

Olé!

Fantastische Weine
aus
Spanien

Spanien Special 
by Gerstl

Dominio del Bendito
2015 El Titan
20/20 • Fr. 54.– (statt Fr. 60.–)

NEU:
EL SACRAMENTO
SEITE 6
PORTUGAL
SEITE 8



Liebe Kundinnen und Kunden

Das ist eines dieser Angebote, die ganz besonders viel Freude machen. Erstens, weil wir Ihnen einmal mehr **wunderbare neue Weine** zeigen können. Und zweitens, weil zwei renommierte Winzer mit grossen Namen ihre neuen Jahrgänge präsentieren, die bei beiden **ihre bisher besten** sind. Aber der Reihe nach:

- Aus Portugal können wir Ihnen **den Insidertipp** präsentieren: **Fitapreta** erzeugt Weine, die den Terroircharakter der Region Alentejo herrlich widerspiegeln und zudem **zum Allerbesten aus dieser Region** gehören.
- **El Sacramento**: Ein neuer Komet am Rioja-Himmel, unbedingt probieren, ein **grossartiger Wein aus uralten Reben**.
- **Quinola 2012**: Endlich präsentiert Jaime seinen neuen Jahrgang. Seiner Meinung nach der **«best ever»** – wir stimmen ihm enthusiastisch zu.
- **El Titan 2015**: Zum ersten Mal küren wir ihn mit der absoluten **Höchstnote von 20/20!**
- Die **2015er von Terroir al Limit** sind da! Solche filigran, bezaubernde Priorat-Weine gelingen nur **Dominik Huber**.

Wir erleben es immer wieder, dass nur schon ein winzig kleines Degustations-Schlückchen eines fantastischen Weines viel mehr Aussagekraft hat als alle noch so euphorischen Adjektive der Welt! Bei den hier vorgestellten Weinen ist das extrem der Fall. **Darum legen wir sie Ihnen ganz besonders nah an Ihre Geniesserinnen- und Geniesserherzen.**

Herzlich, Ihre
Pirmin Bilger, Max Gerstl, Roger Maurer

Vorankündigung Degustation «Spanien & Portugal» in Zürich:
Unsere jährliche grosse Spanien-/Portugal-Degustation sollten Sie auf keinen Fall verpassen. Die meisten Weingüter-Repräsentanten, Winzerinnen und Winzer werden persönlich anwesend sein und Ihnen ihre Weine ausschenken. **Am 22. Oktober, Wirtschaft Neumarkt, Zürich**



6 Top-Raritäten aus Spanien.

Spanien auf Weltklasse-Niveau,
jetzt entdecken!



Deguboxen:
30%
Probier-Rabatt



2015 El Titan, Dominio del Bendito, Toro DO

2012 Quinola, Jaime Suarez, Toro DO

2015 El Cordero y Las Virgenes, Fillojera & Cia, Valencia DOP

2014 El Sacramento, Rioja DO

2015 Arbosar, Terroir al Limit, Priorat DO

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

Fr. 269.– (statt 387.–) • 6 x 75cl • Art. 247929



Ribera del Duero

Entdecken Sie die spanische
Top-Region.



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

Fr. 99.– (statt 149.–) • 5 x 75cl + 1 x 150cl • Art. 246106.2

Pago de Cirsus

Geniessen Sie die Weine vom
5-Sterne Weingut.



- | | |
|---|---|
| 2011 Pago de Cirsus, Navarra DO, Opus 11 | 2016 Pago de Cirsus, Navarra DO, Chardonnay fermentado en barrica |
| 2015 Pago de Cirsus, Navarra DO, La Torre | 2016 Pago de Cirsus, Navarra DO, Rosado |
| 2012 Pago de Cirsus, Navarra DO, Cuvée Especial | 2016 Pago de Cirsus, Navarra DO, Single Vineyard Oak Aged |

Fr. 139.– (statt 212.50) • 6 x 75cl • Art. 247190

Fernando Mora, der Garnacha-König

Entdecken Sie Weine des Master of Wine.



- | | |
|--|---|
| 2015 Cuevas de Arom, Campo de Borja DO, As Laderas | 2013 Frontonio, Valdejalón IGP, Microcósmico Tinto |
| 2015 Cuevas de Arom, Campo de Borja DO, Os Cantals | 2015 Frontonio, Valdejalón IGP, Las Alas de Frontonio |
| 2013 Frontonio, Valdejalón IGP, Telescopico Tinto | 2014 Frontonio, Valdejalón IGP, Frontonio Special Cuvée |

Fr. 159.– (statt 230.–) • 6 x 75cl • Art. 247220

Terroir al Limit

Hochelegante Top-Weine
aus dem Priorat.



- | | |
|---|---|
| 2016 Terroir al Limit, Priorat DOCa, Terroir Historic blanc | 2015 Terroir al Limit, Priorat DOCa, Dits del Terra |
| 2016 Terroir al Limit, Priorat DOCa, Terroir Historic negre | 2014 Terroir al Limit, Priorat DOCa, Arbassar |
| 2016 Terroir al Limit, Priorat DOCa, Torroja | 2015 Terroir al Limit, Priorat DOCa, Arbassar |

Fr. 189.– (statt 272.–) • 6 x 75cl • Art. 247369

Dominio del Bendito



Der überwältigende «El Titan».

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



– Antony Terryn –

Erstmals mit verdienten 20/20 Punkten ausgezeichnet.

2015 El Titan • Toro DO

75 cl • Fr. 54.– (statt Fr. 60.–)

20/20 • 2021 bis 2038 • Art. 247922

100% Tinta de Toro (Tempranillo); **aus wurzelechten, bis zu 120-jährigen Reben**, 10 hl bis 20 hl Ertrag pro Hektare aus der Grosslage El Jara (Herzstück der DO Toro), 24 Mt. in französischen Barriques ausgebaut.

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



Jaime Suarez



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

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

Während der Gärung dreht er die Barriques etwa achtmal pro Tag, eine Art moderne Remontage. Ist die Gärung abgeschlossen, nimmt er alles wieder raus und trennt den Trester vom Wein, eigentlich ganz simpel. Danach geht es zurück in die Barriques aus französischer Eiche von verschiedenen Küfern. Die unterschiedlichen Eichenhölzer verleihen dem Quinola seine komplexe Art. Während ca. 20 Monaten wird der Wein so veredelt.

Ein absolut eigenständiger, extrem aussergewöhnlicher Wein aus dem Toro.



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



– Jaime Suarez –

68.–

Bester Ever und ein gewaltiges Erlebnis.

2012 Quinola

Toro DO

75cl • Fr. 68.– (statt 75.–)

20/20 • 2018–2045 • Art. 245811

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

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

Beat Caduff: «Grossartige Nase, Noten von Black Currant, reife Brombeeren, schwarze Kirschen, leichte Bergheidelbeeren, Bolivianische Wildschokolade, etwas Trinidad Zigarre und wunderschönes Tahitivanille. Im Gaumen eng gewobene, reife Tannine. viel Schmelz, mit unglaublicher Länge. **Trotz dieser unglaublichen Kraft und Muskeln wirkt er immer noch wunderbar elegant.** Es vibriert so richtig in den Fingern, so dass ich sofort wieder zum Glas greife für den nächsten Schluck, macht unheimlich Spass! Wer sich genügend davon sichert und 10 bis 20 Jahre warten kann – das ist nicht etwa einfach, so genial ist er jetzt schon... – wird das gewaltige Erlebnis noch intensiver geniessen können.»

El Sacramento



Der neue Star am Rioja-Himmel.



– Jesùs Velilla,
Etienne Cordonnier Leizaola –

49.50

Ausnahmewein der Premiumklasse.

**2014 El Sacramento
Rioja DOC**

75cl • Fr. 49.50 (statt 55.–)

19/20 • 2018–2035 • Art. 247834

97% Tempranillo und 3% Graciano, aus einer wunderschön gelegenen, 1986 gepflanzten Einzellage beim Städtchen Laguardia. 18 Monate in französischen Barriques ausgebaut.

Man soll ja den Begriff «Premium» nicht überstrapazieren. Aber hier haben wir es tatsächlich mit einem **fantastischen Ausnahmewein der Premiumklasse** zu tun. **Alle, die ihn probieren konnten, waren begeistert.** Dichtes Rubinviolett. Tiefer, konzentrierter Auftakt. Aromen von reifen Waldbeeren, Brombeeren, Pflaumen und schwarzem Trüffel. Anflüge von Zedernholz und Tabak. Am Gaumen die pure Eleganz, verbunden mit Kraft und Tiefe. Konzentrierte Aromatik, Blaubeeren, reife Walderdbeeren, Pflaumen und schwarze Kirschen. Bestens integrierte Barrique, wirkt stützend und gibt dem Wein eine weitere Dimension. Wunderbare Tannine, kräftig mit enormem Schmelz. Der El Sacramento wirkt unheimlich lang im Abgang. Tipp: Unbedingt eine Stunde vor Genuss dekantieren.



NEU
bei Gerstl

Bodega Castaño



Wunderbar frische Monastrells aus 800 m ü. M.



– Familia Castaño –

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



44.–

Monastrell-Gigant aus 100-jährigen Reben.
2012 Moragón Family Collection
Yecla DO
75cl • Fr. 44.– (statt 49.–)
19/20 • 2018–2030
Art. 245807 • 100% Monastrell

Aromen von schwarzen Waldbeeren und Früchten. Pflaumengelee, 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.**



17.90

Viel Monastrell-Genuss für wenig Geld.
2014 Santa
Yecla DO

75cl • Fr. 17.90 (statt 20.–)
18/20 • 2018–2027 • Art. 246529
Aus 50-jährigen Reben, Buscherziehung, unbewässert, 90% Monastrell, 10% Garnacha Tintorera, 10 Mt. in franz. und amerik. Eiche ausgebaut.

Viel frische Früchte nach Brombeeren, 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 schmeichelfaher Wein aus Monastrell- und Garnacha-Trauben.**

Fitapreta

Region
Alentejo
Portugal

Der Insidertipp aus Portugal.

António Maçanita kann auf bedeutende Ausbildungs- und Karriere-Stationen im Napa Valley, bei d'Arenberg in Australien und im Château Lynch-Bages in Bordeaux zurückblicken. Ein weiterer Lehrmeister war der berühmte, mehrfach als Winzer des Jahres ausgezeichnete Luis Duarte aus dem Alentejo.

Auf Fitapreta konnte er für seine Weine schon nach kurzer Zeit **exzellente Bewertungen bei Weinkritikern** erzielen. Schnell war er *der Insidertipp* in Portugal.

Fitapreta erzeugt Weine, die einerseits den Terroircharakter der Region Alentejo widerspiegeln, andererseits aber auch autochthone Rebsorten wie Baga, Trincadeira und andere. Durch das trockene Klima und die schiefer- und granithaltigen Böden entstehen **elegante, fruchtige und gleichzeitig kräftige Weine.**

Eines der Hauptziele von Fitapreta ist es, den Weinanbau **nachhaltig und im Einklang mit der Natur** zu betreiben. Auf den mineralhaltigen Schieferböden der Region Alentejo werden unter anderem Tempranillo, Trincadeira, Baga und Verdelho angepflanzt. Es findet nur Handlese statt, alle Trauben werden entstielt und schonend angequetscht. Dazu kommt: Verzicht auf Pumpen unter Ausnutzung der Schwerkraft zum Mosttransport, schonendes Auspressen zur Vermeidung unnötiger Bitterstoffe, sorgfältige Auswahl der Fässer aus portugiesischer und französischer Eiche und Durchführung einer langen Post-Fermentation. Ein Aufwand, der sich auf jeden Fall lohnt, denn so wurde **António Maçanita zum Weinmacher des Jahres 2016** gewählt. Er folgte seinem Vor-



bild Luis Duarte. Wir werden ihn und seine Weine auf jeden Fall weiterhin aufmerksam verfolgen. António hat mit seinem Tatendrang auch in der Rioja und auf den Azoren, wo er gerade der Retter einer ganzen Weininsel wird, das Zeug, eine Art Telmo Rodriguez Portugals zu werden.



– António Maçanita –

23.40

Tiefgründiger Genuss.

2015 Palpite Reserva

75cl • Fr. 23.40 (statt 26.–)

19/20 • 2018–2030 • Art. 247837

55% Aragonez, 30% Alicante Bouschet und 15% Touriga Nacional, 18 Monate in französischen Fässern ausgebaut.

Was für ein sinnlicher Duft nach Kirschen, Cassis, cremiger Schokolade, zartem Tabak und noblen Kräutern! Der Wein verströmt einerseits eine enorme Kraft, andererseits eine verführerische Raffinesse und Eleganz. Der seidig feine und unglaublich harmonische Anstrich trägt diese dichte, nie zu opulent wirkende Fruchtaromatik über den Gaumen. Das wirkt schon fast **tänzerisch leicht und doch ist er so geballt intensiv.** Ein Wein, der definitiv Lust auf mehr macht. Er zeigt eine perfekte Balance zwischen Kraft und Frische – Intensität und Noblesse. Vor allem zum Abgang hin kommt diese eher kühlere Aromatik mit ihren Kräutern zur Geltung und hinterlässt ganz zarte salzige Nuancen. **Ein echter Grand-Cru-Portugieser.**



NEU
bei Gerstl



NEU
bei Gerstl



62.–

Weinkreation auf höchstem Niveau.

**2014 Preta – Cuvée David Booth
Fitapreta Grande Reserva**

75cl • Fr. 62.– (statt 68.–) • 19+/20 • 2018–2040
Art. 247839 • 46% Alicante Bouschet, 43% Aragonez,
11% Baga. Gewidmet ist diese Cuvée David Booth,
dem Gründungspartner von António Maçanita, der leider
viel zu früh gehen musste.

Dieser Wein ist vom Konzept der Beste von jedem Jahr.

Die endgültige Cuvée ist eine Komposition aus den besten Fässern der Kellerei. Ein Blend, der das Profil vorhergehender Editionen des PRETA besitzt und dieser **unvergleichlichen Spitzenklasse** würdig ist. Weinkreation auf höchstem Level! Er strahlt eine unglaubliche Eleganz und Komplexität aus. Der Holzausbau zeigt sich mit seinen zarten Vanillenoten, ohne jemals störend zu wirken. Im Bouquet ein Duft aus Kirsche, Brombeere, Cassis, Lakritze, gepaart mit vielen verschiedenen Kräutern. **Am Gaumen ein unheimlich geschmeidiger und nobler Wein.**

Faszinierend, wie sich zu Beginn die reife schwarze Frucht gekonnt in Szene setzt und sich dann nach und nach – zusammen mit der Frische – auch rotbeerige Noten unter anderem nach Johannisbeeren zeigen. Der Wein kommt zwar mit viel Druck und einer betörenden Dichte daher, wirkt aber nie opulent. Der PRETA wird zum Abgang hin immer zarter und leichter und präsentiert ein zartes Kräuterfinale.

Ein aussergewöhnlicher und grosser Wein.

14.50

Frucht und Kraft, ideal vereint.

2016 Fitapreta

75cl • Fr. 14.50 (statt 16.–)
17+/20 • 2018–2025

Art. 247838 • 40% Aragonez, 30% Alicante Bouschet und 30% Trincadeira. Alle Trauben wurden handverlesen und nur zu 50% im Holzfass ausgebaut, um einen möglichst reinen Fruchtgeschmack zu haben.

Ein schon fast überschwängliches Fruchtbouquet strahlt hier aus dem Glas. Unglaubliche Kraft, die von diesem Wein ausgeht – Kirsche, Cassis und rotbeerige Nuancen, umhüllt von einer sinnlichen Fruchtsüsse. Dahinter zeigen sich frische und würzige Kräuteraromen – Lavendel und Nelken mit einem zart pfeffrigen Unterton. Je länger man am Glas riecht, desto mehr kommt diese schon fast äthersich kühle Minze zur Geltung. Die Opulenz hält sich auch beim Antrunk nicht zurück und durchflutet den ganzen Gaumen. **Gewaltig, wie dieses Fruchtpaket seine kraftvolle Extraktsüsse im Mund entlädt.** Nach und nach weichen die Fruchtaromen den würzig noblen Kräutern. Ein Abgang mit toller Länge und Intensität.

Adega Eidos



Junge, dynamische Bodega.

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 Adega 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.

Auch Robert Parker ist auf die junge Bodega aufmerksam geworden und benotet ihre Weine regelmäßig mit über 90 Punkten!



17.80

Ein Weinjuwel aus Albariño.

2016 Eidos de Padriñán

Rias Baixas DO

75cl • Fr. 17.80 (statt 20.–)

17/20 • 2018–2024 • Art. 247288

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 Radio –

Dosterras

Region
Montsant

Das kleine und feine Boutique-Weingut in unserem Sortiment.

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



29.–

Grosses Montsant-Kino.

2013 Dosterras
Montsant DO

75cl • Fr. 29.– (statt 34.–)
19/20 • 2018–2030 • Art. 246430
100% Grenache, 12 Monate in
französischen 500-Liter-Barriques
ausgebaut.

Schon in der Nase spürt man, dass es sich hier um einen grossen Jahrgang handelt, unheimlich schöner Früchtekorb, vor allem mit schwarzen Früchten gefüllt und einem Touch Mineralität.

Im Gaumen richtig mundfüllend, wow, hat dieser Montsant Druck und Konzentration!

Macht jetzt schon richtig Spass zum Trinken, wird sich aber in ein paar Jahren sicherlich noch spannender präsentieren.

19.50

Toller Sommerwein.

2014 Vermell
Montsant DO

75cl • Fr. 19.50 (statt 22.–)
17+/20 • 2018–2026 • Art. 246429
40% Black Grenache, 20% Syrah,
20% Cabernet Sauvignon, 10% Tem-
panillo; 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.

Orto Vins

Region
Montsant

Tradition trifft auf Innovation.

Jordi Beltran, Josep M. Beltran, Josep M. Jové und Joan Asens sind die Gründer von Orto Vins, einer jungen Kellerei, die 2008 ins Leben gerufen wurde. Die vier Familien besitzen **uralte Reben mit verschiedenen Traubensorten**. Statt die Trauben der Genossenschaft zu verkaufen, entschieden sie sich, ihre eigenen Weine zu keltern und auf den Markt zu bringen. Für die Reben und die Weinbereitung ist Joan Asens verantwortlich, eine hoch geschätzte Persönlichkeit im Montsant und vor allem im Priorat. Er war der Kellermeister von Alvaro Palacios und **Mitbegründer des legendären «L'Ermità»**, mittlerweile ein spanischer Kultwein, der astronomische Preise erreicht. Die ältesten Lagen werden separat gefüllt und ausgebaut. Es sind wahrlich Mikro-Cuvées, jede einzelne Traubensorte steht für sich, **pro Wein**

werden nur ca. 600-900 Flaschen produziert, somit gehören sie zu den rarsten und gesuchtesten Weinen des Montsant. Joan ist ein Liebhaber von eleganten Weinen mit Struktur und Finesse. Süsse und Opulenz sind ihm ein Greuel. Orto Vins entzieht sich dem gängigen Montsant-Stil komplett, der oft zu süsse und zu konzentrierte Weine hervorbringt. **Wenn Sie elegante spanische Weine mögen, dann sollten Sie unbedingt die edlen Gewächse von Orto Vins probieren.**



19.80

Der Hit für jede Grillparty.

2014 Orto
Montsant DO

75cl • Fr. 19.80 (statt 22.-)
17/20 • 2018–2023 • Art. 245643
55% Cariñena, 29% Garnacha,
10% Tempranillo, 6% Cabernet Sauvignon; 3 Monate in gebrauchten französischen Barriques ausgebaut.

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



55.-

Rarität: nur 700 Flaschen produziert!

2013 La Carrerada
Montsant DO

75cl • Fr. 55.- (statt 65.-)
19/20 • 2018–2031 • Art. 246554
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**.



75.-

Das Orto-Juwel aus über 120-jährigen Reben.

2013 Les Tallades de Can Nicolau Montsant DO

75cl • Fr. 75.- (statt 85.-)
19+/20 • 2018–2034 • Art. 246553
100% Picapol Negre; 12 Monate in gebrauchten französischen Barriques ausgebaut. Nur 600 Flaschen abgefüllt, aus über 120-jährigen Reben.

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



62.-

Intensiv, kräftig, komplex.

2012 Palell

Montsant DO

75cl • Fr. 62.- (statt 69.-)
19/20 • 2018–2028 • Art. 245645
100% Garnacha Peluda, 12 Monate in französischen Barriques.

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

38.-

Eleganz in bestechender Form.

2014 Les Comes d'Orto

Montsant DO

75cl • Fr. 38.- (statt 42.-)
18/20 • 2018–2028 • Art. 246555
50% Garnacha, 45% Cariñena, 5% Tempranillo; 12 Monate in gebrauchten französischen Barriques ausgebaut, 40- bis 80-jährige Reben.

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





Cegado

by Pago los Balancines

22.–

Ein Wein wie das Gemälde: Intensiv und kraftvoll.

2014 Cegado

Ribera del Guadiana DO

Pago Los Balancines

18+/20 • 2018 bis 2030

75cl • Fr. 22.– (statt 24.–) • Art. 245232

150cl • Fr. 49.– (statt 53.–) • Art. 245287

Garnacha Tintorera, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah; Ausbau 13 Monate in französischen 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.**

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.**



– Die Künstlerin Susanne Saidi-Schuster –



Mérida

by Pago los Balancines



Rotwein
des Jahres
2017

18.80

Rotwein des Jahres 2017:

Das Meisterwerk aus der Extremadura.

2014 Mérida

Ribera del Guadiana DO

Pago los Balancines

75cl • Fr. 18.80 (statt 25.–)

18+/20 • 2018–2027 • Art. 245856

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 aromen 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.

Fil.loxera & Cia

Kleinstmengen aus uralten Reben

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

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



nur 980 Fl.
- abgefüllt -



45.-

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

75cl • Fr. 45.- (statt 50.-)
19/20 • 2018–2032 • Art. 247569
Monastrell 40%, Tempranillo 30%,
Garnacha Tintorera 27%,
3% Malvasia. 15 Monate in Barriques
ausgebaut.

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



17.-

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

75cl • Fr. 17.- (statt 19.-)
18/20 • 2018–2026 • Art. 246604
Monastrell 60%, Tempranillo 22%,
Garnacha Tintorera 15%, Malvasia
3%. 7 Monate in Barriques ausgebaut.

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

Master of Wine

Norrel Robertson

El Puño («die Faust»), der eindruckliche Garnacha-Hammer!

Der El Puño von Norrel Robertson MW (Master of Wine) gehört definitiv zu den allerbesten Garnachas aus Spanien. Der Wein wird auf 1100 m ü.M. (!) aus uralten Reben angebaut. Das Klima ist extrem kontinental mit heissen Tagen und kühlen Nächten. Auf dieser Höhe 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.**



– Gruppenbild mit Rebstock:
Roger Maurer, Norrel Robertson –

29.50

Weltklasse-Garnacha.

2013 El Puño

«The Flying Scotsman»

75cl • Fr. 29.50 (statt 34.–)

19/20 • 2018– 2030 • Art. 246633

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

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



Region
Calatayud



– Norrel Robertson, MW –

16.–

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

2014 Manga del Brujo
Calatayud DO

75cl • Fr. 16.– (statt 18.–)

18/20 • 2018 bis 2026

Art. 246958

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 und markante Frucht-
aromen. Angenehme Tannine,
wirkt jugendlich und frisch.

**Im Abgang anhaltend und
kräftig mit frischer Frucht und
mineralisch-würziger Note.**



26.–

Nur 6'000 Flaschen
produziert.

2014 Manda Huevos Tinto
Vino de Parcelas Caña
Andrea

75cl • Fr. 26.– (statt 29.–)

18+/20 • 2018 bis 2033

Art. 245660

Garnacha, Bobal, Mazuelo,
Moristel; in 900-Liter-Betoneiern
vergoren und ausgebaut.

Aus bis zu 100-jährige Reben.

Rotbeerige Aromen von frischen
Kirschen und reifen Pflaumen mit
einem Hauch Cassis und Blau-
beeren, gepaart mit wilden medi-
terranean Kräutern. Sensationelles
Tannin, feinkörnig und reif. Mine-
ralische Würze mit mediterranen
Kräutern. Gut integrierte Säure
**lässt den Wein unendlich
nachhallen**, wirkt am Gaumen
frisch und lebendig.



Fernando Mora

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

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

Region
Campo de
Borja



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



– Fernando Mora & Roger Maurer –

22.50

Spektakulär erfrischender Garnacha.

**2015 As Ladieras
Cuevas de Arom
Campo de Borja DO
75cl • Fr. 22.50 (statt 25.–)
18+/20 • 2018 bis 2030
Art. 247144
100% Garnacha**

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



– Fernando Mora, Francisco Latasa, Mario López –

Region
Valdejalón



19.50

**Vibrierende, tänzerische
Köstlichkeit.**

2013 Telescópico
IGP Valdejalón
75cl • Fr. 19.50 (statt 22.–)
18+/20 • 2018–2030
Art. 244891
100% Garnacha, 8 Monate
in Allier-Barriques,
nur 3890 Flaschen produziert.

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



16.–

**Ein eigener Mikrokosmos
von Wein.**

2013 Microcósmico
IGP Valdejalón
75cl • Fr. 16.– (statt 18.–)
18+/20 • 2018–2030
Art. 244892
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.

Magallanes Optimum



Absoluter Top-Wein des begnadeten César Muñoz.

César Muñoz ist immer wieder für eine Überraschung gut. 2012 war ein absolutes Top-Jahr für seine Parzellen auf 1000 m ü.M. Darum hat er sich entschlossen, die rigorose Selektion noch genauer anzuschauen. Dabei hat er festgestellt, dass sich einzelne Barriques bedeutend langsamer entwickelten als andere und die Weine in diesen Barriques eine extrem hohe Komplexität aufbauten. Diese nur vier einzelnen Fässer füllte er nicht in Flaschen ab, sondern gönnte ihnen noch einen längeren Ausbau. Der Aufwand hat sich enorm gelohnt!

Denn aus diesen vier Fässern ist ein ganz grosser Ribera del Duero entstanden, dessen Name alles sagt: Optimum.



– César Muñoz –

120.–

Exklusiv bei Gerstl erhältlich.

2012 Optimum, Ribera del Duero DO

75cl • Fr. 120.–

20/20 • 2018–2035 • Art. 247147

100% Tempranillo

Sattes Rubinrot. Dichter, komplexer Auftakt. Aromen von roten und schwarzen Beeren wie Kirschen, Brombeeren, vollreifen Himbeeren und Blaubeeren, gepaart mit weissem Pfeffer und sagenhaften Grafitnoten. Am Gaumen mit Massen von feinkörnigen Tanninen, tolle Säure unterstützt die Aromen bestens. Die Barrique ist perfekt integriert, nur ab und zu blitzt sie auf, wirkt unterstützend und trägt zur Komplexität des Weines bei. Die Aromen bestätigen sich, rote, schwarze Beeren und Früchte, mineralische Würze mit mediterranen Kräutern unterlegt. Der Optimum endet lang und kräftig ohne jemals fett oder opulent zu wirken. **Ein sensationeller Tempranillo, der zu den besten Weinen Spaniens gehört.**

Alto Sotillo



Für Liebhaber grosser Ribera del Duero-Weine.

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.



– Miguel Calvo –



22.–

Schmelz und Finessen in perfekter Balance.

2015 Rubiejo Crianza, Ribera del Duero DO

75cl • Fr. 22.– (statt 24.–)

18/20 • 2018 bis 2030

Art. 247206

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. 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.



39.50

Von 80-jährigen Reben.

2014 Evolución, Rubiejo Ribera del Duero DO

75cl • Fr. 39.50 (statt 44.–)

19/20 • 2018 bis 2035

Art. 245892

100% Tempranillo von bis zu 80-jährig. Reben; Ausbau 19 Monate in französischen und amerikanischen 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 tief-fruchtiger Aromatik. Betörendes, sattes Tannin, angenehme Frische. **Er endet anhaltend, komplex, mit enormer Länge und tiefer schwarzer Frucht.**

Terroir al Limit

Eleganz und Finesse aus dem heißen Priorat.

Dominik Huber hat wieder eine beeindruckende Kollektion abgeliefert. **Seine Weine sind nochmals einen Zacken eleganter, komplexer und finessenreicher gelungen.** Der eingeschlagene Weg, den oft viel zu mächtigen Priorat-Weinen Gewächse entgegen zu stellen, die genau das Gegenteil anstreben, zahlt sich jetzt aus. Huber setzt auf einen moderaten Alkoholgehalt und belebende Säure und vermeidet vor allem überreife Aromen und Massen von zu starken Tanninen, die den Trinkfluss beeinträchtigen. Wir danken Dominik für seine anstrengende Arbeit in den Rebbergen, da liegt das Geheimnis seines Erfolgs. Durch die biologische Bewirtschaftung, die frühe Lese und die schonende Verarbeitung im Keller entstehen Weine, die in ganz Spanien ihresgleichen suchen. Ganz nach Dominik Hubers Motto: «Wer Süsse und Opulenz sucht, soll sich eine Mango kaufen.»



– Die Terroir al Limit-Crew mit Dominik Huber (1. Reihe, 3. v.l.) –

56.–

Hochkomplex aus Premier-Cru-Lage.

2015 Arbossar • Priorat DOCa

75cl • Fr. 56.– (statt 62.–)

19+/20 • 2020 bis 2038 • Art. 247236

100% Cariñena; Premier Cru Lage

Klares, dichtes Rubinrot. Mineralisch, kühler Auftakt. Reife Aromen nach wilden Himbeeren, Sauerkirschen unterlegt mit floralen Noten. Wilde Kräuter runden das Nasenbild harmonisch ab. **Am Gaumen, seidenes Tannin, feinkörnig und reif.** Aromen von roten Beeren, Blaubeeren und ein Hauch Cassis und frischen mediterranen Kräutern. Die gut integrierte Säure lässt den Wein unendlich nachhallen. Der Arbossar endet elegant und nobel mit viel Kraft und Schmelz. **Sehr anspruchsvoller, komplexer Wein, in eine paar Jahren ein Gedicht.**

Region Priorat



22.50

Beeindruckend mineralisch.

2016 Terroir Històric Blanc
75cl • Fr. 22.50 (statt 25.–)
17/20 • 2018 bis 2022
Art. 246014 • **91+** Parker

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.



22.50

Leichtfüssiger Sommerwein.

2016 Terroir Històric Negre
75cl • Fr. 22.50 (statt 25.–)
17/20 • 2018 bis 2024
Art. 246011 • **92** Parker
Garnacha, Carinena

Transparentes Rubinviolett. Fruchtige Aromen von roten Waldbeeren, Weichselkirschen, Blaubeeren und dunklen Pflaumen mit einem Hauch Kräuterwürze, 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. **Erfri-schender Wein aus einer sehr warmen Region, der im Sommer richtig Spass macht.**

Terroir al Limit

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



56.–

Sehr kräftig und finessenreich.

2015 Dits del Terra
Priorat DOCa
75cl • Fr. 56.– (statt 62.–)
19+/20 • 2021 bis 2039
Art. 247237
100% Cariñena;
Premier Cru Lage

Strahlendes Rubinrot. Kräftiger, komplexer Auftakt. Aromen von frischen Pflaumen, überreifen Himbeeren und schwarzen Bergkirschen. Einnehmender, voller Gaumen, wieder viel dunkle, tiefe Frucht. Wirkt sehr kräftig, reife, körnige Tannine mit enormer Spannung, gut gestützt von der harmonischen Säure. **Der Dits del Terra endet lang, harmonisch und anhaltend bleibt jedoch elegant und finessenreich.** Wirkt deutlich wärmer als der Arbosar – das liegt an der Exposition und Höhe der Lage, die deutlich tiefer liegt.



Caragols

Extra Virgin
Olive Oil



29.50



50cl • Art. 244814
Fr. 29.50 (statt 35.–)

34.50

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

2016 Torroja • Priorat DO
75cl • Fr. 34.50 (statt 39.–)
18+/20 • 2018 bis 2028
Art. 247235 • 50% Cariñena,
50% Garnacha; Dorflage

Strahlendes Rubinrot. Offener, zugänglicher Auftakt. Wilde rote Beeren, schwarze Kirschen, gepaart mit Schwarztee und dunklen wilden Rosen, mit mineralischen Noten nach warmem Schiefer. Subtiler, feinfuchtiger Gaumen, **Trinkfluss ohne Ende, macht richtig Spass.** Markante Fruchtnoten, viel rote Beeren, Cassis mit kräuterigen Anklängen. Er endet leichtfüßig mit guter Länge und verspielten fruchtigen Aromen. Bitte nicht wärmer als 15°C geniessen. **Im Sommer der ideale Rotwein.**

Clos Figueras

Region
Priorat

Eleganter, charakturvoller Priorat-Weingenuß.

Christopher Cannan begrüßt uns herzlich auf seinem malerischen Weingut in Gratallops. 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.



– Christopher Cannan mit Tochter Anne-Josephine –



29.50

Grosser Priorat-Genuss zu sehr genüsslichem Preis.

2015 Font de la Figuera Tinto Priorat DOQ

75cl • Fr. 29.50 (statt 34.–)
18+/20 • 2018 bis 2031 • Art. 247149
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.



68.–

Absoluter Top-Priorat.
2015 Clos Figueres Priorat DO

75cl • Fr. 68.– (statt 75.–)
19+/20 • 2018 bis 2040 • Art. 247701
50% Garnacha, 20% Cariñena, 10% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Monastrell

Sehr komplexer Auftakt. Hohe Mineralität, die an Graphit und Schiefer erinnert. Vielschichtige Gewürznoten, blühender Thymian, Salbei und Rosmarin. Am Gaumen tief und verschlossen, seidige Tannine, pure Eleganz, der Wein verführt einen in eine Welt der rot- und schwarzbeerigen Aromen. Hohe Struktur mit unendlicher Mineralität. Der Clos Figueres endet gehaltvoll mit atemberaubender Eleganz und nobler Zurückhaltung.

Einer der grössten Priorat, die wir je probiert haben. Braucht noch etwas Flaschenreife, um sein Potenzial zu zeigen. Tipp: Falls Sie diesen Wein jung geniessen möchten, unbedingt mindestens 3 Stunden vorher dekantieren.

Von Clos Figueras:

«Serras del Priorat», genialer Einstieg in die Weinwelt des Priorats.



19.50

2016 Serras del Priorat Priorat DOQ

75cl • Fr. 19.50 (statt 22.–)

17/20 • 2018 bis 2026

Art. 246654

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. Dezente 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.**

Rotwein des Jahres 2018:

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



19.50

2015 La Torre

Pago de Cirsus • Navarra DO

75cl • Fr. 19.50 (statt 27.–)

19/20 • 2018–2028 • Art. 247160

50% Tempranillo, 50% Syrah;

14 Monate im Barrique ausgebaut.

Pirmin Bilger: Mit dem «La Torre» ist ein ganz grosser Wurf zu einem Hammerpreis gelungen! Dichte, schwarze, reife Frucht strömt aus dem Glas. Eine anmutige Opulenz ohne überreife Noten. Kirsche, Brombeere, Cassis. Dahinter zarte florale Düfte mit ganz feinen Veilchennoten. Beim zweiten Hinriechen zeigt der «La Torre» seine Würze mit etwas Nelken und leichten Rauch-/Tabaknoten. Was für ein herrlich saftiger Antrunk! Wunderbar reife, schwarze Kirsche, mit Brombeeren und etwas Cassis. **Der «La Torre» hat einen dichten Körper, mit toller Struktur und Frische.** Der Wein ist erstaunlich komplex, vollmundig, geschmeidig und vielschichtig – und garantiert einen grossen Spass- und Genussfaktor.

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. 041 61 971 22 35
www.landgasthof-hirschen.ch

Landgasthof Farnsburg

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

Restaurant Sternen

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

Restaurant Bacchus Bistro & Genussmanufaktur

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