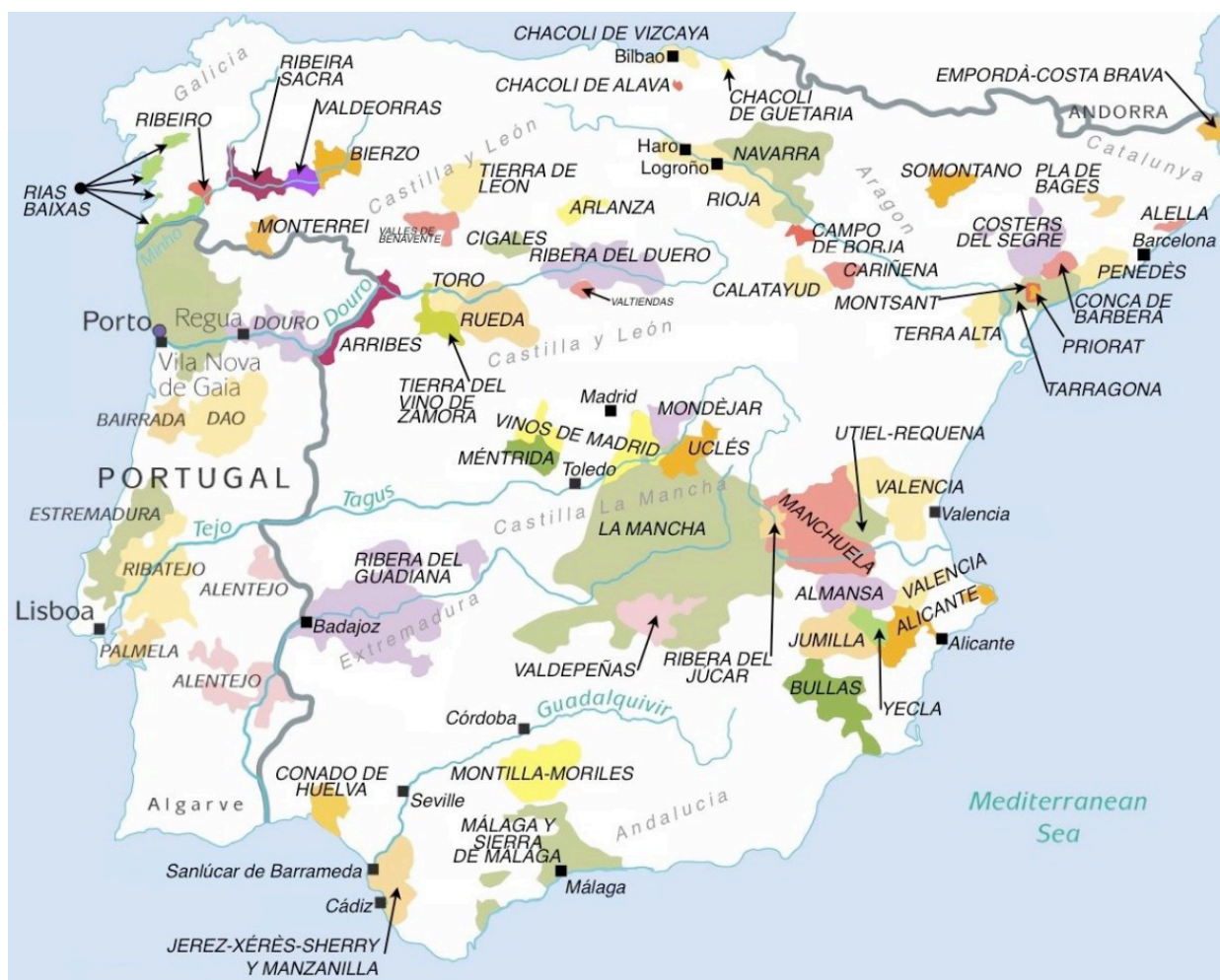


Spanien ist eines der bedeutendsten Weinländer weltweit. Der Weinbau spielt hier schon seit rund 4.000 Jahren eine Rolle, wobei erst in den vergangenen Jahrzehnten Qualitätsoffensiven und Güteklassen-Systeme für internationalen Ruhm sorgten. Heute verfügt Spanien über mehr als eine Million Hektar Rebfläche, aus denen sich jährlich rund 37,8 Millionen Hektoliter Wein ergeben. Etwa je fünfzig Prozent der spanischen Rebfläche sind mit weißen und roten Rebsorten bepflanzt. Zu den häufigsten Vertretern gehören Airén, Tempranillo, Bobal, Grenache, Monastrell, Pardillo, Macabeo, sowie Palomino. Dabei basiert Spaniens Weinkultur auf einem Qualitätssystem, das die Bezeichnungen Denominación de Origen, Denominación de Origen Calificada, Vino de la Tierra sowie Vino de Mesa umfasst. Unter allen Anbauregionen des Landes besonders hervorzuheben sind Rioja, Priorat, Toro, Ribera del Duero, Montsant, Navarra und Rueda. Dies sollte jedoch nicht darüber hinwegtäuschen, dass auch weitere Anbauggebiete wie Cava, Bierzo oder Rías Baixas gleichermaßen herausragende Tropfen hervorbringen.



MALLORCA

ÀN/2 - Anima Negra 2016

Der bekannteste und beliebteste Rotwein von der Sonneninsel. Aus den wichtigsten einheimischen Rebsorten der Insel - Callet und Mantonegro sowie einem kleinen Anteil Syrah - gekeltert, 13 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut, begeistert er durch seine einzigartige Persönlichkeit, seine Balance zwischen Kraft und Zartheit, seine aromatische Vielschichtigkeit sowie seidige Eleganz.

Alk.13,5% / Säure 5,7 g/l / Rz.0,5 g/l

21,90 €

Quibia Blanco - Anima Negra - Callet/Premsal 2017

Am Gaumen ist der Quibia wie zu erwarten etwas „anders“ als die meisten Weißweine: weiche, weiße Frucht reifer Melone und Banane, die durch Cremigkeit und fast schon einen Hauch Meersalz besticht. Zarte Honignote, die durch feine Säure der Callet untermalt wird. Frisch und leicht im Alkohol, charaktervoll, gut trinkbar und sehr gefällig. Ein besonderer Weißer für besondere Gäste.

Alk.12% / Säure 6 g/l / Rz.0,3 g/l

16,90 €

Arbre Negre - Vinos para ti - Cabernet/Callet/Merlot/Tempranillo 2016

Im Glas präsentiert sich der Arbre Negre mit einem glänzenden Granatrot. In der Nase intensive sowie anhaltende, reife Waldfrucht- und Gewürzaromen wie Nelke und Pfeffer sowie nach Mandelschale im Abgang. Am Gaumen schmackhaft und andauernd mit Johannis- und Brombeeraromen, würzig und mit angenehmer Säure. Mallorca pur!

Alk. 14,5 % / Säure 6 g/l / Rz 1,3 g/l

12,90 €

Blanc de Blanc - José Ferrer - Chardonnay/Muskat 2017

Ein brillantes Hellgelb mit grünlichen Reflexen im Glas. Sein Bouquet hat eine große aromatische Intensität mit Noten von Blumen und Kräutern, Anklängen von weißer Rose, Noten von Pfirsich und Ananas.

Alk.13,5% / Säure 5,7 g/l / Rz. 2 g/l

12,90 €

José Ferrer Crianza - José Ferrer - Cabernet/Callet/Syrah/Temp. 2017

Im Glas hat der Ferrer Crianza ein tiefes Rot mit violetten Reflexen. Die Nase besticht durch intensive Aromen von Waldbeeren und Röstaromen, Noten von Kakao und Trockenfrüchten. Der Körper hat eine gut ausgewogene Tannin-Struktur bei gleichzeitiger frischer Säure. Das Finale präsentiert sich lebhaft, fleischig, mit würzigen Komponenten, Röst-aromen und einem Hauch von Lakritze.

Alk.14% / Säure 5,4 g/l / Rz.0,8 g/l

13,90 €

Son Puig Estui - Bodegas Son Puig - Callet/Merlot/Premsal/Tempranillo 2016

In der Nase saubere Kirscharomen, am Gaumen kräftig-fruchtig, aber lebhaft und jugendlich. Reife Brombeeren und satte aber gute geschliffene Tannine runden den Wein mit gut eingebundener Säure ab.

Alk.13,5% / Säure 4,35 g/l / Rz.0,25 g/l

12,90 €

Binigrau Obac Binigrau - Cabernet/Calet/Manto Negro/Syrah 2015

Am Gaumen ist der Obac dicht und süffig. Er zeigt einen mittleren Körper, ist sehr rund und weich mit kräftigen Frucht-aromen und gut eingebundenen Holznoten, die ihn sehr angenehm machen. Weiche Tannine runden den langen Abgang perfekt ab.

Alk.14%

17,90 €

RIOJA

El Coto Crianza - El Coto de Rioja - Tempranillo 2014

Am Gaumen dominieren rote Frucht und feine Würze, kraftvoll, doch samtweich und geschmeidig.

Alk.13,5% / Säure 3,5 g/l / Rz. 2 g

10,90 €

El Coto de Imaz Reserva - El Coto de Rioja - Tempranillo 2013

Im Glas sauberes Kirschrot mit granatroten Rändern, In der Nase ein wahres Konzert reifer Früchte. Am Gaumen kräftig mit reifen Tanninen, ausgewogener Säure und klarer Struktur. Ausbau 17 Monate in amerikanischen Barriques.

Alk.13,5% / Säure 3,5 g/l / Rz.2 g/l

14,90 €

El Coto de Imaz Gran Reserva - El Coto de Rioja - Tempranillo 2011

Brilliantes Ziegelrot im Glas, Am Gaumen sehr fein, gerade Säure, seidige Tannine mit voll entfaltetem roten Früchten. Komplex, rund mit anhaltendem Finale. Ausbau 24 Monate in amerikanischen Barriques und danach 36 Monate auf der Flasche gelagert.

Alk.13,5% / Säure 3,5 g/l / Rz.2 g/l

21,90 €

875m Chardonnay Finca Carbonera - El Coto de Rioja - Chardonnay 2017

Noten von tropischen Früchten mit zartem Vanillearoma. Die Fermentation in französischen Eichenfässern bringt die Finesse und Komplexität hervorragend zur Geltung. Alk.12% trocken 11,90 €

Azabache Crianza - Viñedos de Aldenueva - Tempranillo/Garnacha 2015

Ein Wein mit Kraft und Finesse. In der Nase Aromen nach reifen roten Früchten und Noten von Kakao. Am Gaumen kräftig, ausgewogen, mit sehr feiner Struktur und langem Abgang. 12 Monate im Holzfass gereift Alk.14% / Säure 5,2 g/l / Rz. 2,2 g 10,90 €

Fincas de Azabache - Viñedos de Aldenueva - Garnacha 2015

In der Nase wilde, schwarze Früchte Mandarine und Melone. Am Gaumen sauber und kraftvoll, fleischig und extrem fruchtbetont mit zurückhaltender Säure. Im Nachhall ein Hauch nach Konfitüre. 6 Monate französische Barriques Alk.14% / Säure 5,2 g/l / Rz.2,5 g/l 13,90 €

Sela DOC - Bodegas Roda - Tempranillo/Graciano/Garnacha 2014

Für 12 Monate lagert der Sela in gebrauchten Barriques von Roda I und offenbart in der Nase eine animierende, ganz typische Tempranillo-Aromatik (intensive dunkle Beeren-früchte); am Gaumen sehr schöner Trinkfluss, saftige reintonige Fruchtaromatik, die sich mit großer Eleganz präsentiert. Alk.14% / Säure 5,5 g/l / Rz.1,8 g/l 23,90 €

Roda Reserva DOC - Bodegas Roda - Tempranillo/Graciano 2013

In der Nase dominiert eine Mixtur aus roten Früchten wie, frische Kirschen und Himbeeren. Begleitet werden die Frucht-aromen von einer leichten Würze sowie erdigen Noten. Am Gaumen weist der Wein einen mittleren Körper mit feiner Frucht und filigranen Tanninen auf. Alk.14% / Säure 5,5 g/l / Rz.1,8 g/l 38,90 €

Roda I Reserva DOC - Bodegas Roda - Tempranillo/Graciano 2010

Unser bester Rioja: Roda I. Der trockene Auftakt zeigt eine weiche Eleganz, fließt geschmeidig an den Gaumen. Vollreife, fruchtsüße Schwarzkirsche mit dunklen Gewürzen führt das Fruchtbild an, Pflaume, Anklänge an Trockenfrüchte und Mokkanoten sowie dunkles Kakaopulver kommen dazu. Alk.14,5% / Säure 5,5 g/l / Rz.1,8 g/l 59,90 €

Telmo Rodríguez LZ - Viños Telmo Rodríguez - Garnacha/Graciano/Temp. 2016

In der Nase schwarze Kirschen und Waldbeeren, im Mund äußerst fruchtig, frisch, lebendig und mineralisch. Im Nachhall ein Hauch nach Mandeln, samtig und weich mit Spuren von Thymian. Insgesamt kraftvoll und komplex, der Frische halber: kein Fassausbau Alk.13,5% / Säure 4 g/l / Rz.2 g/l 11,90 €

Corriente 2016 - Viños Telmo Rodríguez - Garnacha/Graciano/Tempranillo 2016

Corriente, was soviel bedeutet wie alltäglich..also ein Rioja für jeden Tag. Brombeere, etwas Tabak, dann auch frische Früchte wie Himbeere. Am Gaumen griffig, ja zupackend aber nicht abweisend. Ein gut strukturierter, sehr temperament-voller Rioja, der im Prinzip aromatisch ähnlich zum LZ liegt, aber etwas mehr Struktur und Tiefe besitzt. Stahl und Barrique Alk.14% / Säure 4,5 g/l / Rz.2,4 g/l 28,90 €

Lanzaga 2011 - Viños Telmo Rodríguez - Garnacha/Graciano/Tempranillo 2011

Kirschrot mit granatrottem Saum, ein fein-fruchtiger, sehr ausgeglichener Wein mit seidigem Tannin. Ein archetypischer Rioja mit seidiger Finesse und samtig weicher Frucht. 14 Monate in französischer Eiche ausgebaut. Alk.14,5% / Säure 4,5 g/l / Rz.1,4 g/l 21,90 €

Altos de Lanzaga 2010 - Viños Telmo Rodríguez - Garnacha/Grac./Temp. 2010

Kirschrot mit granatrottem Saum, ein fein-fruchtiger, sehr ausgeglichener Wein mit seidigem Tannin. Ein archetypischer Rioja mit seidiger Finesse und samtig weicher Frucht. 14 Monate in französischer Eiche ausgebaut. Parker 94/100 Penin 97/100 Alk.14% / Säure 4,6 g/l / Rz.1,5 g/l 59,90 €

Muga Blanco barrica - Bodegas Muga - Malvasia/Viura 2017

In der Nase Zitrus und grüner Apfel mit Nuancen von Ananas und Birne. Am Gaumen hält eine kräftige Säure den Wein lebendig, so dass er sich von anderen Barrique-Weinen unterscheidet. Sanfte Karameltöne runden den Körper ab. Alk.13% trocken 12,90 €

Muga Reserva Seleccion - Bodegas Muga - Garnacha/Graciano/Tempranillo 2014

Die Bodegas Muga ist eines der traditionellsten Weingüter in Haro. Dieser Reserva wird 26 Monate im Eichenfass ausgebaut und reift danach mind. 12 Monate in der Flasche. Am Gaumen ist er von Anfang an angenehm komplex. Die Tannine sind sehr fein und rund, die Säure ist ebenfalls sehr angenehm und gut eingebunden. Der Abgang mit leicht würzigem Geschmack nach Vanille und Nelken machen ihn zu einem exzellenten Rotwein, der noch einige Jahre im Weinkeller liegen kann. Alk.14% / Säure 4,5 g/l / Rz.2,4 g/l 29,90 €

RIBERA DEL DUERO

Corimbo - Bodegas La Horra - Tempranillo 2013

Eine sensationelle Aromatik von schwarzer Johannisbeere und Kirsche gehen einher mit kräutrigen Nuancen von Majoran, Zistrose und Lavendel. Das Holz, sehr gut integriert präsentiert Noten von Kaffee. Der mittlere Körper gibt Fülle, die Tannine sind jung aber weich. Alk.14% / Säure 4,9 g/l / Rz. 1,6 g/l 21,90 €

Corimbo I - Bodegas La Horra - Tempranillo 2011

Er hat komplexe Aromen von Pflaume und Brombeere, mineralische Nuancen, süßliche Gewürze und Bitterschokolade zeigen sich elegant und sehr harmonisch. Der Wein, kraftvoll mit beachtlicher Fülle und toller Struktur, überzeugt durch eine geschliffene Tanninstruktur und ein balsamisches Finale erinnernd an frische Kräuter und Kakao. Alk.14,5% / Säure 5 g/l / Rz. 1,6 g/l 43,90 €

El Vinculo - Alejandro Fernandez - Tempranillo 2015 (La Mancha)

Ein kraftvoller, intensiver und ausgewogener Wein. In der Nase zeichnen sich Aromen von reifen schwarzen Früchten ab, mit Rauchnoten von Tabak und Vanille. Am Gaumen ist er robust, seidig und sehr füllig. Alk.15% / Säure 5,8 g/l / Rz. 2,2 g 14,90 €

Condado de Haza Crianza - Alejandro Fernandez - Tempranillo 2015

Klassischer, komplexer Duft nach dunklen Waldbeeren, Holunder, Bitterschokolade und dunklem Tabak. Der Geschmack hält, was die Nase verspricht: Der Condado schmeckt kraftvoll, hat ordentlich Schmelz, viel feines Tannin und eine pikante Länge. Alk.14% / Säure 5,8 g/l / Rz. 1,1 g 14,90 €

Tinto Pesquera Crianza - Alejandro Fernandez - Tempranillo 2014

Dichtes Purpur, Korinthen und Lakritze in der schwarzbeerigen Nase, süßer Tabak und Walnusschokolade dahinter. Samtiger Gaumen mit zartpelziger Tanninstruktur; saftige Mitte und gut stützende Tempranillo-Frische, angenehme Wärme ausstrahlend; elegant ausklingendes Finale. Alk.14% / Säure 5 g/l / Rz. 1,5 g 24,90 €

Tinto Pesquera Reserva - Alejandro Fernandez - Tempranillo 2012

Ein wunderbarer, kraftvoller, dunkelroter Wein. Nach dem Öffnen entwickelt sich sein volles Potential und der Wein offenbart Noten nach reifen, dunklen Beeren und Früchten, aromatischer, dunkler Schokolade und einer Vielfalt an Gewürznuancen. Am Gaumen voll, mit komplexen Aromen nach Frucht, Vanille, Leder und einer leichten Mineralität. Dabei hat der Wein eine zurückhaltende Säure und eine schöne Gerbstoffstruktur. Alk.14% / Säure 5,5 g/l / Rz. 1,3 g 34,90 €

Garmon - Mariano Garcias / Abfüller Aalto - Tempranillo 2015

Der Auftakt ist von fruchtigen Aromen dominiert, die jedoch alsbald von balsamischen Nuancen und sinnlichen Röstnoten der 16-monatigen Barriquereife ergänzt werden. Im Finale zeigen sich mineralische Aspekte und angenehm rauchige Noten. Alk.14,5% / Säure 5,6 g/l / Rz. 1,3 g 39,90 €

Aalto Tempranillo - Bodegas Aalto - Tempranillo 2016

Der Auftakt ist von fruchtigen Aromen dominiert, die jedoch alsbald von balsamischen Nuancen und sinnlichen Röstnoten der 16-monatigen Barriquereife ergänzt werden. Im Finale zeigen sich mineralische Aspekte und angenehm rauchige Noten. Alk.14,5% / Säure 5 g/l / Rz. 1,4 g 44,90 €

Gazur - Telmo Rodriguez - Tempranillo 2018

Im Glas hat er ein dunkles Rubinrot. In der Nase Aromen von Schokolade und reifen Kirschen. Am Gaumen nach Waldbeeren und einem Hauch nach Minze. Wunderbare ausgeglichene Tannine. Insgesamt ist er kräftig fruchtig aber harmonisch, vollmundig, aber weich. Alk.13,5% / Säure 4 g/l / Rz. 2 g 12,90 €

Vega Real Roble - Bodegas Vega Real - Tempranillo 2015

Er präsentiert sich in einem tiefdunklen Rubinrot und duftet sehr angenehm nach Zedernholz, Kirschen und Gewürznelken. Die aromatische Fruchtdichte, samtige Tanninstruktur und der lange Nachhall sprechen eine deutliche und gut verständliche Sprache. Alk.13,5% / Säure 5 g/l / Rz. 1,4 g 12,90 €

Vega Real Reserva - Bodegas Vega Real - Tempranillo 2009

Tiefdunkel präsentiert sich dieser 100% Tempranillo im Glas. Die Nase überzeugt mit Ihren würzigen Holznoten, Cassis und weiteren Waldbeeren. Am Gaumen dann fruchtig, saftig, würzig mit marmeladigen Nuancen. Der Abgang des Reserva ist cremig und schön lang anhaltend.

Alk.14,5% / Säure 5 g/l / Rz. 1,4 g

25,90 €

Protos 27 - Bodegas Protos - Tempranillo 2014 90PP

Er zeigt eine unglaublich schöne Nase mit Aromen von Brombeeren, Kirschen, Pflaumen, Rauchfleisch, Bleistift, Vanille, Lakritz, Mokka, Kakao, Tabak, Marzipan, Zimt, Nelken, Kardamom, Pfeffer und Veilchen. Am Gaumen komplex, fleischig, schöner Saft, dichte und würzige Frucht, tief mineralisch, dichter samtener Tanninmantel, vielschichtig, muskulöse Eleganz, markante Röstaromatik und ein fast endlos langer Nachhall.

Alk.14,5% / Säure 5,8 g/l / Rz. 1,1 g

22,90 €

Protos Reserva - Bodegas Protos - Tempranillo 2012 90PP

Ein reinsortiger Tempranillo (Tinta del Pais) der mit Kraft und Eleganz zu begeistern weiß. In dunkles Kirschrot gehüllt, mit einem Duft nach schwarzen Früchten, zarter Röstnote und feiner Vanille. Am Gaumen vollmundig und wohlschmeckend, harmonisch und mit beachtenswerter Komplexität

Alk.14,5% / Säure 5 g/l / Rz. 1,4 g

27,90 €

Protos Gran Reserva - Bodegas Protos - Tempranillo 2011 92PP

Nach 24-monatiger Reife in Eichenholz und weiteren 36 Monaten auf der Flasche bringt der Weine alles mit, was eine Gran Reserva so unvergleichlich macht. Perfekte Trinkreife, elegante Frucht und seidig-zarte Tannine.

Alk.14,5% / Säure 5 g/l / Rz. 1,4 g

47,90 €

PRIORAT

Onix classic - Vinicola del Priorat - Carinena/Garnacha 2017

Er zeigt ein dunkles Purpurrot, mit dunklen Reflexen. Das Bouquet ist opulent und die vollen Fruchtaromen der Garnacha sind mit der zarten Kräuterwürze der Cariñena-Traube gekonnt kombiniert. Am Gaumen intensive Aromen von wilden Beeren und Pflaume. Alk.14,5% / Säure 5,5 g/l / Rz. 1,8 g

11,90 €

Onix classic blanco - Vinicola del Priorat - Macabeo/Garnacha blanca 2017

Diese Cuvée aus Garnacha Blanca und Macabeu zeigt sich im Glas in einem hellen Strohgelb mit lichtgrünen Reflexen. Sehr reintönige Aromen von Birne und Apfel, grünen Mandeln und Fenchel verführen die Nase. Am Gaumen mit fülligem Körper, schöner Eleganz und feiner Mineralik. Im Finale leicht würzig und frisch.

Alk.13,5% / Säure 6,5 g/l / Rz. 3,8 g

11,90 €

Onix Fusio - Vinicola del Priorat - Garnacha/Syrah/Samsó 2015

Am Gaumen volle, vielschichtige Frucht von reifen, schwarzen Früchten, mit ausgleichend frischer mineralischer Säure. Das Tannin ist erstaunlich samtig und harmonisch eingebunden. Im Abgang finden sich viele Beeren, der Ausklang ist endlos. Eine wunderschöne Gesamtkomposition, die sich mit Vergnügen genießen lässt.

Alk.14,5% / Säure 4,8 g/l / Rz. 1,8 g

16,90 €

Onix evoluccio - Vinicola del Priorat - Garnacha/Samsó/Cabernet 2014

Im Glas ein intensives Granatrot mit violetten Tönen. Im Bouquet Anklänge von reifen, dunklen Früchten, balsamischen Noten. Am Gaumen opulent und von großer Komplexität: In. Im eindrucksvollen Finale weiche Tannine und zusätzliche mineralische Komponenten.

Alk.14,5% / Säure 5,5 g/l / Rz. 1,8 g

17,90 €

Clos de Mas Bio - Bodegas Pinord - Cabernet/Cariñena/Garnacha 2017

Er duftet intensiv nach reifen Früchten und Vanille. Am Gaumen schmecken wir Aromen von Kirschen, Beeren, Gewürzen und zarte Holztöne. Die Tannine sind sanft und zurückhaltend.

Alk.14,5% / Säure 5 g/l / Rz. 2 g/l

16,90 €

Pinord+7 Bio - Bodegas Pinord - Cabernet/Syrah/Garnacha 2010

Im Glas er zeigt sich in einem Granatrot. In der Nase stechen Frucht- und Vanillearomen hervor. Am Gaumen entfaltet sich sein milder vollendeter Geschmack nach geräucherten roten Früchten. Ein feiner Wein aus ökologischem Anbau, 12 Monate im Barrique ausgebaut.

Alk.14,5% / Säure 5,2 g/l / Rz. 1,8 g/l

29,90 €

Balcons Bio - Bodegas Pinord - Cabernet/Syrah/Garnacha 2013

Im Glas er zeigt sich in einem Granatrot. In der Nase stechen Frucht- und Vanillearomen hervor. Am Gaumen entfaltet sich sein milder vollendeter Geschmack nach geräucherten roten Früchten. Ein feiner Wein aus ökologischem Anbau, 12 Monate im Barrique ausgebaut.

Alk.14,5% / Säure 5,2 g/l / Rz. 1,8 g/l

32,90 €

Ferrer Bobet - Bodega Ferrer Bobet - Cabernet/Cariñena/Garnacha/Syrah 2015

Im Glas zeigt sich dieser Rotwein in sattem Kirschtrot. In der Nase werden intensive Aromen von Kirschen, Brombeeren, Johannisbeeren deutlich, welche begleitet werden von Anklängen von Gewürzen, Kräutern und balsamischen Noten. Am Gaumen ist er herrlich rund mit guter Struktur und wunderbar eingebundenen Tanninen. Das Finale dieses Weines ist belebend und anhaltend. 12 Monate Barrique.

Alk.14,5% / Säure 5,5 g/l / Rz. 1,9 g/l

35,90 €

Arbre Negre - Vinos para ti Garnacha/Samsó/Merlot 2017

Samtig und gut strukturiert ist dieser Priorat ein eher sanfter Vertreter seiner Klasse. Eine tolle Cuvée aus Garnacha, Samsó, Merlot, Cabernet und Syrah. Im Bouquet feine fruchtige Aromen, Noten von weißem Pfeffer und schwarzem Tee.

Alk. 14,5 % / Säure 5,3 g/l / Rz 1,3 g/l

13,90 €

Ritme Negre DO - Acoustic Celler - Cariñena/Garnacha 2013

Am Gaumen vollmundig, weich und rund, mit sehr konzentrierten Aromen, die Tannine sind mollig, reif und süß, und begleiten ein traumhaft lang anhaltendes Finale. Rebsorten Carinena / Garnacha

Alk.15% / Säure 5,1 g/l / Rz. 1,2 g

18,90 €

Salmos Priorat - Miguel Torres - Cariñena/Garnacha/Syrah 2014

Am Gaumen zeigt sich der Wein mit einem vollen, aber auch sehr elegant anmutenden Körper. Er entfaltet seine feurige Kraft und trumpft mit leidenschaftlichen Aromen von Schokolade, Toast und mineralischen Noten auf.

Alk.15% / Säure 5,1 g/l / Rz. 1,2 g

28,90 €

Embruix de Vall Llach - Celler Call Llach - Garnacha/Merlot/Syrah 2017

Die Rotweincuvée aus dem Priorat duftet einladend nach Waldbeeren, Pflaume und Schwarzkirsche. Zu dem verführerischen Bukett tragen delikate Röstaromen, feine Würze und mediterrane Wildkräuter bei. Eine bemerkenswerte mineralische Nuance von Schiefer untermauert den Eindruck in der Nase und der Hauch von Schokolade und Mokka bereichert ihn

Alk.15% / Säure 5,2 g/l / Rz. 1,1 g

21,90 €

Montclass - Cartoixa de Montsalvat - Cariñena/Garnacha/Syrah 2014

Noten von Lakritz, Vanille, Zimt, Nelke und Kirsche bilden einen bestechenden, sehr einladenden Duft. Geschmacklich wird das Spektrum nicht nur deutlich größer. Das Besondere dabei ist, dass es zu einem perfekten Zusammenspiel von drei ganz unterschiedlichen Komponenten kommt, bestehend aus Frucht, Würze und Kräutern.

Alk. 14,5 % / Säure 5,1 g/l / Rz 1,1 g/l

16,90 €

Montgarnatx - Cartoixa de Montsalvat - Cariñena/Garnacha 2005

Er besitzt ein leicht würziges, aber auch blumiges Duftaroma mit Noten von roten Früchten. Am Gaumen offenbart er sich als lieblich und sanft. Im langen Finale erkennt man auch mineralische Noten. Dieser Wein wird Ihnen in Erinnerung bleiben. Alk. 14,5 % / Säure 5,3 g/l / Rz 1,5 g/l

27,90 €

Montsalvat - Cartoixa de Montsalvat - Cariñena/Garnacha 2004

Purpurrot. In der Nase ist er extrem komplex. Duft nach roten und schwarzen Beeren, im Gaumen gut strukturiert mit unglaublicher Tiefe und mineralischem Abgang, gleichzeitig elegant.

Alk. 14,5 % / Säure 5,3 g/l / Rz 1,3 g/l

33,90 €

Montsant und Priorat

sind zwei aneinander liegende Spitzen-Weinbaugebiete in Katalonien. Sie liegen etwa 30 km westlich von Tarragona. Es handelt sich um Kataloniens älteste Weinbaubetriebe. Schon im Mittelalter zählte sie zu den bedeutendsten Weinbaugebieten Spaniens. Der größte Teil der Anbaufläche liegt in der Comarca Priorat, ein geringer Anteil auch in der Comarca Ribera d'Ebre. Die Anbauflächen von insgesamt rund 2.100 Hektar befinden sich auf mineralreichen Böden auf einer Höhe von 200 bis 700 Metern. Das Klima bildet einen Ausgleich zwischen dem gemäßigten Mittelmeerklima und dem kälteren Bergklima. Die DO Herkunftsbezeichnung wurde 2001 geschaffen. Zuvor galt dieses Anbauggebiet als "Unterzone Falset" der DO Tarragona. Der Grund dafür war der große Erfolg der Qualitätsweine aus dem Priorat und die deutlichen Unterschiede im Charakter zu den Weinen aus Falset. Die Initiatoren waren die Genossenschaften aus Capçanes, Falset-Marçà und El Masroig. Es werden vorwiegend Rotweine aus den Rebsorten Carignan und Grenache hergestellt. Unser Partnerweingut Acoustic Celler von Albert Jané hat Weinberge in beiden Gebieten von höchster Qualität.

MONTSANT

Càtar - Bodegas Pinord - Garnacha/Cariñena 2017

Elegant kirschrote Farbe mit violetten Noten; ein junger Rotwein, trotzdem schon elegant und schön frisch am Gaumen, das Bouquet wird von roten Früchten und Waldbeeren getragen.

Alk. 14% / Säure 5,1 g/l / Rz 3,6 g/l

10,90 €

PlicPlicPlic - Terra Falanis - Garnacha/Cariñena 2015

Er reift nach der Gärung für 6 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern. Der Geschmack wird von dunklen Beeren, balsamischen Noten, Café, Vanille und Schokolade bestimmt. Er präsentiert sich frisch und samtig mit einem langen Finish. Alk.14,% / Säure 5,9 g/l / Rz. 1,31 g

12,90 €

Acustic tinto - Acustic Cellar - Cariñena/Garnacha 2015

Der Wein wirkt frisch, saftig und fleischig. Er ist schon jetzt sehr gut balanciert - Tannine, Röstaromen und Alkohol sind hervorragend eingebunden. Der Nachhall ist lang und würzig. Ein Wein der sowohl als Solist wie auch als Begleiter von mediterranen Gerichten glänzen kann. Alk.14,5% / Säure 5,8 g/l / Rz. 1 g

14,90 €

Acustic Blanc DO - Acustic Cellar - Garnacha blanca/Viura/Pansa blanca 2016

Ein wunderbar dichter und aromenreicher Weißwein, der nach Zitrusfrüchten, Honigmelone und mediterranen Kräutern duftet. Er wurde in Barriques aus neuer französischer Eiche fermentiert, was den Duftstrauß um feine Röstnoten und ein wenig Vanille ergänzt. Alk.14% / Säure 6,1 g/l / Rz. 3,2 g

14,90 €

Brao - Acustic Cellar - Cariñena/Garnacha 2015

Er schmeckt am Gaumen nach Sauerkirsche, etwas Holz und nach süßlichen Früchten. Das Tannin ist fein, die Säure bestens integriert. Der Abgang zeigt sich weich, fruchtvoll und pikant. Im Nachgeschmack bleibt eine tolle, saftige Fruchtigkeit noch lange am Gaumen, Kirsche und dunkle Schokolade dominieren.

Alk.14,5% / Säure 5,8 g/l / Rz. 1 g

19,90 €

CASTILLA Y LEON

Dehesa Gago - Vinos Telmo Rodriguez - Tinta de Toro 2016

Satte dunkelrote Farbe im Glas, am Gaumen Kirsch, Himbeer- und rote Johannisbeernoten, sowie Anklänge von Bitterschokolade und Zimt. Komplex, harmonisch und elegant, lang im Abgang.

Alk.14% / Säure 4,2 g/l / Rz. 2 g/l

11,90 €

Gago Seleccion - Vinos Telmo Rodriguez - Tinta de Toro 2014

Dieser Wein zeigt sich stoffig und konzentriert. Am Gaumen dominieren Kirsch- und Beeren-aromen mit zarten Röstnoten und samtigen Tanninen. Rund und elegant führt sie in ein fruchtbetontes Finale. Der Gago reift für vierzehn Monate in französischer Eiche. Alk.13,5% / Säure 4,7 g/l / Rz. 2 g/l / 92PP

19,90 €

Pago la Jara - Vinos Telmo Rodriguez - Tinta de Toro 2013

Im Glas mitteldichtes Purpur mit violetten Reflexen. Er duftet vielfältig mit Anklängen von Cassis, Kirsche, Pflaume und Vanille. An den Gaumen schmiegt er sich füllig und kraftvoll mit schöner Kombination aus Frucht, Würze und der Liaison mit Eichenholz. Alk.14% / Säure 4,2 g/l / Rz. 2 g/l

49,90 €

San Roman tinto - Bodegas San Roman - Tinta de Toro 2015

Dieses Kraftpaket ist von großer Intensität. Ein faszinierender Wein, der ein anregendes Aromaspiel von schwarzen Früchten, Kirsche, Tabak und reifen Brombeeren am Gaumen vollzieht. Der Nachhall zeigt ein kräftiges Rückgrat mit präsentem Tannin. Kein Wunder, dass er einer der Beliebtesten seiner Klasse ist. Alk.14,5%

29,90 €

Mauro - Bodegas Mauro - Syrah/Tempranillo 2016

Unangefochten einer der beliebtesten Rotweine seiner Klasse! Top Önologe Mariano García hat mit dem Mauro ein Meisterwerk kreiert. Fein und harmonisch dominieren hier schwarze Beeren und feine Noten von Kakao und Lakritz. Geschmackvoll und Frisch mit angenehm weichen Tanninen.

Alk.14% / Säure 5,9 g/l / Rz. 1,31 g

29,90 €

Mauro VS - Bodegas Mauro - Syrah/Tempranillo 2014

Die Spitze spanischer Weinkultur. Der Mauro VS (Vendimia Seleccionada) ist das Resultat einer rigorosen Selektion der besten und reifsten Trauben aus den ältesten Weinbergen der Bodega, die dazu prädestiniert sind, einen langlebigen Wein mit überragender Struktur und Dichte zu ergeben, der mittels einer längeren Reifungsphase an zusätzlicher Komplexität gewinnt und 6-8 Jahre Lagerung im Keller fürstlich belohnt. Da Winzer Mariano Garcia im Jahrgang 2013 seinen Spitzenwein Terreus nicht erzeugen konnte, landete das Traubengut im VS. 30 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut, zeigt der sich nun in großartiger Form. Alk.14,5%

65,00 €

Mauro Terreus - Bodegas Mauro - Tempranillo 2016

Er gehört zu den höchst eingeschätzten Weinen aus Spanien, und nicht wenige renommierte Kritiker zählen ihn sogar zu den besten der Welt. Fließt er ins Glas, meint man schwarze Tinte röhne aus der Flasche. Das Bouquet ist einerseits üppig und prall, andererseits hochkomplex, tief und nuancenreich. Reife schwarze und rote Früchte, (Brombeere, schwarze Pflaumen, Cassis) Barrique-Aromen (Vanille, Kaffee, Toast), dazu mineralische Aspekte (Graphit) und feine Kräuter (Thymian, Oregano). Phantastisches Tanningerüst, präzise Melange aus der schieren Kraft, mit intensiver Frucht und exzellent fokussierten Barrique-Aromen. Sagenhaft ... und dabei unglaublich frisch. Das hat Klasse ohne Ende. Auch am Gaumen mit großer Expressivität, Eleganz und enormer Kraft. Alk.14,5%

93,00 €

Protos blanco - Bodegas Protos - Verdejo 2017 Rueda

Sein feinduftiges Aroma erinnert an Äpfel und tropische Früchte. Der Körper ist rund, fruchtig und hat eine frische und gut eingebundene Säure. Im nachhaltigen Finale hat der Wein einen schönen Trinkfluss und weist eine zarte Mandelnote auf.

Alk.13% / Säure 5,9 g/l / Rz. 1,31 g

10,90 €

Basa blanco - Telmo Rodriguez - Verdejo/Macabeu/Viura 2018 Rueda

Er reift nach der Gärung für 6 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern. Geschmack von dunklen Beeren, und balsamischen Noten, Frisch und saftig mit einem langen Finish.

Alk.13,% / Säure 5,7 g/l / Rz. 2 g

12,90 €

El Transistor blanco - Telmo Rodriguez - Verdejo 2017 Rueda

In der Nase ist das Holz kaum zu merken anstatt dessen Zitrusfrüchte, Birne, Melone und Mandeln. Im Mund sehr fruchtbetont, wieder Mandeltöne, Weinbergpfirsich und grüne Birne.

Alk.13,% / Säure 5,2 g/l / Rz. 2 g

17,90 €

Ondari - Vinos para ti - Merlot/Prieto/Picudo/Tempranillo 2016

In der Nase nach intensiven Fruchtnoten (Waldfrüchte und Kirschen) mit einer Spur Tabak und Vanille. Ondari ist trotz seiner starken Fruchtkonzentration am Gaumen sehr frisch. Ein vielschichtiger Wein, mit ausgeprägter Mineralik, ausbalancierter Säure, kräftigen Tanninen und einem lang anhaltenden Abgang.

Alk.13,5,% / Säure 5,5 g/l / Rz. 8,8 g

10,90 €

Pegaso Granito - Telmo Rodriguez - Garnacha 2010 Castilla y Leon

Der auf granithaltigen Boden angezogene Pegaso Granito ist ein ausschliesslich von alten Garnacha-Reben vinifizierter Rotwein. Vielschichtig, mit einer aromatischen floralen Note. Am Gaumen entfaltet er mit viel Kraft seine ganze Finesse.

Alk.14,5% / trocken 93 PP 96 GP

29,90 €

VALENCIA

Bilogia Bio Los Frailes - Monastrell / Garnacha 2016

Kirschrote Farbe mit granatroten Reflexen. In der Nase sortentypische Aromen nach reifen schwarzen Kirschen, Brombeeren und Pflaumen begleitet von würziger Vanille und angenehmen Rösttönen von Kaffee und Karamell.

Am Gaumen wirkt der Bilogía voller Struktur, Körper und Tiefe. Mittlere Tannine und Säure. Sehr langer Abgang

Alk.13,5% / Säure 5,2 g/l / Rz. 1,2 g

(12,90 €)

27,90 €

Monastrell-Garnacha Bio 2017 - Los Frailes - Monastrell / Garnacha

Dunkle purpurrote Farbe und violette Reflexe. Die Nase ist ein Erlebnis. Dominieren in erster Linie balsamische Aromen gepaart mit Edelholz, Lakritze, Kräuter, Rauch und nasser Erde. Dabei sind immer reife schwarze Beeren und ein Hauch von Orangenschale sehr präsent. 4 Monate amerikanische Eichenfassreifeung. Alk. 13,5% / Säure 5,45 g/l / Rz 2,7 g/l

11,90 €

Efe Monastrell rosado Bio 2018 Los Frailes - Monastrell

Er überrascht er mit einer delikaten und hellen Zwiebeln-Farbe, die stark an die Roseweine der Provence erinnert.

Der neue Stil setzt sich auch in der Nase durch: zarte und frische Aromen roter Beeren, Banane und weißer Blüten. Am Gaumen wirkt er außerordentlich leicht und seidig. Die Säure ist präsent, aber gut eingebunden

Alk. 13,5% / Säure 4,7 g/l / Rz 2,5 g/l

10,90 €

CAVA / DESSERTWEINE

Caitui Cava brut imperial - Vinos para ti - Macabeo/Parellada/Xarel-lo

Im Glas besticht er durch ein blasses Gelb mit einer edlen Perlenbildung und einer guten Schaumkrone. Die Nase ist voller frischer Kräuter- und Zitrusaromen. Dieser Cava ist gut strukturiert und sehr erfrischend mit schönem Abgang.

Alk.11,5% / Säure 5,2 g/l / Rz. 10 g/l

13,90 €

Caitui Cava brut Rosé - Vinos para ti - Macabeo/Parellada/Xarel.lo

Er präsentiert sich mit einem glänzenden Rosa, einer edlen Perlung und mit anhaltenden Perlenschnüren. In der Nase sehr frisch und voller Erdbeer- und Himbeernoten. Am Gaumen intensiv, sehr ausgewogen und in einer kontinuierlichen Perlage. Alk.11,5% / Säure 5,2 g/l / Rz. 10 g/l

13,90 €

Cava Llopart Gran Reserva imperial - Can Llopart - Macabeo/Xarel-lo

Ein großer "Gran Reserva" für die Liebhaber von gealterten und entwickelten Cavas. Spezielle "Coupage" mit 15% Reserva als Basis. Goldene Farbe mit hellem Schimmer. Zarte Perlen mit einem komplexen Bouquet von Honig und getrockneten Früchten. Am Gaumen ist er strukturiert und voll, cremig und mit perfekter Balance zwischen Zucker und Säure. Anhaltender Charakter und Geschmack. Wunderbar geeignet, um Mahlzeiten im geschmacklichen Einklang zu begleiten.

Alk.12% / Säure 6 g/l / Rz. 6,3 g/l

24,90 €

Cava Llopart brut Rosé - Can Llopart - Macabeo/Xarel-lo

Im Glas glänzt er stark leuchtend kirschrosafarben. An den Rändern leichte Kupfertöne. Die Perlage ist sehr fein und lang anhaltend. In der Nase ist er üppig und fruchtig, mit sehr intensiven Noten von Waldfrüchten und sehr eleganten Tanninen im Hintergrund. Am Gaumen vollmundig mit ausgewogener Struktur und zarter Säure. Der Nachhall ist weich und lang - perfekt balanciert.

Alk.12% / Säure 6 g/l / Rz. 9,3 g/l

22,90 €

Cava Juve y Camps - Reserva de la Familia 2015 brut nature

Ein Spitzencava, besser als viele Champagner. Der 2015er präsentiert sich mit einem feinem Granny Smith-Aroma und einem Finish, das fast an einen großen Fino Sherry erinnert. Alk.12%

19,90 €

Telmo Rodriguez MR - Bodegas Telmo Rodriguez - Malaga - Muskat 2015

Der MR Moscatel Blanco ist ein süßer Wein und überzeugt durch Aromen von Zitronenschale, Orangenblüten und Honig. Am Gaumen ist er frisch, kühl und mineralisch. Insgesamt eine Fruchtexplosion im Mund, mit einer frischen Säure. Der MR ist perfekt ausgewogen und passt gut zu dunkler Schokolade und Desserts.

Alk.13,5% 0,50l

18,90 €

W+J.Grahams tawny 10y - Symington Family Estate - Vila Nova de Gaia

Er wird seit Jahrzehnten nach einer bewährten Rezeptur aus ausgewogenen Weinen erstellt. Sorgsame Pflege der Weinberge, Handlese und damit einhergehend ein hohes Maß an Qualität sind für die Grahams Ports kennzeichnend. Dieser Port kommt nach über einem Jahrzehnt Reifung im Eichenfass auf die Flasche und zeigt hier die wunderbaren und komplexen nussigen Aromen eines Aged Tawny's. Ein wirklich großartiger Port mit einem üppigen langen Abgang.

Alk.20% 0,75l

29,90 €

Sherry East India Solera 12y - Bodegas Lustau - Jerez

In den früheren Jahrhunderten wurden Sherry-Fässer auf Schiffen um die halbe Welt gesegelt. Im Meerklima reiften diese Wein zu außerordentlicher Feinheit und großer Komplexität heran. Lustau hat diese Art des Sherrys wiederbelebt. Er zeigt ein dunkles Goldbraun. Im Duftpanorama finden sich Rosinen, Nüsse und Mokka, am Gaumen weich, zart und vollmundig. Ein Cream-Sherry zum Verlieben!

Alk.18% 0,50l

17,90 €

LAGEDER SÜDTIROL

Chardonnay DOC 2017

Glanzhelle, strohgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Dieser Chardonnay hat ein fein-fruchtiges, sortentypisches, duftiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Süd-früchten. Ausgewogener, mittelkräftiger Körper und sauberer Geschmack.
Alk.12,5% / Säure 5,3 g/l / Rz. 1 g/l

12,90 €

Pinot Bianco DOC trocken 2017

In der Nase ausgeprägtes Bouquet, jugendlich, fruchtig (Apfel, Birne, Zitrus) blumig. Im Geschmack ausgewogen, fruchtig, lebhaft und trocken

Alk.12,5% / Säure 5,3 g/l / Rz. 1 g/l

12,90 €

Pinot Grigio DOC 2017

Glanzhelle strohgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Ausdruckvolles, ziemlich üppiges, blumiges, sortentypisches Aroma mit Geruchsnoten von reifen Früchten (Pfirsich, Melone) und feinen Gewürzen. Voller, ausladender, aber gleichwohl eleganter Körper

Alk.13,5% / Säure 5,4 g/l / Rz.1 g/l

13,90 €

Lagrein rosé DOC 2017

Rosa Farbe mit rubinroten Reflexen. Intensiver, fruchtiger Geruch. Voller, ziemlich kräftiger Körper mit frischer Säure und feiner Grapefruitnote im Abgang. Sehr zu empfehlen zu kräftigen Vorspeisen, geräuchertem Fisch und weißem Fleisch.

Alk.12,5% / Säure 5,9 g/l / Rz. 2,8 g/l

12,90 €

Lagrein DOC trocken 2015

Mitteltiefe, intensiv kirschrote Farbe, reiches, fruchtiges Zwetschgenaroma, würzige Noten von Leder und Kakao, aber auch florale Nuancen von Veilchen. Voller, milder Geschmack mit erdigem Nachhall und feinem Tannin.

Alk.13% / Säure 5,2 g/l / Rz.1,5 g/l

14,90 €

„Cor“ Cabernet Alto Adige DOC 2013

Komplexes, konzentriertes Bouquet mit fruchtigen Andeutungen von Kirschen und schwarzen Johannisbeeren, dazu würzige Aromen von Tabak, florale Noten nach Veilchen und Minze und ein sehr eleganter Holzton. Kraftvoller, gradliniger Ansatz, konzentriert und dicht am Gaumen. Lang anhaltendes, frisches und fruchtiges Finale mit kräftigem, aber keineswegs aggressiven Tannin

Alk.13% / Säure 4,4 g/l / Rz. 1,8 g/l

49,90 €

sonstige Italiener

Amarone della Valpolicella - Santi Veneto 2011

Der Amarone ist ein italienischer Rotwein aus getrockneten Trauben der Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara, also die trocken ausgebaute Variante des Recioto. Der tiefrote komplexe Wein hat einen faszinierenden, eigenwilligen Charakter: er ähnelt mit seinem leicht süßen Bukett dem Sherry, der mehr oder weniger stark bittere Nachhall gibt dem Amarone seinen Namen (italienisch amaro = bitter).

Alk.15,5% / Säure 5,6 g/l / Rz.8 g/l

21,90 €

Barolo Tortoniano DOCG - Michele Chiarlo Piemont - Nebbiolo 2011

Der Barolo zählt ohne Zweifel zu den weltweit erstrangigen Weinen mit einer geschichtsträchtigen Vergangenheit und genießt allentorts großes Prestige. Ein umhüllender, ätherischer Duftkomplex mit Wahrnehmungen von welkenden Rosenblüten, Wacholderbeeren und feinen Gewürznoten. Im Geschmack äußerst vielschichtig, harmonisch und aristokratisch.

Alk.15% / Säure 5,8 g/l / Rz.1,0 g/l

34,90 €

Brunello di Montalcino DOCG - Caparzo Toskana - Sangiovese 2012

In der Nase zeigt sich dieser seit über 40 Jahrgängen produzierte italienische Rotwein aus der Toskana gehaltvoll und komplex mit Noten von Waldbeeren und Pflaumen unterstützt von subtilen Veilchen-, Tabak- und Ledernuancen. Am Gaumen wirkt der Wein samtig und warm mit vollem Körper und sehr guter Struktur. Ansprechende Aromen von dunklen Früchten und Backpflaumen zeigen sich im langen und expansivem Finale.

Alk.14% / Säure 6 g/l / Rz.1 g/l

29,90 €

Mandrone di Lohsa Maremma IGT - Poliziano Toskana 2009

Lohsa ist die Lage von Poliziano an der toskanischen Mittelmeerküste. Hier produzieren sie mit dem Mandrone eine tolle Cuvée. Er ist stark und zugleich elegant, weich und von großer Struktur; mediterran und geradlinig. Er wird 18 Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut. Rebsorte: 80% Cabernet Sauvignon | 20% Petit Verdot, Alicante
Alk.14,5% / Säure 5,5 g/l / Rz.1 g/l

25,90 €

Tignanello Toscana IGT - Antinori Toskana 2012

In den 70er Jahren experimentierten die Marchesi Antinori mit der klassischen Chianti-Rebsorte Sangiovese und verzichteten auf den damals noch für den Chianti Classico vorgeschriebenen Weißweinanteil. Da dies nicht den (DOC) Regeln für den Chianti Classico entsprach, durfte der sehr hochwertige Wein nur als Tafelwein angeboten werden. Der Erfolg war dennoch sensationell, zumal die Marchesi auch Barriques einsetzen, was damals in Italien völlig unbekannt war. Ein Wein, der schon im ersten Moment durch den aromatisch-harmonischen Ausdruck seines eleganten Chianti-Charakters überzeugt. Das Bukett zeigt sich mit intensivem Duft nach roten Früchten, angenehmen Aromen verschiedener Gewürze und Waldbeeren. Es entfaltet sich in hervorragender Intensität eine weiche Eleganz mit Anklängen an Vanille, Kakao, Toast und Noten von Lakritz. Für noch mehr Komplexität sorgen Aromen von Veilchen und Likörkirschen. . Rebsorte: 80% Sangiovese | 15% Cabernet Sauvignon | 5% Cabernet Franc
Alk.13,5% / Säure 5,5 g/l / Rz.0,5 g/l

89,90 €

Wir haben noch weitere Weine in unserer Vinothek. Flaschengröße 0,75l, Weine enthalten Sulfite.

Angebot ohne Gewähr, Jahrgänge können ausgetrunken sein und werden von den nachfolgenden Jahrgängen ersetzt werden, wobei der angegebene Preis bestehen bleibt. Nur solange Vorrat reicht.

CANTINA Restaurant Weinhandel Eventküche

Wittenberger Str. 76 – 01309 Dresden -Tel. 0351/6561 5555

www.cantina.cafe

SPANISCHES WEINGLOSSAR

Spanien ist eines der bedeutendsten Weinländer weltweit. Der Weinbau spielt hier schon seit rund 4.000 Jahren eine Rolle, wobei erst in den vergangenen Jahrzehnten Qualitätsoffensiven und Güteklassen-Systeme für internationalen Ruhm sorgten. Heute verfügt Spanien über mehr als eine Million Hektar Rebfläche, aus denen sich jährlich rund 37,8 Millionen Hektoliter Wein ergeben. Etwa je fünfzig Prozent der spanischen Rebfläche sind mit weißen und roten Rebsorten bepflanzt. Zu den häufigsten Vertretern gehören Airén, Tempranillo, Bobal, Grenache, Monastrell, Pardillo, Macabeo, sowie Palomino. Dabei basiert Spaniens Weinkultur auf einem Qualitätssystem, das die Bezeichnungen Denominación de Origen, Denominación de Origen Calificada, Vino de la Tierra sowie Vino de Mesa umfasst. Unter allen Anbauregionen des Landes besonders hervorzuheben sind Rioja, Priorat, Toro, Ribera del Duero, Montsant, Navarra und Rueda. Dies sollte jedoch nicht darüber hinwegtäuschen, dass auch weitere Anbaugelände wie Cava, Bierzo oder Rías Baixas gleichermaßen herausragende Tropfen hervorbringen.

Albariño: Die populäre weiße Rebsorte gehört zu den feinsten der iberischen Halbinsel. Sie ist eine atlantische, frische und säurebetonte Sorte, die vor allem im Grenzgebiet von Spanien zu Portugal wächst. Das bekannteste Anbaugebiet für den Albariño sind die Rías Baixas. Ein Kind des deutschen Rieslings? Lange Zeit ging man davon aus, dass Albariño mit Pilgern über den Jakobsweg nach Nordwestspanien gelangt sei. Das war kein abwegiger Gedanke; denn im Laufe der Jahrhunderte brachten Pilger wie auch Mönche auf diesem Weg Rebsorten nach Spanien. Da der Albariño in seiner frischen und säurebetonten Ausprägung und seinem typisch fruchtigen Aroma durchaus ein wenig mit dem Riesling zu vergleichen ist, hat man die Sorte Alba-riño genannt, frei übersetzt »die Weiße vom Rhein«. Im benachbarten Portugal, wo die Sorte die wichtigste des Vinho Verde ist, heißt sie Alvarinho, hat also denselben Wortstamm. Mittlerweile hat man durch DNA-Analysen herausgefunden, dass die Rebsorte tatsächlich jedoch aus dem Grenzgebiet des Flusses Minho stammt. Eine der Elternrebsorten ist der portugiesische Loureiro, ebenfalls eine wichtige Rebsorte des Vinho Verde, die heute dort zwar recht selten, aber immer öfter schon in Spanien zu finden ist. Der Albariño wird in Spanien aktuell vor allem in der DO Rías Baixas auf rund 4.500 Hektar angebaut – mit stark steigender Tendenz.

Cabernet Sauvignon: Die aus dem Südwesten Frankreichs stammende edle Rebsorte (cépage noble) ist heute die am weitesten verbreitete Sorte weltweit. Der Siegeszug des Cabernet Sauvignon hat natürlich auch vor der iberischen Halbinsel nicht haltgemacht. Schon vor 100 Jahren kam er nach Spanien. Heute findet man dort einige besonders gelungene Varianten und Stile. Der Cabernet Sauvignon hat seine Heimat an der Gironde und damit im Südwesten Frankreichs. Zum ersten Mal erwähnt wurde er als Petit Cabernet in den 1770er Jahren. Er ist also noch keine besonders alte Sorte. Darüber hinaus wurde der Cabernet Sauvignon erst nach der Reblauskatastrophe gegen Ende des 19. Jahrhunderts eine der prägenden Sorten in Bordeaux. Damals erreichte der Cabernet Sauvignon mit einigen spanischen Winzern, die ihr Handwerk in Bordeaux gelernt hatten, auch die spanische Halbinsel. Besonders im französisch beeinflussten Navarra fand er schnell eine zweite Heimat. Der Name Cabernet Sauvignon setzt sich aus den Sorten Cabernet Franc und Sauvignon blanc zusammen. Obwohl man dies vor Jahrhunderten noch nicht zweifelsfrei überprüfen konnte, sind diese beiden Sorten tatsächlich die Eltern dieser Rebsorte, die durch eine natürliche Kreuzung entstanden ist. Im Jahr 1997 war sie die erste Rebsorte, deren Stammbaum anhand einer DNA-Analyse zweifelsfrei nachgewiesen werden konnte. Da Merlot ebenfalls ein Kind des Cabernet Franc ist, sind Cabernet Sauvignon und Merlot Halbgeschwister. Der Cabernet Sauvignon hat von seinen beiden Elternteilen die besten Eigenschaften mitbekommen. Sie ergänzen sich so hervorragend, dass eine Rebsorte entstanden ist, die unter verschiedensten klimatischen und geologischen Bedingungen sehr gute Ergebnisse erzielt und doch immer bei sich bleibt, sprich, ihre typischen Merkmale im Wein ausdrücken kann. Dazu gehören die markanten Aromen von Cassis, grüner Paprika, Zeder und Grafit. Durch die markante Tanninstruktur – Cabernet Sauvignon verfügt über sehr viele Kerne in den kleinen, hartschaligen Beeren – sind die Weine langlebig, allerdings benötigen sie auch sehr viel Zeit, um sich zu entwickeln. Um der Tanninstruktur eine Form zu geben, wird Cabernet Sauvignon meist im Barrique ausgebaut, also im kleinen Holzfass. Cabernet Sauvignon wird sowohl reinsortig als auch als Cuvée ausgebaut. Typisch sind Cuvées mit anderen ursprünglich südwestfranzösischen Rebsorten wie Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Carmenère oder Petit Verdot. Doch findet die Rebsorte auch Eingang in Cuvées mit Syrah oder – beispielsweise in Ribera del Duero – auch mit Tempranillo. Bei Marqués de Riscal, dem Weingut, das als erstes Cabernet Sauvignon in die Rioja gebracht hat, findet die Sorte dank einer historisch bedingten Ausnahmegenehmigung Eingang in den Wein. Mit dem 1970er Miguel Torres Mas La Plana betrat 1979 zum ersten Mal ein reinsortiger spanischer Cabernet Sauvignon die Weltbühne und sorgte bei einem internationalen Tasting für große Aufmerksamkeit. Heute belegt Cabernet Sauvignon mit rund 25.000 Hektar den fünften Platz unter den roten Rebsorten Spaniens, mit steigender Tendenz.

Cariñena: Die fast schwarze Rebsorte aus dem nordöstlichen Spanien ist auch als Mazuelo, Samsó und in Frankreich vor allem als Carignan bekannt. Cariñena verfügt über viel Tannin und Säure. Erst seit rund einem Jahrzehnt erlebt sie eine Renaissance, und man entdeckt ihre einzigartige Klasse – vor allem wenn der Wein von alten Reben stammt. Eine uralte Sorte aus Aragon: Mazuelo und Cariñena sind die gebräuchlichsten spanischen Namen für diese Rebsorte. Doch es gibt über Spanien und Südeuropa hinaus mindestens zwei Dutzend weiterer Synonyme, die auf das Alter der Rebsorte schließen lassen. Der Name Mazuelo stammt von dem Ort Mazuelo de Muñó in der Provinz Burgos in Castilla y León ab, der Name Cariñena, aus dem sich Carignan, Carignano und Carignane entwickelt haben, stammt von der Ortschaft Cariñena bei Saragossa in Aragon. Ähnlich wie bei der Grenache, die mit ziemlicher Sicherheit auch aus Spanien stammt, wurde und wird auch eine Herkunft von Sardinien vermutet. Beide Sorten sind sowohl in Spanien als auch auf Sardinien sehr lange nachgewiesen. Sardinien lag lange Zeit im Herrschaftsbereich Spaniens. Dort heißt die Rebsorte Bovale di Spagna. Die Elternrebsorten der Cariñena sind unbekannt.

Lange Zeit über war die Rebsorte vor allem in Katalonien als Cariñena beliebt. Da es dort jedoch auch eine DO Cariñena gibt, wird sie in Katalonien heute als Samsó bezeichnet.

.....
Cava: Katalanisch für el cava, ist ein Schaumwein und sozusagen das spanische Pendant zum deutschen Sekt. Er wird oft wegen des identischen Flaschengärverfahrens mit Champagner verglichen. Die Herstellung von Cava unterliegt strengen Vorschriften: Sie regeln die Rebfläche, den Ertrag und die Pressung der Trauben. Der Alkoholgehalt von Cava liegt zwischen 10,8 und 12,8 Prozent. Besonders hochwertige Cavas bekommen den Zusatz „Reserva“ angehängt, wenn sie länger als 18 Monate gelagert haben. Cava gilt trotz seiner geringen Süße als aromatisch und blumig.

.....
Der **Chardonnay** liegt mit rund 200.000 weltweit angebaute Hektar auf Platz fünf der wichtigsten Rebsorten. Unter den weißen Rebsorten wird nur die spanische Airén häufiger angebaut, allerdings vor allem zum Zweck der Erzeugung von Brandy. Der Chardonnay ist möglicherweise im 16. oder 17. Jahrhundert in der Gegend von Saône und Loire in Frankreich entstanden und hat vor allem im Burgund seine Heimat gefunden, wo einige der größten Weine dieser Rebsorte entstehen. Der Chardonnay ist ein Kind von Pinot und Gouais blanc. Gouais blanc, in Deutschland auch Weißer Heunisch genannt, ist eine fast ausgestorbene Rebsorte, die jedoch neben dem Pinot zu den wichtigsten Elternrebsorten Mitteleuropas zählt. Neben dem Burgund findet man die Rebsorte heute in Frankreich vor allem in der Champagne und überall dort, wo Schaumweine entstehen. Das hat den Chardonnay auch ins Penedès gebracht; denn neben den heimischen Rebsorten Parellada, Macabeo und Xarel.lo ist der Chardonnay eine wichtige Komponente bei der Erzeugung von Cava.

.....
D.O.: ausgeschriebene Denominación de Origen, ist eine spanische Herkunftsbezeichnung, die nicht nur für Wein, sondern auch für andere landwirtschaftliche Produkte verwendet wird. Qualitativ entspricht die spanische D.O. den Stufen QbA und VDQS. Aktuell verfügt Spanien über rund 66 verschiedene D.O. Regionen. Die Einhaltung der individuellen Vorgaben und Kriterien einer Denominación de Origen wird sowohl von regionalen als auch überregionalen Institutionen kontrolliert. 2009 wurde die D.O. laut EU-Weinmarktverordnung von der Bezeichnung D.O.P (Denominación de Origen Protegida) abgelöst. Es ist Weingütern jedoch weiterhin möglich, die bisherigen Bezeichnungen zusätzlich zu D.O.P. zu nutzen.

.....
Bei **Garnacha** (auch Grenache, Aragón, Tinto aragonés oder Aragonais) handelt es sich um eine Rebsorte für Rotwein, deren Heimat das Weinland Spanien ist. Weltweit gehört Garnacha mit rund 240.000 Hektar Rebfläche zu den meistangebauten Rebsorten weltweit und rangiert in dieser Hinsicht auf Platz vier. Das Hauptverbreitungsgebiet der Garnacha ist der westliche Mittelmeerraum – wobei Frankreich und Spanien mit Rebflächen von 97.000 und 89.000 Hektar dominieren. Abgesehen hiervon wird Garnacha heute auch in weiteren Ländern wie den USA, Australien, Südafrika und Italien kultiviert. Die Rebstöcke sind angenehm resistent gegen Hitze und Trockenheit und entwickeln daher auch in warmen Regionen hochwertiges Lesegut. Die Weinbeeren dienen zur Herstellung von Rotwein sowie Rosés und können sowohl reinsortig als auch in Cuvées zum Einsatz kommen. Zu den klassischen Noten der Garnacha gehören dunkle Beerenfrucht, Kirsche, Kräuternuancen und zart würzige Anklänge. Je nach Ausbau und Charakter zeigen die Weine auch Bitterschokoladen-Aromen, Vanilletöne und fein holzige Nuancen.

.....
Ein **Gran Reserva** ist ein spanischer Wein, der bestimmte Voraussetzungen in Bezug auf seine Lagerung und die Jahrgangsqualität erfüllen muss. Rotwein muss insgesamt wenigstens fünf Jahre reifen – wovon wenigstens zwei Jahre auf Eichenholzfässer entfallen. Bei Weißwein vorgeschrieben ist eine Gesamtlagerungszeit von mindestens zwei Jahren, hiervon sechs Monate im Fass. Ein Gran Reserva darf nur dann produziert werden, wenn die Qualität des Lesegutes für einen hochwertigen Jahrgang spricht. Zusätzlich handelt es sich bei Gran Reserva um eine Qualitätsbezeichnung für Brandy aus Spanien.

.....
Die dunkle Rebsorte **Mencía** stammt aus dem kühlen Norden der iberischen Halbinsel. Wahrscheinlich ist sie irgendwann im spanischen Gebiet rund um Salamanca entstanden, möglicherweise aber auch im nördlichen Teil Portugals, wo man sie unter dem Namen Jaen, Fernão Pires und Loureiro Tinto in Dão und im Vinho-Verde-Gebiet findet. Ihre größte Verbreitung hat sie aber in Bierzo, Monterrei, den Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro und Valdeorras und damit in all jenen Gebieten, die mit ihren lange fast vergessenen Rebsorten in den letzten Jahren für ein spanisches Weinwunder gesorgt haben. Mencía fügt sich nahtlos ein in diese besondere Stilistik der Weine aus dem Norden. Es sind Weine mit einer besonderen Frische und Finesse. Das ist bei der Mencía fast erstaunlich; denn sie verfügt nicht über allzu hohe Säurewerte, die sich zudem schnell mit der Reife abbauen. Doch gerade die alten, teils uralten Reben des Bierzo liefern eine beeindruckende Mineralität aus den dort vorherrschenden Schiefer- und Granitböden. Zudem liegen die steilen Weinberge meist sehr hoch, sodass sich eine natürliche Frische ergibt. Die alten Weinberge haben zudem den Vorteil, dass die Reben wenig Ertrag bringen; denn die Mencía ist wuchskräftig und baut sehr schnell hohe Alkohol-Level auf. Tatsächlich kann man sie im Weinberg als echte Diva bezeichnen. Die kleinen Trauben verfügen über sehr dunkle, leicht bestäubt wirkende Beeren mit viel Farbe. So ergeben sich dunkle Weine mit intensiven Aromen von Himbeeren und Brombeeren, Kirschen und Kräutern, zerstoßenem Stein und Waldboden. Was die Sorte so attraktiv macht, ist die Tatsache, dass auch junge Weine Eleganz und Finesse bei gleichzeitiger Fülle bieten. Gereifte Exemplare werden burgundisch fein und finessenreich. Dabei zeigt sich bei der Mencía ein zwar zurückhaltendes, aber immer präsent Gerbstoffgerüst, das für seidige Texturen sorgt. Die Mencía ist wie die anderen Sorten des Nordens eine echte Terroir-Rebsorte.

Der **Monastrell** hat alles, um im Süden erfolgreich zu sein. Er ist als Hitze liebende Rebsorte, die dunkle Frucht mit feiner Würze verbindet, eine der wichtigsten mediterranen Sorten. Die Rebsorte Valencias: Neben der Rebsorte Bobal wurde der Monastrell schon im 15. Jahrhundert zu den wichtigsten Rebsorten rund um Valencia gezählt. Entstanden ist er mit ziemlicher Sicherheit in Camp de Morvedre, was auch seinen französisch klingenden Namen rechtfertigt. In Frankreich heißt die Rebsorte Mourvèdre. In Catalunya, Australien und den Vereinigten Staaten jedoch wird sie als Mataró bezeichnet. Nach Frankreich ist die Rebsorte während der spanischen Herrschaft im 16. Jahrhundert über das Roussillon gelangt. Von dort hat sie sich bis an die südliche Rhône ausgebreitet, wo sie als Cuvée-Partner und manchmal sogar als einzige Sorte für einige der besten Châteauneuf-du-Pape und für Bandol verantwortlich ist.

Bei **Portwein** handelt es sich um einen sehr süßen und vollmundigen Weintyp, dessen Heimat im portugiesischen Douro-Tal liegt. Namensgeber für weißen und auch roten Portwein ist die Stadt Porto. Ein Wein darf sich nur dann Portwein nennen, wenn er aus den Unterregionen Cima Corgo, Douro Superior oder Baixo Corgo stammt. Eine weitere Vorgabe für die Vergabe dieses Namens ist die Verwendung zugelassener Rebsorten wie Touriga Francesca, Malvasia Fina, Codega, Touriga Nacional und Tinta Barroca. Der fertige Portwein muss einen Alkoholgehalt von 19 bis 22 % aufweisen, was Winzer durch das Aufspritzen mit Destillat erreichen. Das Destillat mit seinem Alkoholgehalt von rund achtzig Volumenprozent stoppt den Gärungsprozess – was den hohen Gehalt an Restzucker im Portwein erklärt. Heute gibt es zahlreiche verschiedene Portwein-Formen wie Vintage Port, Ruby oder auch Tawny. Für jede Gattung gelten unterschiedliche Vorgaben hinsichtlich der Reifung und des Ausbaus, für die sich Winzer erst nach der Begutachtung des aktuellen Jahrgangs entscheiden.

.....
Priorat: Das Priorat ist nicht nur das älteste Weinanbaugebiet Spaniens, sondern neben Rioja auch das einzige, dessen Weine sich mit der seltenen Qualitätsbezeichnung D.O.Ca schmücken dürfen. Weine, die in dieser Region hergestellt werden, genießen mittlerweile höchstes Ansehen in der ganzen Welt.

Heute zählt das Priorat sogar zu den fünf besten Weinregionen weltweit. Das liegt unter anderem an folgenden Gründen:

- Die Gegend ist extrem steil, sodass ein optimaler Sonneneinfall gegeben ist
- Der Boden weist zumeist den berühmten Llicorella-Schiefer auf.
- Zum Bearbeiten des Bodens und zum Transport der Trauben müssen Maultiere und Pferde eingesetzt werden

Da die Winzer die gesamte Arbeit im Priorat also von Hand leisten, profitieren die Weine von einer extrem hohen Qualität. Auch geschmacklich zeichnen sich Priorat-Weine durch einen einzigartigen Charakter aus. Dieser liegt in erster Linie in der besonderen Beschaffenheit des Bodens innerhalb der Region begründet. Im Priorat findet man lediglich sehr kargen, unfruchtbaren Schieferboden – auf Spanisch „Pizarra“ genannt. Dieser gibt nur sehr wenige Nährstoffe an die Pflanzen ab. Hinzu kommt ein extrem heißes und trockenes Klima.

All diese Einflüsse bedingen, dass sich im Priorat kaum etwas anderes anbauen lässt als Weinreben. Diesen bleibt nichts anderes übrig, als ihre Wurzeln sehr tief (bis zu 15m) in den Boden zu treiben, um genügend Nährstoffe und Wasser zu finden. Das veranlasst die Rebstöcke, nur wenige, kleine Trauben hervorzubringen. Genau diese Tatsache macht die Beeren allerdings wiederum so konzentriert und geschmacksintensiv, dass kaum eine andere Region der Welt mit ihrer ausgezeichneten Qualität mithalten kann. Die Priorat-Weinreben bringen weitaus elegantere und charaktvollere Weine hervor als junge Pflanzen

.....
Reserva ist eine Qualitätsbezeichnung für spanischen Wein und liefert wichtige Hinweise auf die Art und Dauer der Reifung. So muss ein Rotwein rund drei Jahre reifen – wovon wenigstens ein Jahr auf das Holzfass entfallen muss. Bei Weißweinen und Roséweinen reicht eine Reifezeit von insgesamt zwei Jahren aus – wobei hier eine Mindestreifungszeit im Holzfass von rund einem halben Jahr vorgeschrieben wird. Reserva-Weine sind vor allem in den Anbaugebieten Ribera del Duero und Rioja zu finden. Doch auch in anderen spanischen Regionen nimmt die Beliebtheit des Holzfassausbaus und somit das Streben nach der Herstellung von Reserva-Weinen stetig zu. Abgesehen hiervon ist Reserva eine Qualitätsbezeichnung für spanischen Brandy.

.....
Den Namen **Rioja** trägt eine der wohl bekanntesten spanischen Weinregionen. Sie liegt südlich der Stadt Pamplona und durchzieht mit einer Länge von 120 Kilometern das Ebro Tal. Die gesamte Rebfläche Riojas beläuft sich auf mehr als 60.000 Hektar. Rioja erfuhr während des zwanzigsten Jahrhunderts deutliche qualitative Steigerungen, weswegen die Region 1926 zur Denominación de Origen ernannt wurde. 1991 dann erfolgte eine weitere Aufwertung zur Denominación de Origen calificada. Alle Weine aus dem Rioja-Gebiet unterliegen strengen Kontrollen. Sowohl weiße als auch rote und roséfarbene Tropfen bilden das gesamte Angebot – wobei Rotweine aus Rioja am populärsten sind. Zu den am häufigsten verwendeten roten Rebsorten der Region gehören Tempranillo, Garnacha, Graciano und Mazuelo, während Viura, Malvasia und Garnacha Blanca im Bereich der Weißweine vorherrschen. Für Weine aus Rioja gelten außerdem verschiedene Bezeichnungen wie Crianza, Reserva und Gran Reserva, die auf die Reifung hinweisen.

.....

Bei **Sherry** handelt es sich um einen verstärkten Weißwein, der im sogenannten Sherry-Dreieck in Andalusien rund um die Stadt Jerez de la Frontera hergestellt wird. Der Name Sherry leitet sich vom Wort „Sherish“ – der früheren Bezeichnung für Jerez de la Frontera – ab. Seine Bekanntheit hat Sherry vor allem britischen Handelshäusern zu verdanken, die den Wein zwischen dem 18. und dem 19. Jahrhundert importierten. Das spezielle Herstellungs- und Reifungsverfahren, bei dem der Sherry mit Branntwein aufgespritzt wird und in Fässern unter der Beeinflussung von Flor**hefe** reift, schenkt diesem Wein ein typisches Aroma, das an Mandeln, Hefe und Nüsse erinnert. Der Alkoholgehalt von Sherry liegt üblicherweise bei rund 15,5 %. Zur genaueren Unterscheidung tragen verschiedene Sherry-Varianten unterschiedliche Namen. So gibt es heute unter anderem Fino, Manzanilla, Amontillad, Oloros, Palo Cortado. Grundlage für Sherry ist ein trockener Weißwein aus der Palomino Fino-Rebe. Weitere Rebsorten, die bei der Erzeugung von Sherry eine Rolle spielen, sind Pedro Ximénez und Moscatel.

Bei **Tempranillo** handelt es sich um eine rote Rebsorte, die auf eine weltweite Rebfläche von rund 232.544 Hektar kommt. Besonders beliebt ist Tempranillo jedoch in Spanien und Portugal – wobei die Sorte hier je nach Anbauggebiet unterschiedliche Namen tragen kann. Es wird vermutet, dass Zisterziensermönche die Rebe einst nach Rioja brachten, von wo aus sie sich dann weiterverbreitete. Die Entstehung des Namens lässt sich auf den spanischen Begriff „temprano“ – zu Deutsch „früh“ – zurückführen und beschreibt die vergleichsweise frühe Ausreifung des Lesegutes. Tempranillo wird sowohl für reinsortige Weine als auch für rote Cuvées wie Rioja verwendet. Das Lesegut weist dicke Schalen auf und steckt voller Gerbstoffe. Gedeihen die Reben auf kalkhaltigem Boden und tragen Winzer Sorge für eine effektive Ertragsminderung, erreicht Tempranillo Spitzenqualitäten. Dann zeigen sich die Weine tiefrot, reich an Tannin und mild. Typische Noten sind dunkle Beeren und Würz-Töne, die sich dank des beliebten Ausbaus im Barrique mit Nuancen von Tabak, Karamell und Röstaromen vereinen.

Tinta de Toro ist eine Bezeichnung für eine Spielart des Tempranillos. Ihre Beeren sind etwas kleiner als die des Tempranillos und verfügen über ein konzentriertes Aroma sowie eine intensive Färbung. Auch der Tanningehalt des Lesegutes liegt auf hohem Niveau. Tinta de Toro wird in der spanischen D.O. Toro angebaut. Hier erbringt die Traube dank ihres geringen Ertrages sehr konzentrierte und dichte Rotweine.

Verdejo: Kaum eine andere spanische Rebsorte wird so mit einer Region verbunden wie Verdejo mit dem Weinbaugbiet Rueda. Zusammen haben Rebsorte und Region eine Weißwein-Revolution in Spanien ausgelöst, die längst andere Landesteile erreicht hat. Aus dem Nichts zum Ruhm: Verdejo ist eine alte weiße spanische Rebsorte, die schon vor Jahrhunderten für den Ruhm der Weißweine rund um Valladolid gesorgt hat. Nachdem König Alfonso VI. die arabisch-maurischen Eroberer im 11. Jahrhundert vertrieben hatte, förderte er den Weinbau. Bis ins 17. Jahrhundert hinein hatte sich der Weißwein aus der Region einen exzellenten Ruf erworben und wurde zur Hälfte vom Königshaus reserviert. Doch mit der Reblaus kam die Tragödie für das Gebiet; denn die gesamte Weinbaufläche wurde vernichtet, und nur wenige Reben wurden nachgepflanzt. Erst mit dem aus der Rioja bekannten Weingut Marqués de Riscal, das in die Region Rueda investierte, setzte eine Renaissance des Weinbaus und somit auch des Verdejo ein. Mit neuen Vinifizierungsmethoden, allen voran dem temperaturregülierten Ausbau im Edelstahl, wurde der Verdejo schnell über die Regionsgrenzen hinaus bekannt und in den letzten Jahren zum großen Exportschlager. Bis in die 2000er Jahre wurde Spanien vor allem mit Rotwein in Verbindung gebracht. Es war jedoch vor allem der Verdejo – zusammen mit dem Albariño aus den Rías Baixas –, der das geändert hat.

Viura ist die große weiße Sorte der Rioja und nach dem Verdejo die zweitwichtigste Sorte in Rueda. Im Penedès ist sie unter dem Namen Macabeo ein wichtiger Cuvée-Partner beim Cava. Viura ist eine Rebsorte, die zwar in ganz Spanien vorkommt, aber vor allem im Norden sehr beliebt ist. Mit ziemlicher Sicherheit stammt sie aus dem Penedès, wo sie im frühen 17. Jahrhundert erstmals erwähnt wird. Von dort aus gelangte sie auch ins Roussillon, das damals noch unter spanischer Herrschaft stand. Seit dieser Zeit ist der Süden Frankreichs die wichtigste Region außerhalb Spaniens, in der Viura unter dem Namen Macabeu oder auch Macabeo – beide Schreibweisen gibt es in Frankreich – in größeren Mengen in den Weinbergen zu finden ist. In Spanien wird Viura heute auf rund 35.000 Hektar angebaut. Die meisten Weinberge findet man in Catalunya, Castilla-La Mancha und Aragón. Der kleinere Teil liegt in der Rioja, in Valencia und der Extremadura. Als Cuvée-Partner ist Viura nicht nur unter dem Namen Macabeo im Cava-Gebiet des Penedès geschätzt. Viura wird auch gerne als den Charakter ausgleichender Wein in Rueda verwendet, um etwa den Verdejo geschmeidiger zu machen. Gerade wenn Holz zum Einsatz kommt, ist dies ein kongeniales Zusammenspiel – fast so wie bei Sauvignon Blanc und Sémillon in Bordeaux. Als Cuvée-Partner ist Viura auch auf der La Mancha-Hochebene beliebt, nicht zuletzt wenn es darum geht, die dort so häufig vorkommende Airén aufzuwerten und gehaltvolle Cuvées zu vinifizieren. Junge Viuraweine sind ausgesprochen floral. Sie erinnern an Wiesenblumen, Kräuter, Mandeln und Zitrusfrüchte. Dabei sind sie körperreich und haben eine angenehme Säurestruktur. Vor allem aber hat die Sorte, wenn sie im Holzfass ausgebaut wird, ein enormes Entwicklungspotenzial. Dies wird vor allem bei weißen Spitzenweinen der Rioja deutlich. Wo sonst findet man trockene Weißweine, die nach Jahrzehnten auf der Höhe ihrer Komplexität und Größe angekommen sind? Die 1986er Marqués de Murrieta Ygay Blanco Gran Reserva Especial hat erst kürzlich 100 Parker-Punkte erhalten. Doch auch weniger lang gereifte Weine wie beispielsweise die López de Heredia Viña Tondonia Gran Reserva oder der Cune Corona Semidulce zeigen eine ähnliche Größe und besitzen eine geradezu aristokratische Dichte, Reife und Vielschichtigkeit.