

BODEGA CASTILLO PERELADA

Bodega Castillo Perelada

Castillo Perelada gehört zu den traditionsreichsten Bodegas in Spanien und wird heute in der dritten Generation familiär betrieben. Hier steht ohne Zweifel die Qualität der Weine im Vordergrund. Die Weine sind hervorragend und sehr renommiert. Das Weingut Perelada liegt in Nordspanien an der Costa Brava und besitzt ideale klimatische Bedingungen, sowie eine langjährige Weinbautradition und reichlich Erfahrung in der Vinifikation.

Hinter der Bodega Perelada stehen spanische Winzer, die mit Leidenschaft und Enthusiasmus Weinanbau betreiben und einige der besten Tintos, Rosatos und Blancos in ganz Spanien herstellen, z.B. den Blanc Pescador – der wohl bekannteste Weißwein Spaniens aus dem Hause Perelada.

ROTWEINE

5 Finques Tinto Reserva 2016

D.O. Emporda

Anklänge an Vanille, dunklen Beeren, Schwarzkirsche und Röstaromen

Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Samsò, Syrah

0,75l **15,50 €**

1,5l **35,50 €**

Finca Espolla 2016 Negro

D.O. Emporda

Mit Aromen von süßer Frucht, Gewürznoten von Karamell und Kaffee

Syrah, Monastrell

0,75l **22,50 €**

Finca Malaveina 2017

D.O. Emporda

Schöne Beerennoten und ein leichter Geschmack nach schwarzem Pfeffer

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

0,75l **22,50 €**

1,5l **48,50 €**

Finca LA Garriga Tinto 2015

D.O. Emporda

Mit Aromen von roten Waldfrüchten mit feinen Gewürznuancen

Carignan

0,75l **24,50 €**

Auf alle aufgelisteten Preise wird zusätzlich ein Korkgeld berechnet.

Bei 0,75l Flaschen beträgt das Korkgeld 12,50€, bei Magnum Flaschen 22,00 €.

Aires De Garbet 2017 Negro

D.O. Emporda

Mit Aromen von roten Früchten, Balsamico und aromatischen Kräutern

Garnacha Tinta

0,75l **46,50 €**

ROSÉWEINE

Collection Rosado 2019

D.O. Emporda

Mit Aromen süßer Früchte, einem Hauch von Birne und tropischen Früchten

Garnacha Tinta, Syrah, Cabernet Sauvignon

0,75l **11,50 €**

WEIßWEINE

Collection Blanc 2019

D.O. Emporda

Mit Aromen reifer weißer Früchte, süßen und zitrischen Noten

Chardonnay, Sauvignon Blanc

0,75l **11,50 €**

Blanco La Garriga 2019

D.O. Emporda

Mit Aromen von reifer Frucht und einem Hauch von Birne und Orange

Chardonnay, Cariñena Blanca

0,75l **22,50 €**

CAVA

Cava Stars Rosado 2017

Mit vielschichtigem Bouquet aus Himbeere, Johannisbeere und Veilchen

0,75l **13,50 €**

Privat Brut Nature Reserva Rose*

Noten von weißen und roten Früchten, Milchprodukten und Gebäcknoten

0,75l **13,80 €**

Privat Brut Nature Reserva Chardonnay*

Mit leichtem Bouquet nach Blumen und weißer Frucht

0,75l **15,40 €**

*Organic Cava – Ecológic/Bio

Auf alle aufgelisteten Preise wird zusätzlich ein Korkgeld berechnet.
Bei 0,75l Flaschen beträgt das Korkgeld 12,50€, bei Magnum Flaschen 22,00 €.

BODEGA LA VINYETA

Bodega La Vinyeta

Nachhaltigkeit und Biodiversität werden auf La Vinyeta großgeschrieben. Dieser Grundsatz wird auch bei der Linie „Heus“ verwirklicht: Weine mit Ursprung. Die Bodega La Vinyeta ist ein in Weinfelder und Olivenhainen eingebetteter familiengeführter Kellereibetrieb, der zu verschiedenen Aktivitäten zum Thema Wein einlädt. Führungen, Weinkurse, stets persönlich betreut von den Besitzern. Auf rund 24 ha Anbaufläche werden eine für die D.O. Emporda typische Mischung von spanischen und französischen Rebsorten angebaut.

ROTWEINE

Heus la Vinyeta Negre 2019

D.O. Emporda

Im Bouquet intensiv und aromatisch mit reifen hellfleischigen Früchten
Cariñena, Garnacha Tinta, Merlot, Syrah/Shiraz

0,75l **9,50 €**

VI Puntipart 2017

D.O. Emporda

Im Bouquet mit reifen Früchten sowie würzigen Rauchnoten und Vanille
Cabernet Sauvignon, Samsò

0,75l **12,80 €**

VI Microvins Negre Bota 2017

D.O. Emporda

14 Monate im französischen Eichenfass, schöne Tannine und Röstaromen
Cariñena, Samsò

0,75l **17,50 €**

Vins De Pedra La Musa 2017

D.O. Emporda

Am Gaumen mit schöner Fülle und feineingebundener Säure
Cabernet Sauvignon, Merlot

0,75l **13,80 €**

VI Mig Mig Magnum

D.O. Emporda

10 Monate Barriquefass, mit fruchtig beerigem Bouquet
Garnaxta Roja

1,5l **47,80 €**

Auf alle aufgelisteten Preise wird zusätzlich ein Korkgeld berechnet.
Bei 0,75l Flaschen beträgt das Korkgeld 12,50€, bei Magnum Flaschen 22,00 €.

VI Llavors Magnum

D.O. Emporda

10 Monate Reife im europäischer Eichenfass sorgen für weiche Tannine und Röstaromen

Cabernet Sauvignon, Samsò

1,5l **29,50 €**

ROSÉWEINE

Heus la Vinyeta Rosat 2019

D.O. Emporda

Im Bouquet mit sommerlichen roten Früchten und Beerennoten

Cariñena, Garnacha Tinta, Merlot, Syrah/Shiraz

0,75l **8,70 €**

WEIßWEINE

Heus la Vinyeta Blanc 2019

D.O. Emporda

Im Bouquet intensiv und aromatisch mit reifen hellfleischen Früchten

Garnacha Blanca, Macaebeo, Malvasia, Moscatel

0,75l **8,50 €**

VI Mono Blanc 2019

D.O. Emporda

Mit intensiven Noten von weißen Blumen, reifen Zitrusfrüchten

Malvasia

0,75l **8,80 €**

VI Microvins Blanc 2018

D.O. Emporda

Schönes Aroma von weißen Blüten und eine sehr angenehme leichte Säure

Cariñena Blanca

0,75l **17,50 €**

Vins de Pedra. Lòrni 2019

D.O. Emporda

Untermalt von Balsamischen Nuancen und feinen Röstaromen

Chardonnay, Parellada

0,75l **13,80 €**

DESERTWEINE

VI Sols

D.O. Emporda

Schöne Noten von Jasmin und gerösteten Aromen

Garnacha Gris, Garnacha Blanca

0,75l **17,50 €**

Auf alle aufgelisteten Preise wird zusätzlich ein Korkgeld berechnet.

Bei 0,75l Flaschen beträgt das Korkgeld 12,50€, bei Magnum Flaschen 22,00 €.

BODEGA MASIA SERRA

Bodega Masia Serra

In den Albera Bergen gelegen, zeichnet sich dieser kleine Kellereibetrieb durch Weine mit markanter Persönlichkeit aus. Zurückzuführen ist dies vor Allem auf den ganz besonderen Boden, auf dem die Weinstöcke hier gedeihen.

Die Bodega Masia Serra baut seit 1996 Qualitätsweine aus. Damals entschieden sich Jaume Serra und seine Frau Silvia dazu, ihr eigenes Projekt zum Thema Weinanbau und Weintourismus mit den Reben zu starten, die ihre Großeltern 1961 angepflanzt und ihre Eltern 1990 dazu gepflanzt hatten.

ROTWEIN

IO2017 Negre

D.O. Emporda

Mit Aromen von wilden roten Früchten und mediterranem Unterholz

Merlot, Garnacha Tinta

0,75l **12,50 €**

1,5l **31,50 €**

Gneis Magnum Negre 2015

D.O. Emporda

Im Bouquet Aromen von frischem Holz und Pflaumenkompott

Garnaxta Negra, Cabernet Sauvignon, Merlot

1,5l **63,50 €**

ROSÉWEIN

Mosst Rose 2019

D.O. Emporda

Schöne Holzige Nuancen und Aromen von frischen Erdbeeren

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

0,75l **10,80 €**

Kremant 2018

D.O. Emporda

Frische Aromen von Agurmen, Sternfrucht und leicht grasige Noten

Garnacha Blanca

0,75l **16,50 €**

Auf alle aufgelisteten Preise wird zusätzlich ein Korkgeld berechnet.

Bei 0,75l Flaschen beträgt das Korkgeld 12,50€, bei Magnum Flaschen 22,00 €.

WEIßWEINE

Mosst Blanc 2019

D.O. Emporda

Schöne, blumige Aromen sowie ein Hauch von Zitrus

Garñacha Blanca, Muscat, Garñacha Roja

0,75l **10,50 €**

BODEGA CHIVITE

Bodega Chivite

Die Bodega Chivite ist eines der ältesten Familienunternehmen in Navarra, seit 1647 sind Sie im Weinhandel tätig. Ein rund zehn Monatiger Ausbau in französischen Eichenholzfässer, machen den Chardonnay zum Beispiel zu einem der besten Weißweine Spaniens. Das Weingut Chivite kombiniert historisch wie auch moderne Gebäude zu einem harmonischen Ensemble.

WEIßWEINE

Chivite Col. 125 Blanco 2017

D.O. Emporda

11 Monate Reifezeit. Im Bouquet leicht minzig und rauchig

Chardonnay

0,75l **38,50 €**

Legardeta Blanco Chardonnay 2019

D.O. Emporda

Schöne Noten von frischer Birne, Banane und Honig.

Chardonnay

0,75l **12,50 €**

ROSÉWEINE

Las Fincas Rose 2019

D.O. Emporda

Mit schönem Aroma von roten Früchten und leichten blumigen Noten

Tempranillo, Garnacha Tinta

0,75l **11,80 €**

ROTWEINE

Vina Salceda Rioja Reserva 2016

D.O. Emporda

Herrliche Aromen von Vanille, Holz, roten Früchten und weichem Leder

Tempranillo, Graciano

0,75l **11,80 €**

Auf alle aufgelisteten Preise wird zusätzlich ein Korkgeld berechnet.

Bei 0,75l Flaschen beträgt das Korkgeld 12,50€, bei Magnum Flaschen 22,00 €.

FINCA LA MELONERA

Finca La Melonera

Finca La Melonera liegt im Herzen der Serranja de Ronda, einer Region in der D.O Sierras de Malaga in Spanien. Das 196 Hektar große Weingut wurde 2006 mit dem Ziel gegründet vom Aussterben bedrohte alte Rebsorte aus Andalusien zu erhalten und den typischen Malagawein zu verifizieren.

WEIßWEINE

Vino Encina Del Ingles Blanco

D.O. Emporda

Schöne Intensive Aromen von Aprikose, Pfirsich und Tropenfrüchten

Forastera, Pedro Ximénez, Moscatel de Grano Menudo

0,75l **9,50 €**

Auf alle aufgelisteten Preise wird zusätzlich ein Korkgeld berechnet.
Bei 0,75l Flaschen beträgt das Korkgeld 12,50€, bei Magnum Flaschen 22,00 €.

CASA GRAN DEL SIURANA

Casa Gran del Siurana

Zwischen den Ausläufern des Bellmunt Gebirges und dem Flussufer des Siurana, befindet sich das Weingut Casa Gran del Siurana. Das Weingut ist von seinen Weinbergen umgeben, was kurze Wege vom Rebstock in den Keller garantiert. Das Projekt wurde im Jahr 2000 gegründet und umfasst rund 17 Hektar Rebfläche.

ROTWEINE

La Fredat Negro 2016

D.O. Emporda

Einzigartige Nuancen von Akazienblüten und tropischen Früchten

Arneis

0,75l **24,50 €**

GR-174 2019

D.O. Emporda

Angenehme Noten von reifen roten Früchten und einem Hauch von Blume sowie Gewürzen

Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Cariñena

0,75l **12,90 €**

Auf alle aufgelisteten Preise wird zusätzlich ein Korkgeld berechnet.

Bei 0,75l Flaschen beträgt das Korkgeld 12,50€, bei Magnum Flaschen 22,00 €.

STEFAN MEYER

Stefan Meyer

Im Süden der Pfalz, am Fuße des Naturparks Pfälzerwald, befindet sich das Weingut Stefan Meyer. Der Winzer in dritter Generation spiegelt in seinen Weinen gekonnt die unterschiedlichen Mikroklima und die Bodenvielfalt der Region wider.

ROTWEINE

Spätburgunder 2018

Pfalz

Reife Frucht nach Sauerkirsche und Brombeere, weiche füllige Tannine und angenehme Säure

Spätburgunder

0,75l **8,60 €**

WEIßWEINE

Riesling BUNTSANDSTEIN

Pfalz

Aromen von grünem Apfel gepaart mit einer elegant lebendigen Säurenstruktur

Riesling

0,75l **8,60 €**

Auf alle aufgelisteten Preise wird zusätzlich ein Korkgeld berechnet.

Bei 0,75l Flaschen beträgt das Korkgeld 12,50€, bei Magnum Flaschen 22,00 €.

HEITLINGER

Heitlinger

1960 gegründet, bewirtschaftet das Weingut Heitlinger heute an den Südhängen der Kraichgauer Hügel über 30ha Rebfläche. Was an dieser Landschaft so faszinierend ist? Die Bandbreite an unterschiedlichen, kalkhaltigen Sedimentgesteinen im Boden, verteilt auf nur wenige Quadratkilometer.

WEIßWEINE

Auxerrois 2020

Kraichgau

Weiche und gehaltvolle Substanz mit Aromen von Birne, rotem Apfel und einem Hauch Zitrus

Auxerrois

0,75l **10,00 €**

SEKT

Blanc de Noir 2016

Kraichgau

Vollmundig-cremig auf dem Gaumen mit Aromen von Brioche, Cassis und Hefe

Pinot Meunier

0,75l **18,00 €**

Auf alle aufgelisteten Preise wird zusätzlich ein Korkgeld berechnet.
Bei 0,75l Flaschen beträgt das Korkgeld 12,50€, bei Magnum Flaschen 22,00 €.