



La Escalera

B O D E G A

Weinkarte Bodega La Escalera

C a v a

D. O. P e n e d é s

Grans Moments Brut Nature 0,1l € 4,00
Reserva, Bodega Grans Moments 0,75 l € 25,00
 Macabeo, Xarel.Lo & Parelada. Strohfarnen mit goldgelben Reflexen. In der Nase äußerst Frisch und delikat mit Noten von grünem Apfel und Zitrusfrüchten. Am Gaumen körperreich, geschmackvoll. Feine Perlage und angenehme Säure.

Bach Magnificants Brut Nature 0,75 l € 28,00
Bodega Masia Bach
 Macabeo, Xarel.LO & Parelada. Strohfarnen mit fruchtig-herben Aroma, leicht und geschmackvoll am Gaumen, frisch und harmonisch.

Castillo Perelada 0,75 l € 33,00
Brut Nature
 Macabao, Xarel.Lo & Parelada. Ein Cava mit guter Struktur, Eleganz und vollem Geschmack. Blasser, glänzend-gelber Farbe.

Gran Claustro 0,75 l € 39,00
 Macabeo, Xarel.Lo, Chardonnay & Parelada. Nur die besten Weine werden zur Gewinnung des Gran Claustro herangezogen. Ein vorsichtiges Pressen der Trauben erbringt einen hochwertigen Most, der die Eigenschaften aller Trauben klar erkennen lässt. Die Gärung erfolgt temperaturgesteuert in Edelstahlbehältern. Der Gran Claustro reift mindestens zwei Jahre auf der Hefe. Jede einzelne Flasche wird noch per im Rüttelpult gedreht. Sehr trocken und kräftig, mit feinen Aromen im Hintergrund.

Torreblanca Brut Rosado 0,75 l € 29,00
Viña Torreblanca
 Vorwiegend Garnacha Trauben. Ein außergewöhnlicher Cava mit intensivem Rosé, beinahe rötlich brillant mit rubinroten Tönen. Angenehm fruchtig, ausgezeichnet durch feine Noten insbesondere von Erdbeere und Himbeere. Gutes Gleichgewicht zwischen Geschmacksfülle und fein trockener Säurestruktur.

Brut Rosado 0,75 l € 25,00
Castillo Perelada
 Monastrell, Cariñena & Tempranillo. Himbeerfarben, vollentwickeltes blumiges Aroma. Trocken, frisch und fruchtig. Auf der Vermählung von Felipe de Borbón und Letizia Ortiz wurde mit diesem Cava angestoßen.



La Escalera

B O D E G A



Rarität

V. C. de Arribes

2004er

Bruñal

0,75 l € 129,00

Rebsorte Bruñal

Erst der zweite Jahrgang des Bruñals, gekeltert aus der gleichnamigen, wiederentdeckten Rebsorte. Die Rebsorte ist absolut eigenständig und zeigt lediglich gewisse Ähnlichkeiten mit der portugiesischen Alfrocheiro. Von dichter kirschroter Farbe mit malvefarbenen Anklängen. Aromen von Kakao und dunklen Früchten verbinden sich harmonisch mit mineralen Noten, wobei Graphit und Feuerstein im Vordergrund stehen. Am Gaumen unglaublich kraft- und facettenreich, gleichzeitig sehr samtig und weich, mit hervorragendem Lagerpotenzial. 12 Monate im Barrique. Der britische Weinkritiker John Radford führte den 2003er Jahrgang unter den 10 besten Weinen Spaniens. Nur 1200 Flaschen!

Empfehlung

Sangria

Hausgemachte Sangria

0,15 l € 4,00

Rotwein, Brandy, Liquer 43, Licor de Limon, 0,5 l € 12,00
Zitronen-Limonade, frische Orangen- und Zitronenscheiben



La Escalera

B O D E G A



Weissweine

D. O. Navarra

- 2007er **Orchídea Blanco** 0,15 l €
Sauvignon Blanc, Bodegas Inurrieta 0,75 l €
Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Ausdrucksstarkes Aroma, das an exotische Früchte und reife Birnen erinnert. Am Gaumen knackige Frische, Fülle und ausgewogene Säurestruktur. Intensiver Abgang mit einem Hauch von Grapefruit.
- 2006er **Morador Blanco** 0,15 l € 4,00
Viura, Bodegas Principe de Viana 0,75 l € 18,00
Klares, helles gelb. Feine Aromen von Früchten. Frisch, rund, elegant und spritzig.

D. O. La Mancha

- 2007er **Canforrales Blanco Lucia** 0,15 l €
Airen, Bodegas Campos Reales 0,75 l €
Blasses Gelb, saubere Aromen von grünen Äpfeln, klar und Frisch am Gaumen, sehr milde Säure.

D. O. Penedés

- 2007er **Mas Comtal Blanco** 0,15 l €
Xarel.lo und Chardonnay, Mas Comtal 0,75 l €
Ein Beispiel der Innovationsfreude des Hauses Mas Comtal. Ein trockener, nachhaltiger Weißwein, der auch durch eine saubere, frische Frucht zu begeistern weiß. 6 Monate gealtert in Verbindung mit Hefe in der Art der großen Weine von Loire und Chablis.
- 2006er **Erumir Blanco** 0,15 l € 4,50
40% Sauvignon blanc, 40% Macabeo, 20% Riesling 0,75 l € 20,00
Bodega Can Bonastre
Im Stahltank ausgebaut, mit einem Bukett von Stachelbeeren, Cassis, Pfirsich, Mango, etwas Grapefruit, Heu, würzige und mineralische Noten. Am Gaumen verfügt er über eine wunderbare Frucht, rassige Säure. Er ist leicht, aromatisch und lange nachhallend.
- 0000er **Blanc de Pacs** 0,15 l €
Macabeo, Xarel.Lo & Parellada 0,75 l €
Parés Baltà
Zitronengelb mit intensivem Aroma nach reifen Früchten (wie Apfel und Pfirsich) mit floralen Nuancen. Frisch mit einer schönen Säure.



La Escalera

B O D E G A



Rueda

2006er	Viña Sofraga	0,15 l € 4,50
	Verdejo, Viura	0,75 l € 20,00
	<u>Bodegas de Crianza de Castilla de la Vieja</u>	
	Strohfarben, frisches, spritziges Aroma, äußerst fruchtbetont. Am Gaumen Noten von exotischen Früchten, geschmackvoll, leicht harmonisch.	
2006er	Los Navales	0,15 l € 4,00
	Verdejo, Viñedos de Nieva	0,75 l € 18,00
	Strohfarben, fruchtbetont, sortentypischer Verdejo. Leichte Restsüße, ausgewogen und mild.	

D. O. Rias Baixas

2006er	Brandal	0,15 l € 6,00
	Albariño, Adegas d´Altamira	0,75 l € 28,00
	Der Albariño Brandal ist von gold-gelber Farbe mit leichten, grünlichen Schattierungen. Er entwickelt das sortentypische Aroma, das an Apfel, Birne und Pfirsich erinnert und einen leichten Hauch von Gräsern und Kräutern zeigt. Am Gaumen entwickelt er eine kräftige, aber elegante Frucht, die von kräuterigen Akzenten begleitet wird und in einem nachhaltigen, von mineralischer geprägten Finale endet. Auch als Apéritif geeignet.	

Mallorca

2007er	Son Bordils Blanc de Blanc	0,15 l € 6,50
	Prensal Blanc, Muscat & Chardonnay	0,75 l € 30,00
	Eine Cuvée aus der mallorcinischen Rebsorte Prensal Blanc mit Muskat und Chardonnay. Ein ungewöhnlicher Wein, leuchtend im Glas. Rein ehrlich, klar gelb mit grünen Reflexen. In der Nase frisch, mit klaren Tönen von Apfel, Trockenfrüchten und Wildkräutern. Im Abgang lang anhaltend mit Noten von Bittermandel.	



La Escalera

B O D E G A



Roséweine

D. O. Navarra

- 2007er **Mediodía Rosado** 0,15 l €
Garnacha, Bodegas Inurrietta 0,75 l €
Intensives Rosé mit violetten Reflexen. Intensives Aroma von reifen Erdbeeren, kräuterige Noten im Hintergrund, Bukett und Aroma von roten Beeren und Hibiskus. Kräftige Frucht, gute Struktur. Frisch mit fein ausbalancierter Säure. Der 2004er Jahrgang wurde vom Feinschmecker Magazin als bester spanischer Rosé 2005 ausgezeichnet.
- 2005er **Morrador Rosado** 0,15 l € 3,50
Granacha, Bodegas Principe de Viana 0,75 l € 16,00
Lebendiges Himbeerrot. In der Nase rote Frucht und Blütenakzente. Am Gaumen frisch, geschmackvoll, fruchtbetont, gute Säure.

D. O. La Mancha

- 2007er **Canforrales Rosado** 0,15 l € 3,50
Garnacha, Bodegas Campo Reales 0,75 l € 16,00
Strahlendes Erdbeerrot, saubere, kräftige Aromen, die an rote Früchte erinnern, am Gaumen Frisch und leicht fruchtig, ausgewogene Säurestruktur.

D. O. Penedés

- 2007er **Mas Comtal Rosado** 0,15 l € 5,00
Merlot & Cabernet Franc, Mas Comtal 0,75 l € 23,00
Die unglaublich lebhaftige Farbe lässt bereits die Explosion an Frucht und Frische im Mund erahnen. Konfitüren-Aroma, Noten von Erdbeeren und Johannisbeeren. Die letzten Jahrgänge dieses kleinen aber hochkarätigen Herstellers aus dem Penedés wurden von mehreren Weinführern regelmäßig zu den besten Rosés Spaniens gewählt. Die Vereinigung der französischen Oenologen hat den Mas Comtal auch zu den besten Roséweinen der Welt gewählt (Mondial du Rosé 2004).



La Escalera

B O D E G A



Rotweine

D. O. Ca Rioja

- | | | |
|--------|---|---------------------------------|
| 2005er | Razón
Tempranillo (70%) und Garnacha (30%)
Bodega Escudero
Der Nachwuchs-Wein von Bodegas Escuderos. Das Lesegut stammt von relativ jungen Anpflanzungen, die nicht älter als 10 Jahre sind. Der Ertrag ist recht hoch und somit wird der Razón nicht als D.O.Ca Rioja klassifiziert. Man könnte den Razón als kleiner Bruder des Tinto Becquers bezeichnen. Ein ausgewogener Rotwein, mit einer guten Harmonie zwischen Frucht und Tanninen. Feine Würznoten im Hintergrund.
6 Monate Barrique-Reife in amerikanischer Eiche. | 0,15 l €
0,75 l € |
| 2005er | Becquer Tinto de Autor
Tempranillo (70%) und Garnacha (30%)
Bodega Escudero
Ein wunderbarer Rotwein, der klar die Handschrift des Önologen Amador Escudero erkennen lässt. Es wird nur das Beste Lesegut ausgesuchter, alter Weinberge verwendet. Der Wein reift rund 7 Monate im Barrique aus amerikanischer Eiche und wird vor der Abfüllung in Flaschen mit Eiweiß geklärt. Hiernach lagert er nochmals ein gutes Jahr in den Kellern der Bodega. Ein kräftiger, vollmundiger Wein voller Frucht und feiner Vanillenoten, der jedoch auf Grund seiner milden Säurestruktur sehr angenehm zu trinken ist. Der Jahrgang 2005 wird in der Rioja als exzellent eingestuft! | 0,15 l €
0,75 l € |
| 2001er | Valsacro Tinto
Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo
Bodegas Valsacro
Die Weinberge befinden sich auf dem Areal "Cuesta la Reina", am Südhang des Monte Yerga, in der Nähe von Grávalos, in der Rioja Baja. Sie liegen in einer Höhe von 500 – 700 Metern über dem Meeresspiegel, mit Böden von stark steinig durchsetzter kalkhaltiger Tonerde. 90 Parker Punkte. Ausgezeichnet von der Fachzeitschrift „selection“ mit 4 Sternen. Extrem limitierte Mengen! | 0,15 l €
0,75 l € |
| 2003er | Marques de Griñon
Tempranillo, Bodega Carlos Falco
Granatfarbenes kirschrot. Angenehme Aromen von schwarzen Früchten, gut verschmolzen mit den Rauchtönen des Holzes aus 4-monatigem Barrique-Ausbau. Ein eleganter Klassiker aus dem Rioja. | 0,15 l € 5,00
0,75 l € 23,00 |
| 2006er | Viña Cerrada Tinto
Tempranillo, Bodega Muerza
Kräftiges Rot, vollmundig und von klarer Struktur. Frisch und rund. | 0,15 l € 4,50
0,75 l € 20,00 |



La Escalera

B O D E G A



D. O. Navarra

- 2005er **Sur** 0,15 l €
Garnacha & Graciano 0,75 l €
Bodegas Inurieta
Intensive kirschrote Farbe. Vielfältige Aromastruktur: Sauerkirsche, dunkle Beeren, Vanille und Kakao. Am Gaumen fruchtig mit einem Hauch von Konfitüre, gleichzeitig aber auch würzig, warm und nachhaltig.
- 2006er **Morador Tinto** 0,15 l € 3,50
Tempranillo & Garnacha 0,75 l € 16,00
Bodegas Principe de Viana
Helles Rot, frische Nase, fruchtig und vollmundig, harmonisch.
Am Gaumen leicht rauchige Akzente.
- 0000er **Azcúnada Tinto Reserva** 0,15 l €
50% Tempranillo, 40% Cabernet Sauvignon 0,75 l €
10% Merlot, Pedro Azcúnada
Dichtes granatrot mit orangenen Reflexen. Präsenze Aromen von reifen und roten Früchten. Vanille und Kakao; feste Tanninstruktur, komplex, dicht gewoben, ausgewogen und anhaltend.

D. O. Penedés

- 2004er **Mas Comtal Tinto** 0,15 l €
Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabert Franc 0,75 l €
Ein ausgezeichneter junger Rotwein aus dem Penedés, eine unglaubliche fruchtige Kraft, Aroma dunkler Beeren; einer der Besten jungen Rotweine der Region. 6 Monate Barrique-Ausbau in französischer Eiche, danach Reifung in der Flasche.

D. O. Empordá - Costa Brava

- 2004er **Finca Malaveïna Tinto** 0,15 l €
Merlot, Cabernet-Sauvignon, Garnacha 0,75 l €
Castillo Perelada
Von dunkler, granatroter Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase komplex und ausdrucksstark. Dunkle Früchte, Kompott, Lakritz und Edelhölzer. Am Gaumen facettenreich, nachhaltig und elegant. Der Name Finca Malaveïna steht für ein Weinfeld, das im Jahre 1996 speziell angelegt wurde um rote Spitzenweine aus dem Empordá zu produzieren. Der Begriff Finca, eigentlich für Landgut, bezeichnet eine Einzellage. 16 Monate Ausbau in Barrique aus französischer Eiche.
- 1999er **Rigau Ros Gran Reserva** 0,15 l € 6,00
Cabernet Sauvignon & Merlot 0,75 l € 28,00
Granatfarbenes kirschrot. Aroma von dunklen Beerenfrüchten, Vanille und Noten von Holztönen durch die 24 - monatige Fassreife.



La Escalera

B O D E G A



D. O. Alicante

2004er	Penya Cadiella	0,15 l €
	Merlot, Cabernet-Sauvignon, Tempranillo, Giró	0,75 l €
	Er erinnert an schwarze Beeren, Thymian und Lavendel. 6 Monate Fassreife. 2003er Jahrgang erhielt 87 Parker Punkte.	

Vino de la Tierra de Castilla

2006er	Mecenas	0,15 l €
	Cabernet-Sauvignon und Merlot	0,75 l €
	Viñedos de Aldeanueva	
	Von kirschroter Farbe, mit kräftigen, fruchtigen Aromen und feinen Würznoten. 6 Monate Fassreife.	
0000er	Viña Garria	0,15 l €
	Tempranillo, Bodegas Navarro López	0,75 l €
	Intensives rubinrot, konzentrierte Fruchtaromen, sehr angenehm und frisch.	

Ribera del Duero

2005er	Pesquera Tinto Crianza	0,75 l € 38,00
	Tempranillo, Bodega Alejandro Fernandez	
	Granatrot, violetter Rand. Im Bukett Aromen von Waldbeeren, Vanille und Zedernholz. Konzentrierte Beerenfrucht. Am Gaumen fleischig mit seidiger Struktur und reifen Tanninen, ergänzt mit gut eingebundenen Barrique-Aromen. Mineralische Anklänge.	
2005er	Condado de Haza	0,75 l € 38,00
	Tempranillo, Bodega Alejandro Fernandez	
	Sattes kirschrot mit violetter Saum. Volles Bouquet von reifen, roten und schwarzen Beeren mit dezenten Noten von Toast und Vanille. Ausgewogenes Spiel zwischen Fruchtaromen von eingekochten roten Beeren und Mineralität und leichter Würze.	
2006er	Figuro Tinto 4 meses en barrica	0,75 l € 6,00
	Tempranillo, Bodegas Garcia Figuro	0,75 l € 28,00
	Sortenreiner Tempranillo, die Weinfelder sind seit 10-20 Jahren im Besitz der Familie. 4 Monate Ausbau in Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche.	
2003er	Figuro Tinto 12 meses en barrica	0,75 l € 38,00
	Tempranillo, Bodega Garcia Figuro	
	Sortenreiner Tempranillo, die Weinfelder sind zum Teil über 50 Jahre im Besitz der Familie. 12 Monate Ausbau in Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche.	



La Escalera

B O D E G A



2005er

Bracamonte Roble
Tempranillo, Grupo Yllera

0,15 l € 6,00

0,75 l € 28,00

Der beliebte spanische Wein Yllera Crianza reift bei seiner Herstellung 11 Monate in Barrique aus amerikanischer Eiche und 3 Monate in Barrique aus französischer Eiche. Der Wein hat eine dunkle kirschrote Farbe und Aromen nach reifen Früchten –Kitsche, Brombeere & Himbeere. Am Gaumen ist er samtig, fleischig, viel Frucht, Holztöne, Gewürznoten mit ausgeglichener Säure.

D. O. Costers del Segre

2004er

Gotim Bru
Tempranillo, Cabernet Sauvignon & Merlot
Castell de Remei

0,15 l € 7,00

0,75 l € 30,00

Granatkirschrot. In der Nase äußerst fruchtbetont, Frisch, sortentypischer Ausbau. Am Gaumen geschmackvoll und harmonisch.

Priorat

2003er

Amandis
40% Garnacha Vieja, 20% Cariñena, 25% Caberbet Sauvignon,
5% Merlot, 5% Syrah
Vins d'Alta Qualitat S.L.

0,75 l € 58,00

Brombeerfarben mit violetten Reflexen. Ausgeprägtes Aroma mit vegetativen Spitzen und Aromen von Pflaumen und Cassis. Noten von Tabak, Leder, Kaffee und Süßholz unterstreichen die Komplexität des Weines. Milde Tannine geben eine samtige Textur. 10 Monate Barrique-Ausbau in französischer Allier-Eiche.

D. O. Montsant

0000er

Ombra Joven
Garnacha Tinto, Cabernet Sauvignon & Cariñena
Ombra

0,15 l €

0,75 l €

Garnacha liefert fruchtbetonte, kraftvolle Aromen mit süßlichen und gut eingebundenen Tanninen. Cabernet Sauvignon bringt Struktur und Reifepotenzial in den Wein. Cariñena ist eine alte Rebsorte und die viertmeist angebaute Sorte der Welt.

D. O. La Mancha

2006er

Canforrales Classico
Tempranillo, Bodega Campos Reales

0,15 l € 3,50

0,75 l € 16,00

Von dichter kirschroter Farbe mit violetten Nuancen. Ein dichtes, sauberes an Kirsche und Feigen erinnerndes Bouquet. Am Gaumen entfalten sich Frucht, Würze und Kraft auf harmonische Weise. Die letzten drei Jahrgänge haben 18 Auszeichnungen auf internationalen und nationalen Weinmessen, sowie beste Kritiken in den Weinführern, erhalten.



La Escalera

B O D E G A



2005er **Canforrales Roble** 0,15 l € 4,50
Syrah, Bodega Campos Reales 0,75 l € 20,00
Die Rebsorte Syrah hat sich bestens in die klimatischen Bedingungen in der zentralspanischen Region La Mancha angepasst. Entstanden ist ein Wein von tiefroter, nahezu violetter Farbe, mit viel Kraft und Körper. Aufgrund einer 4 - monatigen Fassreife hat sich der Syrah wunderbar entwickelt und zeigt neben deutlicher Frucht feine Aromen, die an Kakao, Kaffee und Butter erinnern. Erstmals und nur in geringen Mengen abgefüllt!

0000er **Vega Guijoso** 0,15 l €
70% Merlot & 30% Cabernet Sauvignon 0,75 l €
Bodega Sanchez Muliterno
Kräftiges rot mit violetten Nuancen. Intensive Aromen von Lorbeer, Walderdbeeren, Röstaromen. Im Geschmack frisch und fruchtig, sehr geschliffen.

D. O. Alicante

2003er **Rafa Cambra UNO** 0,75 l € 42,00
Monastrell, Bodega Rafa Cambra
Monastrell bringt üblicher Weise schlechte, dünne Weine hervor. Allerdings beweisen einige wenige Weingüter, dass auch ausdrucksstarke Weine aus ihr gekeltert werden können. Der UNO gehört zu den eindrucksvollsten. Von sehr alten Reben geerntet, bringt dieser Wein eine tiefe, undurchsichtige Farbe hervor. Feurig bis ätherisch, von mediterraner Charakteristik. Kraftvoll, dicht, mit langem Nachhall, zugleich sanft und in sich schlüssig.

2005er **Rafa Cambra DOS** 0,15 l € 6,00
Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc 0,75 l € 28,00
Bodega Rafa Cambra
Der Wein mit dem auffallenden, orangefarbenen Etikett hat eine francophile oder gar Bordeaux-Romantik und überrascht mit einer unheimlich ausgeprägten Farbintensität. Sein eigenwilliges Aroma von dunklem Beerenkompott, reifem Holunder und Pflaumen schmeichelt der Zungenspitze. Der Körper ist dicht, verwoben und im Mund geprägt von Schokoladen- und geröstetem Kaffeearoma. Erdige Aromen gesellen sich hinzu.

D. O. Yecla

2006er **Castaño Monastrell** 0,15 l € 4,50
Monastrell, Bodegas Castaño 0,75 l € 20,00
Ein sortenreiner Monastrell mit kraftvoller Frucht und weichen Tanninen. Der Jahrgang 2002 erhielt 90 Parker Punkte!

Mallorca

2003er **Son Bordils** 0,75 l € 35,00
Syrah, Bodega Son Bordils
Ein sehr kraftvoller Wein mit intensiven Schwarz-Kirsch-, Feigen- und Vanillenoten. Dieser Wein ist dicht komplex mit noch relativ kräftigen Tanninen. Mit seinen Nuancen von Tabak und Kaffeebohnen, hat er einen feinsamartigen Geschmack mit langer Verweildauer. Ein super Wein vom Weingut Son Bordils, das mittlerweile zur ersten Adresse für gute Weine auf Mallorca zählt.



La Escalera

B O D E G A



2003er

Son Bordils Negre

0,75 l € 38,00

Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot, Manto Negro & Callet

Dieser Wein ist eine interessante Cuvée aus den fünf auf Son Bordils angebauten Rotweinsorten. Das Schwergewicht des Merlot bestimmt die individualistische, exotische Persönlichkeit dieses 3 Monate in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebauten Weines. Er besitzt eine intensive kirschrote Farbe mit granatfarbenem Schillern und zeichnet sich durch eine komplexe und interessante Nase, mit balsamischer Note seiner mediterranen Herkunft und klaren Tönen von roten Früchten aus.

D. O. Jumilla

2004er

Casa de la Ermita Crianza

0,15 l € 6,50

Monastrell, Tempranillo, Cabernet Sauvignon

0,75 l € 30,00

Intensives kirschrot. In der Nase sehr frisch, balsamische Töne. Am Gaumen rund und geschmeidig, ausdrucksvoll. Dezent Noten von feinem Eichenholz.

2005er

Monasterio de Santa Ana Merlot

0,15 l € 6,00

Merlot, Casa de la Ermita

0,75 l € 28,00

Intensives kirschrot. In der Nase Aromen von wilden Beerenfrüchten. Am Gaumen fleischig, geschmackvoll und äußerst weich und elegant.

3-monatiger Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche.

0000er

Taja Reserva

0,15 l €

Monastrell, Tempranillo,

0,75 l €

Cabernet Sauvignon, Merlot, Taja – Mähler Besse

Rubingranatrot, in der Jugend mit violetten Facetten; würziges, florales Bouquet mit Anklängen an Schwarzkirsch-Aromen. Voller, robuster Körper mit guter Struktur, wirkt dicht mit feinfruchtiger Textur, samtige Tannine, langer Abgang.

V. C. de Arribes

2004er

Abadengo

0,15 l € 6,00

Juan Garcia, Bodega Ribera de Pelazas

0,75 l € 28,00

Von dichter, lebendig strahlender kirschroter Farbe. Würzig-nussige Aromen harmonisieren mit dunkler Beerenfrucht. Geschmeidig, samtige Tannine runden einen kraftvollen, körperreichen Wein ab. Langanhaltender und geschmeidiger Abgang. 60-jährige Rebanlagen, nur 80.000 Flaschen.

2004er

Gran Abadengo

0,75 l € 59,00

Juan Garcia, Bodega Ribera de Pelazas

Tiefes, glänzendes dunkelrot. Feines, würzig-nussiges Bouquet mit einem Hauch Vanille. Am Gaumen wird eine dichte, körperreiche Struktur durch runde, weiche Tannine begleitet. Sehr gut ausbalancierte Säure, kraftvoller Abgang. Von 100-jährigen Rebanlagen, nur 6.000 Flaschen.



La Escalera

B O D E G A



Castilla y Leon

2003er	Grupo Yllera Crianza	0,15 l € 6,00
	Tempranillo	0,75 l € 28,00
	González Yllera	1,5 l € 52,00
	Der beliebte spanische Wein Yllera Crianza reift bei seiner Herstellung 11 Monate in Barrique aus amerikanischer Eiche und 3 Monate im Barrique aus französischer Eiche. Der Wein hat eine dunkle, kirschrote Farbe und Aromen nach reifen Früchten – Kirsche, Brombeere - Himbeere. Im Gaumen ist er samtig, fleischig, viel Frucht, Holzöne, Gewürznoten mit ausgeglichener Säure.	
2006er	Fontana Mesta	0,15 l € 4,00
	Tempranillo	0,75 l € 18,00
	Bodega Fontana	1,5 l € 32,00
	Der Rotwein Mesta von Bodega Fontana aus der Provinz Cuenca wird reinsortig aus der Tempranillo-Traube. Die Verwendung von 100% Tempranillo bei der Herstellung dieses Weines führt zu überraschenden Ergebnissen: Die Farbe ist ein dunkles kirschrot, das am Glasrand kupferfarben ist. Das Aroma ist intensiv nach schwarzen Waldfrüchten, im Gaumen wohlschmeckend und fruchtig. Raue aber feine Tannine begleiten diesen Wein.	
0000er	Hacienda Monasterio Crianza	0,15 l €
	80% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, Hacienda Monasterio	0,75 l €
	Ziegelrot. In der Nase Aromen nach Wildkräutern sowie Röstaromen. Im Mund süß und elegant. Angenehme Holznoten, gut strukturierte Säure und ein Hauch von Vanille. Sehr langer und voller Abgang.	

Toro

2006er	Amanat Novillo	0,15 l € 5,00
	Bodegas Toresanas	0,75 l € 23,00
	Toro ist der wieder entdeckte Stern am spanischen Himmel. Die Weine von Toro bieten ein in seiner Jugend rotes, lebhaftes, tiefes und bläuliches oder violettes Kleid. Die Töne verschwinden mit der Zeit, und mit dem Alter werden die roten Rubine geboren.	
2004er	Novellum Crianza	0,15 l € 6,50
	Tinta de Toro, Bodega Rejadorada	0,75 l € 30,00
	Karmesinrote Farbe mit violetten Reflexen. Geschmack nach schwarzer Frucht, Lorbeer und Balsamico. Ausgewogenheit zwischen Ausbau und Frucht. 12 Monate gereift in Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche.	

Estremadura

2006er	Eximius	0,15 l € 4,50
	Castelao, Tinta Miúda, Camarate & Cabernet Sauvignon, Casa Santos Lima	0,75 l € 20,00
	Saftige Pflaume und dunkle Beeren. Fruchtaromen mit Fülle, saubere und frische Säure. Reife Tannine am Ende.	