

## Los Blancos Weißwein

D.o. ribeira sacra

Lapola 2015<sub>s</sub> Fl. 44,00 Euro

Bodega javier dominguez

80% Godello / 20% Doña blanca / 7 meses en barrica

(Ein grandioser, filigraner Weißwein mit einem saftig, delikaten, frischen Schliff und einer wunderschönen, engmaschigen Textur)

D.o. rueda

José pariente fermentado en barrica 2015<sub>s</sub> Fl. 42,00 Euro

Bodega josé pariente

100% Verdejo / 6 meses en barrica

(Selten fein eingebundene Weinsäure, vortreffliche Balance der Frucht- und Fasskomponenten, tolle Länge, enorm viel Schmelz, große Dichte, mundfüllender Nachhall)

Quintaluna 2017<sub>s</sub> Fl. 39,00 Euro

Bodega belondrade y lurtón

100% Verdejo

(saftiger, charakturvoller, fein mineralischer, frischer und würziger Weißwein)

Quinta Apolonia 2017<sub>s</sub> Fl. 36,00 Euro

Bodega belondrade y lurtón

100% Verdejo

(Tiefgang, Seriosität und Eleganz auf der einen Seite, Rasse, Verwegenheit auf der anderen Seite. Der Wein zeigt sich floral, fruchtig, herb, zu keiner Zeit kitschig und passend unterfüttert)

José pariente 2017<sub>s</sub> Fl. 29,00 Euro

Bodega josé pariente

100% Verdejo

(geschmeidig, vollmundig mit schöner Frische und im Finale eine, für den Verdejo sehr typische, elegante Bitternote)

Basa 2018<sub>s</sub> Fl. 26,00 Euro

Bodega telmo rodriguez

85% Verdejo / 10% Viura / 5% Sauvignon blanc

(fruchtige Noten von Pfirsich und Mango mit einer eleganten Frische und Anklängen feiner Kräuter)

D.o. somontano

Enate 2017<sub>s</sub> FL. 29,00 Euro

Bodega enate

100% Chardonnay / 6 meses en barrica

Jahrgänge können abweichen

(exotische Früchte, Pfirsich, Banane und Holunder, exzellente Struktur, und trotz seiner großen individuellen Klasse, sinnlich verführerisch, extrem lang der Nachhall)

Montesierra 2017<sub>s</sub> FI. 25,00 Euro

Bodega pirineos

60% Macabeo / 40% Chardonnay

(Pfirsich, Papaya und Zitrusfrüchte, mild, harmonisch und mit feinen floralen Aromen ausgestattet)

## Los Blancos Weißwein

D.o. rias baixas

Terras gauda 2017<sub>s</sub> FI. 45,00 Euro

Bodega terras gauda

70% Albariño/ 18% Caíño/ 12% Loureiro

(aktuell einer der edelsten spanischen Weißweine, Fruchtoromen con Pfirsich, Orangenschale und weißen Blüten, pikante intensive Mineralität, gefolgt von einem cremig-weichen Schmelz. Das perfekte Zusammenspiel ergibt einen gut strukturierten, authentischen und eleganten Weißwein)

Pedralonga 2016<sub>s</sub> FI. 43,00 Euro

Bodega Pedralonga

100% Albariño

(ölig, fleischig, herausragende Mineralität, als Spiegel der Granituntergrundes auf dem er angebaut wurde, sehr ausgewogen, langer Abgang.)

Pazo Señorans 2017<sub>s</sub> FI. 39,00 Euro

Bodega Pazo Señorans

100% Albariño

(perfekt komponiert, mit erfrischender Säure, geschmeidiger Textur und filigraner, tiefgründiger Mineralität. Der Nachhall elegant und lebhaft.)

Zárate 2017<sub>s</sub> FI. 36,00 Euro

Bodega zárate

100% Albariño

(gelbes Kernobst, Ginster und mineralische Noten, intensiv, elegant und anhaltend. Frisch und jung mit ausgeglichenem Säuregehalt, der eine perfekte Harmonie verleiht. Schmackhaft, elegant, mit langanhaltendem Nachhall)

D.o. penedès

Gran viña sol 2017<sub>s</sub> FI. 32,00 Euro

Bodega miguel torres

85% Chardonnay / 15% Parellada

(Fruchtaromen von Aprikose und reifem Pfirsich werden von intensiven floralen Anklängen perfekt ergänzt, dicht und reich, mit gutem Körper und exzellenter Balance)

D.o. condado de huelva

Jahrgänge können abweichen

Édalo 2016<sup>s</sup>

Bodega contreras

100% Zalema

(Aromen von tropischen Früchten, Melone und Ananas, leicht, frisch und beschwingt)

Fl. 23,00 Euro

## Los Tintos

### Rotwein

D.o.ca. rioja

Remelluri gran reserva 2010<sub>s</sub> Fl. 110,00 Euro

Bodega remelluri

90% Tempranillo, 10% Graciano / 7 meses en barrica

(93 Parker Punkte, Aromen nach Schwarzkirsche, Zedernholz, Bitterschokolade, Moosbeeren und reifen Pflaumen. Vollmundig mit perfekten Tanninen im Finale)

Remelluri reserva 2011<sub>s</sub> Fl. 59,00 Euro

Bodega remelluri

100% Tempranillo / 16 meses en barrica

(klare Frucht, ganz feines Tannin, Gewürznoten, florale Nuancen und wiederum Mineralität am Gaumen. Recht kräftiger Körper, aber mit viel Eleganz und Finesse)

Lindes de remelluri labastida 2013<sub>s</sub> Fl. 39,00 Euro

Bodega remelluri

90% Tempranillo, 10% Garnacha, Graciano, Viura y Malvaria / 12 meses en barrica

(weicher vollmundiger Geschmack, mit schmelzenden Tanninen und einem eleganten Abgang)

La montesa 2015<sub>s</sub> Fl. 38,00 Euro

Bodega palacios remondo

55% Garnacha / 40% Tempranillo / 5% Mazuelo / 12 meses en barrica

(90 Parker Punkte, elegante, feinstrukturierte Rioja-Crianza, die samtig, rund und saftig über die Zunge fließt.)

Luis cañas crianza 2015<sub>s</sub> Fl. 29,00 Euro

Bodega Luis cañas

95% Tempranillo / 5% Granacha / 12 meses en barrica

(weiches, samtiges Mundgefühl, einem mittleren Körper mit gekonnt eingearbeiteten Tanninen und viel Frucht.)

Corriente 2015<sub>s</sub> Fl. 29,00 Euro

Bodega telmo rodriguez

60% Tempranillo / 25% Graciano / 15% Garnacha

(kraftvoll und konzentriert, mit schöner Textur, feinem Tannin und frischer Säure.)

Finca san martin 2014<sub>s</sub> Fl. 29,00 Euro

Bodega torre de oña

95% Tempranillo / 5% Mazuelo / 14 meses en barrica

(samtige Textur, gut balanciertem Süße-Säure-Spiel und eleganten Tanninen sorgt der Wein für ein angenehmes Mundgefühl.)

D.o. ribera del duero

Alión 2014<sub>s</sub> Fl. 107,00 Euro

Bodega alión

100% Tempranillo / 13 meses en barrica

Jahrgänge können abweichen

(94 Parker Punkte, komplex, mit eleganten Tanninen und langem Finale, das für ein gutes Alterungspotential spricht)

## Los Tintos Rotwein

Malleolus 2015 <sub>s</sub>	Fl.	85,00 Euro
Bodega emilio moro		
100% Tinto fino / 13 meses en barrica		
(93 Parker Punkte, kraftvoll, tanninreich und stark, aber dennoch samtig mit einem tollen Finish)		
Pesquera reserva 2015 <sub>s</sub>	Fl.	83,00 Euro
Bodega alejandro fernández		
100% Tempranillo / 24 meses en barrica		
(91 Parker Punkte, enorm schmackhaft, blitzsauber, mit einer großartigen Struktur, sehr lang und ungemein sinnlich der Nachklang)		
Tinto Figuero Reserva 2014 <sub>s</sub>	Fl.	80,00 Euro
Bodega García figuero		
100% Tinto fino / 15 meses en barrica		
(mächtig mit seiden Tanninen und sehr ausgewogener Säure. Gleichmaßen elegant und persitent.)		
Aalto 2016 <sub>s</sub>	Fl.	75,00 Euro
Bodega aalto		
100% Tinto fino / 23 meses en barrica		
(akzentuiert mit erdigen Noten, auch Trüffeln und Gewürze und Mineralien in perfekter Balance mit Edelholznoten und einem sehr langen, eleganten Finale)		
Pesquera crianza 2015 <sub>s</sub>	Fl.	49,00 Euro
Bodega alejandro fernández		
100% Tempranillo / 18 meses en barrica		
( 92 Parker Punkte, potente Aromatik, sehr feine Tanninstruktur und eine wunderbare Frische. Edel, fein, lang, filigran und doch muskelbepackt, der enorm lange Nachklang)		
Ermita del conde 2012 <sub>s</sub>	Fl.	47,00 Euro
Bodega ermita del conde		
95% Tempranillo / 5% Merlot / 14 meses en barrica		
(sehr zugänglich mit feinen Tanninen und gut stützender Frische, toller Gaumenfluss, fruchtbetont, Noten nach Cassis, Kirschen und schwarze Pflaumen)		
Viña Sastre crianza 2016 <sub>s</sub>	Fl.	46,00 Euro

Jahrgänge können abweichen

## Bodega hermanos sastre

### 100% Tempranillo / 14 meses en barrica

(wichtig, verführerisch, cremig, feines Holz, lang, mundfüllend, tolle Tannine, sehr modern gemacht und doch sofort als Ribera del Duero erkennbar und mit einem immensen Nachhall ausgestattet)

Cepa 21 2015 <sup>s</sup> Fl. 49,00 Euro

## Bodega emilio moro

### 100% Tinto fino / 14 meses en barrica

(intensive Aromen von schwarzen Kirschen, delikate Röstaromen, feinkörniges Tannin; pure Eleganz; ein großartiger Wein)

Finca resalso 2017 <sup>s</sup> Fl. 29,00 Euro

## Bodega emilio moro

### 100% Tempranillo / 4 meses en barrica

(satte Kirsch- und Vanille-Noten und der ungeheure Schmelz im Nachklang machen diesen Wein zu einem wunderbaren Trinkvergnügen)

## Los Tintos

### Rotwein

## D.o. toro

Almirez 2016 <sup>s</sup> Fl. 49,00 Euro

## Bodega teso la monja

### 100% Tinta de toro / 12 meses en barrica

(etwas wild, mit dem typischen Toro-Feuer, vollmundig, mit präsenten Tanninen, leicht adstringierender Nachgeschmack, doch ein sehr, sehr attraktives Gesamtbild zeigend.)

Novellum crianza 2015 <sup>s</sup> Fl. 42,00 Euro

## Bodega rejadorada

### 100% Tinta de toro / 12 meses en barrica

(Schwarze Früchte, Lorbeeren und balsamische Aromen. Breit, dick und kraftvoll im Gaumen)

Prima toro 2015 <sup>s</sup> Fl. 35,00 Euro

## Bodega maurodos

### 95% Tinta de toro / 5% Garnacha / 12 meses en barrica

(90 Parker Punkte, wichtiges Bouquet von reifer, dunkler Kirsche, Brombeere und Süßholz, exzellente Tanninstruktur, sehr harmonisch und rund, dabei mit enormer Kraft, satter Frucht und berauscher Frische. Das Finish explosiv und sensationell)

Románico 2015 <sup>s</sup> Fl. 32,00 Euro

## Bodega teso la monja

### 100% Tinta de toro / 6 meses en barrica

(kraftvoll, aber keinesfalls schwerfällig – im Gegenteil, der Wein legt im Mund einen satten Schwung aufs Parkett)

Rejadorada Roble 2015 <sup>s</sup> Fl. 29,00 Euro

## Bodega rejadorada

### 100% Tinta de toro

(geradlinig, recht saftige Frucht, jugendliches, noch ein wenig sandiges Tannin, etwas Kandis und ein Hauch Schokolade.)

Jahrgänge können abweichen

## Mallorca

Ànima negra AN 2016 <sup>s</sup> FI. 89,00 Euro

Bodega ànima negra

95% Callet / 5% Manto Negro y Fogoneu / 18 meses en barrica

(reich und opulent, mit der typischen rauchigen Note der Callet-Rebe. Ewig langer Nachhall, der noch mal alle Register eines großen, eigenständigen Gewächses zieht)

Ànima negra AN/2 2016 <sup>s</sup> FI. 42,00 Euro

Bodega ànima negra

65% Callet / 20% Manto Negro /15% Syrah / 13 meses en barrica

(92 Parker Punkte, herrlich fleischiger Tropfen, der geradezu danach verlangt, getrunken zu werden, intensiv, fruchtiger Duft roter Früchte, eine dichte und opulente Cuvée mit einem herrlich langen Abgang)

## Los Tintos Rotwein

### D.o. vt castilla y león

Quinta sardonía sardón 2016 <sup>s</sup> FI. 28,00 Euro

Bodega dominio de eguren

97% Tinto fino / 3% Cabernet Sauvignon, Garnacha und Malbec / 6 meses en barrica

(einladend mit leicht süßlichem Tannin. Die Reife in gebrauchten franz. Eichenfässern verleihen dem Wein einen seidigen, schmeichelnden Charakter mit angenehmer Frische.)

La mejorada las norias 2014 <sup>s</sup> FI. 28,00 Euro

Bodega la mejorada

100% Tempranillo

(Elegant, fruchtig und frisch, süße Tannine, mineralische und balsamische Noten. Weiche, reine und seidige Textur im Abgang, sehr ausgewogen.)

Yllera crianza 2014 <sup>s</sup> FI. 28,00 Euro

Bodega grupo yllera

100% Tempranillo / 12 meses en barrica

(Elegant, fruchtige Aromen, würzige Noten, fleischig, gut integrierte Tannine, langer Abgang)

Épico 2015 <sup>s</sup> FI. 22,00 Euro

Bodega dominio de eguren

100% Tempranillo / 6 meses en barrica

Jahrgänge können abweichen

(Neben Vanille-, Röst- und Eichenholznoten offenbart dieser Wein ein dicht gewobenes Fruchtspiel saftiger Kirschen und dunkler Beeren, gute Struktur und gekonnte Balance)

#### D.o.ca. priorat

Els Pics 2016<sub>s</sub> FI. 45,00 Euro

##### Bodega mas alta

45% Granacha / 25% Carignan / 10% Syrah / 10% Merlot / 10% Cabernet Sauvignon / 10 meses en barrica

(geschmackvoll, strukturiert, frisch, ausdrucksvoll, würzig, reifes Obst, trockene Kräuter.)

Camins del priorat 2017<sub>s</sub> FI. 43,00 Euro

##### Bodega álvaro palacios

50% Samso / 40% Garnacha / 10% Cabernet Sauvignon / 8 meses en barrica

(ein wahrer Wohlfühl-Priorat mit ordentlicher Tanninstruktur, schöner Balance zwischen Frucht und Weinsäure und einem erstaunlich langen Nachhall)

#### D.o. calatayud

Las Martas 2016<sub>s</sub> FI. 29,00 Euro

##### Bodegas san gregorio

100% Garnacha

(Am Gaumen zeigt sich die satte, reife Frucht in ihrer ganzen epischen Breite. Das Tannin ist kräftig, aber sehr gut integriert. Tabak, Leder, Rosmarin und Pfeffer runden das komplexe Gesamtbild ab.)

#### D.o. navarra

Pedro de Ivar Prestigio "Reserva" 2004<sub>s</sub> FI. 36,00 Euro

##### Bodegas Escudero

60% Garnacha, 40% Tempranillo

(Kraftvoll, sehr fleischig, mit süßlichen Tanninen und sehr feinen Holznoten im Hintergrund. Hervorragendes Finale und sehr anhaltend im Abgang.)

#### D.o. Jumilla

Juan Gil Silver Label 2016<sub>s</sub> FI. 31,00 Euro

##### Bodega luan gil

100% Monastrell / 12 meses en barrica

(kraftvoll mit großem Volumen sowie exzellenter Balance, seine süßen Tannine sind perfekt eingebunden, eine zarte Vanillenote verleiht ihm noch mehr Komplexität.)

#### D.o.p. alicante

Al muvedre 2017<sub>s</sub> FI. 25,00 Euro

##### Bodega telmo rodriguez

100% Monastrell

(unvergleichlich saftigen Rotweingenuss mit seiner von Kirschen, roten Beeren und mediterranen Kräutern geprägten Aromatik, seiner guten Balance und dem pfeffrig-würzigen Nachhall)

Jahrgänge können abweichen



## **Cava / champán** **Spanischer Sekt / Champagner**

Möet & Chandon <sub>s</sub>	Fl. 0,75l	99,00 Euro
Cava Gran Reserva Juvé y Camps Brut Nature <sub>s</sub>	Fl. 0,75l	49,00 Euro
AT Roca Brut Reserva <sub>s</sub>	Fl. 0,75l	35,50 Euro
Cava Mas Macià Nature <sub>s</sub>	Fl. 0,75l	28,00 Euro