

## SPANISCHE ROTWEINE, Seite 2

### FESTLAND

- 2014 DEHESA La Torrecilla La Yegua, Bodega Hispania** 0,75 l € 35,-  
*Tierra de Extremadura  
6 Monate in frz. Eiche, Rebsorten Syrah, Cab. Sauvignon, Tempranillo  
Auf der Zunge zeigt sich Aromen von roter und schwarzer Beerenfrüchte sowie  
Anklänge nach blauen Feigen. Die Tannine sind perfekt eingebunden.*
- 2016 OSTATU Escobal, Rioja Alavesa** 0,75 l € 36,-  
*100 %Tempranillo, Special Edition nur 8.100 Flaschen abgefüllt,  
alle Flaschen nummeriert, Einzellage „Escobal“, gereift in französischer Eiche  
Erster biologischer Weinberg der Bodega, Rebenalter 23 Jahre, Boden: Kalk, Sand, Kies,  
tiefer mit Lehm durchgesetzt. Klima mediterran mit starken atlantischen Einflüssen.  
Moderne Rioja, dunkles, kraftvolles Rubinrot mit violettem Schimmer im Glas, Schwarz  
Kirsche und dunkle Schokolade auf der Zunge, Elegant im Abgang, würzig.*
- 2015 TRES AL CUADRADO, Ribera del Queiles** 0,75 l € 29,-  
*(Die "9" in ihrer physischen Entstehung durch Erde, Wasser, Sonne)  
Garnacha, Merlot und Tempranillo  
Vom Fuße des Moncayo-Gebirges, gereift 14 Monate in amerik. und frz. Eiche ein Jahr alter  
Fässer. Intensives Kirschrot mit dunklem Schimmer, elegant in der Nase mit einer leichten  
Dominanz roter Beeren. Anklänge von Gewürzen und balsamischen Noten machen den Wein  
komplexer und zugänglich. Auf der Zunge eher leicht und frisch mit einem fruchtbetonten und  
leicht mineralischem Finale.*
- 2015 ATALAYA La Atalaya del Camino – Oro, Almansa** 0,75 l € 39,-  
*85% Garnacha Tintorera, 15% Monastrell  
Die Garnacha Tintorera ist eine der seltenen Erscheinung bei den roten Trauben, sie hat  
nämlich rotes Fruchtfleisch !9 Monate in neuer frz. Eiche ausgebaut.  
Dunkles Rot ins Schwarze übergehend. Verführerische Nase nach reifen Beeren, Kräutern und  
zarten, floralen Noten. Fleischig auf der Zunge, langer Abgang.*
- 2015 VIZCARRA Larán Larán Crianza Ribera del Duero** 0,75 l € 37,-  
*100 % Tinto Fino von ca. 20 Jahre alten Rebstöcken. Geerntet in 15 Kg Körben.  
12 Monate in frz. Und amer. Eiche, Zweitbelegung. 50 % der malolaktischen Vergärung  
im Eichenholzfass. Die Familie Vizcarra zählt von je her zu den großen Familien des Ribera  
del Duero. Dunkles Purpurrot mit violettem Saum. Dominante Noten nach schwarzen Beeren,  
auf der Zunge fleischig, dicht und reif, weiche, geschmeidige Tannine sind in das voluminöse  
Geschmackerlebniss perfekt eingebunden, ein Erlebnis für dieses Geld.*
- 2012 PAGO CALZADILLA Classic, D.O. Pago Cazadilla** 0,75 l € 46,-  
*60 % Tempranillo, 20 % Cab. Sauvignon, 10 % Garnacha, 10 % Syrah aus  
Einzellagen El. Fogón, Chocilla del Vinagre, Bildorado und Aldehuela  
12 Monate in frz. Und amer. Eiche mind. 3 Jahre Flaschenreife.  
Schwarzes Kirschrot, reife Früchte, Tabak auf der Zunge, ausgewogen, komplex, würzig,  
feine Reduktionsnoten mit reifen Tanninen, langes gewürziges Finale.  
Die „PAGO“ vom Ursprung des Wortes her die Einzellage, ist die höchste Kür für  
Ein Bodega in Spanien, es bedeutet, dass der Winzer unter Berücksichtigung aller lokaler  
Gegebenheiten, Klima, Terroir, das Beste erreicht at und somit den Status einer  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN verdient hat.*