischer Frucht und floralen Noten. Williamsbirnen, Aprikosen, weisser Pfirsich und gelbe Blüten, dazu gesellen sich Aromen von Mango und gut eingebundene Mineralität, ein Hauch Honig mit leichter Kräuterwürze. **Am Gaumen beeindruckt er mit Schmelz und Trinkfreude.** Endet anhaltend mit leicht mineralischem Finish. Er erinnert mich an einen Viognier aus der nördlichen Côte du Rhône. Passt gut zu Fischsuppen oder Dorade aus dem Ofen mit Gemüse und Zitronen.

18/20 • 2017 bis 2024 • Art. 244455 • 75cl **Fr. 32.–** (ab 10.11.2017 36.–)



32.–

Grosser Priorat-Genuss zu sehr genüsslichem Preis.

2013 Font de la Figuera Tinto, Priorat DOQ

50% Garnacha, 30% Cariñena, 10% Monastrell, 5% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon; Ausgebaut 12 Monate in gebrauchten französischen Eichenholzfässern (300 bis 500 Liter).

Frischer Duft nach Weichselkirschen, wilden Himbeeren, leichte Anflüge nach dunklen Pflaumen, Cassis-Gelée, gepaart mit Noten nach blauen Veilchen. Dezent mineralische Anklänge. Dazu wunderbare Aromen von mediterranen Kräutern, Sandelholz, Vanille, Toast und rauchige Akzente. **Am Gaumen straff mit enormem Trinkfluss, Schmelz und Harmonie.** Reife, feine Tannine, gut gebündelt vom Ausbau in 300- bis 500-Liter-Fässern. Der Font de la Figuera endet kräftig mit komplexen Fruchtnoten.

18+/20 • 2018 bis 2031 • Art. 245639 • 75cl **Fr. 28.–** (ab 10.11.2017 34.–)



28.–



PRIORAT
SPANIEN

Razzmatazz: Der Wein der Bündner Familie Candrian aus dem Priorat.

Aron, Hannes
und Martin

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 soll ihr Wein sein. In ihrem Wein sollen die Mineralität der Schiefersteinböden, die Rebsorte und das Jahr optimal zum Ausdruck kommen.

Nach dem erfolgreichen ersten Jahrgang 2009 wussten die Bündner einmal mehr, was ihr Weg ist. Doch ist es so, dass auch im Priorat jedes Jahr neue Bedingungen herrschen bezüglich Vegetationsverlauf, Traubenzustand und Qualität.

Beim 2014er-Jahrgang haben sie es geschafft, die gewünschte Priorat-Typizität zum Ausdruck zu bringen. Für Sie ganz klar: Der 2014er ist einer der besten razzmatazz.

Turbulente Bündner, herrlicher Priorat-Wein. 2014 Razzmatazz Priorat DOQ

Sattes Rubinviolett. Kräftiger Auftakt. Dichte Aromen von schwarzen wilden Beeren und Früchten. Pflaumen, Brombeeren, Cassis und Kirschen. Milde Würze. Schwarzer Pfeffer, Gewürznelken, mit Tabak und Sandelholz. Schöne Mineralität, lässt den Wein elegant und komplex erscheinen. **Am Gaumen zeigt sich der razzmatazz geschmeidig und elegant.** Mit feinkörnigen Tanninen legt er sich sanft an den Gaumen. Der Wein endet sehr kräftig, ohne jemals opulent zu wirken. Sehr anhaltend mit deutlich würzigem, mineralischem Finish.

18+/20 • 2017 bis 2030 • Art. 245662
75 cl **Fr. 31.50** (ab 10.11.2017 35.–)

31.50



Hochklassiges Olivenöl.

Von Terroir al Limit:
Caragols Extra Virgin Olive Oil

50cl • Fr. 18.50 (statt 25.–) • Art. 244814



19.50



Von Pago los Balancines:
Mérida Extra Virgin Olive Oil

Fruchtig, sanft und würzig.

Mérida Extra Virgen Olivenöl ist das Produkt einer sorgfältigen Auswahl aus zwei verschiedenen Olivenarten und ihrer ausgewogenen Zusammenstellung: Manzanilla Cacereña und Arbequina. Das Ergebnis ist ein aussergewöhnlich fruchtiges, sanftes, hellgrünes, leicht bitteres, würziges und süss-liches Olivenöl mit dem Aroma von grünen Äpfeln, frisch geschnittenem Gras, Noten von Bananen, Mandeln und Tomaten, begleitet von einem minimalen Säuregehalt von nur gerade 0.1 Grad.

50cl • Fr. 19.50 (statt 22.–) • Art. 245864



PRIORAT
SPANIEN

Terroir al Limit: Eleganz und Finesse aus dem heissen Priorat.

Dominik Huber

52.–



Dominik Huber hat 2014 und 2015 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».

Platz 14 in den «Top 100» Spaniens! 2014 Dits del Terra, Priorat DOCa

100% Cariñena; Premier Cru Lage

Grandiose Struktur am Gaumen, dunkle Pflaumen und wilde Himbeeren. Wirkt sehr kräftig, seidige Tannine mit enormer Spannung, gut getragen von der harmonischen Säure. Er endet sehr lang und anhaltend, bleibt jedoch elegant und finessenreich. **Ein absolut grandioser Lagenwein,** der noch einige Jahre Flaschenreife braucht.

19+/20 • 2018 bis 2033 • Art. 246013

75cl Fr. 52.– (ab 10.11.2017 59.–)

Hochkomplex aus Premier-Cru-Lage.

2014 Arbossar, Priorat DOCa

100% Cariñena; Premier Cru Lage

Mineralisch geprägter Auftakt, tolle Aromen nach reifen Himbeeren und frischen Weichselkirschen, unterlegt mit Blaubeeren und Crème Cassis. Am Gaumen seidiges Tannin, feinkörnig und reif. Aromen von roten Kirschen, dazu ein Hauch Cassis und frische Minze. Dezentere Noten nach Garrigues-Kräutern, gut integrierte Säure lässt den Wein unendlich nachhallen. Der Arbossar endet finessenreich voller Eleganz und Schmelz. **Hoch komplexer Wein für hohe Ansprüche, braucht noch etwas Zeit in der Flasche.** **94/100 Parker und Suckling**

19+/20 • 2018 bis 2034 • Art. 246012

75cl **Fr. 52.–** (ab 10.11.2017 59.–)



52.–

Sogar Hubers Basiswein ist in den «Top 100» Spaniens!

2015 Torroja, Priorat DO

50% Cariñena, 50% Garnacha; Dorf Lage

Strahlendes Rubinrot. **Wow, der bisher beste Torroja von Dominik!** Blitzzauber, unglaublich tiefe Frucht, sehr expressiv, wilde Beeren, Pflaumen, schwarze Kirschen, gepaart mit Wiesenkräutern, Veilchen, leicht mineralische Noten. Weicher, seidiger Gaumen, **Trinkfluss ohne Ende, macht enorm Spass!** Dominierende, tiefe Fruchtnoten, viel dunkle Beeren, Cassis mit balsamischen Anklängen. Er endet mittelkräftig mit betörenden, fruchtigen Aromen. **94/100 Suckling – ein Preishammer mit dieser Punktezahl!**

18+/20 • 2017 bis 2026 • Art. 246010

75cl **Fr. 32.–** (ab 10.11.2017 36.–)



32.–

Begeisternder weisser Priorat.

2014 Pedra de Guix, Priorat DO

Garnacha Blanca, Macabeu

Die Mineralität ist atemberaubend, harmonisch ins Geruchsbild eingebettet. **Am Gaumen eine grandiose Struktur, saftig und gleichzeitig geschmeidig.** Einzigartige Aromen von Mandarinen, Blutorangen und ein Hauch Minze und Eukalyptus. Die Säure stützt den Wein perfekt. Endet lang und anhaltend. Passt hervorragend zu Fischsuppen und Hummer.

19/20 • 2017 bis 2027 • Art. 246104

75cl **Fr. 54.–** (ab 10.11.2017 59.–)



54.–

22.50



Leichtfüssiger Sommerwein.

2016 Terroir Històric Negre

Garnacha, Carinena

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

17/20 • 2017 bis 2024 • Art. 246011

75cl Fr. 22.50 (ab 10.11.2017 25.–)

22.50



Beeindruckend mineralisch.

2016 Terroir Històric Blanc

Leuchtendes Goldgelb. Duftende Aromen von kandierten Zitrusfrüchten wie Zitronen und Orangen, vermischt mit frischen Aprikosen. Anflüge von floralen Noten, Kamille und grüner 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.**

17/20 • 2017 bis 2022 • Art. 246014

75cl Fr. 22.50 (ab 10.11.2017 25.–)

29.–



Fantastischer Weisswein.

2015 Terra de Cuques (W)

90% PX (Pedro Ximénez), 10% Moscatel

Helles Goldgelb. Expressiver Auftakt. Aromen von frischen Quitten, Orangenschalen, reifem rotem Pfirsich und getrockneten Aprikosen. Dezent Noten nach mediterranen Kräuterblüten. Toller, straffer Gaumen mit viel Pfirsich, reifer Zitrone und kandierten Quitten. Gut stützende Säure, leichte Anflüge von Tanninen im Nachhall. **Frischer, mineralisch geprägter Abgang mit zarten salzigen Noten.** Ein fantastischer Weisswein aus einer sehr warmen Region, der kein bisschen langweilig oder fett daherkommt.

18/20 • 2017 bis 2023 • Art. 246015

75cl Fr. 29.– (ab 10.11.2017 32.–)



James Suckling setzt Terroir al Limit an die Spitze!

Nun haben auch die weltweit einflussreichsten Weinkritiker **Robert Parker** und **James Suckling** die fantastischen Weine von «Terroir al Limit» aus dem Priorat entdeckt! Parker und Suckling verteilen sogar **höchste Punktwertungen für die eleganten und finesenreichen Weine** von Winzer-Virtuose Dominik Huber. Suckling treibt es dabei buchstäblich auf die Spitze: Er hat im Dezember 2016 den **Les Tosses** von Terroir al Limit als **«Spanish Wine of the Year»** ausgezeichnet und damit weltberühmte Namen wie Pingus, Artadi, Palacios etc. auf die Plätze verweisen! Auch die anderen Weine von Dominik Huber sind in den «Top 100» zu finden!

Der «Spanish Wine of the Year», streng limitiert.

2014 Les Tosses, Priorat DO

100% Cariñena; die erste von Hubers Grand Cru Lagen

Pier Tognini: «Der beste reine Cariñena, den ich kenne.» Zeigt enorme Fruchttiefe mit reifen roten Waldbeeren, Kirschen und blauen Pflaumen, unterlegt mit mediterranen Kräutern, floralen Aromen nach dunklen Rosen, begleitet von dezenten Noten nach Schiefer und Granit. Fein gewobener Gaumen, enorme Dichte und Fülle, ohne fett oder süß zu wirken. Reifes, feinkörniges Tannin, bestens eingebaute Säure mit enorm hoher Struktur. Wirkt sehr elegant und komplex. Atemberaubende Mineralität! Der Les Tosses endet kräftig, edel und sehr ausgewogen mit sagenhafter Länge und tief fruchtigem Finish. **Ein Priorat von Weltklasse, es werden nur gerade gut 1000 Flaschen produziert (jede ist nummeriert)! 98/100 Parker, 97/100 Suckling! Zuteilung nach dem Prinzip «First come, first serve.»**

20/20 • 2019 bis 2040 • Art. 246017
75cl **Fr. 178.–** (ab 10.11.2017 198.–)



178.–

Wird an der Degustation nicht ausgeteilt.

Der beste Les Manyes ever.

2014 Les Manyes, Priorat DO

100% Garnacha; die zweite von Hubers Grand Cru Lagen

Strahlendes Rubingranat. Sehr jung und momentan etwas verschlossen. Nach Belüftung würzig-balsamischer Auftakt. Wilde Minze, Eukalyptus vermischt mit toller Kräuterwürze. Tiefe florale Noten nach wilden Rosen und Veilchen. Gepaart mit Aromen von schwarzen Kirschen, kandierten Feigen, Pflaumen und wilden Erdbeeren. Hoch komplexes Nasenbild. Am Gaumen seidige Struktur mit mineralischer Würze. Dazu schwarze und rote Beeren mit Steinfrüchten. Feinkörniges Tannin, betörende Balance und enorme Länge. Der Manyes endet kräftig, elegant mit viel Spannung und hoch mineralischem Finish. **Einer der besten Priorat, die ich kenne; wie ein ganz grosser Grenache aus der südlichen Rhône. Parker 98/100!**

20/20 • 2020 bis 2041 • Art. 246016
75cl **Fr. 178.–** (ab 10.11.2017 198.–)



178.–

Wird an der Degustation nicht ausgeteilt.

Nur 980 Flaschen.

32.–



Joan Llobell,
José Domenech,
Pilar Esteve

Fil.loxera & Cia wurde 2011 gegründet. Vorher arbeitete das dreiköpfige Gründerteam mehr als 10 Jahre für 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.

2014 El Cordero y Las Vírgenes Valencia D.O.P.

Monastrell 40%, Tempranillo 30%, Garnacha Tintorera 27%, 3% Malvasia. 15 Monate in Barriques ausgebaut.

«El Cordero y Las Vírgenes» 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!

19/20 • 2017 bis 2032 • Art. 246603
75cl **Fr. 32.–** (ab 10.11.2017 36.–)



Super-Elegant.



Fil.Ioxera & Cia ist ein absolut neuartiges Projekt aus Valencia und eines der spannendsten Weinabenteuer Spaniens. Kleinstmengen werden hier aus uralten, wieder-

hergestellten 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.

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

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

18/20 • 2017 bis 2026 • Art. 246604
75cl Fr. 17.- (ab 10.11.2017 19.-)

Apéro-Joker.

9.90



Unwiderstehlich süffig.

2016 Gran Sello Macabeo Verdejo
VDT Castilla

Macabeo, Verdejo; ausgebaut imahltank

Helles Zitronengelb. Aromen von Grapefruit, Stachelbeeren und Holunderblüten. Am Gaumen geht es im gleichen Stil weiter. **Frisch und fruchtbetont, viel Zitrusfrucht, Limetten und Grapefruit.** Der Gran Sello endet fruchtbetont und ausgewogen. **Typische Macabeo-Verdejo-Frische, ein Apérowein für jede Gelegenheit.** Wunderbar zu Tapas und mediterranem Fingerfood.

16+/20 • 2017 bis 2019 • Art. 246452

75cl **Fr. 9.90** (ab 10.11.2017 11.–)

Preis-Genuss Knaller!

Der Gran Sello GST stammt aus verschiedenen Reblagen süd-östlich von Madrid, die älter als 20 Jahre sind. Auf 740 m ü.M. wird hauptsächlich Tempranillo angebaut, die traditionelle Sorte Spaniens. Dazu kommen Syrah und Garnacha für zusätzliche Aromakomponenten. Der erste Jahrgang 2010 fand schnell eine grosse und treue Fangemeinde. **Es ist ein unkomplizierter Wein, der zu verschiedenen Speisen passt und den Geldbeutel nicht strapaziert. Wir empfehlen ihn zu Grilladen aller Art. Sie werden Ihre Gäste mit dem Gran Sello begeistern.**

Samtig-weicher Star mit Partylaune. 2014 Gran Sello GST VDT Castilla

30% Garnacha, 20% Syrah, 50% Tempranillo;
12 Monate in amerikanischen und französischen Barriques.

Mittleres Rubingranat. Fruchtiger, floraler Auftakt. Aromen nach schwarzen, süssen Johannisbeeren, vollreifen Kirschen, dunklen Pflaumen, einem Hauch Crème de Cassis, Lakritze, untermalt mit orientalischen Gewürzen. Am Gaumen enorm fruchtbetont mit weichen Tanninen. Der Gran Sello endet samtig mit tiefer Säure, mittelkräftig und schwarzfruchtig. **Ein wunderbarer Wein für jeden Tag.**

17/20 • 2017 bis 2024 • Art. 245844
75cl **Fr. 14.80** (ab 10.11.2017 Fr. 18.50)





CIGALES
SPANIEN

Cigales Traslanzas: Hochburg des Tempranillo.

Maria Pinacho,
Ana Martin

Die DO Cigales liegt westlich des Ribera del Duero. Auch hier befinden wir uns auf einem Hochplateau bis auf 800 m ü. M. Das Klima ist extrem kontinental mit sehr kalten Wintern und heißen Sommern. Die Bodega produziert **nur gerade 10'000 Flaschen vom Traslanzas**. Die Trauben reifen in einem zusammenhängenden Weingarten, der 1945 gepflanzt wurde, die Reben sind also fast 70-jährig! Sie werden im traditionellen Gobletstil erzogen. Der Keller ist beeindruckend. Er befindet sich ca. 20 Meter unter der Erde und ist nur durch einen kleinen Einstieg erreichbar. Unten ist es angenehm kühl, Temperatur und Luftfeuchtigkeit sind das ganze Jahr konstant, was dem Ausbau in der Barrique sehr entgegenkommt. Ana Martin keltert hier mit viel Engagement und Ausdauer einen **Rotwein der Extraklasse**.

22.–



Top-Tempranillo zum Superpreis.

2009 Traslanzas

Cigales DO

100% Tempranillo

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

18/20 • 2017 bis 2023 • 75cl **Fr. 22.–** (ab 10.11.2017 29.–) • Art. 243336



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

NAVARRA
SPANIEN

Pago de Cirsus, das ist **unsere spanische Erfolgsgeschichte und der Lieblingswein von vielen Gerstl-Kunden**. Wir besuchen das Weingut – das man bereits von rund 15 Kilometer Entfernung auf dem Hügel thronen sieht – mehrmals jährlich und es ist jedes Mal eine grosse Vorfreude, wenn man durch die Reben hinauf zur Bodega fährt, die auch ein grossartiges Hotel und ein tolles Restaurant ist. Gleichzeitig erleben wir den enormen Aufwand, der betrieben wird, jedes Mal aufs Neue.

Pago de Cirsus konnte als beratenden Önologen Jean-Marc Sauboua verpflichten, der früher für eines der prestigeträchtigsten Weingüter der Welt verantwortlich war: Château Haut-Brion in Bordeaux. Er ist damit zu einer wichtigen Person geworden, die nichts unversucht lässt, um Pago de Cirsus ganz nach vorne zu bringen. **Dass Pago de Cirsus vom englischen Fachmagazin Decanter zu den hundert besten Weingütern auf dieser Welt gezählt wurde**, bestärkt unsere Begeisterung für die fantastischen Weine.

Blick auf das 5-Sterne
Schlossweingut

Gurutzte Gaztelumendi,
Winemakerin

17.50

Tipp

Frisch und kraftvoll.

2011 Cuvée Especial • Navarra DO

Tempranillo, Merlot, Syrah

Aromen von schwarzen Pflaumen, Kirschen, Blaubeeren und Cassis. Dazu gesellen sich schwarzer Pfeffer, Tabak und etwas Mokka, schön untermalt von dezenten Vanillenoten. **Am Gaumen mit feinen Tanninen, wirkt harmonisch mit guter Balance.** Frische, Frucht und Barrique sind bestens miteinander verwoben. Wieder schwarzbeerige Frucht mit Anklängen von Cassis und Blaubeeren. **Eleganter Trinkfluss, geprägt von einem kräftigen und anhaltenden Abgang.**

Auch in div.
Grossflaschen
erhältlich



18/20 • 2017 bis 2024

75cl Fr. 17.50 (ab 10.11.2017 22.–) • Art. 244465 Jhg. 2011

150cl Fr. 38.– (ab 10.11.2017 55.–) • Art. 246076 Jhg. 2012

900cl Fr. 269.– (ab 10.11.2017 392.–) • Art. 246078 Jhg. 2011

18L Fr. 520.– (ab 10.11.2017 720.–) • Art. 246079 Jhg. 2011

11.50



Der Preis-Genuss-Klassiker.

2015 Single Vineyard Navarra DO

Tempranillo, Merlot, Syrah

Dichtes Rubinrot. Fruchtige Aromen nach dunklen Pflaumen, Weichselkirschen, Cassis und wilden Himbeeren. Dazu Noten nach schwarzem Pfeffer und Minze. **Was für ein vielschichtiger Auftritt für diesen Preis!** Am Gaumen zeigt er sich sehr zugänglich und harmonisch, mit sanften Tanninen und gut eingebauter Barrique. Die Frische trägt die Aromatik bis zum Schluss. Der Wein endet lang mit einem leicht mineralischen Abgang. Ein Preis-Genuss-Verhältnis, das kaum zu überbieten ist.

17/20 • 2017 bis 2021 • Art. 246618

75cl **Fr. 11.50**

16.–



So muss Rosé schmecken.

2016 Rosado Navarra DO

Tempranillo, Syrah

Ein herrlich frischer Rosé von Pago de Cirsus. So muss Rosé sein, kristallklare Farbe, fruchtige Nase, im Gaumen ein Touch tropische Früchte, viel Frische und ein Schuss Erdbeere. Auch wer sich noch zu den Rosé-Zweiflern zählt, sollte diesen verführerischen Rosada unbedingt probieren.

16+/20 • 2017 bis 2019 • Art. 246058

75cl **Fr. 16.–** (ab 10.11.2017 18.50)



Ein verführerischer Süsswein.

2007 Moscatel

Navarra DO

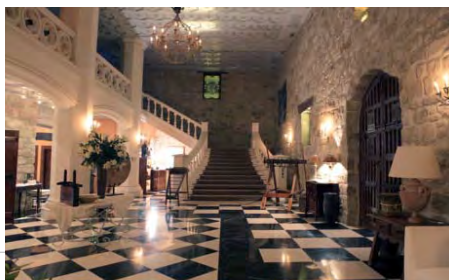
Moscatel

Eine sogenannte Spätlese, daher die hohe Konzentration an Zucker in der Traube. Goldgelbe Farbe. Sehr aromatisch und fruchtig mit Noten von Honig, Quitte und Pfirsich. Ein perfekt eingebundenes Barrique unterstützt die Aromatik vollends. Sehr süß, äusserst mundfüllend mit hohem Fruchtextrakt. **Die Aromen bestätigen sich, sehr dicht mit langem Finish.**

18/20 • 2017 bis 2020 • Art. 243321

37.5cl **Fr. 32.–** (ab 10.11.2017 36.–)

Eingangsbereich des 5-Sterne Schlossweinguts



32.–

Gehört zur Top-Elite Spaniens.

2011 • O11 (Opus 11)

Navarra DO

55% Tempranillo, 45% Syrah

Beat Caduff: «Wow, was für eine geniale Nase! Üppige Frucht, Tahiti-Vanille, tolle dezente Eiche, Brombeere und ein Hauch Schokolade von Felchlin. Lakritze vermischt mit schwarzen Kirschen, die so richtig aromatisch sind. Ein Hauch Heidelbeere, die Nase ist so animierend und betörend, dass es einen so richtig schüttelt vor Freude. Im Gaumen unglaubliche Kraft mit geschmeidigen Muskeln, cremig mit raffinierten, samtig-reifen Tanninen. Er ist überhaupt nicht langweilig. Viel Tiefe! Ein bezaubernder Wein, der keine Wünsche offen lässt. **Das ist mit Sicherheit einer der besten spanischen Weine, die ich je getrunken habe.** Wer das nicht super findet, kann nur noch die ganz grossen Burgunder- und Bordeauxweine trinken.»

20/20 • 2020 bis 2035 • Art. 243776 • 75cl **Fr. 115.–**



115.–

Grossartige Weine für jeden Tag.



Christophe Chapillon, ein Franzose in Spanien, der sich um den Export spanischer Weine kümmert und sein eigenes Projekt – die Cuvée Harmonie – mit viel Engagement und Liebe zum Wein aufgebaut hat.

Die Weine eignen sich bestens für den alltäglichen Genuss und sind ein toller Begleiter für alles, was vom Grill kommt. Wir sind sehr glücklich, Ihnen diese preiswerten Weine anbieten zu können.

14.50



Harmonisch elegant.
2014 Cuvée Harmonie
Vino de la Tierra de
Aragon

90% Petit Verdot, 10% Tannat;
Ausbau 12 Monate in französi-
schen Barriques

Dichtes Rubinrot. Aromen von schwarzen Kirschen, Cassis, etwas Brombeeren und getrockneten Feigen. Tolle Mineralität. Gut eingebautes Barrique, wirkt nie störend oder opulent. **Am Gaumen sehr elegant und straff.** Gutes, seidiges Tannin mit stützender Säure, schwarzfruchtig mit mineralischer Würze. **Endet kräftig und anhaltend mit schönem, fruchtbetontem Finish.** Sehr gut zu Grilladen oder Lamm aus dem Ofen.

17/20 • 2017 bis 2023

75cl **Fr. 14.50**

(ab 10.11.2017 16.–)

Art. 245777

14.50



Unglaubliches Preis-
Genuss-Verhältnis.
2014 Cuvée Paul
Calatayud DO

100% Garnacha

Leuchtendes Rubinviolett. Aromen von reifen Pflaumen, Kirschen und Brombeeren. Schöne florale Noten von Veilchen, unterlegt mit würzigen Aromen und schwarzen Oliven. Die Barrique ist kaum spürbar, unterstützt aber die Aromen. **Am Gaumen überzeugt die Cuvée Paul mit direkter Frucht und schönem Schmelz.** Er endet mittelkräftig und anhaltend mit Eleganz und sehr fruchtbetontem Finish. **Passt hervorragend zu mediterranen Fleisch- und Gemüsegerichten.**

17/20 • 2017 bis 2023

75cl **Fr. 14.50**

(ab 10.11.2017 16.–)

Art. 245778

Tipp

Trinkfreudiger Cava.

Tipp



Eine echte Alternative zu
Champagner – und das zu
einem sagenhaften Preis!

Secret

Cava DO Artisanal Reserva
Brut Nature
Christoph Chapillon

75% Chardonnay, 25% Macabeo

Helles, blasses Zitronengelb. Aromen von Zitrone, Limetten und weissem Pfirsich, unterlegt mit feinen Noten von Brioche, Hefeteig und Haselnüssen. Anflüge von Jasmin und wilden weissen Rosen. Begleitet wird das Fruchtbündel von einer kalkigen Mineralität, die an Kreide erinnert. Am Gaumen knochentrocken mit feinfuchtigen Zitronenaromen, wieder Haselnüsse und Brioche. Gut eingebaute Säure und höchst angenehme Perlage.

Der Secret wirkt jugendlich, frisch und enorm trinkfreudig. Er endet fruchtbetont und elegant. Eine echte Alternative zu Champagner – und das zu einem sagenhaften Preis! **90/100 Suckling**

17/20 • 2017 bis 2018

75cl **Fr. 14.80**

ab 10.11.2017 16.50)

Art. 242575



**RIBERA DEL
GUADIANA**
SPANIEN

Pago Los Balancines: Juwel aus Westspanien.

29.–



Das Weingebiet Ribera del Guadiana DO liegt ganz im Westen von Spanien an der Grenze zu Portugal. Die Region ist vor allem bekannt für ihren weltberühmten «Pata Negra»-Schinken, die besten und teuersten Qualitäten stammen von hier. Der Weinbau wird noch stark von eher mitelmässigen Genossenschaften dominiert, doch auch in dieser abgelegenen, aber aufstrebenden Region tut sich vieles.

Pago los Balancines befindet sich in der besten Subzone der DO namens Matanegra. Die Bodega hat sich ganz der Qualität verschrieben und der Erfolg gibt ihr Recht. **Die Bodega wurde 2006 gegründet und hat sich sofort an die Spitze der Region katapultiert.**

Nun kommen weitere Weine in unser Sortiment, auch der Auftritt wird dem Zeitgeist angepasst. Ein bisschen stolz sind wir schon, dass wir dieses pionierhafte Juwel für Sie entdeckt haben und Ihnen diesen neuen Stern am spanischen Weinhimmel präsentieren können.

Mit 94/100 PeñínPunkten geadelt.

**2012 Mata Negra
Ribera del Guadiana DO**

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

Der 2012er ist 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. 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 • 2017 bis 2030

75 cl **Fr. 29.–** (ab 10.11.2017 34.–) • Art. 243764

Eleganz in bestechender Form.

2015 Huno White

Ribera del Guadiana DO

100% Chardonnay; Ausbau 4 Monate in französischen Barriques

Leuchtendes Zitronengelb. Aromen von frischen Zitronen, gelbem Apfel, Nektarinen und reifer Ananas. Gepaart mit Anflügen von Haselnüssen, Brioche und trockener Vanille, untermalt von einer steinigen Mineralität. **Am Gaumen straff und cremig mit schöner Fülle und Schmelz.** Endet mittelkräftig mit guter Säure und perfekt eingebauter Barrique. Toller Wein zu Muscheln und Tapas. **Peñín 90/100**

18/20 • 2015 bis 2020 • Art. 245866

75cl **Fr. 17.80** (ab 10.11.2017 20.–)



17.80

Dunkle Frucht, tolle Mineralität.

2014 Haragán, Ribera del Guadiana DO

50% Tinta de Roriz (Tempranillo), 50% Garnacha Tintorera, 15 Monate in französischen Barriques. 96/100 Guía Sevi

Dieser fantastische Rotwein zeigt, was für grossartige Weine in der Extremadura entstehen können. Handlung während der Nacht, um ja keine Gärung zu früh auszulösen. In der Farbe tiefrot, undurchdringlich. Das überschwängliche Bouquet lädt einen richtig zu einem ersten Schluck ein, viel dunkle Kirschenaromatik. **Im Gaumen intensive schwarze Früchte,** feinste Schokoladennoten und etwas Thymian, alles sehr rund und vollmundig, ohne langweilig zu wirken. Tolle Mineralität im langen Abgang. **Peñín 93/100**

19/20 • 2017 bis 2026 • Art. 246081 • 75cl **Fr. 34.–**



34.–

Ein Tribute auf den Spanish Mastiff.

2015 Mastines

Ribera del Guadiana DO

100% Garnacha Tintorera, nur 6'000 Flaschen produziert.

Ein imposanter Wein, der Auftakt im Gaumen dieses dunkel-violett schimmernden Weines ist aber eher sanft. Die Kirschenaromatik von der Nase bestätigt sich eindrucksvoll, er ist noch etwas jugendlich, offeriert aber wunderbar balsamische Noten, feine weisse Trüffelaromatik, getragen von einem tollen Tanningerüst, vibrierende Frische rundet dieses fantastische Gaumenerlebnis ab. **Peñín 93/100**

19+/20 • 2017 bis 2030 • Art. 246082 • 75cl **Fr. 58.–**

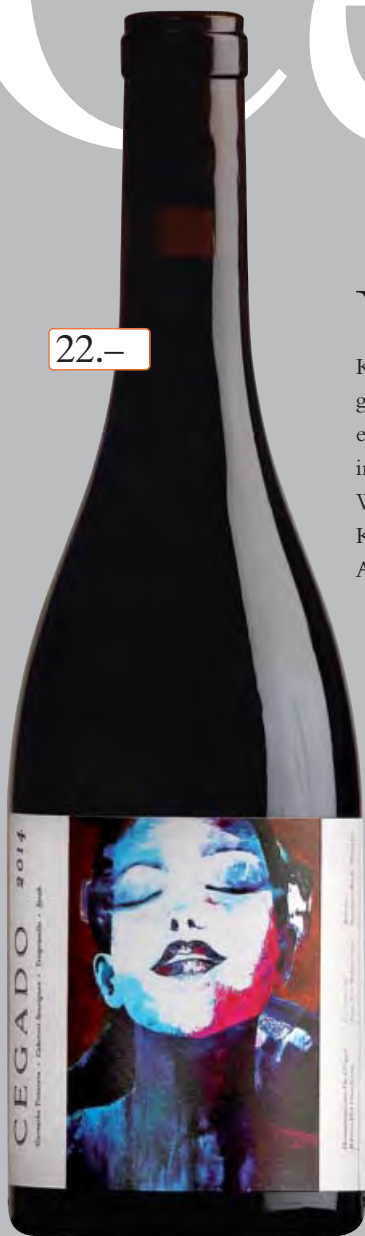


58.–

Gemalte Kunst in Verbindung
mit Winzerskunst.

Cegado

22.–



Wir waren so fasziniert und begeistert vom Bild «Cegado» (zu Deutsch «Geblendet») der Luzerner Künstlerin Susanne Saidi-Schuster, dass wir die Künstlerin gewinnen konnten, zusammen mit Pago los Balancines einen neuen Wein zu lancieren. Dieser Wein ist ein ebenso intensives und kraftvolles Kunstwerk wie das Bild selbst. Wir freuen uns sehr, mit Susanne Saidi-Schuster eine Künstlerin gefunden zu haben, mit der wir unseren ersten Artist-Wein kreieren konnten.

Ein Wein wie das Gemälde:
Intensiv und kraftvoll.

2014 Cegado
Ribera del Guadiana DO
Pago Los Balancines

Garnacha Tintorera, Tempranillo, Cabernet
Sauvignon, Syrah; Ausbau 13 Monate in französi-
schen Barriques.

Betörende Nase mit schwarzen Früchten, Kirschen, Heidelbeeren, alles sehr reif. Im Gaumen etwas Schokolade, unterlegt mit Cassis, sehr zarte Röstnoten mit einem Anflug von Vanille, toll eingebautes Barrique. Die Frucht wird auf keinen Fall beeinträchtigt. Im Gaumen weiche, reife und samtige Tannine, die so richtig schmelzen auf der Zunge. **Ein Powerpaket mit viel Druck und einer beeindruckenden Eleganz.**

18+/20 • 2017 bis 2030

75cl **Fr. 22.–** (ab 10.11.2017 24.–) • Art. 245232

150cl **Fr. 49.–** (ab 10.11.2017 53.–) • Art. 245287

do



Die Künstlerin Susanne Saidi-Schuster stellt sich mit ihren eigenen Worten vor:

Wenn Erlebtes und Gefühltes sich vereinen, dann entstehen Arbeiten – in sich auflösendes Spiel des Inhalts. Inspirationen steigen auf und laden zum Nachdenken ein. Meine Arbeiten entstehen in Serien, jedoch steht jedes der Werke für sich. Sie zeigen sich in Zyklen oder ergeben thematische Gruppen. Eine Reise des Emotionalen. Suchen, entdecken, finden – Eindrücke festhalten. Gefühle, Stimmungen – Empfindungen werden spürbar.

Die Auseinandersetzung: Gesellschaftliche Themen und philosophische Gedanken setze ich in meinen Arbeiten um. Grosse Kunstmaler wie Gustav Klimt, Pablo Picasso, Kandinsky, Vincent Van Gogh, Ferdinand Hodler und Alberto Giacometti sind meine Vorbilder und Inspiration zugleich. Verändern, Reduzieren, Spannung und Entspannung als Gleichgewicht und Antrieb, immer wieder Neues entdecken und in meine Bilder einfließen lassen. Es ist das Entdecken von Formen, Quantität und

Intensität der Strichführung. Ich stelle mich der Herausforderung. Es ist die Suche mit Farbe und Pinsel in Acryl oder Ölfarbe. Meine Aussage auf den begrenzten Raum der Leinwand zu bringen. Meine Arbeiten widerspiegeln meine Leidenschaft für künstlerische Darstellungen.



– Susanne Saidi-Schuster –

Spanische Wein- kunst.

Rotwein
des Jahres
2017

18.80



2014 Mérida

Pago los Balancines
Ribera del Guadiana

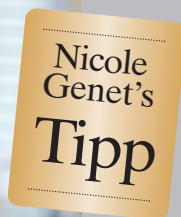
Garnacha Tintorera, Syrah, Cabernet Sauvignon,
Tempranillo

Dunkles Rubinrot. Edler Auftakt. Dichte Aromen von dunklen Pflaumen, schwarzen Kirschen, Brombeeren mit einem Hauch Tabak, gepaart mit frischer Cassisnote. Herrliche Mineralität erinnert an schwarzen Trüffel. Dezent Röstaromen von edlem Bourbon-Vanille, Kaffee und Toast.

Am Gaumen sehr finessenreich, vollmundig mit hoher Struktur, dunkelbeerig mit tiefen Fruchtaromen. Wieder Cassis und Pflaumen, gepaart mit Mocca, Lakritze und leicht würziger Note. Kräftiges, feinkörniges Tannin, wirkt sehr belebend, schön zugänglich und harmonisch. Im Abgang anhaltend und kräftig mit Anklängen von Heidelbeeren und subtilem, mineralischem Finish. Ein «Wein des Jahres» wie aus dem Bilderbuch: Er passt immer und überall vorzüglich.

18+/20 • 2017 bis 2027 • Art. 245856
75 cl. **Fr. 18.80** (statt Fr. 25.–)

37.5cl **Fr. 12.50** (statt 14.–) • Art. 245857
150cl **Fr. 41.–** (statt 55.–) • Art. 245858
300cl **Fr. 89.–** (statt 120.–) • Art. 245859
600cl **Fr. 195.–** (statt 260.–) • Art. 245860
900cl **Fr. 320.–** (statt 390.–) • Art. 245861
18L **Fr. 620.–** (statt 830.–) • Art. 245862



Nicole Genet
WSET Diploma/Weinakademikerin
 Marketing und Verkauf



«Der weisse Rioja für alle Gelegenheiten.»

Der Rioja Blanco, Altos R hat mich mit seiner Aromatik und Frische überrascht. Die junge und moderne Bodega Altos R in der Sub-Region Alavesa setzt bei all ihren Weinen auf **viel Frucht, Eleganz und Frische**.

Der Rioja Blanco besteht aus 60% Viura und 40% Malvasia. Eigentlich ist er aber ein Wein aus drei Komponenten. Denn ein Teil der Viura-Trauben wird sehr früh am Anfang der Reife gelesen, der zweite Teil wird vollreif geerntet, beide Teile werden im Stahltank kalt vergoren. Der reif geerntete Malvasia macht die alkoholische Gärung in der Barrique. 40% dieser Assemblage werden für vier Monate in 3-Jährigen Barriques ausgebaut, während der Rest im Stahltank bleibt.

Diese recht aufwändige Herstellung ist ein Grund für die leicht komplexen Noten und die Gaumenfülle, die mir im Wein so gefallen. Damit eignet er sich perfekt als Essensbegleiter zu Fisch, Meeresfrüchten oder Gemüsegerichten. Aber auch zum Apéro (z.B. zu Jambon!) passt er wunderbar. Geniessen Sie ihn nicht direkt aus dem Kühlschrank, sonst verliert er seine feinfruchtige Aromatik.

2016 Blanco Rioja DOC • Altos R

Hellgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase jugendlich frisch, fruchtige Noten von Birne und Pfirsich, dazu dezent tropische Aromen wie Ananas und Papaya. Die Barrique ist nicht spürbar, höchstens als leicht würzige Nuance. Im Gaumen schön trocken mit milder Säure und ausgewogenem Alkohol. **Ein saftiger Wein** mit genügend Körper und einem leicht herben, mittellangen Abgang.

16+/20 • 2017 bis 2020 • Art. 246933
 75cl **Fr. 12.-** statt 13.50)



CASTILLA Y LEÓN
SPANIEN

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

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

19.50

Tipp



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

Fantastischer Essensbegleiter.

2011 Ermita del Conde

Vino de la Tierra Castilla y León

100% Tempranillo; 14 Monate in französischen Barriques ausgebaut

Dichtes Rubinviolett. Aromen von frischen, schwarzen Pflaumen, Brombeeren, Cassis, Kirschen mit einem Hauch Walderdbeeren. Vermischt mit Tabak, Mocca und Schokolade. Bestens integrierte Barrique, leichte Noten nach Bourbon-Vanille und schwarzem Trüffel.

Am Gaumen sehr zugänglich mit feinen Tanninen und gut stützender Frische. Toller Gaumenfluss, fruchtbetont, Noten nach Cassis, Kirschen und wieder schwarze Pflaumen. Der Barrique-Einsatz wirkt unterstützend und nie störend, begleitet die Aromen perfekt. Der Ermita endet kräftig mit schönem, mineralischem Finish. **Peñin 92/100**

18/20 • 2017 bis 2024 • Art. 244564

75cl **Fr. 19.50** (ab 10.11.2017 22.–)

Wichtig wie 2009!

2011 Pago del Conde

Vino de la Tierra Castilla y León

100% Tempranillo; 16 Monate in franz. Barriques

Der Pago del Conde wird nur in den besten Jahren gekeltert und stammt aus 900 m ü.M., das verleiht ihm die sagenhafte Frische. **Die 70- bis 100-jährigen Reben** ergeben einen extrem dichten und komplexen Wein.

Am Gaumen ist er unglaublich geschmeidig, fast cremig, mit feinst eingewobenen Tanninen. Endet lang und anhaltend mit dichten fruchtigen Noten und genialer Würze. **Im benachbarten Ribera del Duero würde dieser Wein locker das Doppelte kosten.**

19/20 • 2017 bis 2030 • Art. 244668

75cl **Fr. 29.50** (ab 10.11.2017 34.-) • erhältlich in schönem 3er-Karton



29.50

Aus 100-jährigen Reben.

2013 Albillo Centenario

Vino de la Tierra Castilla y León

100% Albillo; **Peñin 92/100**

Helles, strahlendes Goldgelb. Komplexer, mineralischer Auftakt. Aromen von frischen Quitten, Grapefruit, Limettenschale und caramelierten Mandarinen. Feine Kräuterwürze, unterlegt mit leichten Noten von trockener Vanille, Brioche und Caramel. Hohe Mineralität, deutliche Noten nach Graphit und Feuerstein. **Am Gaumen straff mit viel Druck und perfekt stützender Säure. Sagenhafte mineralische Akzente.** Der Albillo Centenario endet harmonisch und elegant mit leicht salziger Note im Finish.

18/20 • 2017 bis 2023 • Art. 244565

75cl **Fr. 19.80** (ab 10.11.2017 22.-)



19.80

Perfekter Rotwein für sommerliche Grilladen.

2011 El Vuelo

Vino de la Tierra Castilla y León

100% Tempranillo; 12 Monate in französischen Barriques

Mittleres Rubinviolett. Fruchtbetonter Auftakt. Aromen von schwarzen Waldbeeren und Steinfrüchten wie Pflaumen, Kirschen und eingemachten Brombeeren. Leichte Anflüge von Tabak, Sandelholz und dunklen Blüten. Wirkt sehr fruchtig und animierend. **Am Gaumen kräftig mit reifen Tanninen und belebender Frucht,** dazu leicht mineralische Würze. Der El Vuelo endet fruchtig mit mittlerer Länge. Ein perfekter Rotwein für den Sommer. Am besten nicht wärmer als mit 16°C genießen.

17/20 • 2017 bis 2022 • Art. 244905

75cl **Fr. 13.50** (ab 10.11.2017 15.-)



13.50



TORO
SPANIEN

Dominio del Bendito: Rebellischer Experte für alte, wurzelechte Reben.

Antony Terryn

Antony Terryn ist nicht irgendein Winzer im Toro, nein, er ist der rebellischste von allen. Wir fahren in die Reben und auf dem Weg dahin hört er nicht auf, mir zu erklären, was in der Weinregion Toro so alles falsch läuft. Am meisten machen ihm die grossen Baufirmen zu schaffen, die grossräumig alte Rebbestände aufkaufen, roden und den wertvollen Sand abbauen. Das führt unweigerlich zu einer Verarmung, sei es landschaftlich oder kulturell. Doch Antony wehrt sich, wo er kann und versucht alte, noch wurzelechte Reben zu erwerben, um dem Toro-Wein gerecht zu werden. Junge Anlagen interessieren ihn nicht, die kann er ja selber pflanzen, erklärt er mir. Und das macht er auch. **Er klonet seine alten Anlagen, die bis zu 100-jährig sind und pflanzt sie wurzelecht wieder ein.**

49.50



El Titan 2014: Der Beste seiner Art.

2014 El Titan

Toro DO

100% Tinta de Toro (Tempranillo)

Dunkles, sattes Rubinrot. Tiefer, komplexer Auftakt. Wirkt kompakt und sehr kräftig. Aromen von reifen, dunklen Waldbeeren, frischem Pflaumenkompott und roten eingelegten Kirschen. Dazu Aromen von Tabak, Lakritze und Zigarrenkiste, vermischt mit edler Vanillenote. Perfekt verwobene Barrique, wirkt unterstützend und trägt zur hohen Komplexität bei. Am Gaumen ein veritables Kraftbündel. Mit Massen von feinkörnigen, seidigen Tanninen ausgestattet. Milde Säure, unterstützt die tiefgründige Frucht perfekt. Der Wein erzeugt Spannung und enorme Länge. **Der El Titan endet vollmundig mit enormer Kraft, vielen dunklen Aromen und organischer Mineralität, ohne jemals opulent zu wirken. Nur gerade 5600 Flaschen wurden produziert.**

19+/20 • 2018 bis 2040 • Art. 246963

75 cl **Fr. 49.50** (ab 10.11.2017 Fr. 55.–)

Ein Toro wie aus dem Bilderbuch.

2011 Las Sabias, Toro DO

100% Tempranillo; angebaut 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.

18+/20 • 2017 bis 2030 • Art. 245780 • 75cl **Fr. 27.–** (ab 10.11.2017 31.–)



27.–

Geschmeidige Genussfreude.

2014 El Primer Paso, Toro DO

100% Tinta de Toro (Tempranillo; angebaut 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.** Süß-fruchtiger 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.**

17/20 • 2017 bis 2025 • Art. 245743 • 75cl **Fr. 17.50** (ab 10.11.2017 20.–)



17.50

Herrlicher Süßwein.

2011 Chispa Negra Toro DO

100% Tinta de Toro (Tempranillo)

Dunkles, sattes Rubinrot. Konzentrierte Aromen nach Pflaumenkompott und Amarenakisröhen. Anklänge von eingelegten Feigen, Korinthen und Rosinen. **Vermittelt enorme Fruchtsüsse und faszinierende Noten von süßem Tabak, Honig und Sandelholz.** Am Gaumen weich, süß und kräftig, ohne jemals opulent oder klebrig zu wirken. Frisch, ohne oxidative Noten. Auch am Gaumen reife Aromen nach schwarzen Kirschen und Pflaumen, dunkle Waldbeeren gesellen sich dazu. Der Chispa Negra endet lang und anhaltend, tief fruchtbetont mit leicht erdigem Abgang.

18/20 • 2017 bis 2032 • Art. 245245 • 50cl **Fr. 39.50** (ab 10.11.2017 45.–)



39.50



TORO
SPANIEN

Javier Rodríguez: Typisches, verführerisches Toro-Terroir.

Javier Rodríguez

Javier Rodríguez ist stolzer Besitzer eines 60 Jahre alten Weinbergs, mit Rebstöcken aus der Zeit vor der grossen Reblaus-Plage. Der Boden aus Steinen und Kies, gemischt mit Lehm und Sand ist für diesen Wein charakterbildend. In tieferen Schichten gibt es sogar einen hohen Tonerdeanteil, was dem Wein sein einzigartiges Terroir verleiht. **Daraus entsteht ein fantastischer Toro, der insbesondere in seiner Preisklasse Massstäbe setzt.**

22.50

Tipp



Jancis Robinson, Master of Wine, ist begeistert vom Las Tierras und bewertet ihn mit derselben Note wie die zwei Bordeaux-Superstars Château Pontet-Canet und Lafite Rothschild 2016. Diese 18/20 Punkte sind definitiv der verdiente Ritterschlag für Rodríguez.

Mit 18/20 Punkten von Jancis Robinson geadelt. 2012 Las Tierras Toro DO

Tinta de Toro (Tempranillo); 12 Monate in französischen und amerikanischen Barriques.

Sattes Purpurrot. Tiefe Aromen von schwarzen und roten Früchten wie Pflaumen, schwarzen Kirschen, Brombeeren und wilden Himbeeren. Dazu süsser Tabak, feine Toastnoten, ein Hauch Vanille und schwarzer Pfeffer. Leichte mineralische Anklänge, begleitet von mediterranen Kräutern. **Am Gaumen besticht der Terras mit satten Tanninen, tiefer Frucht und nobler Eleganz.** Die Aromen kommen voll zur Geltung, Kirschen und schwarze Beeren mit würzigen Anklängen, Mocca und Lakritze. Der Terras endet lang und mit deutlicher Mineralität.

18+/20 • 2017 bis 2028 • Art. 245809
75 cl **Fr. 22.50** (ab 10.11.2017 25.–)

Exklusivität mit 19+/20 Punkten,
nur 1'020 Flaschen produziert!

2011 El Teso, Rodriguez Sanzo

100% Tinta de Toro aus bis zu 120-jährigen Rebstöcken, Einzellage, nur 1'020 Flaschen produziert. Ausbau 24 Monate in französischen und amerikanischen Barriques. 95 Peñín

Dunkles Rubinviolett. Komplexer, tiefgründiger Auftakt. Aromen von schwarzem Pflaumenkompott, Heidelbeeren, schwarzen Johannisbeeren und reifen Kirschen. Gepaart mit Pfeffer, Tahiti-Vanille, Kardamom, untermalt von Lakritze, Sandelholz, einem Hauch Schwarztee und noblen Röstnoten. Die Barrique ist meisterhaft verwoben, keine Spur von vordergründiger Süsse. Am Gaumen noch etwas verschlossen, edel in der Aromatik. Betörendes, feinkörniges Tannin, gut stützende Säure. Der Wein wirkt seidig und sehr finessenreich. **Endet kräftig mit enormer Länge** und deutlicher Mineralität.

19+/20 • 2018 bis 2033 • Art. 245893
75cl **Fr. 58.–** (ab 10.11.2017 65.–)



58.–

Hochgenuss von Javier Rodriguez
für jeden Tag.

2014 Vino de Pueblo

Rodriguez Sanzo

100% Tinta de Toro

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

17+/20 • 2017 bis 2025 • Art. 245894
75cl **Fr. 16.–** (ab 10.11.2017 18.–)



16.–



Rarität aus dem Toro.

58.–

Tipp



Exklusivität mit 19+/20 Punkten,
nur 1'020 Flaschen produziert!

2011 El Teso, Rodriguez Sanzo

100% Tinta de Toro aus bis zu 120-jährigen
Rebstöcken, Einzellage, nur 1'020 Flaschen
produziert. Ausbau 24 Monate in französischen
und amerikanischen Barriques. 95 Peñín

Dunkles Rubinviolett. Komplexer, tiefgründiger Auf-
takt. Aromen von schwarzem Pflaumenkompott,
Heidelbeeren, schwarzen Johannisbeeren und reifen
Kirschen. Gepaart mit Pfeffer, Tahiti-Vanille, Karda-
mom, untermalt von Lakritze, Sandelholz, einem
Hauch Schwarztee und noblen Röstnoten. Die
Barrique ist meisterhaft verwoben, keine Spur von vor-
dergründiger Süsse. Am Gaumen noch etwas ver-
schlossen, edel in der Aromatik. Betörendes, fein-
körniges Tannin, gut stützende Säure. Der Wein wirkt
seidig und sehr finessenreich. **Endet kräftig mit
enormer Länge** und deutlicher Mineralität.

19+/20 • 2018 bis 2033 • Art. 245893
75cl **Fr. 58.–** (ab 10.11.2017 65.–)

Santa Maria, Ribera del Duero pur.

Dichter, weicher und sehr
aromatischer Ribera del Duero.

2015 Santa Maria
Ribera del Duero DO

100% Tempranillo;

Sattes Rubinrot. Aromen von schwarzen Waldbeeren und dunklen Früchten, Pflaumen, Blaubeeren und schwarzen Kirschen, unterlegt mit einem Hauch Cassis. Gepaart mit schwarzem Pfeffer, Tahitianvanille und Veilchen. Dazu Noten von süßem Tabak, Cappuccino mit leichter Mineralität. Die Barrique ist bestens integriert. Am Gaumen besticht der Santa Maria mit **viel Schmelz und Dichte**, seidigen Tanninen und toller Struktur. Die Aromen bestätigen sich, schwarzbeerig und fruchtbetont. Passt bestens zu Lammhaxe oder Rehrücken mit Preiselbeersauce.

17/20 • 2017 bis 2024

75cl **Fr. 14.–** (ab 10.11.2017 Fr. 16.–)

Art. 245871 • Jhg. 2015

150cl **Fr. 33.–** (ab 10.11.2017 Fr. 37.–)

Art. 245635 • Jhg. 2014



Magnum:
in schöner
1er-Holzbox
erhältlich.

14.–





RIBERA DEL
DUERO
SPANIEN

Magallanes: Die Weine des begnadeten César Muñoz.

César Muñoz

39.–



Der Magallanes wird auf 1000 m ü.M. aus 100-jährigen Reben angebaut. **Die limitierte Produktion liegt bei nur rund 5000 Flaschen.** Die kleinen Parzellen stehen auf kiesig-sandigen Böden, was für den Weinbau ein äusserst bevorzugter Untergrund ist. Da die Nächte auf dieser Höhe stark abkühlen, baut dieses Gewächs eine Frische und Fruchtintensität auf, die in dieser Region nur von Weinen erreicht werden, die um einiges mehr kosten als der Magallanes. Vergoren wird er in konischen 1500-Liter-Holzfässern mit den eigenen, wilden Hefen, ohne jegliche Temperaturkontrolle. Um den Charakter und die Mineralität zu bewahren, wird diese Art der Weinbereitung von vielen bekannten Winzern angewendet. Danach schlummert der Wein für ca. 24 Monate in französischen Barriques, davon 80% neu. Es entsteht ein unglaublich eleganter und finessenreicher Wein, der mit frischer Frucht, Schmelz und eindeutiger Mineralität seine Herkunft klar definiert. **Mit dem Magallanes fordert César Muñoz die Elite in der Ribera del Duero heraus.**

Einer der allerbesten Weine aus Ribera del Duero. 2012 Magallanes, Ribera del Duero DO

100% Tempranillo aus bis zu 100-jährigen Reben. Vergärung mit wilden Hefen, Ausbau 24 Monate in französischen Barriques

Sattes Rubinviolett. Komplexe Aromen von frischen Kirschen, dunklen Pflaumen, Crème de Cassis und Blaubeeren, unterlegt mit feinen Noten von orientalischem Tabak, Lakritze, Sandelholz, frischem Toast, edler Schokolade und einem Hauch Bourbon-Vanille. Am Gaumen edle, feinkörnige Tannine mit perfekt verwobener Barrique und komplexen Aromen. Der Magallanes zeigt sich noch sehr jugendlich, einige Jahre Flaschenreife tun ihm gut. **Er endet langanhaltend und kräftig mit betörender Eleganz und markanter Mineralität. Wir sind sehr stolz, Ihnen diesen raren Wein in der Schweiz anbieten können.**

19+/20 • 2017 bis 2035 • Art. 244671

75cl Fr. 39.– (ab 10.11.2017 44.–)



Valtravieso:

Auf einem Hochplateau, auf 950 m ü. M. gelegen.

RIBERA DEL
DUERO
SPANIEN

Der Besitzer zeigt uns dann den Weinberg, wo unser Finca La Revilla wächst. **Es ist die Einzellage «La Revilla» auf 950 m ü. M., mit zum Teil sehr alten Rebstöcken bepflanzt.** Der äusserst gepflegte Weinberg beeindruckt uns sehr, die im Albarello-Stil gezogenen Reben werden ohne chemische Hilfsmittel und ohne Dünger bearbeitet. Der Boden besteht aus grossen Kalkbrocken. Darum müssen die Trauben sehr tief in die Erdschichten eindringen, um an das lebenswichtige Wasser zu gelangen, denn auch auf Bewässerung wird verzichtet. Es versteht sich von selbst, dass die Trauben im Herbst von Hand gelesen und in der Bodega nach strengsten Kriterien selektioniert werden. Der «Finca la Revilla» ist ein Ribera del Duero-Gewächs wie aus dem Bilderbuch – komplex, vollmundig, mit enormer Eleganz. Er lässt jedem Liebhaber von qualitativ hochwertigen spanischen Weinen das Herz höher schlagen.

Aus der Top-Einzellage «La Revilla». 2012 La Revilla

100% Tempranillo; 12 Monate in französischen Barriques

Leuchtendes Rubinrot. Dunkelfruchtiger Auftakt! Aromen von schwarzen Pflaumen, schwarzen Kirschen, wilden Brombeeren, Heidelbeeren und einem Hauch Cassisgelée. Untermalt wird das ganze Bündel von einer dezenten Mineralik. Am Gaumen besticht der Revilla mit Eleganz und Finesse, feinkörnigen Taninnen und einer gut verwobenen Säure. Die Barrique ist bestens integriert, ohne Opulenz oder störenden Holznoten. **Seidiger Gaumenfluss, wirkt feingliedrig und harmonisch, erzeugt Spannung mit guter Länge.** Der Finca La Revilla endet kräftig und anhaltend mit fruchtbetontem Finale und würzig-mineralischem Finish.

18/20 • 2017 bis 2027 • Art. 245682
75cl Fr. 17.50 (ab 10.11.2017 22.–)

Auch in
Gross- und
Kleinflaschen
erhältlich





**RIBERA DEL
DUERO**
SPANIEN

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

Miguel Calvo

Bei unserem Besuch zeigt sich das Wetter von seiner schönsten Seite. Wir fahren mit dem sympathischen Miguel Calvo in die Weinberge, die ausserhalb der Bodega auf einer Anhöhe liegen. Mit grosser Begeisterung zeigt er uns seine ältesten Stöcke, aus denen er den Evolución und den Arton keltert. Es sind kleine knorrige Reben, die aus einer längst vergangenen Zeit stammen. Sie sind im Schnitt 60 bis 100 Jahre alt. Er erklärt uns Klima, Böden und die Schnittarten, immer mit einem Lächeln und ehrlichem Stolz. Danach geht es zur Degustation in die Bodega. Ein kurzer Rundgang durch den Keller, alles ist blitzsauber und aufgeräumt, hier kann man wirklich nichts bemängeln. **Die Degustation erfüllt alle unsere Vorstellungen von hochstehenden Ribera-Weinen.**

22.–

Tipp



Schmelz und Finessen in perfekter Balance. 2014 Rubiejo Crianza, Ribera del Duero DO

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

Funkelndes Rubinrot. Aromatischer Auftakt. Frische Noten nach reifen, dunklen Pflaumen, Heidelbeeren und schwarzen Kirschen, untermalt von Noten nach Sandelholz, kaltem Rauch, Toast und orientalischem Tabak. Traumhaft eingesetzte Barrique, leichte Vanillenoten, Kokossplitter und organisch-erdige Mineralik. Der Crianza wirkt frisch, edel und sehr elegant. Geschmeidiger Gaumen, seidige, feinkörnige Tannine, gut gestützt durch die harmonische Säure. **Der Wein brilliert mit viel Schmelz und Finesse.** Er endet lang und kräftig mit intensiv fruchtig-erdigem Abgang.

18/20 • 2017 bis 2030 • Art. 245820
75 cl **Fr. 22.–** (ab 10.11.2017 24.–)

13.50



Eine wahre Fruchtbombe.

2014 Rubiejo Barrica Ribera del Duero DO

100% Tempranillo; Ausbau 6 Monate in französischen und amerikanischen Barriques.

Bestens integrierte Barrique. Am Gaumen wirkt der Wein sehr fruchtbetont und ausgewogen, feinkörnige mittelkräftige Tannine, gepaart mit hoher Trinkfreudigkeit. Schön eingebaute Frische. **Fantastisches Preis-Genuss-Verhältnis! Ein erstaunlicher Wein für jeden Tag und Anlass.**

16+/20 • 2017 bis 2024 • Art. 245262
75cl **Fr. 13.50** (ab 10.11.2017 15.–)

39.50



Von 80-jährigen Reben.

2014 Evolución, Rubiejo Ribera del Duero DO

100% Tempranillo von bis zu 80-jährig. Reben; Ausbau 19 Mt. in franz. und amerik. Barriques.

Aromen von schwarzen Kirschen, reifen Johannisbeeren, Heidelbeeren und Himbeerkompott. Markante mineralische Würze, schwarzer, milder Pfeffer, Trüffel, Tahiti-Vanille. Die Barrique ist perfekt verwoben. Am Gaumen jugendlich mit tiefruchtiger Aromatik. Betörendes, sattes Tannin, angenehme Frische. **Er endet anhaltend, komplex, mit enormer Länge und tiefer schwarzer Frucht.**

19/20 • 2017 bis 2035 • Art. 245892
75cl **Fr. 39.50** (ab 10.11.2017 44.–)

95.–



Ganz grosses Kino!

2011 Arton, Ribera del Duero DO

100% Tempranillo, mehrheitlich 70- bis 80-jährigen Reben; 36 Mt. in franz. 500-Liter-Barriques.

Am Gaumen die pure Eleganz. Die Tannine sind von herrlicher Feinheit. Der Arton überzeugt mit unglaublicher Kraft, ohne jemals fett zu wirken. Er endet minutenlang mit deutlich mineralischer Würze. Der Arton 2011 ist einer der besten Ribera del Duero, die ich jemals probieren durfte. **Dieser Wein gehört mit Sicherheit zum Allerbesten aus Spanien! Lieferung in 4er-Holzkisten.**

20/20 • 2017 bis 2035 • Art. 243327 • 75cl **Fr. 95.–**





**RIBERA DEL
DUERO**
SPANIEN

Vega Clara: Boutique Winery aus dem Ribera del Duero.

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

26.–



Die Bodega und ihre Reben liegen in der teuersten und besten Lage im Ribera del Duero – an der berühmten Goldenen Meile. Die Nachbarn sind somit Pingus, Vega Sicilia, Abadía Retuerta und andere grosse Namen. Hier ist alles sehr funktionell eingerichtet, es hat viel Platz, alles ist auf dem neusten Stand. Clara hat sich auf die wesentlichen Dinge im Keller konzentriert, der Sortiertisch zeigt auf, wie akribisch hier gearbeitet wird. Auch der Barrique-Keller ist nach praktischen Gesichtspunkten angelegt und selbstverständlich temperaturkontrolliert.

Clara verbindet Tempranillo mit Cabernet Sauvignon. **Da sie die ältesten Cabernet-Reben der ganzen DO besitzt, ist es nur verständlich, dass die Früchte dieser 50-jährigen Juwelen in ihren Wein einfließen.** Das kleine Weingut besitzt nur 7 ha Rebland, die naturnah bearbeitet werden. Einer der zwei Weine von Clara heisst Mario, benannt nach ihrem Vater, der sie bei ihrem Projekt massgeblich unterstützt.

Geschmeidiger, verführerischer Mario. 2013 Mario, Ribera del Duero DO

Traubensorten: 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, Tahitianille 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.

18/20 • 2017 bis 2027 • Art. 244319
75cl **Fr. 26.–** (ab 10.11.2017 29.–)



«Die unmittelbaren Nachbarn von Vega Clara haben berühmte Namen wie Pingus, Vega Sicilia, oder Abadia Retuerta.»

Tolle Konzentration und herrliche Länge.

**2014 Diez Almendros
Ribera del Duero DO**

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.

17+/20 • 2017 bis 2027 • Art. 245664

75cl **Fr. 17.–** (ab 10.11.2017 19.–)



17.–



**RIBERA DEL
DUERO**
SPANIEN

Magna Vides: Sehr rares Schmuckstück aus dem Ribera del Duero

Andrea Sanz und
Pablo Arranz



1999 erbten Pablo Arranz und Andrea Sanz von ihrer Familie uralte Reben in der weltberühmten DO Ribera del Duero. Damals wohnten und arbeiteten beide noch in Madrid. Aber sie begannen sich langsam an den Gedanken zu gewöhnen, ihre Liebe zum Wein zum Beruf zu machen. Als sie die Reben das erste Mal sahen, war es um sie geschehen! Da waren traumhafte, 80-jährige, knorrige Stämme – die ältesten waren sogar um die 150 Jahre alt! **Pablo und Andrea sind sich sofort bewusst, was sie da vor sich haben: einen wahren Schatz, mit dem sie behutsam umgehen möchten. Das Weingut Magna Vides war geboren.**

2005 kam mit dem Magna Vides der erste Wein auf den Markt. Das war ein Ribera der anderen Art. Nicht so konzentriert wie üblich, nicht so süß, auch nicht so holzbetont wie man es oft antrifft. Die Richtung ist klar, Pablo

Nur rund 3600 Flaschen produziert!

**2014 Magna Vides
Ribera del Duero DO**

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.

19/20 • 2017 bis 2030 • 75cl **Fr. 36.–** (ab 10.11.2017 40.–) • Art. 245867



Andrea Sanz

und Andrea schulden ihrem Erbe Respekt und müssen ihm gerecht werden. Also entschlossen sie sich, ganz auf die Karte Eleganz und Finesse zu setzen – ohne dabei Struktur und Kraft zu verlieren. Die Rechnung ging voll auf!

Seit zwei Jahren importieren wir nun die Weine von Magna Vides. Die Produktion ist verschwindend klein. Da sie nur alte Reben besitzen, ist der Hektarertrag begrenzt und die 11 Hektaren sind mit Reben bestückt, die nicht jünger als 70 Jahre alt sind. Nun ist auch ein zweiter Wein dazu gekommen, der Vera Vides aus den «jüngeren» Reben. Auch der ist limitiert, wir bekommen nur eine Palette. In einigen Monaten wird noch ein Weisswein dazu kommen, der Alba Vides. Wir freuen uns schon sehr auf die Degustation.

17.–



Grosser Wein, kleiner Preis.

2015 Vera Vides

70% Tempranillo, 15% Garnacha, 10% Bobal, 5% Albillo;
Ausbau 10 Monate in franz. Barriques.

Leuchtendes Rubingranat. Fruchtbetonter Auftakt. Aromen von roten und schwarzen Waldbeeren, Kirschen, gepaart mit dunklen Pflaumen und Heidelbeeren. Dezente Anflüge von Tabak, Kaffee und Bourbon-Vanille mit leichten Veilchennoten. Die Barrique ist bestens verwoben, keine störenden Holznoten dominieren den Wein. Am Gaumen sehr trinkfreudig und harmonisch, die fruchtigen Aromen bestätigen sich, wieder Kirschen, Pflaumen und reife Waldbeeren. **Gut stützende Säure mit weichen, zugänglichen Tanninen.** Im Abgang mittelkräftig mit leicht mineralischen Noten.



17+/20 • 2017 bis 2028 • 75cl **Fr. 17.–** (ab 10.11.2017 19.–) • Art. 245868



RIOJA
SPANIEN

Altos R: Die wohl elegantesten und finessenreichsten Riojas.

Hector Gómez,
Winemaker

Das Riojagebiet
wird durch
das Gebirge
geschützt.

29.50



Altos R liegt in der Rioja Alavesa in der Nähe der Stadt Laguardia. Kultur und Leben werden in diesem Teil der DOCa von der baskischen Lebensart bestimmt. Man trifft überall baskische Namen und baskische Tugenden.

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 nicht alltägliches 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 Tempranillos** ohne oxidative Noten oder störende Alterungstöne. Die extrem sorgfältige Arbeit bringt unglaublich frische und bekömmliche Riojas hervor.

Perfekt gereifte Rarität.

2004 El Castro Mayor
Rioja DOCa

100% Tempranillo

Pirmin Bilger, Verwaltungsratspräsident von Gerstl Weinselektionen:
«Ich bin schwer beeindruckt von diesem Rioja, er ist für mich der Inbegriff eines optimalen Essensbegleiters – pure Eleganz, ausgestattet mit einem Korb voller Aromen.»

In der Nase vorerst noch etwas verhalten, öffnet sich aber schnell und offenbart schwarze Früchte, **verbunden mit etwas erdigen Noten. Im Gaumen die pure Eleganz, sehr harmonisch und raffiniert. Reife**, aber noch sehr präsenste Tannine, das Barrique ist bestens integriert, feinste Vanillenoten kommen zur Geltung. Der cremige Schmelz und eine überaus angenehme Extraktsüsse runden den Mayor perfekt ab.

19/20 • 2017 bis 2030 • Art. 244167
75 cl **Fr. 29.50** (ab 10.11.2017 Fr. 34.–)



Power & tolle Eleganz.

2011 El Castro Reserva Rioja DOCa

100% Tempranillo, 24 Monate Barrique-Ausbau.

Im heissen Jahr 2011 profitierte El Castro einmal mehr von seiner Höhenlage und zeigt sich nicht zu süss mit schöner Eleganz.

Komplexe Aromatik von schwarzen Pflaumen, dunkle Beeren wie Cassis und Brombeere, schwarzer Kirschenkompott. Barrique Aromen, Mokka, leichte Tabaknoten, winterliche Gewürze und getrockneten Feigen. Untermalt von leichten Noten von Toast, Tahiti-Vanille, Lakritze und einem Hauch schwarzem Pfeffer. **Am Gaumen besticht der El Castro mit Power und zeigt dank der Höhenlage trotzdem eine tolle Eleganz.** Seidenweiche Tannine, gepaart mit perfekt verwobener Barrique, bestens unterstützt von der angenehmen Frische. Der Reserva endet lang und anhaltend mit einer gewissen Mineralität. Ein typischer Vertreter der modernen Art ohne die Tradition zu vergessen.

18+/20 • 2017 bis 2030

75cl **Fr. 17.50** (ab 10.11.2017 22.–) • Art. 245960

37.5cl **Fr. 10.90** (statt 14.–) • Art. 243855 • Jhg. 2010

150cl **Fr. 38.–** (statt 55.–) • Art. 243856 • Jhg. 2010

300cl **Fr. 81.–** (statt 120.–) • Art. 243857 • Jhg. 2010

600cl **Fr. 195.–** (statt 288.–) • Art. 243858 • Jhg. 2010

900cl **Fr. 269.–** (statt 392.–) • Art. 246029 • Jhg. 2010

18L **Fr. 520.–** (statt 720.–) • Art. 246027 • Jhg. 2011

Auch in
Grossflaschen
erhältlich

17.50



36.–



Komplexität und Eleganz mit enormer Läng

2012 Graciano DOCa Rioja

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.**

19/20 • 2018 bis 2035 • Art. 244897

75cl Fr. 36.– (ab 10.11.2015 40.–)

13.50



Der elegante Party-Wein.

2013 Altos R Crianza Rioja DOCa

100% Tempranillo; 12 Monate in französischen Barriques ausgebaut

Fruchtige Aromen von dunklen Beeren, Kirschen und reifen Pflaumen. Sehr einladend und harmonisch. Am Gaumen mittelkräftig mit seidigen Tanninen. Toll integrierte Barrique und harmonische Säure. Der Crianza endet mittelkräftig und anhaltend. **Ein Wein, der immer und überall ideal passt.**

16+/20 • 2017 bis 2023 • Art. 245709

75cl Fr. 13.50 (ab 10.11.2017 15.–)





Sehr facettenreich und tiefgründig.

2014 Pigeage, Rioja DOCa

90% Tempranillo, 10% Graciano; aus über 80-jährigen Reben, 18 Monate Barrique-Ausbau. **94/100 Suckling**

Sattes Rubinviolett. Tiefer, komplexer Auftakt. Aromen von reifen Waldbeeren, wilden Brombeeren und schwarzen Pflaumen. Organische Mineralität. Alles wirkt noch sehr dezent und jugendlich. Am Gaumen die pure Eleganz, bestens integrierte Barrique. Massen von sanften Tanninen, kräftig mit enormem Schmelz.

Der Pigeage endet lang und anhaltend mit kräftigen Fruchtnoten und markant mineralischem Finish.

19/20 • 2017 bis 2032 • Art. 246976
75cl **Fr. 34.–** (ab 10.11.2017 38.–)

150cl **Fr. 79.–** (statt 89.–) • Art. 245114 • Jhg. 2012
300cl **Fr. 159.–** (statt 178.–) • Art. 244785 • Jhg. 2012
600cl **Fr. 339.–** (statt 378.–) • Art. 244786 • Jhg. 2012

Auch in
Grossflaschen
erhältlich

34.–

Was bedeutet «Pigeage»? Und was bringt das?

Während der alkoholischen Gärung in kleinen, offenen Standen, stösst Hector Gómez den Tresterhut (schwimmende Traubenschalen) mehrmals täglich in den darunter liegenden Most. Diese Technik wird auf Französisch «pigeage» genannt. Mit der Pigeage wird eine bessere Extraktion der Farb- und Gerbstoffe erreicht. Traditionell erfolgt dies in südlichen Weinbauländern auch heute noch durch Stampfen mit bloßen Füßen.





RIOJA
SPANIEN

Javier Rodríguez:
Rarer Rioja, wird nur in den besten
Jahren produziert.

Javier Rodríguez

26.–

Auch als
Magnum
erhältlich



Ein grosser Rioja mit vielversprechender
Zukunft.

2011 La Senoba
Rioja DOCa

50% Tempranillo, 50% Graciano; 12 Monate Ausbau in französischen und ungarischen Barriques, erhältlich in schöner original 6er-Holzkiste

Dunkles Purpurrot. Komplexer, tiefer Auftakt. Aromen von schwarzen reifen Waldbeeren, dunklen Pflaumen, einem Hauch Cassisgelée und Kirschenkompott. Gepaart mit Lakritze, Zedernholz, orientalischem Tabak, Bourbon-Vanille und einem Hauch kaltem Rauch. Perfekt eingesetzte Barrique, gerade richtig. **Am Gaumen enorm elegant mit hoher Struktur und tollem Volumen, wirkt nie fett oder überladen.** Seidige Tannine mit tiefen, dunklen Fruchtnoten. Der Senoba endet anhaltend mit erdig-mineralischen Noten und kräftigem Finish.

18+/20 • 2017 bis 2030

75cl **Fr. 26.–** (ab 10.11.2017 29.–) • Art. 245096

150cl **Fr. 55.–** (ab 10.11.2017 63.–) • Art. 245098 • Jhg. 2012



Adegas Eidos: Junge, dynamische Bodega.

RIAS BAIXAS
SPANIEN

Das Klima in der Rias Baixas ist rau und an sich unvorteilhaft für den Weinbau, der Atlantik setzt den Reben mit Regen und Stürmen heftig zu. Wären nicht die schützenden Rias – die Fjorde Spaniens – und die Hügelzüge, wäre Weinbau in dieser Region nicht möglich. Zum Glück liegt im Norden des Städtchens der Hügelzug Padriñán, an dessen geschützten Abhängen sich die Rebberge von Adegas Eidos befinden. Durch die Granitböden entstehen Weine von schöner Finesse, mit gut tragender Säure. Die Weine eignen sich hervorragend zu Apéros und zu allem, was aus dem Meer kommt.

Ein neuer, funktionaler Keller ermöglicht eine moderne Vinifikation, die ganz auf Frische und Frucht ausgerichtet ist. Zusammen mit den vollreifen Trauben und geringen Erträgen entstehen hier Weine von toller Rasse. Es lohnt sich, diese fantastischen Weissweine zu entdecken. **Auch Robert Parker ist auf die junge Bodega aufmerksam geworden und benotet ihre Weine regelmässig mit über 90 Punkten!**

Ein Weinjuwel aus Albariño. 2015 Eidos de Padriñán Rias Baixas DO

100% Albariño

Strohgelb mit grünen Reflexen. Mineralisch-fruchtiger Auftakt. Noten von caramellisierter Ananas und Nektarinen. Typische Aromen von reifer Zitrone, Limettenschale mit Anklängen an Jasminblüten. Das Fruchtbündel wird von einer granitartigen Mineralität unterstützt. **Am Gaumen zeigt der Eidos Schmelz und Harmonie.** Er legt sich geschmeidig und sehr fruchtig auf den Gaumen, mit markanter, reifer Säure, die Spannung und Trinkfluss erzeugt. Schöne Noten von Ananas, Nektarinen und Grapefruit, Limetten mit leichter Salzigkeit im Abgang. Er endet mittelkräftig, mineralisch und fruchtbetont.

Marcelo Radío

17.80

Tipp



17/20 • 2017 bis 2021 • 75cl Fr. 17.80 (ab 10.11.2017 20.–) • Art. 244782



RUEDA
SPANIEN

Bodega Gotica: Tradition und Innovation perfekt vereint.

Maria de Jesus de la Hoz (Besitzerin) mit Montserrat Alonso Alvares.

11.80



Die DO Rueda ist weltberühmt für ihren unkomplizierten, aber wunderbaren Weisswein Verdejo aus der gleichnamigen Traubensorte. Die Hitze in diesem von kontinentalem Klima beherrschten Gebiet ist fast nicht auszuhalten. Zum Glück kühlen die Nächte markant ab, sonst wäre Weinbau kaum möglich. Die Trauben werden auch in der Kühle der Nacht gelesen, um zu vermeiden, dass sie schon gärend in den Keller gelangen.

Die Bodega Gotica thront förmlich über dem Städtchen Rueda. Der spezielle Baustil lässt das Weingut wie eine Kirche erscheinen und verrät sofort, warum sie so heisst. Besitzerin ist eine Dame mit dem klangvollen Namen Maria Jesus de la Hoz Monsalve. Seit Generationen pflegen sie hier den Weinbau, haben aber erst vor einigen Jahren mit der Herstellung und Abfüllung eigener Weine begonnen. Die Voraussetzungen sind ideal: über 100 ha alte Rebberge in historischen Gebieten und eine grossartige Bodega mit modernster Technik. Eines ist klar: **Hier werden mitunter die besten Verdejos gekeltert**, etwas konzentrierter als viele andere, jedoch ohne die tolle Frucht zu verlieren. Die Etikette wurde angepasst und erscheint neu in einem modernen Kleid.

Das reinste Trinkvergnügen. 2015 Verdejo Trascampanus Rueda DO

100% Verdejo; 14 Monate in französischen Barriques ausgebaut

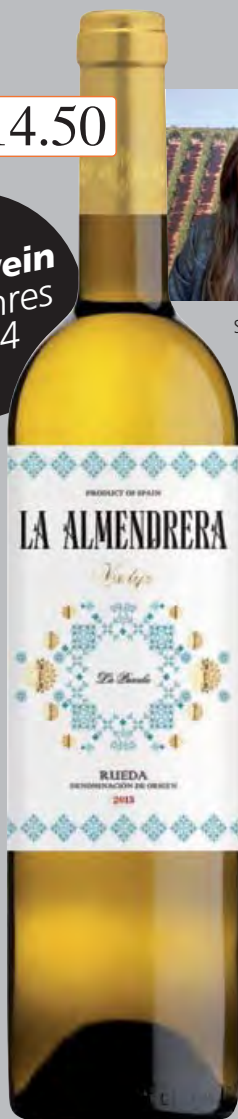
Helles Zitronengelb. Fruchtbetonter Auftakt. Aromen von Grapefruit, grüne Melone und Limetten, leichte Noten von Eukalyptus und Cassisblüten. Am Gaumen mit knackiger Säure, wirkt belebend und sehr frisch. Wieder weisse Steinfrüchte, viel Grapefruit und leichte florale Noten. Guter Trinkfluss und Harmonie. Er endet mittelkräftig und sehr fruchtig. **Ein sehr typischer Verdejo, der enormen Spass bereitet.**

17/20 • 2017 bis 2018 • Art. 245099
75 cl **Fr. 11.80** (ab 10.11.2017 14.80)

Verdejo aus Einzellage.

14.50

Weisswein
des Jahres
2014



Silvia Garcia, Önologin



Fruchtiger Verdejo für alle
Gelegenheiten.

2016 Verdejo Almendrera
Val de Vid
Rueda DO

100% Verdejo

Helles Zitronengelb. fruchtiger Auftakt. Aromen von frischer Grapefruit, Zitrone und Limettenschalen, leichte Noten von frischem Gras und Cassisblüten. Am Gaumen mit feiner Säure, wirkt wunderschön fruchtig, lebendig und sehr frisch. Wieder gelbe und grüne Zitrusfrüchte und leichte florale Noten. Guter Trinkfluss und schöne Harmonie. Er endet mittelkräftig und fruchtbetont. **Ein typischer Verdejo, unkompliziert und für jeden Anlass geeignet.**

17/20 • 2017 bis 2018 • Art. 246528
75cl Fr. 14.50 (ab 10.11.2017 Fr. 17.50)



RIBEIRO
SPANIEN

Juan Miguez, Bodegas O'Ventosela Filigrane Weine aus der DO Ribeiro.

Juan Miguez

14.50



Die DO Ribeiro liegt in Galizien (NW von Spanien) und gehört zu den aufstrebenden Weinregionen des Landes. Von den tollen Schiefer- und Granitböden kommen vornehmlich Weissweine aus den heimischen Traubensorten Treixadura, Loureiro, Godello, Torontes und Albariño. **Es entstehen Gewächse mit tiefen Alkoholwerten, mineralisch geprägt mit fantastischem Trinkfluss und subtilen Fruchtnoten.** Die Reben in verstreuten kleinen Parzellen wachsen an den Hängen zum Fluss Miño, die Weine sind eindeutige «Cool-Climate-Gewächse». Denn Galizien ist die kühlsste Region Spaniens. Durch den starken Einfluss des Atlantiks ist das Wetter oft rauh, regnerisch und windig. Die Bodega O'Ventosela wurde schon 1986 gegründet. Da war weder national noch international von Weinen aus dieser abgelegenen Region die Rede. Doch der Einsatz hat sich gelohnt. Die Bodega kann auf einen langen Erfahrungsschatz zurückgreifen und besitzt **sehr alte Reben an den besten Lagen.**

Voller Finessen und wunderbar mineralisch. 2015 Gran Leirina DO Ribeira

90% Treixadura, 10% Albarino & Godello

Helles Strohgelb. Mineralischer Auftakt. Subtile Aromen von reifen Limetten, grünem Apfel und exotischen Früchten. Noten von Brennesseln und Jasmin, untermalt von wunderbarer Mineralität. Toller, saftiger Gaumen mit gutem Trunkfluss und knackiger Säure. Der Gran Leirina endet finessenreich und langanhaltend. **Ein fantastischer, überaus bekömmlicher Ribeira mit lediglich 12% Vol.**

17/20 • 2017 bis 2021 • Art. 245757
75cl **Fr. 14.50** (ab 10.11.2017 16.–)



Rodríguez Sanzo: Wird aus über 100-jährigen Reben gekeltert.

BIERZO
SPANIEN

Die sagenhaften Weinmonumente stehen in verstreut liegenden, über 100 Jahre alten Rebgärten. **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

22.50

Tipp

Aus bis zu 100-jährigen Reben!

**2012 Terras de Bierzo
Bierzo DO**

100% Mencía

Die Reben stehen in verstreut liegenden Felder, die rund 100 Jahre alt sind. Aufgrund der Bodenzusammensetzung und der isolierten Lage wurden sie nicht von der Reblaus im 19. Jahrhundert angegriffen. 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 sich verlieben und vor allem zu diesem Preis eine richtige Sensation.**

18+/20 • 2017 bis 2025 • Art. 245810
75cl **Fr. 22.50** (ab 10.11.2017 25.–)





BIERZO
SPANIEN

Finca Losada: Topweine aus der 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 Mencía-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. Neu in unserem Sortiment ist ein Basiswein, fruchtbetont und unkompliziert mit einem sehr vorteilhaften Preis. Auch ein Rosé ist dazu gekommen, sehr farbintensiv und kräftig. Es lohnt sich sehr, die charaktervollen Weine der Finca Losada zu entdecken.

Schwarz wie die Nacht, mit gewaltiger Struktur. 2015 La Senda del Diablo, Bierzo DO

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 dunkelbeerrige 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.**

19+/20 • 2018 bis 2038 • Art. 246297
75 cl **Fr. 58.–** (ab 10.11.2017 65.–)

58.–



Mencia-Power voller Eleganz und Harmonie.

2013 Losada

Bierzo DO

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. Dezenteste Toastnote mit feinsten 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.

18/20 • 2017 bis 2030 • Art. 245536

75cl **Fr. 19.50** (ab 10.11.2017 22.–)



19.50

Tipp

Losadas erster Weisswein – unbedingt probieren!

2016 Godello

Bierzo DO

100% Godello; 6 Monate auf der Hefe ausgebaut, 80% Stahltank, 20% in gebrauchten 500-Liter-Barriques. **93/100 Suckling**

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.**

18+/20 • 2017 bis 2023 • Art. 246723

75cl **Fr. 17.–** (ab 10.11.2017 19.–)



17.–

12.50



Unglaublich frisch und belebend.

2015 Pájaro

DO Bierzo

100% Mencia

Schönes Rubinviolett. Aromen von roten Pflaumen, Blaubeeren, Brombeeren und roten Kirschen, dazu leichte Noten von Veilchen und Lakritze. **Wirkt unglaublich frisch und belebend.** Am Gaumen mittelkräftig mit feinen Tanninen. Toller Trinkfluss! Der Pájaro endet harmonisch mit enorm explosiver Frucht. **Mit 15°C getrunken ein idealer Begleiter für jede Grillparty.**

16+/20 • 2017 bis 2021 • Art. 245535

75cl Fr. 12.50 (ab 10.11.2017 14.–)

12.50



Endlich ein verführerischer,
intensiver Rosé!

2015 5 Rosas

DO Bierzo

Ein saftiger, fruchtiger und extrem trinkfreudiger Rosé. Ein wunderschöner Apéroschmeichler.

2017 bis 2018 • Art. 244904

75cl Fr. 12.50 (ab 10.11.2017 14.–)



«Wein trinken soll
Spas machen!»
Amancio Fernández,
Önologe der
Finca de Losada





Für die First-Class-Passagiere der Swiss.

2013 Altos de Losada

Bierzo DO

100% Mencia; 19 Mt. in französischen Barriques

Aromen von schwarzen Beeren und roten Früchten. Kirschen, Walderdbeeren, gepaart mit Blaubeeren, Brombeeren und frischen Pflaumen, untermalt von schiefrieger Mineralik. Ein Hauch Kräuterwürze, Rosmarinblüten und Thymian. Die Barrique ist bestens verwoben, leichte Toastnoten und Anklänge von Tahitianvanille. Am Gaumen sehr straff und engmaschig. Feinkörnige Tannine und schwarzfruchtige Aromen. Schmeckt nach Walderdbeeren, Brombeeren, schwarzen Kirschen und Blaubeeren, gepaart mit schwarzem Pfeffer und Lakritze. Der Wein endet elegant, kräftig und sehr komplex! **Ein Bierzo der Sonderklasse, der von der Swiss für ihre First-Class-Passagiere ausgewählt wurde.**

19/20 • 2017 bis 2030 • Art. 245720

75cl **Fr. 29.–** (ab 10.11.2017 34.–)



29.–

Aus einer uralten Einzellage.

2015 La Bienquerida

Bierzo DO

100% Mencia; Ausbau 12 Monate in französischer Eiche; 80% davon neues Holz. **96/100 Suckling**

Die herausragende Einzellage-Abfüllung La Bienquerida wird nur in ganz grossen Jahren in streng limitierter Menge produziert. Aus der 850 m hohen, mit Schiefer durchsetzten Lage entsteht ein Wein der Extraklasse! Tipp: Bitte unbedingt 1-2 Stunden vor dem Genuss dekantieren. Aromen von dunklen Waldbeeren, reifen Blaubeeren und roten Pflaumen, gepaart mit Tabak, schwarzen Trüffeln und Sandelholz. Am Gaumen Eleganz und Finesse in Reinkultur. Massen von feinkörnigen Tanninen mit seidigem Fluss. **Der Bienquerida endet kräftig und anhaltend mit deutlich mineralischem Finish.** Ein ganz grosser Mencia, der noch eine Zeit braucht, um sich voll zu entfalten.

20/20 • 2017 bis 2033 • Art. 246296.

75cl **Fr. 37.50** (ab 10.11.2017 42.–)



37.50



YECLA
SPANIEN

Bodegas Castaño: Wunderbar frische Monastrells aus 800 m ü. M.

Familie Castaño

17.90

Tipp



Die Bodega Castaño, die in den Achtziger Jahren als erstes Weingut der Region ihre Weine ins Ausland exportierte, hat **für uns exklusiv zwei fantastische Weine gekeltert.**

Die DO Yecla unterteilt sich in zwei Zonen – Campo Arriba und Campo Abajo. Die höchstgelegenen Reben stehen auf ca. 800 m über dem Meeresspiegel. Da wachsen die Trauben für unsere zwei Monastrells. Natürlich ist es ein sehr warmes Gebiet, der Monastrell – in Frankreich Mourvèdre genannt – liebt die Hitze. Das Klima ist kontinental und mediterran geprägt, beeinflusst von den Winden vom Meer, es ist absolut ideal für den Weinanbau. Doch 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 zusätzliche mineralische Note, welche die Weine komplex und harmonisch erscheinen lässt.

Neu von Bodega Castaño. 2014 Santa Yecla DO

Aus 50-jährigen Reben, Buscherziehung, unbewässert, 90% Monastrell, 10% Garnacha Tintorera, 10 Monate in französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut.

Viel frische Früchte nach Brombeerkernen, schwarzen Kirschen und Heidelbeeren. Samtige Barriquenoten 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.**

18/20 • 2017 bis 2027 • Art. 246529
75 cl **Fr. 17.90** (ab 10.11.2017 20.–)

Monastrell-Gigant aus 100-jährigen Reben.

2012 Moragón Family Collection

Yecla DO

100% Monastrell; Ausbau 16 Monate, 80% amerikanische und 20% französische Eiche

Aromen von schwarzen Waldbeeren und Früchten. Pflaumengelée, Brombeeren, Blaubeerenkonfitüre. Dezent Mineralität macht den Wein harmonisch und komplex. Am Gaumen zeigt sich der Family 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.** Passt gut zu Wildgeflügel oder Rehrücken mit Preiselbeersauce.

19/20 • 2017 bis 2030 • 75 cl **Fr. 44.–** (ab 10.11.2017 49.–) • Art. 245807



44.–

Frucht pur.

2012 Moragón Monastrell

Yecla DO

100% Monastrell; Ausbau 6 Monate in amerikanischer und französischer 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.** Passt gut zu mediterranen Gemüsegerichten, aber auch zu nicht zu scharfen Speisen aus der Crossover-Küche.

17+/20 • 2017 bis 2025 • Art. 243467

75 cl **Fr. 13.50** (ab 10.11.2017 15.–)



58.–



VALDEORRAS
SPANIEN

Bodegas Valdesil: Die Godello-Meister.

Besitzer José Prada

Eigentlich fühlt man sich fast in der Schweiz, wenn man von Bierzo aus ins Valdeorras fährt, grün und grau dominieren das Landschaftsbild, grau kommt vom vielen Schiefer, der hier abgebaut wird, somit sind viele Häuser mit diesem Stein bedeckt. Hier ist auch die Heimat der weissen Traubensorte Godello. Sie ist untrennbar mit der Bodegas Valdesil verbunden. **Die Wurzeln der Rebberge dieser Bodega gehen auf 1885 zurück.** 1990 wurde die heutige Bodega von der Familie Prada gebaut. Nach und nach konnten sie verschiedene Rebberge, die mit dem ursprünglichen Klon bepflanzt sind, kaufen und im Weingut zusammenführen. Seither haben sie sich ganz dieser Traubensorte verschrieben und produzieren absolut grossartige Weine.

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.

Top-Weisswein, sensationeller Preis.

2015 Valdesil Valdeorras DO

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 schiefrieger 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 Val de Sil endet mittelkräftig mit leicht salzig-schiefrigem Abgang.

17 +/20 • 2017 bis 2023 • Art. 245693

75 cl **Fr. 17.80** (ab 10.11.2017 20.–)

17.80

Tipp





Der schieferhaltige Boden speichert die Wärme ideal.

Godello der Extraklasse.

2014 Pezas de Portela Valdeorras DO

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

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

18/20 • 2017 bis 2023 • Art. 246706
75cl **Fr. 29.50** (ab 10.11.2017 33.–)



29.50



VINO DE MESA
(GALIZIEN)

Finca Millara Ausgesprochen aussergewöhnlich.

Raul Perez

18.–



Fernando de Santiago gründete die Finca Millara im Jahr 2000 und begann, die alten Reben zu pflegen und neu zu bearbeiten. Der erste Jahrgang wurde erst 2007 lanciert.

Die Reben befinden sich an den Ufern der Flüsse Minho und Sil auf rotem Schiefer und Granit. Diese hochmineralischen Böden widerspiegeln sich in den Weinen wunderbar. **Da sich diese traumhaften Lagen etwas ausserhalb der DO Ribeira Sacra befinden, dürfen die Weine den Namen der Appellation nicht auf der Etikette tragen und auch keinen Jahrgang aufweisen. Wir verraten ihn trotzdem: 2014.**

Die Weine aus der Traubensorte Mencia mit kleinen Anteilen von den autochthonen Brancalleao und Merencao werden nicht länger als 3 Monate in französischen Fässern ausgebaut. Dadurch werden Frische und Frucht der charakterstarken Gewächse ideal bewahrt.

Jeder Schluck ein immenses Vergnügen.

(2014) La Perdición
Valdeorras DO

80% Mencia, 10% Brancalleao, 10% Merencao, Ausbau im Stahltank; 12% vol.

Perdición kann man mit Verderben oder Verhängnis übersetzen. Und tatsächlich: **Dieser Wein ist fast verhängnisvoll gut, man kann sich ihm kaum entziehen.** Leuchtendes Rubinviolett. Dezent Aromen von roten Kirschen, Johannisbeeren, Himbeeren, dazu Noten von frischen Bergkräutern. Leichte Anflüge von Veilchen mit schiefrieger Mineralität. Intensiv rotfruchtiger Gaumen, feinkörniges Tannin und perfekt integrierter Säure. Der Perdición endet mittelkräftig und leichtfüssig **mit wunder-schöner Würze.**

17 +/20 • 2017 bis 2022 • Art. 244886

75 cl **Fr. 18.–** (ab 10.11.2017 20.–)



Alvaro Castro Mineralische Weine mit tiefem Alkoholgehalt.

DÃO
PORTUGAL

Seit 1989 produziert Alvaro Castro auf mindestens 500 m ü. M. seine Weine. Mittlerweile unterstützt ihn seine Tochter Maria, die studierte Önologin. Die Weinberge liegen zwischen Pinienwäldern und bieten einen wundervollen Blick über die Berge. Die Böden sind extrem granithaltig, das ergibt **weitaus schlankere und finessereichere Weine** als im etwas nördlicheren Douro, mit weniger Alkohol und Süsse, dafür sind sie dann aber sehr mineralisch und sehr, sehr klassisch und gradlinig. Der Alkoholgrad ist deutlich niedriger als im Douro-Tal, 12,5 bis 13 Grad sind hier normal. Inzwischen sprechen die besten Erzeuger des Landes voller Hochachtung und Sympathie von **Alvaro Castro als dem genialen, chaotischen und leicht verrückten Weinmacher des Dão.**

Alvaro Castro
und Tochter Maria

Herrliche Mineralität.

2013 Caniças
Alvaro Castro
Dão DOC

Touriga Nacional; Ausgebaut in gebrauchten
225- und 400-Liter-Eichenfässern

Strahlendes Rubinrot. Rotfruchtiger Auftakt. Aromen von roten Kirschen, Pflaumen und reifen Walderdbeeren. Untermalt von Eukalyptus und Minze mit floralen Veilchennoten. Das ganze Bündel wird von einer granitartigen Mineralität mit leicht würzigen Anklängen herrlich unterstützt. Am Gaumen frisch und belebend, wieder rote Beeren und Weichselkirschen. Toll zupackende Säure, hohe Eleganz mit feingliedrigen Tanninen. Der Caniças endet mittelkräftig mit deutlich mineralischen Anklängen. **Ein hocharomatischer Wein mit tiefen Alkoholwerten, was ihn sehr trinkfreudig macht.**

17/20 • 2017 bis 2022 • Art. 244627
75cl **Fr. 14.50** (ab 10.11.2017 16.–)

14.50





DÃO
PORTUGAL

Quinta da Falorca: Das Boutique-Weingut aus dem Dão mit extremem Qualitätsstreben.

Besitzer Pedro
Barros de
Figueiredo,
Roger Maurer und
Falorca-Berater
Mario Ferreira

53.–

Tipp



Roger Maurer: Wir freuen uns sehr, die Weine der Quinta da Falorca exklusiv in die Schweiz importieren zu dürfen, sie produzieren die mitunter höchst bewerteten Weine in ganz Portugal. Bei unserem Besuch wird uns schnell klar, welches Qualitätsdenken hier herrscht. Zum Beispiel wurde uns erklärt, dass wir keine 13er probieren können, da sie die ganze Ernte deklassiert haben. So ein konsequentes Handeln sieht man selten, es unterstreicht die Philosophie der Falorca. Insgesamt werden nur rund 50'000 Flaschen produziert und die Trauben kommen alle aus eigenen Rebbergen, die bereits seit der fünften Generation zur Familie gehören und zum Teil mit über 100-jährigen Stöcken bestückt sind. **Oberstes Ziel der Weinbereitung ist, dass keine dicken Blockbuster entstehen, sondern frische, bekömmliche und zum Teil auch lagerfähige Köstlichkeiten.** Davon konnten wir uns überzeugen, als wir zum Nachtesten 01er und 02er Reservas geniessen durften: Beide Weine waren noch sehr jugendlich und haben mindestens noch 10 Jahre vor sich.

Der Topwein aus dem Dão.

2011 Garrafeira, Dão DOC

Touriga Nacional (70%) und Tinta Roriz (15%), 24 Monate im Barrique und 2 weitere Jahre im Stahltank gereift, nur 4000 Flaschen

Tiefer, komplexer Auftakt. Aromen von eingemachten Pflaumen, Amarenakirschen, vollreifen Himbeeren mit Anflügen von Cassis und Blaubeeren. Dazu Noten von süßem Tabak, getrockneten Feigen, Lorbeer und mediterranen Kräutern. Am Gaumen tief und vielschichtig. Massen von seidigen Tanninen, guter Säure, perfekt verwobener Barrique verleihen dem Wein Trinkfluss und Struktur. **Der Garrafeira wirkt sehr harmonisch und edel, er endet kräftig mit noblen Noten von schwarzem Trüffel und erdiger Mineralität. Parker 95/100**

19/20 • 2017 bis 2032 • Art. 244898
75 cl **Fr. 53.–** (ab 10.11.2017 59.–)

Weisse Rarität!

2015 Encruzado Reserva

100% Encruzado; Totalproduktion: nur rund 2200 Flaschen, rund 10% im Fass ausgebaut.

Wir sind überrascht, welch toller Weisswein hier produziert wird. **Die autochthone Sorte Encruzado lässt lagerfähige Weine entstehen**, der zum Nachtessen genossene und noch sehr jugendliche 2010er unterstrich dies bestens. Sehr lebendige Frische, viel Zitrusfrucht und exotische Noten von Ananas, der minimale Barrique-Einsatz verleiht ihm noch eine sanfte Note. **Parker 92/100**

18/20 • 2017 bis 2025 • Art. 244899

75cl **Fr. 19.80** (ab 10.11.2017 22.–)



19.80

Fruchtiger Verführer.

2010 T-Nac

100% Touriga Nacional, 100% Stahltank, 6'000 Flaschen produziert

Mittlers Rubinrot. Frischer, fruchtiger Auftakt. Aromen von roten Kirschen, Johannisbeeren, Pflaumen und Himbeeren. Gepaart mit subtilen Noten von Tabak, weissem Pfeffer und dunklen Rosen. Leichte Anflüge von steiniger Mineralität. Am Gaumen frisch und fruchtbetont. Toller Gaumenfluss, mittlere Tannine und gut stützende Säure. Die Aromen bestätigen sich, rotfruchtig mit floralen Noten. **Der T-nac endet mittelkräftig mit fruchtigem Finish und dezent erdiger Note. Parker 91/100**

17/20 • 2017 bis 2022 • Art. 244459

75cl **Fr. 16.–** (ab 10.11.2017 18.–)



16.–

Nur wenige Weine in dieser Preisklasse werden mit 95 Parkerpunkten bewertet.

2011 Touriga Nacional

100% Touriga Nacional

Dichtes Rubingrant. Eleganter Auftakt. Subtile Aromen von roten Pflaumen, Kirschen, vollreifen Erd- und Himbeeren, begleitet von schwarzem Trüffel, Pfeffer und orientalischen Gewürzen. Am Gaumen noch jugendlich, Anflüge von roten Beeren und schwarzen Früchten, mediterraner Würze und floralen Akzenten. Deutliche mineralische Noten nach nassem Stein. **Edler, kräftiger Abgang mit tief fruchtigem Finish. Parker 95/100**

18+/20 • 2017 bis 2030 • Art. 244900

75cl **Fr. 34.–** (ab 10.11.2017 38.–)



34.–



DOURO
PORTUGAL

Jorge Moreira: Genial einfach.

Jorge Moreira

16.–



Nach 6 Jahren als Önologe bei einer grossen Firma hat Jorge Moreira 2001 sein eigenes Projekt gestartet und einen kleinen, **perfekten Weinberg mit uralten Reben gekauft**. Das winzige, komplett von ihm entworfene Weingut ist so ziemlich die perfekte Einfachheit, einen besseren und natürlicheren Ablauf haben wir noch selten gesehen: Handentrappung, Handsortierung oben draussen, dann durch ein Rohr in die Quinta und direkt in die Lagares, dort vollständige Vergärung und dann, nach ganz leichter Pressung, unfiltriert wieder eine Etage tiefer per Schwerkraft in die Holzfässer zur Malo und zum weiteren Ausbau. Später dort unfiltriert auf die Flasche. Genial einfach! Ganz wichtig für den von ihm angestrebten Weinstil war die Ausrichtung der Quinta nach Norden. Das kühlere, aber sehr trockene Mikroklima lässt die Trauben langsamer reifen. Das ergibt fruchtigere, klare Aromen und eine sehr schöne Frische, die feine Säure ist bestechend, das sind viel eher **rote Traumweine** als Blockbuster.

Ein facettenreicher Portugiese –
unbedingt probieren.

2012 Nove Reserve, Douro DOC

Touriga Francesca, Touriga Nacional; Ausgebaut in gebrauchten
Tonneaux mittlerer Grösse

Tieffruchtiger Auftakt. Aromen von reifen schwarzen und roten Kirschen, Crème de Cassis, eingemachten roten Pflaumen und Amarenakirschen, trotz der Aromendichte viel Frische zeigend. Leichten Pfeffernoten, Minze und süsser Tabak. Am Gaumen mit rot-beeriger Frucht, Cassis und seidigen Tanninen, toller Säure und schönem Schmelz. Wunderbar mineralisch-würziger Finish. Der Nove Reserva endet lang und kräftig mit viel Eleganz und Charakter. **Ein sensationeller Douro mit einem tollen Preis-Genuss Verhältnis.**

18/20 • 2017 bis 2023 • Art. 243476
75 cl **Fr. 16.–** (ab 10.11.2017 Fr. 18.–)

Der «nove grand reserve» – ein absoluter Top- Wein!

Diesen Douro Tinto 2010 liess Jorge Moreira um Jahre länger im Fass reifen als seine anderen Weine. Und weil Jorge diesen Wein so spät auf den Markt bringt, nennt er sein Flaggschiff zur besseren Unterscheidung «Nove Grand Reserve». **Jorge hat das Potenzial des grossen 2010ers Poeira früh erkannt und ihm die nötige Zeit gelassen. Das war die absolut richtige Entscheidung.**

Der Name «nove» nimmt Bezug auf die Schieferstaubschicht, die im heissen Sommer alles bedeckt. Der «nove grand reserve» wird aus Trauben gekeltert, die am kühleren Nordhang der Weinberge Poeiras langsam gewachsen sind; **daher kommen die ausserordentlichen**



Fruchtaromen und die sagenhafte Frische im Wein. Eine fantastische Rarität aus dem Douro!

Finesse, Eleganz und Balance – grossartiger Douro-Wein!

2010 Nove Grande Reserve DOC Douro

Traubensorten: Sousao, Tinta Barroca, Touriga
Francesca, Touriga Nacional

Dichtes Rubingranat. Feinster mineralischer Auftakt. Komplexe, edle Aromen nach roten Johannisbeeren, vollreifen Weichselkirschen, reifen dunklen Pflaumen, schwarzen eingelegten Kirschen, einem Hauch Cassis, Lakritze, untermalt von Sternanis und orientalischen Gewürzen, Tabak und Sandelholz. Intensive mineralische Töne nach Schiefer und Granit. Am Gaumen noch jung und komplex. Dezent fruchtige Noten nach wilden Beeren und roten Früchten, Cassis und Lakritze. Mineralisch geprägt mit feinkörnigen Tanninen und langem, noblem Abgang. **Ein grosser Douro, der ein langes Leben vor sich hat.**

19+/20 • 2018 bis 2035 • Art. 244578
75cl **Fr. 45.–**





DOURO
PORTUGAL

Secret Spot Wines: Die neue Elite im Douro-Tal.

Rui Cunha,
Winemaker

24.50

Tipp



Bei unserem Aufenthalt bei Secret Spot Wines freuen wir uns auf die nächsten drei Tage in der Cima Corgo, der wichtigsten Subzone der Douro DOC. Douro ist die wohl **schönste Weinregion der Welt**, 45'000 ha links und rechts vom Fluss sind mit steilen Terrassen bestückt. Socolcos heissen die traditionellen Anlagen mit hohen Schieferstützmauern, Patamares die modernen Terrassen ohne Mauern und Vigna ao Alto, wo die Rebzeilen vertikal zum Hang hin gepflanzt sind. Spät am Abend kommen wir bei Secret Spot Wines in der Quinta de Faisca mit den schönen Gebäuden aus dem heimischen dunklen Schiefer an. Zum feinen Essen wird uns der **Crooked Vines White aus der Magnumflasche serviert – wir sind hin und weg!** Der Wein verändert sich im Minutentakt. Je länger er im Glas ist, desto offener und komplexer präsentiert er sich. Weiter geht es mit dem Secret Spot Red 2006, einem Rotwein aus einem geheimen Rebberg, der 1908 gepflanzt wurde. Ein Wahnsinn, dieser Wein!

Grandioser Douro. 2013 Lacrau Red Old Vines, DOC Douro

Touriga Nacional aus einer Einzellage & 15 verschiedene autochthone Sorten; Ausbau 16 Monate in französischen Barriques

Sattes Rubinviolett. Verschlüsselter Auftakt. Noble Aromen von schwarzen, reifen Wildkirschen, Brombeeren, rotes Pflaumengelee, gepaart mit Lakritze, Cappuccino und einem Hauch Bitterschokolade. Intensive mineralische Noten und perfekt verwobene Barrique. **Am Gaumen unglaublich elegant, tiefe Fruchtnoten nach reifen Kirschen, Pflaumen und wilden Beeren.** Traumhafte Mineralität. Der Lacrau endet lang und sehr elegant mit deutlichen Graphitnoten. Braucht noch Zeit in der Flasche. Frühzeitiges Dekantieren wird empfohlen.

18/20 • 2017 bis 2029 • Art. 244354
75 cl **Fr. 24.50** (ab 10.11.2017 27.–)

Douro at it's best.

2013 Crooked Vines Red – Old Vines, DOC Douro

Diverse autochthone Sorten;
Ausbau 16 Monate in französischen Barriques

Aromen von dunklen Waldbeeren, wilden Brombeeren, eingemachten Pflaumen und schwarzen Kirschen, untermalt von Lakritze, Teer, Zedernholz, Kaffee und Bitterschokolade. Gepaart mit balsamischen Noten, weissem Pfeffer, einem Hauch Bourbonvanille und mediterranen Kräutern. Und wieder Graphit, unglaublich diese mineralischen Anklänge. Grandioser Gaumen! Wieder schwarze Beeren und Früchte, balsamische Noten, seidenweiche Tannine und perfekt verwobene Barrique, gut integrierte Säure. Der Crooked Vines besticht durch Eleganz und Noblesse ohne dabei seine Kraft zu verlieren. Er endet lang und anhaltend mit schiefrig-würzigem Finale. **Fantastische Interpretation eines trockenen Rotweins aus dem Douro DOC.**

19/20 • 2017 bis 2031 • Art. 244576
75cl **Fr. 39.50** (ab 10.11.2017 45.–)



Grosser Weisswein für ein grosses Burgunderglas.

2014 Crooked Vines White Old Vines, DOC Douro

Gouveio, Rabigato, Viosinho;
12 Monate in französischen Barriques

Nach Belüftung Aromen von gebackenem Apfel, Quittengelée, caramelisierte Ananas, Mandarinschale, unterlegt mit mediterranen Kräutern und frischen Mandeln. Leichte Anflüge von Vanille, gepaart mit edlen Röstaromen. **Toll verwobene Barrique, berauschende Mineralität.** Am Gaumen viel Schmelz, cremig mit harmonischer Säure ohne störende Holznoten. Der Crooked Vines endet anhaltend und kräftig mit betörender Länge. Fantastischer Wein zu gereiftem Ziegenkäse oder bretonischem Hummer Termidor.

19/20 • 2017 bis 2026 • Art. 244873
75cl **Fr. 29.50** (ab 10.11.2017 35.–)



Sogar das Brot für die
Degustation ist von
Hand gemacht!



24.50



Mit viel Schmelz. 2015 Lacrau White Old Vines, DOC Douro

Codega do Larinho, Folgasao, Guveio;
12 Monate in französischen Barriques

Aromen von Quitten, Orangenschale, frischer Zitrone, grünen Mandeln und reifem Pfirsich. Leichte Röstnoten, betörende Mineralität. **Am Gaumen mit viel Schmelz und cremig.** Tolle Säure, gut verpackte Barrique und markante Mineralität. Der Lacrau endet lang mit mineralischem Finish. **Grossartiger Weisswein zu kräftigen Meeresfischen und weissem Geflügel.**

18/20 • 2017 bis 2025 • Art. 246941
75cl **Fr. 24.50** (ab 10.11.2017 27.–)

Auch als
Magnum
erhältlich

Rui Cunha,
Winemaker

75.–



Pure Eleganz & Finesse. 2013 Secret Spot, DOC Douro

24 Monate in neuen französischen Barriques

Mit Füßen die Maische in traditionellen Lagares getreten, danach 24 Monate in französischen Barriques ausgebaut. Intensive, tiefe, schwarzbeerrige Frucht, schwarze Kirschen, Pflaumenkompott und wilde Brombeeren, untermalt von Cassis, geröstetem Kaffee, weissem Pfeffer und Tahitivanille. Perfekt eingesetzte Barrique, markante Mineralik. Grandiose Nase, wirkt unglaublich komplex und zurückhaltend. **Am Gaumen die pure Eleganz und Finesse.** Feinkörnige, reife Tannine, seidiger Gaumenfluss und aromatische Tiefe zeichnen den Secret Spot aus. Sensationelle Aromatik! Er endet kräftig und nobel, untermalt von einer markanten Mineralik. **Ein trockener Douro der Extraklasse!** Braucht noch etwas Zeit in der Flasche.

20/20 • 2018 bis 2037 • Art. 244583
75cl **Fr. 75.–**



Trinkfreude pur!

2014 Vale da Poupa Reserva Red, DOC Douro

Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional

Aromen von roten Kirschen, wilden Himbeeren, roten Pflaumen mit einem Hauch Cassis, Tabak und kaltem Rauch. Wunderbare mineralische Noten. Toll verwobenes Holz, wirkt nur unterstützend. **Am Gaumen sehr elegant mit viel Frucht und aromatischer Tiefe**, perfekt eingesetzte Barrique mit gut integrierter Säure. Weiche, reife Tannine bringen viel Geschmeidigkeit und Trinkfluss. Der Reserva endet kräftig und anhaltend mit Graphit- und Schiefernoten.

17+/20 • 2017 bis 2023 • Art. 245961

75cl **Fr. 17.–** (ab 10.11.2017 19.–)



17.–

Viel Frische und Zitrusnoten.

2016 Vale da Poupa White Field Blend, DOC Douro

Gouveio, Rabigato, Moscatel, Malvasia Fina, Viosinho, Fernao Pires

Blasses Strohgelb. Aromen von grünem Apfel, Birne, Limette, einem Hauch Stachelbeeren und getrockneten Aprikosen. Getragen von einer markanten, schiefriigen Mineralität. Am Gaumen frisch und sehr straff mit viel Zitrusfrucht und grüner Birne, tolle Säure trägt die Aromen bestens! Der White Field Blend endet fruchtig mit anhaltender Mineralität und leicht salzig. **Ein genialer Wein zu Muscheln** und Fischsuppen!

16+/20 • 2017 bis 2020 • Art. 246368

75cl **Fr. 13.50** (ab 10.11.2017 15.–)



13.50

Moscatel pur!

2016 Vale da Poupa Moscatel Galego Branco, DOC Douro

Moscatel Galego Branco

Blasses Strohgelb. Aromen von reifer Birne, süßem Traubenmost, reifer Zitrone und weissen Rosen. Toll unterstützt von einer steinigen Mineralität. **Am Gaumen trocken**, mit viel Zitrusfrucht unterlegt, dazu süsser grüner Apfel und leichte Noten von weissen Rosen. Beeindruckende Mineralität. **Der Moscatel endet leichtfüssig mit fruchtbetontem Abgang**. Passt sensationell zu asiatischen, leicht scharfen Gerichten.

17/20 • 2017 bis 2022 • Art. 246369

75cl **Fr. 14.90** (ab 10.11.2017 17.–)



14.90

78.–



Süsse Überraschung.

Moscatel do Douro, 40 years old

Moscatel Galego Branco

Dichte Aromen von kandierten Früchten, Orangenschalen, getrockneten Aprikosen, Feigen und fruchtig-exotische Noten. Dazu Waldhonig, Caramel und Mandarinelée. Am Gaumen honigsüß, mit guter Säure. **Das macht den Wein elegant und sehr zugänglich.** Endet unendlich lang mit würzig-mineralischem Finish. Ein Traum von Süßwein, passt gut zu Desserts mit Orangen oder Aprikosen.

19+/20 • 2017 bis 2050 • Art. 242773

50cl **Fr. 78.–** (ab 10.11.2017 85.–)

39.50



Komplexe und reiche Aromatik.

Moscatel do Douro, 10 years old

Moscatel Galego Branco

Farbe: Intensives Gold. Aroma: Komplex und reich. Blumige Noten, kandierte Früchte und Nüsse. Geschmack: Süß, erfrischende Säure geben dem ganzen eine bemerkenswerte Bilanz. Idealer Zeitpunkt des Verbrauchs: Einmal geöffnet, am besten über einen Zeitraum von 30 Tagen genießen.

19/20 • 2017 bis 2050 • Art. 244584

50cl **Fr. 39.50** (ab 10.11.2017 45.–)

58.–



Eleganter Porto.

Lacrau Porto, Tawny 20 Years

Tinta Barroca, Tinta Amarela, Tinto Cão, Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional; In 550-Liter-Fässern gereift

Farbe: Gelbbraun. Duft: Fein und elegant. Getrocknete Früchte, Gewürze und Röstaromen. Gaumen: Ausgewogen, elegant und anhaltende Säure.

Idealer Zeitpunkt des Verbrauchs: einmal geöffnet, am besten über einen Zeitraum von 30 Tagen genießen.

19/20 • 2017 bis 2060 • Art. 245881

50cl **Fr. 58.–** (ab 10.11.2017 65.–)

Lieferkonditionen

Gratislieferung:

Ab 36 Flaschen à 75cl oder
ab Fr. 700.– Bestellwert.

1 Flasche 75cl: Fr. 11.–

2 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 6.50

3 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 4.80

4 bis 6 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 2.70

7 bis 11 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 2.–

12 bis 35 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 1.50

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

Öffnungszeiten für Weinabholungen:

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

Weinberatung:

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

Weine abholen

Zufahrt Gerstl Weinlager:

**Planzer Transport AG, Allmendstrasse 14,
5612 Villmergen.**

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



Tipp

Gerstl Partner

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

Shop

Wein & Design

Güterstrasse 169
4053 Basel
Tel. 061 263 71 71
www.weinunddesign.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 – Weinlokal St.Gallen

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. +41 61 971 22 35
www.landgasthof-hirschen.ch

Restaurant

Landgasthof Farnsburg

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

Mailing-Angebot gültig bis 9. November 2017 oder solange Vorrat.

Bodegas Castaño: Wunderbar frischer Monastrell aus 800 m ü. M.

17.90

Tipp



2014 Santa, Yecla DO

Aus 50-jährigen Reben, Buscherziehung, unbewässert, 90% Monastrell, 10% Garnacha Tintorera, 10 Monate in französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut.



Viel frische Früchte nach Brombeerkernen, schwarzen Kirschen und Heidelbeeren. Samtige Barriquenoten 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.**

18/20 • 2017 bis 2027 • Art. 246529
75cl **Fr. 17.90** (ab 10.11.2017 20.–)

Gerstl Partner

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



Shop

Wein & Design

Rheinsprung 1
4051 Basel
Tel. 061 263 71 71
www.weinunddesign.ch

Restaurant & Shop

Ziegelhüsi

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

Restaurant & Shop

1733 – Weinlokal St.Gallen

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

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

Landgasthof Hirschen

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

Restaurant & Shop

Landgasthof Farnsburg

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