

*spezielle empfehlung:*



*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 bukkett, 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 reife diese crianza in zur hälfte amerikanischen und französischen barriques auf der feinhoefe. 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.*

*flasche: 0,75 l 65,00 €*

# 'vino tinto'

## unser hauswein: *mecenas*

traube: cabernet sauvignon

0,2l 4,00    0,7l 12,00

## *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: ramón roqueta

von der bodega 1898 kommt dieser wunderbare und frische weisse, der aus den trauben macabeo und chardonmay gekeltert wird.

0,2 l 4,00      0,7 l 12,00

## vina azabache

ein feiner, weisser rioja mit süffiger art aus verdejo & viura trauben ...

0,2 l 4,50      0,7 l 13,50

## 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.

0,2 l 5,90      0,7 l 18,90

## marqués de riscal blanco

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

0,2 l 9,90      0,7 l 28,90

## martin codax

100% albarino traube aus galizien... feiner duft nach reifer grapefruit & aprikose. er ist ein trockener und erfrischender wein  
sowie angenehm saftig / langanhaltend am gaumen.

0,2 l 9,90      0,7 l 28,90

## a coroa -godello-

100% godello traube aus valdeorras... spannend würziger weißwein... dicht und knochentrocken, wirkt mundwässernd frisch,  
klar und reintönig und präsentiert sich so charaktervoll und komplex wie anspruchsvoll, ohne anstrengend zu sein.

0,7 l 39,00

# 'vino rosado'

## vina azabache

unser 'kennenlern' - rioja in rosefarben ...

0,2 l 4,50 €      0,7 l 13,50 €



## azul y garanza - naturaleza salvaje - orange BIO

herkunft:

spanien - navarra

rebsorte:

100% garnacha blanc

beschreibung:

orange-wine. weißwein, der ungewöhnliche lange auf den schalen seiner beeren mazerieren konnte. fünf tage lang standen hier die von stiel und stengel befreiten beeren auf dem gärenden most, um gerbstoffe und phenole aus den dicken schalen der garnacha blanca-beeren zu extrahieren. weißwein mit gerbstoff also. der färbt den wein dunkelgelb und weil er nicht filtriert wurde, ist er naturtrüb. deshalb »orange«, weil er sämtliche natürliche antioxidantien der beerenschale enthält, muß er nicht zusätzlich geschwefelt werden.

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.

flasche: 0,75 l 42,00 €