

Offene Weine Vino blanco/Weißweine

	Gl.0,1l	Gl.0,2l	Fl. 0,75l
2009 Clot dels Oms Chardonnay	2,50	5,00	18,80
D.O. Penedés			

Rebsorte: Chardonnay

Das Glas füllt ein strohgelber Wein von hoher Dichte, der im Licht grünliche Reflexe bricht. Die Nase nimmt intensive Aromen von reifen Früchten auf, ausgewogene Apfel- und Mango-Noten, zudem Nuancen von Grapefruit, Banane und Ananas. Ein sehr feiner Wein, der am Gaumen durch seine ausgeglichene Frische beeindruckt und mit seinem eleganten, lang anhaltenden und angenehmem Finale überzeugt.

2009 BASA Telmo Rodriguez	2,70	5,40	20,30
D.O Rueda			

Rebsorte: Verdejo

Einer der besten Verdejo Rueda, der Klassiker von Telmo Rodriguez. Temperamentvoll im typischen Gelb mit Anleihen apfelgrüner Töne. Das Bouquet prägen frische Düfte von Zitrusfrüchten, Pfirsich und Birne, eingenommen von sehr zarten Gewürznoten. Am Gaumen offenbaren sich intensiv saftige und perfekt gebundene Aprikosenaromen. Ein klassischer, ein harmonischer Wein mit herrlichem Abgang.

2010 Marqués de Alella "Clasico"	2,70	5,40	20,30
D.O. Alella			

Rebsorte: Pansa Blanca

Im Glas gefällt der Wein durch seine hellgelbe bis leichtgrüne Färbung. Sein frisches Bouquet umgeben belebenden Noten von Äpfeln und einem Hauch Fenchel. Den Gaumen umschmeichelt der Wein weich und mild. Sein geschmackvoller Charakter kommt in einer ausgewogenen Balance zwischen Mineralien und Frucht zum Ausdruck. Den Abgang betonen Aromen von Ananas und Grapefruit.

Offene Weine Vino rosado/Roséwein

2010 GRAN Clot dels Oms rosado	2,70	5,40	20,30
D.O. Penedés			

Rebsorten: Merlot und Cabernet Sauvignon

Dieser Wein brilliert mit seinen hellen rubinroten Tönen, in denen leichte Reflexe von kirschroter Farbe schimmern. Sein Bouquet ist angefüllt von reichen Frucht- und Beerendaromen, von denen Himbeere, Erdbeere, Birne und Aprikose hervorstechen. Am Gaumen offenbart sich ein vollendeter Körper mit komplexen, jedoch zarten mineralischen Noten. Das Finale ist erfrischend und es bestätigt auf elegante Weise, daß dieser Wein nicht umsonst zu den fruchtig-frischsten Rosés der jüngeren Zeit gehört.

Vino rosado/Roséwein

2010 ENATE Rosado			26,00
D.O. Somontano			

Ein Bollwerk! Ein einzigartiger Rosé. Unverwechselbar der ausdrucksstarke Beerenduft, herrlich die eleganten Aromen von Erdbeere, Brombeere und schwarzer Johannisbeere
Am Gaumen frisch und lebendig. Der Geschmack überragend lang und bestens ausgewogen. Das Geheimnis hinter diesem köstlichen Wein ist die strenge Auslese bester Cabernet Sauvignon Trauben, die in dieser Qualität höchst selten für einen Rosado genommen werden

Vino blanco/Weißwein

- 2010 Can Feixes** 27,00
D.O.Penedes
Rebsorten: Parellada, Macabeo, Chardonnay, Pinot Noir
Dieser frische und elegante Wein präsentiert sich in strohig gelblichen Tönen. Das Bouquet beginnt mit Düften von grünem Apfel, dem sich leichte Noten von Zitrone, Birne und Zimt anschließen und das mit einem Hauch feinen Karamells endet. Am Gaumen ist er vollmundig, ausgewogen und leicht cremig. Er könnte aufbrausend sein, doch zügelt er sein edles Gemüt für den langanhaltenden Genuss. Die Mengen dieses Weines werden sehr klein gehalten, um höchste Qualität zu sichern.
- 2009 Nou nat Binigrau** 33,00
D.O.Binissalem Mallorca
Rebsorten: Prensal blanc und Chardonnay
Blass gelbe Farbe mit dunkel-goldenem Rand und zart grünlichem Schimmer. In der Nase zurückhaltenden-de Fruchtaromen mit feinem Bouquet von Trockenfrüchten, Walnüssen und Mandeln. Am Gaumen subtile Aromen von fein Tropenfrüchten und schönen Aromen von Ananas und Banane, die sich kräftig weiterentwickeln.. Sehr elegante Struktur und dennoch kräftig. Hervorragend dosierte Säure mit anregendem Finale. Ein beeindruckender Weißer, mit eigenem, aber sehr ansprechendem Charakter.
- 2007 Enate Chardonnay Barrique** 36,00
D.O. Somontano
Rebsorte: Chardonnay
Der Ausbau in Barriques aus französischer Eiche erzeugt einen Wein mit komplexer Aromatik. Die Nase nimmt Düfte grüner Äpfel auf. Im Gaumen entfacht der goldgelbe Wein ein opulentes Spektakel von Frucht-aromen wie Pfirsich, Ananas und Grapefruit, aber auch Nuancen von Nüssen, begleitet von perfekt eingebundenem Holz und eingebettet in einen cremigen Vanilleton. Den volle Körper trägt eine spritzig frische Säure, die einen für einen Weißwein ungewöhnlich langen Nachhall begleitet.
- 2009 Lagar de Cervera** 29,00
D.O. Rias Baxias
Rebsorte: Albariño
Im Glas zeigen sich grünliche Reflexe im goldenen Gelb des Weines. Sein Bouquet ist exzellent: die Intensität der Grapefruit und von Zitrusfrüchte werden begleitet von Aromen reifer Äpfel, Pfirsichen und Stachelbeeren. Der frische Geschmack des Weines ist belebend. Der Abgang ist fruchtig, und weiß durch mineralische Noten zu beeindrucken, die den vollendet weichen Körper des Weines umgeben.
- 2008 El Transistor** 33,00
D.O. Rueda
Wer den „Basa“ kennt, wird seinen so innovativen wie extravaganten Bruder lieben, der seinen ungewöhnlichen Namen einem Radio verdankt, das früher in den Weinbergen verwendet wurde, um die Wildschweine zu vertreiben. Im Glas schimmert der 9 Monate im Barrique ausgebaute Wein in zitrusgelb-grünlichen Reflexen. Sein Bouquet erfüllen Aromen von Honig, Nüssen und Limetten, kombiniert mit denen leichter Holztöne und mineralischer Noten. Am Gaumen überrascht der Wein mit seinem Facettenreichtum; spritzig und pikant, begleitet vom Geschmack reifer Äpfel, Birnen, Pfirsiche und von Zitrusfrüchten. Der Abgang ist lang und komplex; nussig, mineralisch und dezent fruchbetont.
- 2005 Capellania von "Marqués de Murrieta"** 35,00
D.O.Ca. Rioja
Rebsorte: Viura
Nicht nur einzigartig im Stil ist dieses goldgelbe, mit viel Liebe geschaffene Weinjuwel von der Rioja-Legende Murrieta, sondern auch in seiner Klasse. Der im Barrique ausgereifte Wein aus der Viura-Traube besticht mit seiner Komplexität und manigfaltiger Ausdruckskraft. Die "Capellania 2001" nimmt sich eines Weintypus an, der sonst kaum noch anzutreffen ist. Resultat der Bemühungen ist ein einzigartiger Weißwein, hergestellt mit dem Aufwand eines klassischen Rotweins. Der Wein kitzelt den Gaumen erst mit geschmacklichen Nuancen von Honig, Nüssen und frischen Aprikosen, umsäumt von feinen Tanninen, ehe er mit ihnen einen wunderbar anhaltenden Abgang krönt.

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Offene Weine Vino Tinto/Rotweine

	Gl.0,1l	Gl.0,2l	Fl. 0,75l
<p>2008 ONIX Classic D.O.Ca. Priorat Rebsorten: Garnacha & Carinena Mit dunkelroter Farbe und geheimnisvoller Tiefe, zieht dieser raffinierte Wein rasch in seinen Bann. Verlockend sind seine erst leichten, aber schnell betörenden Aromen von Waldbeeren und epischer spanischer Landschaft. Sanft ist der erste Schluck, verführerisch der volle Mund. Ein opulenter Reigen reifer Beeren vereint sich im Gaumen mit Raspeln feiner Schokolade und kulminiert im Abgang zu süß-würzigen Aromen, die zart-rauchige Schiefernoten begleiten</p>	2,70	5,40	20,30
<p>2009 Protos D.O. Ribera del Duero Rebsorte: Tinta del Pais (Tempranillo) Der in dunklen kirschroten bis violetten Tönen schimmernde Wein ist für 6 Monate im Barrique und anschließend 6 Monate in der Flasche ausgebaut worden. Er ist vollmundig, ausgewogen und mit angenehmen Tanninen bestückt. Am Gaumen vereint er elegant intensiv fruchtige Aromen, dezente Holz- und Vanillenoten, ein sensationelles Geschmackserlebnis. Sein Abgang ist überraschend kraftvoll</p>	3,00	6,00	22,50
<p>2008 Primá Bodegas Mauro D.O. Toro Rebsorte: Tinta de Toro Die ursprüngliche Wildheit des Tinta de Toro bändigt der Prima, erzeugt aus bis zu 25 Jahren alten, auf sandigen Böden stehenden Rebstöcken, auf unverwechselbare Art. Das Glas ist angefüllt mit den Aromen reifer Beeren, Cassis, Pflaumen und orientalischen Gewürzen (Sternanis, Nelke) Kakao und Mousse au Chocolat. Im Gaumen bleibt das typische, etwas ungezügelt anmutende Toro-Temperament haften: vollmundig, reife Fruchtaromen, schöne Mineralität mit viel reifem Gerbstoff. Am Gaumen kraftvoll und ausgeprägt, balsamische Noten vom Eichenholz</p>	3,80	7,60	28,50
<p>2009 Binigrau“ semicrianza“ D.O. Binissalem Rebsorte: Mantonegro und Merlot Sein intensives Rubinrot kennzeichnet diesen Wein. In der Nase vereinen sich unverwechselbare Aromen von dunklen Beeren, insbesondere der schwarzen Johannisbeere, von feinen Gewürzen und einem leichten Anklang an Fenchel zu einer gelungenen Mischung aus jugendlicher Kraft und Moderne. Feine Tannine runden den in eine angenehme Struktur eingebunden ausdrucksstark fruchtigen Geschmack ab.</p>	4,00	8,00	30,00

"Angebot des Monat"

<p>2004 Baron de Ley Rebsorte: Tempranillo Dieser Wein lässt sich Zeit. Sein beeindruckendes, tiefes Kirschrot bildet sich während der 20 Monate der Reife im Eichenfass und weiterer 24 Monate in der Flasche. Sein Bouquet benötigt ebenfalls etwas Zeit um sich voll zu entfalten. Aber dann hält ihn nichts mehr auf: Eine komplexe aromatische Vielfalt mit Rauch- und Graphitnoten vor einem Hintergrund von roten Früchten. Im Geschmack seriös, fein und mineralisch am Gaumen, vollaromatisch mit anhaltender Fruchtnote im Abgang. Wahrlich der Ausdruck eines großen Jahrgangs.</p>	4,00	8,00	30,00
---	------	------	-------

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Ribera del Duero

2006 M2 Matallana 39,00

Rebsorte: Tempranillo

Granatapfel rote Farben halten ein herausforderndes Bouquet von roten und schwarzen Beeren und frischem Estragon. Am Gaumen entsteht ein nobler Körper von dichter Frucht mit Anklängen an Pflaumen, Brombeere und Lakritze, mit zarter Cremigkeit und dem feinen Schmelz von Zartbitterschokolade mit seidigen, strukturformenden Tanninen. Dominant nachwirkendes Finale. In dieser beeindruckenden Form handelt es sich um einen Wein mit hohem Genussfaktor

2008 Tinto Pesquera 39,00

Rebsorte: Tempranillo

Ein tiefgründiges, wunderbar dichtes und fast schwarzes Kirschtrot füllt das Glas. Das Bouquet betört mit einem komplexen Aromenspiel nach Vanille, Trüffeln und Waldboden gefolgt von einem Potpourri aus Kirsche, Brombeere und Schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen zeigt der Wein eine feine Tanninstruktur und eine wunderbare Frische. Edel und filigran, der enorm lange Abgang. Einfach ein Traum

2007 Pago de Carraovejas 45,00

Rebsorte: Tinta-Fina, Cabernet Sauvignon und Merlot

Das für den Tinta-Fina typische Kirschtrot mit purpurfarbenem Schimmer zeigt sich im Glas harmonisch und nimmt sich nicht viel Zeit, die Aromen reifer Früchte und hölzerner Röstnoten freizugeben. Am Gaumen mild, aber attraktiv, ja balsamgleich. Langer Abgang, Nachgeschmack mit feinen Gewürznoten.

2005-06 Pesquera "Reserva" 65,00

2004 Matellana 80,00

Castilla y León Toro

2006-07 Viña San Román 45,00

Rebsorte: Tinta de Toro

Einer der besten und spektakulärsten Weine aus Toro. Dieser wunderbar reife, dichte Wein von tiefdunklem Purpur reifte 24 Monate in Eichenfässern. Er entfaltet ein ausdrucksvolles, komplexes Bouquet von Brombeeren, Pflaume, schwarzen Kirschen, Feige, Vanille und Mokka, umgarnt von feinen balsamischen Noten. Sein Geschmack ist so verführerisch wie kraftvoll. Ein vollmundiger Wein von erhabener Struktur, bestechender Balance und mit perfekten Tanninen, die einen langanhaltenden Abgang begleiten.

2007-08 Mauro 45,00

Rebsorte: Tempranillo und Garnacha

Ein spektakulärer Wein! Schon das tiefe Kirschtrot mit seinen rubinroten Reflexen verlockt. Das betörende Bouquet ist erfüllt von Düften nach Brombeeren, Cassis und einem raffinierten Hauch Muskatnuss. Der Geschmack ist beeindruckend, voll und doch ausgewogen. Am Gaumen zeigt sich die feine Balance aus Kraft und Eleganz – ein lang anhaltender Genuss, den im Abgang das starke Echo der Brombeere begleitet

2006 Pegaso 45,00

Rebsorte: Garnacha

Das Glas füllt dunkles Brombeerrot mit glänzendem Rand. In der Nase dicht und würzig mit expressiver Frucht. Am Gaumen markant, authentisch und unverwechselbar. Nahezu konzentriert, sehr dick und voll mit massiven dunklen Waldbeeren. Stark mineralische Note mit unglaublich vollem Finale. Ein Wein von un-glaublicher Kraft und Ursprünglichkeit, dennoch fein und voller Finesse. Etwas ganz Besonderes.

2005 Mauro VS Vendemia Seleccionada 80,00

2007 Pago la Jara 55,00

2007 Victorino 55,00

Vino de Mallorca

SON PRIM

Son Prim ist ein alteingesessenes Weingut in Sencelles, ein kleinen Dorf im Zentrum Mallorcas. Das familiär betriebene Gut erzeugt Weine von höchster Qualität. Die Rotweine werden alle in französischen Eichenfässern ausgebaut. Die Rebsorten sind: Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah.

2007 Syrah **34,00**

Das Bouquet des Weines, umwoben von Aromen von frischem Holz, weckt Erinnerungen an südliche Gewürze wie Zimt und Muscat. Im Glas präsentiert er sich in tiefem Kirschrot mit brilliantem Saum. Am Gaumen erweist er sich komplex, gleichsam sanft und doch gebändig. Entfaltet sich sein voller Körper im langanhaltenden und fruchtigen Abgang, den harmonisch eingebundene Holznoten begleiten.

2007 Cabernet Sauvignon **33,00**

Im Bouquet versammeln sich die typischen Noten reifer Waldfrüchte wie Brom- und Heidelbeere. Das Glas erfüllt ein leuchtendes Granatrot. Den Gaumen umspielt ein kräftiger Körper, sehr geschmackvoll mit ausgewogenen Anklängen von balsamischen Früchten, Schokolade und Kaffeebeleb.

2007 Merlot **33,00**

Nach fünfmonatigem Ausbau im Barrique offenbart sich ein harmonisches, sehr reifes Bouquet milder Röst- und Fruchtnoten, versetzt mit einem Hauch Lakritz. Das Glas erfüllt ein verführerisch glänzendes Dunkelrot. Den Gaumen erfreut eine elegante Struktur mit leichter Säure und feinen Tanninen. Im Abgang kommt der angenehme Geschmack nach schwarzer Schokolade zur vollen Geltung.

Anima Negra

2008 AN/2 Anima Negra **32,00**

Rebsorten: Callet, Manto Negro und Syrah

Der Anima Negra, die „Schwarze Seele“ Mallorcas, ist ein herrlich reifer, 12 Monate im Barrique ausgebaute Cuvée mit intensiv fruchtiger Duftnote. Dieser Wein besitzt einen so kraftvollen wie vielschichtigen Charakter. Seine feine Geschmacksfülle von Beerenfrüchten und vanillinem Eichenholz offenbart sich vollends im Gaumen, gekrönt von einem sehr würzigen, langanhaltenden Abgang.

2006 Anima Negra **49,00**

Rebsorten: Callet, Manto Negro und Fogoneu

Dieser rubinrote, im Barrique ausgebaute Wein offenbart ein faszinierendes Bouquet: gereifte dunkle Früchte wie Kirsche, Brombeere, Blaubeere und Pflaume, und Gewürze (schwarzer Pfeffer), Eukalyptus, und Kakao. Gekonnt sind die körperreiche Fülle mit der Frucht und dem Tannin aufeinander abgestimmt und ausbalanciert. Angenehm der nachklingende Abgang im Ton von Bitterschokolade. Eine exzellente Reife, Harmonie, Frische und interessante Balsamico-Qualitäten. Dieser Wein besitzt ohne Zweifel einen unverwechselbaren Charakter.

2007 Son Negre **110,00**

D.O.Ca. Rioja

2003 Monte Real Reserva 34,00

Rebsorten: Tempranillo 80%, Mazuelo 15%, Graciano 5%

Der granatapfel-rote Reserva ist wenigstens zwei Jahre in Eichenfässern ausgebaut worden und reifte anschließend ein weiteres Jahr in der Flasche. Das Bouquet erfüllt ein Panorama von reifen Beeren- und leichten Pfeffernoten, angereichert mit einem Hauch der Vanille. Der Wein ist am Gaumen frisch, fruchtig und üppig, doch perfekt ausbalanciert und wird von seinem so eleganten wie intensiven Abgang geprägt.

2005 Marques de Murrieta Ygay Reserva 36,00

Rebsorte: Tempranillo

Diesen edlen Wein von tief kirschroter Farbe zeichnet eine perfekt ausgewogene Tannin- und die typische Säurestruktur aus. Souverän präsentiert er im Bouquet ein ausgewogenes Spiel aus perfekt ausgereiften und durch das Holz veredelten Fruchtnoten und feine Aromen, wie Kaffee und Kakao, saftig und würzig. Eine Eleganz, die dem Wein seine köstliche Frische und außergewöhnliche Note verleiht.

2001 Marqués Cáceres Gran reserva 38,00

Rebsorten: Tempranillo, Garnacha, Tinta und Graciano

26 -28 Monate Fassausbau.

Die Reifung verhilft diesem sehr eleganten Wein zu seinem unverwechselbaren, von intensiv dunklen, kirschroten Farbtönen geprägten Aussehen. Er besitzt eine eindrucksvolle Tiefe und sein komplexes Bouquet hält herrlich Balance zwischen den Anleihen an reifen Früchten und dem zarten Hauch von Gewürzen. Ein komplexes Fruchtroma und ein kraftvoller Geschmack münden in einen langen Abgang.

2008 MC "Marqués de Cáceres" 45,00

Rebsorte: Tempranillo

Ein tief dunkler Tempranillo aus einer der besten Lagen. Lange in neuen französischen Eichen-Barriken ausgebaut entfaltet der Wein ein ausdrucksvolles Bouquet mit dem Duft von schwarzen Beeren, Veilchen und Vanille. Am Gaumen offenbart er seine samtige Struktur, ehe er in einem langen Abgang sein viel-schichtiges Fruchtroma entfaltet, würzig-aromatisch und kraftvoll.

2006 Colección Privada "Sierra Cantabria" 45,00

2007 Colección Privada "Sierra Cantabria" 45,00

2005 El Puntido 50,00

2006 San Vincente 55,00

2000 Castillo YGAY 49,00

2003 Baron de Chirel Reserva 80,00

2007 La Nieta 95,00

2007 El Bousque 95,00