



## PERE VENTURA

### CAVES & VINS

Als der Winzer und Geschäftsmann Pere Ventura 1991 den Startschuss für sein eigenes Weingut in Sant Sadurn d'Anoia gab und dieses nur ein gutes Jahr später in Betrieb nahm, hatte er eine klare Vision und ein Konzept für Weine und Cavas, das konsequent auf Qualität setzt.

Heute entstehen hier, im Herzen des Cava-Gebiets gut 35 Kilometer südlich von Barcelona feinste Cavas und exzellente Weine unter dem Namen des Gründers Pere Ventura. Bereits seine Vorfahren spielten bei der Geburt und Entwicklung des Cava in der Region Katalonien eine führende Rolle. Diese Tradition setzt das Familienweingut heute mit großer Leidenschaft und viel Engagement fort.

Die Mission von Pere Ventura ist klar und unumstößlich: Sie lautet, Cava höchster Qualität zu erzeugen, der sich durch einzigartige Eleganz und Persönlichkeit auszeichnet, begleitet von einem innovativen Auftritt und einem Stil, der bestmöglich das Potenzial von Boden, Klima und Handarbeit im Weinkeller widerspiegelt. Die Liebe zu Landschaft und Natur spiegelt sich wider im naturnahen Anbau der Weine, dem Einsatz regenerativer Energie im Weingut und der Mitarbeit an regionalen Umweltprojekten.

Die Hand Pere Venturas, der bis heute die Geschicke des Unternehmens leitet, skizziert als Zeichen handwerklicher Winzerkunst jedes Etikett seiner Weine und Cavas. Sie symbolisiert zugleich die Absicht, alle fünf Sinne einzusetzen, um ein Optimum an Qualität und Stil zu erzielen. Dank einer gezielten Auswahl des Traubenguts, einem hohen Standard im Ausbau der Weine im modernen Weinkeller sowie sorgfältiger Reife präsentieren sich die Weine und Cavas von Pere Ventura als einzigartig, elegant und stilvoll. Die traditionelle Flaschengärung wird durch die DO (Denominación de Origen) vorgeschrieben.

Die Keller, in denen die Weine und Cavas lagern, befinden sich in bis zu 23 Metern Tiefe und sind durch Gänge von zusammen über 1.000 Metern Länge miteinander verbunden. Die in dieser Region üblichen, oft extrem langen Lagerkeller sind es, die optimale Bedingungen für die Reifung der moussierenden Qualitätserzeugnisse bieten. Sie gaben dem perlenden Produkt den Namen: Cava bedeutet nichts anderes als Keller.

Alle Cavas reifen für mindestens 15 bis 48 Monate in diesen Kellern, in denen konstante Temperaturen und eine kontrollierte Feuchtigkeit vorherrschen.

Im Besitz von Pere Ventura befinden sich 29 Hektar Weinberge im Gebiet um die Weinorte Sant Sadurni d'Anoia und Subirats im Herzen des Penedès. Zusätzlich kontrolliert das Weingut 123 Hektar Weinberge. Ein Teil der insgesamt 150 Hektar im Gebiet Penedès wird für den Anbau von Weiß- und Rotwein-Trauben verwendet, die ausschließlich für Stillweine Verwendung finden.

**Xarel-Lo** ist eine typische katalonische Weißweinsorte aus der DO Penedès. Sie ist früh reifend, körperreich und aromatisch. Bei dem Xarel-Lo von Pere Ventura handelt es sich um einen frischen, fruchtbetonten Wein mit zartem Schmelz und einer gut eingebundenen Säure. Ein guter Wein als Aperitif, zu leichten Käsesorten oder als Begleiter von Salat oder Seafood-Gerichten.

Artikel-Nr.	Jahrgang	Produktbezeichnung	EAN-Code Artikel	EAN-Code Karton	Weinart	Flascheninhalt in Liter	Verpackung (KA/HOKI)	Einheiten je Palette	Einzelpreis frei Haus in € (Staffel S.3)
<b>PERE VENTURA (Penedès)</b>									
44719	2007/08	Xarel-Lo Penedès DO	8426998101758	8426998111122	weiß	0,75l	6/KA	630	<b>5,50</b>
48930	2007/08	Merlot Rosé Inedit DO	8426998106753	8426998116066	rosé	0,75l	6/KA	630	<b>5,90</b>
48928	2004/05	Tempranillo Crianza DO	8426998103752	8426998113065	rot	0,75l	6/KA	750	<b>6,90</b>
48929	2004	Cabernet Sauvignon Reserva DO	8426998104759	8426998114062	rot	0,75l	6/KA	750	<b>7,90</b>
48939	2002	Reserva Especial DO	8426998109754	8426998211967	rot	0,75l	6/HOKI	420	<b>17,90</b>



44719



48930



48928



48929



48939





**Inédit Merlot Rosé** Dieser kräftige Rosé aus 100 % Merlot passt zu Pasta-Gerichten, süß-sauren Spezialitäten oder als Aperitif.

Der **Tempranillo Crianza DO** stammt aus den gleichnamigen Trauben aus besten Penedès-Lagen, ergänzt um einen kleinen Teil Cabernet Sauvignon. Er zeichnet sich aus durch ein komplexes Bukett aus dunklen Beeren mit dezenten Pflaumenaromen, untermalt von Gewürznoten und zarten Vanilletönen. In amerikanischen Barrriques lagert dieser Wein 10 Monate, bevor er nach seiner Abfüllung 14 Monate in der Flasche reift. Dieser Wein ist ein idealer Begleiter von hellen wie auch dunklen Fleischgerichten sowie von etwas kräftigeren Käsesorten aus Spanien und dem Mittelmeerraum

Der **Cabernet Sauvignon Reserva DO** wird 14 Monate in amerikanischen und französischen Barriques ausgebaut und reift danach 24 Monate auf der Flasche. Er verfügt zusätzlich über einen geringen, zulässigen Teil Tempranillo und zeigt mit seiner Klasse und Eleganz das hohe Niveau der Winzerarbeit bei Pere Ventura. Die in diesem komplexen und eleganten Wein zu entdeckenden Aromen sind vielfältig; es zeigen sich rote Beerenfrüchte wie auch Schwarze Johannisbeeren, dezente Quitten- und feine Röstaromen sowie gut eingebundene Gewürznoten. Der Wein passt ausgezeichnet zu vielfältigen Fleischgerichten und kräftigen Käsesorten.

**Pere Ventura Brut Reserva DO:** Dieser außergewöhnliche Cava spiegelt das Bemühen um exzellente Qualität, das Pere Ventura die ganzen Jahre begleitet, in besonderer Weise wider. Streng selektioniertes Traubengut wurde zu einer harmonischen Cuvée vermählt, in der sich der gewünschte typische Fruchtcharakter und florale Noten präsentieren. Die reichen und komplexen Aromen, die sich während der Reife in den Kellern weiter ausbilden konnten, tragen zu einem Cava einzigartiger Persönlichkeit bei. Die Cuvée besteht zu etwa je einem Drittel aus den Rebsorten Xarel-Lo, Parellada und Macabeo.

**Pere Ventura Brut Nature Trésor DO:** In diesem besonderen Cava finden sich die typischen Rebsorten des Penedès. Er besteht aus 40% Xarel-Lo, 40% Macabeo sowie 20% Parellada. Dieser Cava findet eine ausgezeichnete Balance zwischen belebender Frische und bezaubernder Komplexität. Die Aromen reichen von Zitrusfrüchten über dezente Noten von Apfel und Birne bis hin zu einem zarten Eindruck von wildem Honig. Der Trésor ist ein hervorragender Begleiter von Fischgerichten und Meeresfrüchten, Austern wie auch vielen weiteren feinen Speisen der Gourmet-Küche.

**Pere Ventura Cupatge d'Honor Brut DO:** Aus besonders alten Rebstöcken stammen die Trauben für diesen Premium-Cava. 70% Xarel-Lo und 30% Chardonnay sowie mindestens 36 Monate Flaschengärung sind die Grundlage für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Reife Fruchtaromen wie Aprikose und Pfirsich prägen diesen Cava genauso wie die zarte Vanille.

„.....“  
**Unter der Erde reifen  
überirdische Cavas**

**Pere Ventura Brut Rosé DO:** Nur die feinsten Trauben der Rebsorte Trepas aus dem Gebiet Conca de Barberá wurden für diesen bemerkenswerten Rosé-Cava verwendet. Lebendig, frisch und bukettreich mit Noten von roten Beeren zeigt sich dieser Rosé, der im Mund seine intensive Frucht und Aromen von wilden Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen unterstreicht sowie mit einem langen Abgang besticht.

SPANIEN

Artikel-Nr.	Jahrgang	Produktbezeichnung	EAN-Code Artikel	EAN-Code Karton	Weinart	Flascheninhalt in Liter	Verpackung (KA/HOKI)	Einheiten je Palette	Einzelpreis frei Haus in € (Staffel S. 3)
-------------	----------	--------------------	------------------	-----------------	---------	-------------------------	----------------------	----------------------	---

**PERE VENTURA (Cava)**

44703		Cava Brut Reserva DO	8426998208754	8426998215066	weiß	0,75l	6/KA	510	<b>9,90</b>
44717		Cava Brut Nature Trésor DO Kleinflasche	8426998200208	8426998307242	weiß	0,2l	24/KA	1200	<b>4,50</b>
44708		Cava Brut Nature Trésor DO	8426998207757	8426998217060	weiß	0,75l	6/KA	510	<b>11,90</b>
44721		Cava Brut Nature Trésor DO Magnum	8426998200154	8426998301509	weiß	1,5l	6/HOKI	180	<b>24,90</b>
44733		Cava Cupatge d'Honor Brut DO	8426998209751	8426998219064	weiß	0,75l	6/KA	510	<b>22,50</b>
44709		Cava Brut Rosé DO	8426998203759	8426998213062	rosé	0,75l	6/KA	510	<b>11,90</b>



44703

44717

44708

44721

44733

44709



# RAMÓN BILBAO

Die Bodega Ramón Bilbao wurde 1924 von Ramón Bilbao Murga in Haro gegründet. Die Kellerei kann auf eine bewegte Geschichte zurückblicken. Entscheidend für die heutige Entwicklung war sicher die Übernahme der Kellerei durch die Diego-Zamora-Gruppe 1999. Von Beginn dieser neuen Epoche an trägt Önologe Rodolfo Bastida (Bild oben) als Chef-Kellermeister die Verantwortung für den Stil und die Qualität der Weine von Ramón Bilbao. Die vergangenen zehn Jahre ging es mit der Bodega steil bergauf. Rodolfo Bastida entwickelte neue Weinkonzepte, es wurde massiv in die neue Ausstattung, Technik und den Barrique-Keller investiert.

Der spanische Weinpapst Penin urteilt: „Was Rodolfo Bastida bei Ramón Bilbao geleistet hat, das ist enorm, heute zählt die Kellerei zu den besten der Region.“

Bodega Ramón Bilbao befindet sich in einer privilegierten Lage: Die Gegend um die Ortschaft Haro in der Rioja Alta ist ein Paradies, in dem die hier als Wahrzeichen geltende Tempranillo-Traube beste Ergebnisse hervorbringt. Ramón Bilbao besitzt derzeit gut 75 Hektar Weinberge in Haro und den umliegenden Ortschaften. Die Ernte erfolgt grundsätzlich von Hand.

**Ramón Bilbao Crianza:** Dieser vielseitige, ausgewogene Wein besteht zu 100% aus Tempranillo. Ein echter Klassiker, der rund 14 Monate in amerikanischen Eichenfässern und abschließend 8 Monate auf der Flasche reift.

**Ramón Bilbao Reserva:** Diesen Wein nennt Rodolfo Bastida einen „großen Rioja Alta-Wein.“ Er wurde aus 90% Tempranillo mit kleinen von Mazuelo und Graciano bereitet. Nach sorgfältiger Selektion des besten Traubenguts und seiner Gärung reift der Wein 20 Monate in amerikanischen Eichenfässern und ruht danach weitere 20 Monate auf der Flasche.

**Ramón Bilbao Gran Reserva:** Dieser Wein ist ein moderner Klassiker. Er besteht aus 90% Tempranillo, 5% Graciano und 5% Garnacha. Es werden ausschließlich Trauben alter Rebstöcke aus den besten Weinbergen in Haro und Umgebung verwendet. Die Handlese erfolgt Ende Oktober. Das geerntete Traubenmaterial wird im Weingut erneut handverlesen. Der Ausbau erfolgt 30 Monate in amerikanischen Eichenfässern, gefolgt von weiteren 36 Monaten Flaschenreife.

**Ramón Bilbao Edición Limitada:** In einer der besten Lagen in Rioja Alta, auf einer Höhe von 600 m, wachsen die Trauben für diesen qualitativ herausragenden und mengenmäßig limitierten Wein, dem die besondere Aufmerksamkeit des Chef-Kellermeisters gilt. Der Wein reift 14 bis 16 Monate in Barrique-Fässern, die von Rodolfo Bastida gezielt für diesen Wein bei ausgewählten Fassherstellern erworben werden. Abschließend reift der Wein noch 10 Monate auf der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

SPANIEN

Artikel-Nr.	Jahrgang	Produktbezeichnung	EAN-Code Artikel	EAN-Code Karton	Weinart	Flascheninhalt in Liter	Verpackung (KA/HOKI)	Einheiten je Palette	Einzelpreis frei Haus in € (Staffel S. 3)
<b>BODEGAS RAMON BILBAO (Rioja)</b>									
49052	2006/07	Tempranillo – Rioja DOCa Monte Llano	8413423111017	8413423190159	rot	0,75l	6/KA	720	<b>5,90</b>
49197	2006	Crianza Halbe Flasche DOCa	8413423112021	8413423412151	rot	0,375l	24/KA	1296	<b>5,50</b>
49188	2006	Crianza DOCa	8413423111086	8413423030158	rot	0,75l	6/KA	720	<b>8,50</b>
49187	2005	Crianza Magnum DOCa	8413423113028	8413423423127	rot	1,5l	6/KA	288	<b>18,90</b>
49190	2004	Reserva DOCa	8413423111031	8413423050156	rot	0,75l	6/KA	720	<b>12,90</b>
49189	2004	Reserva Rioja DOCa Magnum	–	8413423433249	rot	1,5l	1/HOKI	288	<b>27,90</b>
49194	2001	Gran Reserva DOCa	8413423111079	8413423060155	rot	0,75l	6/KA	720	<b>18,90</b>





ALBARIÑO - RÍAS BAIXAS

**Mirto de Ramón Bilbao:** Mit dem Icon-Wein Mirto zeigen Ramón Bilbao und Chef-Kellermeister Rodolfo Bastida ihr ganzes Können. „Dieser Wein hat Herz und Seele“, sagt Bastida. Die Trauben für den Mirto stammen von über 70 Jahre alten Rebstöcken aus der Haro-Region. Nach sorgfältiger, temperaturkontrollierter Gärung zur optimalen Extraktion von Aromen und Farbe wird der Wein der malolaktischen Gärung unterzogen. Danach reift er 24 Monate in neuen französischen Allier-Eichenfässern. Im Anschluss wird er ohne jede Schöpfung und Filterung abgefüllt und reift einige Monate in der Flasche weiter.

„.....“  
**Mirto: Ein Icon-Wein mit Leib und Seele**

**Cruz de Alba (Ribera del Duero):** Seit einigen Jahren ist Ramón Bilbao auch in Ribera del Duero aktiv. 40 Hektar Weinberge hat sich Ramón Bilbao nahe den Ortschaften Penafiel und Roa gekauft. Der erste Jahrgang des neuen Konzepts, Cruz de Alba Crianza, ein sehr fruchtbetonter, weicher Ribera del Duero, verfügt über eine sehr gute Konzentration und samtige Struktur. Der Stil von Rodolfo Bastida ist unverkennbar, und man darf sich auf die Zukunft freuen!

**Mar de Frades**, das neueste Engagement der Gruppe, gilt der noch jungen DO-Region Rias Baixas in Galizien, ganz im Westen Spaniens. Hohe Niederschlagsmengen, viel Wind sowie für Spanien niedrige Temperaturen prägen dieses Gebiet.

„.....“  
**Weine mit maritimem Einfluss**

Im System der Pergolaerziehung (Bild oben) entstehen dort aus der Rebsorte Albariño Weißweine von außergewöhnlicher Frische und Frucht. Das Flaggschiff bei Mar de Frades ist die „blaue Flasche“ aus speziell selektierten Trauben. Das thermosensible Etikett der Flasche zeigt bei ausreichender Kühlung ein blaues Segelschiff.

Artikel-Nr.	Jahrgang	Produktbezeichnung	EAN-Code Artikel	EAN-Code Karton	Weinart	Flascheninhalt in Liter	Verpackung (KA/HOKI)	Einheiten je Palette	Einzelpreis frei Haus in € (Staffel S. 3)
-------------	----------	--------------------	------------------	-----------------	---------	-------------------------	----------------------	----------------------	---

**BODEGAS RAMON BILBAO (Rioja)**

49192	2005/06	Tempranillo Crianza DOCa Edición Limitada	8413423111239	8413423040157	rot	0,75l	6/KA	720	<b>12,50</b>
49196	2005	Mirto DOCa	8413423111307	8413423461228	rot	0,75l	6/HOKI	480	<b>39,50</b>

**BODEGAS RAMON BILBAO (Ribera del Duero)**

49164	2005	Cruz de Alba Crianza DO	8437007685015	8437007685312	rot	0,75l	6/KA	600	<b>15,50</b>
-------	------	-------------------------	---------------	---------------	-----	-------	------	-----	--------------

**BODEGAS MAR DE FRADES (Rias Baixas) Neu**

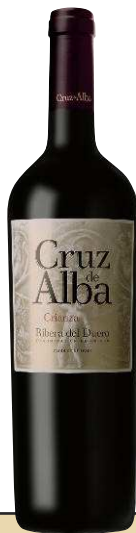
44756	2008	Albariño Mar de Frades – Blue Design Bottle	8436024580013	8436024585018	weiß	0,75l	6/KA	600	<b>16,90</b>
44755	2008	Albariño Algaireiro	8436024580037	8436024585032	weiß	0,75l	6/KA	600	<b>11,50</b>



49192



49196



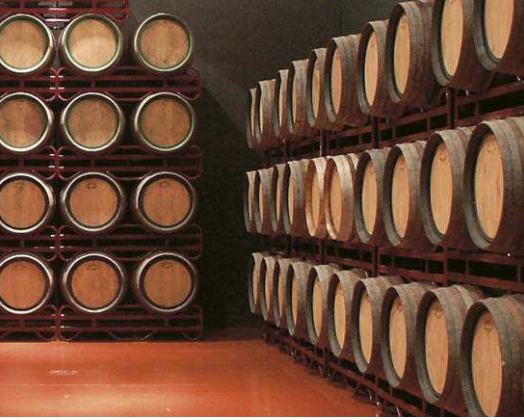
49164



44756



44755



**Frutos Villar**  
BODEGAS

*Conde de Siruela*

Kastilien ist, was den Weinbau angeht, zweifellos eine der interessantesten Regionen in Spanien. Vier Qualitätsweinregionen gliedern sich hier rund um die Industriestadt Valladolid: die DO Ribera del Duero, die DO Cigales, die DO Toro und die DO Rueda. Die Familie Frutos Villar begann in Toro bereits um die Jahrhundertwende mit lokalen Aktivitäten. Die erste Kellerei in Toro entstand schließlich 1920. Damit gilt Frutos Villar in dieser heute erfolgreichen Weinregion als Pionier. Erst seit 1987 ist Toro anerkannte DO.

In **Rueda** unterhält Frutos Villar eine Kooperation mit einer befreundeten Kellerei und baut dort die Weine mit eigenen Önologen aus. Im Gegensatz zu den anderen DO-Gebieten ist Rueda ein ausgesprochenes Weißweingebiet. Wichtigste Rebsorte ist der einheimische Verdejo, aus der aromatische, zugängliche Weißweine gekeltert werden. Der **Viña Morejona Blanco** ist eine Cuvée aus 70% Verdejo und 30% Macabeo.

Bereits seit 1982 ist Ribera del Duero eingetragene DO. Das Gebiet nördlich von Valladolid gilt als eine der besten Weinregionen der Welt. Die Rebsorte Tempranillo, die hier Tinto Fino heißt, findet ideale Bedingungen vor.

„.....“  
**Engagement**  
in vier Weinregionen

Ribera del Duero liegt etwa 700 bis 1.000 m über dem Meeresspiegel, dadurch kühlt es im Sommer und Herbst nachts sehr stark ab, was eine lange Reifeperiode der Trauben ermöglicht. Allerdings birgt die Höhe auch immer wieder große Frostgefahr.

SPANIEN

Artikel-Nr.	Jahrgang	Produktbezeichnung	EAN-Code Artikel	EAN-Code Karton	Weinart	Flascheninhalt in Liter	Verpackung (KA/HOKI)	Einheiten je Palette	Einzelpreis frei Haus in € (Staffel S.3)
<b>BODEGAS FRUTOS VILLAR (Rueda)</b>									
44707	2007/08	Viña Morejona Blanco DO	8414962000732	8414962342146	weiß	0,75l	6/KA	600	<b>6,50</b>
<b>BODEGAS SANTA EULALIA (Ribera del Duero)</b>									
49168	2007	Conde de Siruela Tinto Roble (Semi-Crianza) DO	8414962121987	8414962334103	rot	0,75l	6/KA	600	<b>7,95</b>
49162	2004/05	Conde de Siruela Crianza DO	8414962001241	8414962335117	rot	0,75l	6/KA	600	<b>13,90</b>
49172	2003/04	Conde de Siruela Reserva DO	8414962001210	8414962336121	rot	0,75l	6/KA	600	<b>19,90</b>



44707



49168



49162



49172



# CALDERONA

# MURUVE

Die unbekannteste Region in Kastilien und Hauptsitz von Frutos Villar ist die DO **Cigales**. Bereits 1960 hat Frutos Villar hier die Kellerei Calderona gebaut. Frutos Villar ist der führende Betrieb in der kleinen DO. Die klimatischen Bedingungen sind durchaus vergleichbar mit Ribera del Duero. Die Weine sind elegant, kräftig und eindrucksvoll.

In Toro verarbeitet Frutos Villar in der Kellerei Muruve Trauben aus 120 Hektar Weinbergen. Dabei handelt es sich fast ausschließlich um Tinta de Toro, einen Klon des Tempranillo. Das Klima ist kontinental geprägt, es gibt trockene, heiße Sommer, allerdings mit erheblicher nächtlicher Abkühlung.

Die Weine sind komplex, samtig mit schwarzen Beerenaromen und haben immer einen sehr eigenständigen Charakter. Die Muruve-Weine werden überwiegend in amerikanischen Barriques ausgebaut. 20% aller Fässer werden jedes Jahr erneuert.

Gleich zwei Muruve-Weine erhielten bei MUNDUS VINI 2008 eine Goldmedaille: der **Reserva 2003** sowie der **Crianza 2005**.

„.....“  
**Gold für Muruve**

Für alle Weine der unterschiedlichen Bodegas ist die junge, aufstrebende Önologin Nuria Peña Albillo (Bild oben rechts) verantwortlich. Es gelten sehr strenge Qualitätsmaßstäbe. Durch massive Investitionen der letzten Jahre, vor allem bei Muruve und Calderona, konnte die Qualität spürbar gesteigert werden. Dieses ist auch ein Verdienst von Jose Luis Villar (siehe Bild oben links), der für den Export verantwortlich ist und die Restrukturierungsprozesse mit verantwortet.

SPANIEN

Artikel-Nr.	Jahrgang	Produktbezeichnung	EAN-Code Artikel	EAN-Code Karton	Weinart	Flascheninhalt in Liter	Verpackung (KA/HOKI)	Einheiten je Palette	Einzelpreis frei Haus in € (Staffel S. 3)
<b>BODEGAS FRUTOS VILLAR (Cigales)</b>									
49157	2006	Calderona Tinto Roble DO (Semi-Crianza)	8414962014012	8414962314174	rot	0,75l	6/KA	600	<b>6,50</b>
49165	2005	Calderona Crianza DO	8414962050041	8414962315034	rot	0,75l	6/KA	600	<b>8,50</b>
<b>BODEGAS FRUTOS VILLAR MURUVE (Toro)</b>									
49163	2006	Muruve Tinto Roble DO (Semi-Crianza)	8414962020068	8414962324043	rot	0,75l	6/KA	600	<b>6,90</b>
49166	2005	Muruve Crianza DO	8414962000213	8414962325071	rot	0,75l	6/KA	600	<b>8,50</b>
49174	2003	Muruve Crianza, Toro DO Magnum	8414962025018	8414962025407	rot	1,5l	6/KA	288	<b>16,90</b>
49170	2003	Gran Muruve Reserva DO	8414962001180	8414962326085	rot	0,75l	6/KA	600	<b>12,50</b>



49157

49165

49163

49166

49174

49170



Die **Bodegas Navarro López** in Valdepeñas sind ein gutes Beispiel für einen Betrieb, der die Wandlung vom regionalen zum international bedeutenden Weinerzeuger innerhalb eines Jahrzehnts perfekt vollzogen hat.

„.....“  
**Familienbesitz und Erfahrung  
 seit 1904**

Nach wie vor befindet sich die Kellerei im Familienbesitz. Patron Don Dorotéo hat dabei die Verantwortung in die Hände der nächsten Generation gelegt. Francisco Navarro (Bild oben) ist verantwortlich für den Export. José kümmert sich um den Keller und die Weinberge, während Ana den kaufmännischen Bereich leitet.

**Oromonte** ist die Linie von Navarro López, unter die alle *Vino de Mesas* und *Vino de la Tierra* fallen. Der **Oromonte Tempranillo** zählt zu den Top-Sellern in unserem Portfolio, das liegt sicher an dem fantastischen Verhältnis von Preis und Qualität.

Genussvolle Alltagsweine für Liebhaber lieblicher Weine sind der **Oromonte Literwein *Vino de Mesa Semi-dulce*** sowie der **Tempranillo-Garnacha *Vino de la Tierra de Castilla*** (halbtrocken in 0,75l) von Navarro López. Die einzigen Rotweine mit deutlicher Restsüße im Weinwelt-Sortiment sind der **halbtrockene Oromonte** mit 14g/l und der **Oromonte Semi-dulce** mit über 20g/l.

Der Stil der Weine von Navarro López hat sich im Laufe der Jahre ebenso verändert wie die Struktur der Kellerei. Die Art der Weine ist „internationaler“, als man das von vielen anderen Kellereien dieser Region kennt. Bei Navarro López dominiert die Rebsorte *Tempranillo*, die in diesem Gebiet ausgezeichnete Ergebnisse hervorbringt.

SPANIEN

Artikel-Nr.	Jahrgang	Produktbezeichnung	EAN-Code Artikel	EAN-Code Karton	Weinart	Flascheninhalt in Liter	Verpackung (KA/HOKI)	Einheiten je Palette	Einzelpreis frei Haus in € (Staffel S. 3)
-------------	----------	--------------------	------------------	-----------------	---------	-------------------------	----------------------	----------------------	---

**BODEGAS NAVARRO LÓPEZ – OROMONTE (Castilla)**

49106	2006/07	Tempranillo <i>Vino de la Tierra de Castilla</i> – Kleinflasche	8437000044826	8437000044901	rot	0,25 l	24/KA	1848	<b>2,50</b>
49126	2007	Tempranillo <i>Vino de la Tierra de Castilla</i>	8437000495253	8437000495260	rot	0,75l	6/KA	750	<b>4,50</b>
49124	2007	Tempranillo Garnacha <i>Vino de la Tierra de Castilla</i> (halbtrocken)	8437000049180	8437000049197	rot	0,75l	6/KA	750	<b>4,50</b>
39909		<i>Vino de Mesa Seco</i> (trocken)	8437000049081	8437000049111	rot	1,0 l	6/KA	480	<b>4,50</b>
39915		<i>Vino de Mesa Semi-dulce</i> (lieblich)	8437000044888	8437000044925	rot	1,0 l	6/KA	480	<b>4,90</b>





Valdepeñas liegt im spanischen Zentralplateau südlich von Madrid. Sie gilt als die älteste Weinregion Spaniens. Den Namen hat die Region von der gleichnamigen Stadt, die auch Sitz der Kellerei von Navarro López ist.

In Valdepeñas findet man, einmalig in der Welt, eine Allee aus Tinajas (siehe Bild oben), das sind Tongefäße, in denen früher vor allem die Weißweine angebaut wurden.

Die Linie **Gran Cantaro** umfasst die DO-Weine von Navarro López aus Valdepeñas, die immer in Barriques angebaut werden. Die **Barrica** als Semi-Crianza lagert vier Monate, die **Reserva** zwölf Monate und die **Gran Reserva** 24 Monate in zumeist amerikanischen Barriques.

Die Weine des **Castillo de Robles** sind eine Referenz an das Castillo de Quilama, auch bekannt unter dem Namen Castillo de Robles und angesiedelt im Großraum um Valdepeñas. Gemäß der Legende wohnten und liebten sich hier zwei Jahre lang der gotische König

Don Rodrigo und die Maurenprinzessin Cava. Von diesem Schloss stehen heute neben den grossen Eichen (=Robles) nur noch ein paar alte Mauern.

„.....“  
**Castillo de Robles – Gewidmet der Region und ihrer Geschichte**

Die Weine des Castillo de Robles werden reduktiv und fruchtbetont angebaut. Harmonie und Balance stehen im Mittelpunkt. Der **Castillo de Robles Blanco** wird zum größten Teil aus der spanischen Rebsorte Macabeo Blanco und zum kleineren Teil aus Sauvignon Blanc vinifiziert. Macabeo bringt die Frische und der Sauvignon Blanc die Aromatik.

Sehr modern und fruchtbetont ist der **Tempranillo Rosado**. Ganz weich und mit sanftem Körper präsentiert sich der **Castillo de Robles Garnacha**.

Artikel-Nr.	Jahrgang	Produktbezeichnung	EAN-Code Artikel	EAN-Code Karton	Weinart	Flascheninhalt in Liter	Verpackung (KA/HOKI)	Einheiten je Palette	Einzelpreis frei Haus in € (Staffel S. 3)
-------------	----------	--------------------	------------------	-----------------	---------	-------------------------	----------------------	----------------------	---

**BODEGAS NAVARRO LOPEZ – GRAN CANTARO (Valdepeñas)**

49134	2006/07	Tempranillo Barrica DO	8437000495246	8437000495284	rot	0,75l	6/KA	750	<b>5,50</b>
49144	2000/01	Reserva DO	8437000495239	8437000495277	rot	0,75l	6/KA	750	<b>5,90</b>
49148	1999/2001	Gran Reserva DO mit Goldnetz	8437000049098	8437000049104	rot	0,75l	6/KA	750	<b>8,50</b>

**BODEGAS NAVARRO LOPEZ – CASTILLO DE ROBLES (Castilla)**

44729	2007/08	Castillo de Robles Macabeo Blanco Vino de la Tierra de Castilla	8436043580261	8436043580292	weiß	0,75l	6/KA	750	<b>4,50</b>
49127	2007/08	Castillo de Robles Tempranillo Rosado Vino de la Tierra de Castilla	8436043580254	8436043580285	rosé	0,75l	6/KA	750	<b>4,50</b>
49121	2007/08	Castillo de Robles Garnacha Tinto Vino de la Tierra de Castilla	8436043580247	8436043580278	rot	0,75l	6/KA	750	<b>4,50</b>



49134



49144



49148



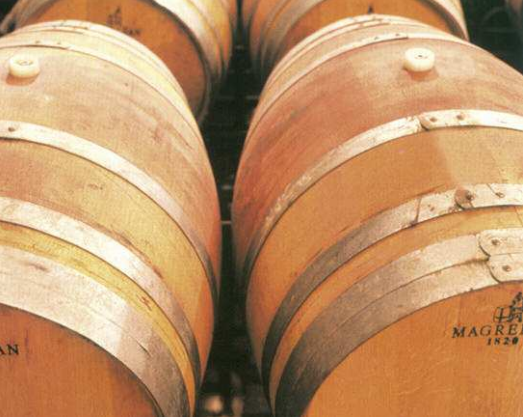
44729



49127



49121



## Inés de Monclús

SOMONTANO D.O.

Die DO Somontano befindet sich im Nordosten Spaniens rund um das Städtchen Barbastro am Südrand der Pyrenäen, die den Weinbergen einen ausgezeichneten Schutz vor kalten Nordwinden bieten. Das Gebiet zählt zu den interessantesten Weinregionen Spaniens. Dafür entscheidend sind das vorzügliche Klima sowie genügend Niederschlag, der eine künstliche Bewässerung überflüssig macht. Beste Bedingungen für die hier vorherrschende überdurchschnittliche Vielfalt an heimischen und internationalen Rebsorten.

Es gibt im Herbst in der Zeit vor der Lese ausreichend warme Tage, gleichzeitig kühlen die Nächte hier bei einer Höhenlage von 300 bis 600 m über dem Meeresspiegel stark ab. So können die Trauben ausreifen und erhalten dennoch die gewünschte Säurestruktur.

Die Bodega Monclús wurde 1980 gegründet. Die Tradition der Gründerfamilie Monclús ist eng mit der Geschichte Somontanos verbunden. Bereits seit Anfang der 50er Jahre wurde hier Wein produziert, lange vor Gründung der DO.

Neben der traditionellen Sorte **Tempranillo** wurden bereits früh internationale Sorten wie **Cabernet Sauvignon** und **Chardonnay** angepflanzt. Heute produziert die Bodega fruchtbetonte, gut zugängliche und günstige Weine in unkompliziertem Stil.

Im Jahr 1993 entstand die **Bodega Pirineos**, heute einer der „Big Player“ in der Region Somontano. Hervorgegangen war der heute moderne Betrieb aus einer genossenschaftlichen Struktur. Deren frühere Mitglieder liefern bis heute einen Teil der Trauben. Seither wurde viel in die Bewirtschaftung der Weinberge und in die technische Ausstattung investiert. Die Bodega besitzt alle Voraussetzungen für die Erzeugung anspruchsvoller Qualitätsweine. Die Philosophie des Önologen Jesús Astrain (Foto siehe oben) ist es, moderne Komponenten der Weinbereitung mit der Tradition der Region Somontano zu verbinden. So glaubt man bei Pirineos fest an das große Potenzial der heimischen Rebsorten Moristel und Parraleta.

**Mesache Blanco:** Eine Cuvée aus Macabeo, Chardonnay und Gewürztraminer. Getrennt voneinander werden die Weine einer gekühlten, temperaturkontrollierten Gärung unterzogen, die den Weinen intensive Aromen und eine angenehme Fülle verleiht. Diese Aromen von exotischen und Zitrusfrüchten, florale Noten und eine feine Säure finden sich auch am Gaumen wieder.

Artikel-Nr.	Jahrgang	Produktbezeichnung	EAN-Code Artikel	EAN-Code Karton	Weinart	Flascheninhalt in Liter	Verpackung (KA/HOKI)	Einheiten je Palette	Einzelpreis frei Haus in € (Staffel S. 3)
-------------	----------	--------------------	------------------	-----------------	---------	-------------------------	----------------------	----------------------	---

### BODEGA MONCLÚS (Somontano)

44720	2007/08	Inés de Monclús Macabeo/Chardonnay DO	8420908100008	8420908101203	weiß	0,75l	12/KA	720	<b>4,50</b>
49111	2007/08	Inés de Monclús Tempranillo/Cabernet Rosé DO	8420908090002	8420908091207	rosé	0,75l	12/KA	720	<b>4,50</b>
49108	2007/08	Inés de Monclús Tempranillo/Cabernet Sauvignon DO	8420908010000	8420908011205	rot	0,75l	12/KA	720	<b>4,50</b>

### BODEGA PIRINEOS (Somontano)

44725	2007/08	Mesache Blanco DO	8420906700002	8420906700606	weiß	0,75l	6/KA	630	<b>5,90</b>
49114	2005/08	Mesache Tinto DO	8420906710001	8420906710605	rot	0,75l	6/KA	630	<b>5,90</b>
49135	2008	Merlot-Cabernet Rosado DO	8420906330605	8420906330612	rosé	0,75l	6/KA	630	<b>5,90</b>



44720

49111

49108

44725

49114

49135



# B O D E G A P i r i n e o s S O M O N T A N O

**Mesache Tinto:** Eine Cuvée aus Garnacha, Syrah, Parraleta und Cabernet Sauvignon. Der Ausbau der Weine erfolgt zunächst getrennt und abschließend etwa drei bis vier Monate in gebrauchten Barriques. Der Wein zeigt eine vielfältige Frucht und einen samtigen, weichen Körper.

**Merlot-Cabernet Rosé:** Eine Cuvée aus jeweils 50% Merlot und Cabernet Sauvignon. Dieser äußerst aromatische Rosé ist ein idealer Sommerwein, der durch seine Komplexität, einen anhaltenden Geschmack nach frischen Beeren und eine gute Säurestruktur auch zu Sommersalaten, Fisch, Tapas und leichten Fleischgerichten ein feines Geschmackserlebnis bietet.

**Moristel:** Dieser Wein, zu 100% aus der heimischen autochthonen Rebsorte Moristel, wurde zu einem Teil für etwa sechs Monate in neuen amerikanischen Eichenfässern ausgebaut. Er besitzt komplexe Aromen von Pfirsich, Schwarzkirsche und Pflaumen, Vanille- und Toastaromen sowie Zimt- und Würznoten. Die Balance von Frucht und Säure macht den Moristel zu einem runden, bezaubernden Wein, der lange am Gaumen und in der Erinnerung anhält.

**Crianza:** Eine Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon. Der Wein wird in jungen amerikanischen Eichenfässern ausgebaut, der malolaktischen Gärung unterzogen und reift hier etwa neun Monate. Er zeigt eine dunkelrote Farbe, würzige und florale Aromen sowie am Gaumen feine Waldbeerenaromen. Ein ausgezeichnete Begleiter zu allen Fleischgerichten, Gegrilltem und Hartkäse.

## „.....“ Somontano – die Heimat des Moristel

**Marboré:** Diese außergewöhnliche und anspruchsvolle Cuvée verbindet kunstvoll heimische und internationale noble Rebsorten. Sie besteht aus rund 45% Tempranillo, 33% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Moristel und 2% Parraleta. Die malolaktische Gärung findet in amerikanischen und französischen Eichenfässern statt, wo der Wein anschließend achtzehn Monate reift. Dieser Spitzenwein der Bodega bietet großes Potenzial, Konzentration und Eleganz, ist der ideale Begleiter von anspruchsvollen Gerichten mit hellem und dunklem Fleisch und passt zu kräftigen Käsesorten.

Artikel-Nr.	Jahrgang	Produktbezeichnung	EAN-Code Artikel	EAN-Code Karton	Weinart	Flascheninhalt in Liter	Verpackung (KA/HOKI)	Einheiten je Palette	Einzelpreis frei Haus in € (Staffel S. 3)
49115	2004/05	Moristel DO	8420906219504	8420906210600	rot	0,75l	6/KA	630	<b>7,90</b>
49103	2004/05	Pirineos Crianza DO	8420906100000	8420906100604	rot	0,75l	6/KA	630	<b>9,90</b>
49104	2001/04	Pirineos Crianza DO Magnum	8420906279706	8420906280610	rot	1,5l	6/KA	288	<b>20,90</b>
49118	2003/04	Marboré DO	8420906050008	8420906500602	rot	0,75l	6/KA	420	<b>x,xx</b>

### BODEGA PIRINEOS (Somontano)



49115

49103

49104

49118

Somontano heißt „unterhalb der Berge“ und beschreibt die besondere Lage des Weingebiets am Fuß der Pyrenäen rund um das Städtchen Barbastro. Die einzigartige klimatische Prägung mit kalten Wintern, heißen Sommern und einem optimalen natürlichen Gleichgewicht zwischen Sonne, Regen, Temperatur und Feuchtigkeit machen Somontano zu einem privilegierten Weingebiet.