



*vina pedrosa von perez pascuas*  
*RIBERA DEL DUERO -crianza-*

*rebsorte:*  
*tempranillo*

*der wein:*

*braune Gewürze, dunkle beeren und der rauchige einfluß neuen faßholzes prägen ein bukett, das elegant, ausgeglichen und kraftvoll daherkommt, ohne abgedroschene spanien-klischees zu zitieren. weine wie dieser haben die ribera del duero einst berühmt gemacht.*

*18 monate reifte diese crianza in zur hälfte amerikanischen und französischen barriques auf der feinhefe. ihr besonderes spiel am gaumen und ihre harmonie im mundgefühl verdankt sie der zweiten gärung, dem biologischen säureabbau, im faß. dazu wird der wein noch während der alkoholischen gärung in die barriques umgefüllt, in denen er nicht nur die alkoholische, sondern auch besagte zweite, die malolaktische, gärung absolvieren darf. ein kleiner trick, mit dem die brüder perez jene bei aller kraft und dichte seidig kühl wirkende harmonie am gaumen erzielen, die ihre crianza zu einer der berühmtesten Spaniens gemacht hat.*

*0,75 l 65,00*

---

*JEAN LEON*

*3055 merlot - petit verdot / D.O. penedès / BJO*

*der wein:*

*jean leon 3055 ist ein Rotwein aus der D.O. penedès... diese weinkellerei in torrelavit (barcelona) würdigt mit ihren weinen das leben von jean leon, einem spanier bescheidener herkunft, der im hollywood der 1950er jahre dank eines restaurants, das zu einer legende wurde, erfolgreich war.*

*jean leon begann als taxifahrer in new york und mit diesem wein soll diesem lebensabschnitt eine hommage erwiesen werden. Die nummer 3055 erinnert an die lizenz des taxis, das er in new york fuhr.*



*jean leon 3055 wird aus trauben merlot und petit verdot hergestellt, die in einer höhe von 600 m wachsen. dieser rotwein gehört zur linie der ökologischen weine des weinguts.*

*der wein wird in edelstahlbehältern vergoren und anschließend vier monate lang in eichenfässern ausgebaut.*

*0,2l 9,50 - 0,75 l 28,00*

# 'vino tinto'

unser hauswein: *finca los trezzones - crianza 2015*

traube: tempranillo

0,2l 4,50    0,7l 14,00

*torre aldea, rioja*

*körperreicher, ausgewogener & vollmundiger tempranillo ...*

0,2l 5,90    0,7l 18,90

*misiva tinto roble D. O.*

*ein wunderbarer tempranillo... intensives rot im glas und im französischen eichenholzfass gereift und aus dem bekannten weinanbaugebiet ribera del duero!*

0,2l 7,90    0,7l 25,90

*bodega ojuel, la plana rioja BJO*

cuveé: tempranillo, maturana & garnacha...

*verhalten würzig und transparent leise im bukett. mediterran reif, aber kühl, subtil und raffiniert. der respektvoll sensible ausbau des jungen naturweinwinzers manifestiert sich in saftig seidiger konsistenz im mundgefühl, fast schwebend gleitet der wein über die zunge, beschwingt und sanft wirkend, leicht fast, ohne es zu sein*

0,7l 38,00

*luis canas rioja, RESERVA*

cuveé: tempranillo & graciano

*leuchtendes rubinrot mit leicht violetten reflexen, aromatisches bouquet reifer früchte, wie schwarze johannisbeeren und kirsche, dazu tabak, bitterschokolade, graphit und getoastetes holz. 18 monate im eichenfass gelagert.*

0,7l 39,00

*azul y garanza, -naturaleza salvaje- tinto BJO*

traube: garnacha

*gewachsen in extremem klima auf rund 400 m höhe, gekeltert und ausgebaut in der amphore. erde und stein im duft. grüne noten von den stielen und stengeln, die mitverarbeitet und mazeriert wurden. ätherischer duft nach eukalyptus und sommerkräutern. tolle feinkörnige gerbstoffe, die dicht und samtig den mund füllen. naturwein, wie man ihn nur selten erlebt. durchaus rustikal im charakter, aber so ehrlich und natürlich, so ungekünstelt und überzeugend unberührt, so wenig »gemacht«, und dabei so geschmeidig und fröhlich und unkompliziert zu trinken, daß pure freude aufkommt*

0,7l 42,00

# 'vino blanco'

## unser hauswein: finca los trezozos - 2020

traube: sauvignon blanc

0,2l 4,50    0,7l 14,00

## cuatro rayas

traube: 100 % verdejo

region: rueda d. o.

eine klare, saftige frucht und noten nach apfel, pfirsich und frischem gras erwarten die nase.,  
im mund zeigt er sich rassig und frisch, mit einem ausgesprochen fruchtigen abgang und abgestimmtem säurespiel.

0,2l 5,90    0,7l 18,90

## jean leon 3055 - BIO & VEGAN

traube: 100 % chardonnay

region: d. o. penedés

herrlich delikater und intensiver aromatik nach exotischen früchten, pfirsich, frischer butter und holunderblüte...

0,2l 9,50    0,7l 28,00

## marqués de risca blanco

ein wunderbar frischer wein. betont fruchtig, mit einer gewissen trockenheit und  
exzellenter rasse, bietet er sich wunderbar als essensbegleiter an.

0,2l 9,90    0,7l 28,90

## martin codax

100% albarino traube aus galizien...

0,2l 9,90    0,7l 28,90

## a coroa -godello-

100% godello traube aus valdeorras...

0,7l 39,00

## azul y garanza - naturaleza salvaje - orange BIO

traube: 100 % garnacha blanca

region: navarra

im mund absolut ungewohnt. geballte ladungen matt wirkender gerbstoffe ergießen sich auf die zunge,  
der faszinierend expressive duft erinnert an apfelschalen und frisches bier, an cidre  
oder apfelmost. typisch für auf den beerenschalen vergorenen weißwein, der kaum bzw.  
nicht geschwefelt wurde. völlig neue weißweinerfahrung. spannend. muß man mögen, bzw. sich erst daran gewöhnen.

0,7l 42,00

# *‘vino rosado’*

*castillo monjardin*

*traube: cabernet sauvignon & tempranillo*

*region: navarra*

*0,2l 5,20      0,7l 16,00*

*jean leon 3055 - BIO & VEGAN*

*traube: 100 % pinot noir*

*region: d. o. penedès*

*0,2l 9,50      0,7l 28,00*