Bruno Resi

Der Genuss-Lobbyist

Der Wein

Die Ferien

Der Blog

Stand: März 2020
Preisänderungen, Druckfehler und Irrtum vorbehalten

Unsere iberischen Winzer

Bruno J. Resi - GenussLobbyist

Liebe Genießerin, lieber Genießer!

Begleiten Sie mich zu meinen neuen Genussprojekten!

Natürlich spielt der *iberische Wein* nach wie vor eine Hauptrolle in meinem Leben und ist eine wichtige Säule meines Geschäftes und meines Selbstverständnisses! Entsprechend den adaptierten Wünschen meiner Kunden wird mein Stammsortiment ein bisschen kleiner, dafür wird es ergänzt mit speziellen Empfehlungen unter dem Stichwort *#BrunosWine*

Die Ferien begleiten mich täglich! Einerseits durch die Vermietung meines traumhaften *Chalet s'Tyrolia* in Zwieselstein, zwischen **Sölden** und **Obergurgl** gelegen - für mich ein Ort voller Inspiration und Ruhe, aber auch idealer Ausgang für Wanderungen und Wintersport. Daneben bereise ich verstärkt die **iberische Halbinsel** (und andere Länder) auf der Suche nach neuen Weinen und Geschichten, die ich in meinem *Blog* mit Ihnen teile. Zu vielen von diesen Abenteuern können mich Freunde, Kunden und Geschäftspartner begleiten.

Begleiten auch Sie mich in zu meinen neunen Genussprojekten und Abenteuern!

Bruno Resi

Der Wein *Die Ferien* *Der Blog*

www.iberian-wines.com

www.styrolia.at

www.genuss-lobbyist.at

Die Vielfalt der iberischen Halbinsel erleben

Quinta da Lixa

Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo

Vista Alegre Port · Porto

Quinta da Fonte do Ouro

Casa Cadaval Since 1648

Herdade do Mouchão

Real Companhia Velha

J. Portugal Ramos

Adega do Cantor Quinta do Miradouro · Guia · Algarve

Cartuxa Fundação Eugénio de Almeida

Quanta Terra

Vértice

Tradição com Paixão Barbeito Madeira

Niepoort

Quinta de Foz de Arouce

Bodegas Torreduero, S.A.

Desde 1890 Bodegas Riojanas, S.A.

Cérvoles

Viña Ijalba Bodega y Viñedos

MarcoAbella D.O.Q. Priorat

Canopy

Castell del Remei

Sumarroca

Vinos Sanz 18 · 70

Herederos los 2 León Marca Registrada Argüeso

Luis Felipe 1893

Toro Albalá Bodegas desde 1922

Grupo Pérez Barquero

La Boella Molí d'Oli

Veiga Naúm

Boas Quintas

La Legua

Unsere Winzer und Partner

Massimo Rivetti

Quintodecimo

Donatella Cinelli Colombini

INHALT

PORTUGAL 4

Quinta da Lixa 5

Duorum 6

Casa Ferreirinha 7

Niepoort Vinhos 7

Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo 8

Real Companhia Velha 9

Caves Transmontanas / Quanta Terra 10

Boas Quintas 11

Quinta de Foz de Arouce 12

Casa Cadaval 12

Herdade do Mouchão 13

João Portugal Ramos 14

PORTWEIN 16

Duorum 17

Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo . . . 17

Real Companhia Velha 18

Vallegre 19

MADEIRAS 22

Vinhos Barbeito 23

CAVA, ESPUMANTE & CO 25

Bodegas y Viñedos Sumarroca 26

SPANIEN 28

Vinos Sanz 29

Abadia de Acon 29

Finca La Legua 30

Bodegas Riojanas 31

Bodegas Viña Ijalba 32

Bodega Marco Abella 33

Cérvoles Celler S.L. 34

Bodega Tomàs Cusiné 34

Bodegas Canopy 35

SHERRY 36

Bodega Herederos de Argüeso 37

Bodega Perez Barquero 37

El Maestro Sierra 38

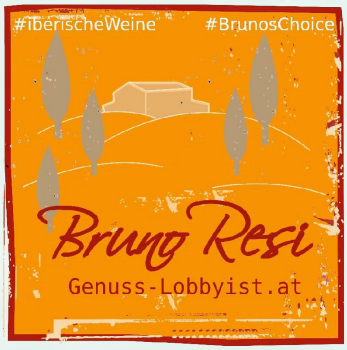
Bodegas Gracia 39

Toro Albalá 40

LEGENDE 41

DOCS AND GEOGRAPHICAL INDICATIONS

PORTUGAL



www.iberische-weine.at

VINHO VERDE		
VINHO VERDE	DOC	01
MINHO	IG	

TRÁS-OS-MONTES		
TRÁS-OS-MONTES	DOC	02
TRANSMONTANO	IG	

DOURO		
DOURO	DOC	05
PORTO	DOC	04
DURIENSE	IG	

DÃO		
LAFÕES	DOC	06
DÃO	DOC	07
TERRAS DO DÃO	IG	

BAIRRADA		
BAIRRADA	DOC	08
BEIRA ATLÂNTICO	IG	

LISBOA		
ENCOSTAS D'AIRE	DOC	10
ÓBIDOS	DOC	11
ALENQUER	DOC	12
ARRUDA	DOC	13
TORRES VEDRAS	DOC	14
LOURINHÃ	DOC	15
BUCELAS	DOC	16
CARCAVELOS	DOC	17
COLARES	DOC	18
LISBOA	IG	

TEJO		
TEJO	DOC	19
TEJO	IG	

PENÍNSULA DE SETÚBAL		
PALMELA	DOC	20
SETÚBAL	DOC	21
PENÍNSULA DE SETÚBAL	IG	

AÇORES		
GRACIOSA	DOC	29
BISCOITOS	DOC	30
PICO	DOC	31
AÇORES	IG	

MADEIRA		
MADEIRA	DOC	27
MADEIRENSE	DOC	28
TERRAS MADEIRENSES	IG	

TÁVORA E VAROSA		
TÁVORA-VAROSA	DOC	05
TERRAS DE CISTER	IG	

BEIRA INTERIOR		
BEIRA INTERIOR	DOC	09
TERRAS DA BEIRA	IG	

ALENTEJO		
ALENTEJO	DOC	22
ALENTEJANO	IG	

ALGARVE		
LAGOS	DOC	23
PORTIMÃO	DOC	24
LAGOA	DOC	25
TAVIRA	DOC	26
ALGARVE	IG	

VINHO VERDE
TRÁS-OS-MONTES
PORTO
PORTO E DOURO
TÁVORA E VAROSA
DÃO
COIMBRA
BAIRRADA
BEIRA INTERIOR
TEJO
LISBOA
PENÍNSULA DE SETÚBAL
ALENTEJO
ALGARVE
FARO
AÇORES
MADEIRA

ESPANHA

QUINTA DA LIXA
Lixa

Die Quinta da Lixa wurde 1986 von der Familie Meireles – einer leidenschaftlichen Vinho-Verde-Familie – gegründet. Sie kaufte 10 ha Land in der Nähe der kleinen Stadt Vila da Lixa und schuf die Quinta da Lixa (sprich Kinta da Lischa).
2002 wurden die heutigen Qualitäts¬weine „Loureiro“, Alvarinho sowie der Monsenhor auf den Markt gebracht Heute gehören der Quinta da Lixa insgesamt 6 Quintas mit einer gesamten Wein¬an-bau¬fäche von über 100 ha.

o tal da lixa | ART, AVE
Minho IG

Art. 505012 EAN: 5601333053722
0,75 €gew 8,20 €priv 11,20

Alvarinho Pouco Comum 2018
Vinho Verde DOC

Art. 505007.18 EAN: 5601333053791
0,75 €gew 8,10 €priv 11,20

Alvarinho Pouco Comum 2016
Vinho Verde DOC

Art. 505007.16 EAN: 5601333053791
0,75 €gew 7,70 €priv 10,50
1,50 €gew 18,60 €priv 25,80

Alvarinho Reserva 2015
Vinho Verde DOC

Art. 505015 EAN: 5601333053807
0,75 €gew 15,20 €priv 21,10
1,50 €gew 29,90 €priv 41,20

Loureiro Branco 2018
Vinho Verde DOC

Art. 505003.18
0,75 €gew 6,90 €priv 9,60

Aromas das Castas 2018 | AL, TRA
Vinho Verde DOC

Art. 505006.18 EAN: 5601333053869
0,75 €gew 7,10 €priv 10,20

Escolha 2016 | LOU, TRA, AL
Vinho Verde DOC

Art. 505008.16 EAN: 5601333053807
0,75 €gew 6,70 €priv 9,30
1,50 €gew 14,40 €priv 19,90
WE 87/100

Monsenhor | LOU, TRA, ART
Vinho Verde DOC

Art. 505001 EAN: 5601333051742
0,75 €gew 4,90 €priv 6,60

Monsenhor Rose | TN, ESP
Vinho Verde DOC

Art. 505002.17 EAN: 5601333051131
0,75 €gew 4,90 €priv 6,60

*) € gew=Preis für Gewerbe excl. MWSt - Mindestabnahme 24 Fl.
Bruno Resi - GenussLobbyist GmbH

*) € priv = Preis für Konsumenten inkl. gesetzl. MWSt
www.iberian-wines.com

DUORUM

Als João Portugal Ramos seine Winzerkarriere begann, war das Alentejo weitgehend unbekannt, eine Region, die gerade die ersten Schritte in der Weinindustrie machte. Niemand hat so viel für die Entwicklung und den Ruf des Alentejos geleistet, wie Ramos. In jüngster Zeit hinterlässt er seine Spuren nun auch im Douro, wo er zusammen mit dem renommierten Weinmacher José Maria Soares Franco das Duorum-Projekt leitet. Über 20 Jahre lang war dieser als Weinmacher für Sogrape tätig, wo er u.a. an der Entwicklung des weltberühmten Barca Velha beteiligt war. Zwei Önologen also, die in den letzten Jahrzehnten in den Regionen Douro und Alentejo Geschichte geschrieben haben – da ist der Erfolg vorprogrammiert. Preise und prestigeträchtige Auszeichnungen legen Zeugnis ab von Qualität und Eleganz ihrer Weine.

Tons de Duorum Branco 2017 | **VIO, RBG, VDL, ART, MOT**
Douro DOC

Art. 505160.17 EAN: 5600224301423
0,75 €gew 7,40 €priv 10,20
WE 88/100

Tons de Duorum 2016 | **TF, TN, TR**
Douro DOC

Art. 505151.16 EAN: 5600224301409
0,75 €gew 7,40 €priv 10,20

Duorum Colheita 2015 | **TF, TN, TR**
Douro DOC

Art. 505152.15 EAN: 5600224301027
0,75 €gew 12,50 €priv 17,20

Duorum Reserva - Vinhas Velhas 2015 | **TN, TF, TR, SOU**
Douro DOC

Art. 505153.15 EAN: 5600224301126
0,75 €gew 34,70 €priv 47,90
1,50 €gew 74,47 €priv 103,00

O.Leucura Cota 200 2008 | **TN, TF**
Douro DOC

Art. 505170
0,75 €gew 85,80 €priv 118,30

*) € gew=Preis für Gewerbe excl. MWSt - Mindestabnahme 24 Fl.
Bruno Resi - GenussLobbyist GmbH

*) € priv = Preis für Konsumenten inkl. gesetzl. MWSt
www.iberian-wines.com

CASA FERREIRINHA
Avintes

Die Casa Ferreirinha zählt zu den unangefochtenen Ikonen des portugiesischen Weinbaus und genießt auch international höchstes Ansehen. Namensgeberin war die berühmte Enkelin des Dynastiegründers Dona Antónia Ferreira, die auf den Spitznamen »Ferreirinha« (die kleine Ferreira) hörte und die ihr ganzes Leben dem Douro und dem Port gewidmet hatte. Mit viel unternehmerischem Geschick und Charisma konsolidierte sie den Betrieb und investierte in Infrastruktur und soziale Projekte.
Heute ist das Traditionshaus im Besitz des Unternehmens Sogrape, dem größten Weinerzeuger Portugals. Der Familie Guedes, die den Betrieb leitet, liegt am Herzen, die Weinbaukunst und althergebrachte Tradition ihres geliebten Landes zu bewahren und weiter auszubauen. So entstehen heute in der Casa Ferreirinha wieder die Weine, deren qualitativer Maßstab sich an den eiseren Vorgaben ihrer Patronin Dona »Ferreirinha« orientiert.

Quinta da Leda 2014 | **TN, TF, TR**
Douro DOC

Art. 505303 EAN: 5601007476505
0,75 €gew 33,90 €priv 47,50
RP 90/100, DC 87/20, WE 91/100

Barca Velha Tinto 2004 | **TN, TF, TR, TC**
Douro DOC

Art. 505301.04 EAN: 5601007000571
0,75 €gew 237,00 €priv 296,00

Barca Velha Tinto 2008 | **TN, TF, TR, TC**
Douro DOC

Art. 505301.08
0,75 €gew 510,00 €priv 613,00

NIEPOORT VINHOS
Vila Nova de Gaia

Das Unternehmen Niepoort fühlt sich berufen, seine Nischenposition als Spitzenerzeuger von außergewöhnlichen Port- und Douro-Weinen zu bewahren. Jahrhundertalte Traditionen werden dabei mit innovativen Ansätzen in Einklang gebracht. Diese Bestrebungen umschließen auch Weine weiterer Regionen, die gemeinsam das Dreieck Douro - Bairrada - Dão bilden.
Die Bedeutung, die der Interpretation der Böden, des Klimas und der Rebsorten zugemessen werden, hat Niepoort auf den Weg der Biodynamie geführt. Sie respektieren damit die "Launen" der Natur um ein Gleichgewicht zwischen Biodiversität und kleinstmöglichen Eingriffen zu finden.

Fabelhaft 2018 | **TF, TN, TR, TA**
Douro DOC

Art. 505350.18 EAN: 5603977600249
0,75 €gew 7,20 €priv 9,90
1,50 €gew 15,10 €priv 25,00
3,00 €gew 43,90 €priv 60,70
5,00 €gew 76,00 €priv 105,00

QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Mozelos

Die Quinta liegt im Herzen des Douro und verarbeitet nur „premium“ und „super premium“ Weine aus den Kategorien A und B1. Die traditionelle Bereitung in Lagares ist ebenso selbstverständlich wie die ganzheitliche Produktion von Wein und Lebensmitteln. Die Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo bietet mit ihrem angeschlossenen Hotelbetrieb auch eine hervorragende Ausgangsbasis für Besuche des Norden Portugals.

Pomares Moscatel Galego Branco 2017
Douro DOC

Art. 505504.17
0,75 €gew 9,10 €priv 12,50

Pomares Branco 2016 | **VIO, GOU, RBG**
Douro DOC

Art. 505503.16 EAN: 5604805001955
0,75 €gew 9,10 €priv 12,50

Grainha Reserva Branco 2017 | **GOU, VIO, RBG, FEP**
Douro DOC

Art. 505510.17 EAN: 5604805001771
0,75 €gew 15,60 €priv 21,50

Mirabilis Grande Reserva Branco 2017 | **VIO, GOU**
Douro DOC

Art. 505539.17 EAN: 5604805001887
0,75 €gew 40,50 €priv 55,50
RP 92/100

Pomares Tinto 2017 | **TR, TF, TN**
Douro DOC

Art. 505505.17 EAN: 5604805002860
0,75 €gew 9,20 €priv 12,70
1,50 €gew 20,50 €priv 27,90

Grainha Reserva Tinto 2017 | **TR, TF, TN, TB, TC**
Douro DOC

Art. 505512.17 EAN: 5604805001764
0,75 €gew 15,60 €priv 21,50

Grainha Reserva Tinto 2013 | **TR, TF, TN, TB, TC**
Douro DOC

Art. 505514.13 EAN: 5604805002044
1,50 €gew 33,30 €priv 45,80

Colheita unoaked 2015 | **TN, TR, TF, TC**
Douro DOC

Art. 505520.15 EAN: 5604805001924
0,75 €gew 11,30 €priv 15,60

Reserva Terroir Blend 2015 | **TF, TN, TR**
Douro DOC

Art. 505523.15 EAN: 5604805001818
0,75 €gew 17,90 €priv 24,90
1,50 €gew 35,50 €priv 48,90

Reserva 2013 | **TR, TA, TF, TN, ...**
Douro DOC

Art. 505523.13 EAN: 5604805001818
0,75 €gew 26,80 €priv 37,00

Grande Reserva 2013 | **TN, TR, TF, TA**
Douro DOC

Art. 505533.13 EAN: 5604805001788
0,75 €gew 50,00 €priv 69,00

Grande Reserva 2011 | **TN, TR, TF, TA**
Douro DOC

Art. 505536.11 EAN: 5604805001849
1,50 €gew 95,00 €priv 130,00

Referência Grande Reserva 2017 | **TR**
Douro DOC

Art. 505537.17 EAN: 5604805001542
0,75 €gew 61,60 €priv 85,00
1,50 €gew 123,50 €priv 170,00
RP 95/100

Referência Grande Reserva 2012 | **TR**
Douro DOC

Art. 505537.12 EAN: 5604805001542
0,75 €gew 50,00 €priv 69,00
WE 94/100

Mirabilis Grande Reserva Tinto 2013 | **VV, TA, ...**
Douro DOC

Art. 505540.13 EAN: 5604805001894
0,75 €gew 79,00 €priv 109,00

REAL COMPANHIA VELHA
Vila Nova de Gaia

Real Companhia Velha (RCV) feierte 2006 ihren 250. Geburtstag! Die Firma – auch bekannt unter dem Namen „Royal Oporto Wine Company" wurde 1756 mit dem Auftrag zur „Aufrechterhaltung des Anbaus von Rebstöcken, der Erhaltung und der Erzeugung von Wein in seiner natürlichen Reinheit mit Nutzen für die Landwirtschaft, den Handel und die öffentliche Gesundheit" gegründet. Bis zum Jahr 1865 war RCV auch die Regulierungsbehörde für die Ausfuhr der Portweine. Seit seiner Gründung produziert RCV in ihren vier Weingütern nicht nur Weine und Portweine sondern war auch an einer kontinuierlichen Weiterentwicklung der Douro-Weine beteiligt – wie mit den letzten Erfolgsweinen Evel, Grantom, Granjo sowie der Quinta do Cidro-Serie!

Porca de Murca Branco 2018 | **VIO, GOU, MU, ART, FEP**
Douro DOC

Art. 505203.18 EAN: 5601109211110
0,75 €gew 7,10 €priv 9,50

Quinta de Cidro Chardonnay Reserva 2011
Douro DOC

Art. 505232.11 EAN: 5601109211219
0,75 €gew 16,10 €priv 22,10

Carvalhas Branco 2012 | **VIO, GOU**
Douro DOC

Art. 505213W EAN: 5601109214968
0,75 €gew 20,50 €priv 28,30

*) € gew=Preis für Gewerbe excl. MWSt - Mindestabnahme 24 Fl.
Bruno Resi - GenussLobbyist GmbH

*) € priv = Preis für Konsumenten inkl. gesetzl. MWSt
www.iberian-wines.com

Porca de Murca Tinto 2017 | **TF, TN, TR, TB**
Douro DOC

Art. 505201.17 EAN: 5601109211127
0,75 €gew 7,10 €priv 9,50

Quinta DOS Aciprestes 2017 | **TF, TN, TR**
Douro DOC

Art. 505220.14 EAN: 5601109211004
0,75 €gew 9,90 €priv 13,80

Quinta DOS Aciprestes Reserva 2011 | **TN, TF**
Douro DOC

Art. 505221.11
0,75 €gew 13,40 €priv 18,40

Quinta dos Aciprestes Gran Reserva 2011 | **TN, TF**
Douro DOC

Art. 505222.11
0,75 €gew 34,30 €priv 47,40

Quinta de Cidro Cabernet-Touriga Nacional 2008 | **CS, TN**
Douro DOC
Art. 505237.08 EAN: 5601109213060
0,75 €gew 15,30 €priv 21,10

Quinta de Cidro Marquis 2012 | **CS, TN**
Douro DOC

Art. 505239 EAN: 5601109221553
0,75 €gew 36,90 €priv 51,00

Carvalhas Tinto 2010
Douro DOC

Art. 505213
0,75 €gew 46,70 €priv 64,50

Quinta de Cidro Pinot Noir 2007
Douro DOC

Art. 505236 EAN: 5601109212377
0,75 €gew 18,60 €priv 25,80

Grandjo Late Harvest 2007 | **SE**
Douro DOC

Art. 505251 EAN: 5601109211646
0,375 €gew 16,80 €priv 23,20

CAVES TRANSMONTANAS / QUANTA TERRA
Alijo

Quanta Terra Tinto Grande Reserva 2015 | **TN, TB, TF, SOU**
Douro DOC

Art. 505805.15 EAN: 5605686200920
0,75 €gew 21,70 €priv 30,00

BOAS QUINTAS
Mortágua

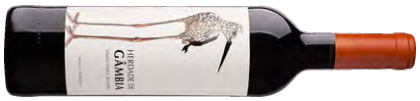
Boas Quintas wurde 1991 in der anerkannten Weinregion Dão gegründet. Alles begann, als Nuno Cancela de Abreu, Vertreter der 4. Generation einer über 130-jährigen landwirtschaftlichen Familie, beschloss, seine gesamte Erfahrung und sein gesamtes Wissen in den Bereichen Weinbau und Önologie aufleben zu lassen. Sein Ziel ist es, hochwertige Weine mit Charakter und Persönlichkeit zu kreieren.
Nuno Cancela de Abreu wurde von Aníbal Coutinho als "Winzer des Jahres 2016" ausgezeichnet, und Boas Quintas wurde von Revista de Vinhos als "Unternehmen des Jahres 2016" ausgezeichnet.

Quinta da Fonte do Ouro 2015 | TN, TL, XL
Dao DOC

Art. 507510.15 EAN: 5604816000220
0,75 €gew 8,30 €priv 11,50

Quinta da Fonte do Ouro Reserva 2011 | TN, XL, TR, TD
Dao DOC

Art. 507512.11 EAN: 5604816000237
0,75 €gew 12,90 €priv 17,80



Herdade de Gambia Tinto 2016 | TN, SY, TR
Dao DOC

Art. 507521.16 EAN: 5604816000442
0,75 €gew 7,80 €priv 10,80

Quinta da Fonte do Ouro Touriga Nacional 2013
Dao DOC

Art. M507513 EAN: 5604816000817
1,50 €gew 44,50 €priv 60,70

Quinta da Fonte do Ouro Touriga Nacional 2014
Dao DOC

Art. 507513.14 EAN: 5604816000060
0,75 €gew 23,90 €priv 33,00

Herdade de Gambia branco 2018 | MOA, FEP
Dao DOC

Art. 507520.18 EAN: 5604816000435
0,75 €gew 7,80 €priv 10,80

Herade de Gambia Moscatel 2015 | MOA
Dao DOC

Art. 507525.15 EAN: 5604816001005
0,50 €gew 11,30 €priv 15,60

Herade de Gambia Moscatel 2012 | MOA
Dao DOC

Art. 507525 EAN: 5604816001005
0,50 €gew 11,20 €priv 15,50

QUINTA DE FOZ DE AROUCE
Vila Santa

Die Quinta de Foz de Arouce ist ein einzigartiges und authentisches portugiesisches Weingut, das sich im bergigen Lousã Gebiet befindet. Ihre dynamischen Weine werden in einem rustikalen und einfachen Weinkeller unter Anwendung einfacher Weinbereitungsmethoden hergestellt. Trotz der einfachsten Technologien ist das Weingut in der Lage, bemerkenswerte und reine Weine herzustellen. Dieses liegt unter anderem daran, dass die alten Rebsorte Baga verwendet wird. Aus ihr entstehen einzigartige Weine, die elegant sind und zu jedem Anlass getrunken werden können!

Quinta Foz de Arouce Branco 2012 | **ART**
Bairrada DOC

Art. 507901 EAN: 5603221005677
0,75 €gew 19,40 €priv 26,90

Quinta de Foz de Arouce Tinto 2010 | **BAG, TN**
Bairrada DOC

Art. 507902 EAN: 5603221005684
0,75 €gew 15,20 €priv 21,10

Quinta de Foz de Arouce Vinhas Velhas de Santa Maria 2009 | **BAG**
Bairrada DOC

Art. 507903.09 EAN: 5603221005653
0,75 €gew 44,70 €priv 61,60

CASA CADAVAL
Muge

Das Gut Casa Cadaval liegt im Zentrum Portugals im Weingebiet Ribatejo etwa 60km nordwestlich von Lissabon. Auf 5000 ha wird hier Landwirtschaft, die Zucht reinrassiger Lousitanos-Pferde und Weinbau betrieben. Geleitet wird das Gut von Teresa Gräfin Alvares Pereira von Schönborn-Wiesentheid, die es von ihrer Mutter übernahm und nun die fünfte Generation von Frauen in der Leitung des Guts stellt. Sie wählte 53 ha bestes Rebland aus, welches zu 95% mit roten Sorten bepflanzt ist. Dazu gehören die autochthon portugiesischen Sorten Tinta Ruriz, Touriga Nacional und Trincadeira, aus dem der berühmteste Wein des Guts gekeltert wird. Außerdem werden französische Spitzensorten, Pinot Noir, Merlot und Cabernet Sauvignon gepflanzt. Der Ertrag wurde auf 45 hl/ha begrenzt. Dieser Aufwand hat sich gelohnt, um mit dem Gut in die Riege der portugiesischen Toperzeuger vorzudringen. Die oenologische Leitung hat der prominente Winemaker Rui Reguinga.

Padre Pedro Reserva 2015 | **TN, TR, ALI, ME**

Art. 508706.15 EAN: 5604030000990
0,75 €gew 13,40 €priv 19,50
1,50 €gew 26,80 €priv 37,10

Marquesa de Cadaval 2013 | **TN, TR, ALI**
Ribatejo DOC

Art. 508710.13 EAN: 5604030001638
0,75 €gew 29,90 €priv 41,20

Cabernet Sauvignon 2007
Ribatejo DOC

Art. 508708 EAN: 5604030001034
0,75 €gew 13,50 €priv 18,50

*) € gew=Preis für Gewerbe excl. MWSt - Mindestabnahme 24 Fl.
Bruno Resi - GenussLobbyist GmbH

*) € priv = Preis für Konsumenten inkl. gesetzl. MWSt
www.iberian-wines.com

www.iberische-weine.at

HERDADE DO MOUCHÃO
Casa Branca

Im frühen 19. Jhd. wanderte Thomas Reynolds in die Alentejo-Region aus, um sich mit dem Korkgeschäft zu befassen. Drei Generationen später erwarb sein Enkel John Reynolds Herdade do Mouchão für die Weinproduktion. Es wurden mehrere Weinberge bepflanzt, 1901 wurde ein traditionelles Weingut errichtet und 1929 eine Brennerei eingerichtet, die auch heute noch zur Herstellung von Mouchão-Brandy verwendet wird. Heute wird Herdade do Mouchão weiterhin von den Nachkommen der ursprünglichen Familie geführt und bewirtschaftet. Der gesamte traditionelle Weinherstellungsprozess bleibt unverändert erhalten.

Dom Rafael branco 2018 | **ART, AVZ**
Alentejo DOC

Art. 509651.15 EAN: 5609655112158
0,75 €gew 10,10 €priv 13,90

Dom Rafael 2016 | **ALI, TD, TR**
Alentejo DOC

Art. 509650.14 EAN: 5609655122164
0,75 €gew 10,10 €priv 13,90

Dom Rafael 2010 | **ALI, TD, TR**
Alentejo DOC

Art. 509656 EAN: 5609655000868
1,50 €gew 20,90 €priv 28,80

Ponte das Canas 2013 | **TN, TF, ALI, SY**
Alentejo DOC

Art. 509652.13 EAN: 5609655132132
0,75 €gew 17,80 €priv 24,50
RP 90/100, DC 85/20, CT 89/100

Ponte das Canas Magnum 2008 | **TN, TF, ALI, SY**
Alentejo DOC

Art. 509657 EAN: 5609655001513
1,50 €gew 34,30 €priv 47,30

Mouchão 2013 | **ALI, TD**
Alentejo DOC

Art. 509653.13 EAN: 5609655142100
0,75 €gew 33,70 €priv 46,50

Mouchão 2010 | **ALI, TD**
Alentejo DOC

Art. 509653.10h EAN: 5609655144104
0,375 €gew 17,90 €priv 24,80
3,00 €gew 142,00 €priv 196,00

Mouchão 2008 | **ALI, TD**
Alentejo DOC

Art. 509658.08 EAN: 5609655001728
1,50 €gew 87,00 €priv 120,00

Mouchão Tonel N° 3-4 2013 | **ALI**
Alentejo DOC

Art. 509655.13 EAN: 5609655162139
0,75 €gew 112,50 €priv 135,00

JOÃO PORTUGAL RAMOS
Estremoz

J. PORTUGAL RAMOS

Der bereits zu Lebzeiten legendäre portugiesische Önologe João Portugal Ramos gilt als einer der besten und erfahrendsten Weinmacher der Welt. Er war viele Jahre als Berater von Weingütern und Genossenschaften in ganz Portugal tätig (auch heute noch von rund 20) und wurde dabei zum Geburtshelfer vieler großer Weine. Dann kaufte er Rebflächen in der Region Alentejo und baute bei der Stadt Estremoz seine Quinta (Weingut) auf. Seit Mitte der 1990er-Jahre werden dort Markenweine produziert, wofür vor allem heimische Rebsorten verwendet werden.

Smart Dog 2017 | **SY, TD**
Alentejano VR

Art. 509520.17 EAN: 5604135011204
0,75 €gew 8,30 €priv 11,50

Marques de Borba Tinto 2016 |
TN, ALI, TR, SY, CS
Alentejo DOC

Art. 509502.16 EAN: 5604135003032
0,75 €gew 9,40 €priv 12,90

Marques de Borba Tinto 2011 |
TN, AB, AR, SY, CS
Alentejo DOC

Art. M509503.11
1,50 €gew 27,20 €priv 37,50

Marques de Borba Reserva 2011 |
TR, AR, AB, CS
Alentejo DOC

Art. M509508
1,50 €gew 95,30 €priv 132,00

Vila Santa Reserva Tinto 2010 |
GR, TN, SY, CS, ALI
Alentejo DOC

Art. 509503 EAN: 5604135009904
0,75 €gew 14,80 €priv 20,50

Vila Santa Reserva Tinto 2011 |
GR, TN, SY, CS, ALI
Alentejo DOC

Art. M509503.11 EAN: 5604135009904
1,50 €gew 27,90 €priv 38,60
WE 89/100

Quinta da Vicosa 2015 | **TN, CS**
Alentejo DOC

Art. 509507.15
0,75 €gew 33,20 €priv 45,80

Vila Santa Trincadeira 2011
Alentejo DOC

Art. 509505.11 EAN: 5604135200219
0,75 €gew 14,50 €priv 21,10

Estremus 2015 | **ALI, TD**
Alentejano VR

Art. 509515.15
0,75 €gew 86,00 €priv 119,00
RP 95/100

Portweine

Kleine Portweinkunde

Der Portwein zählt zu den sogenannten gespriteten Weinen. Darunter versteht man Weine, denen Alkohol zugesetzt wird. Der Alkohol, der zum Spriten verwendet wird, ist hochprozentig und immer Weinbrand (sogenanntes „firewater“ mit 77%). Im Falle des Portweins ist es Aguardente vinica, der portugiesische Branntwein (nicht zu verwechseln mit Aguardente Bagaceira, das ist Tresterbrand!!).

Es gibt zwei Unterscheidungen, die von Bedeutung sind zum Verständnis von Portweineinstufungen.
Zum einen unterscheiden wir zwischen dem **Ruby und Tawny**. Es handelt sich hierbei um die Art des Ausbaus, die zur Unterscheidung herangezogen wird.

Zum anderen gibt es folgende Einteilung:
White Port, Ruby, Reserve Ruby, Tawny, Reserve Tawny, Dated Ports, Late bottled Vintage, Colheitha und Vintage Port als die Portweinklassen (z.B. ist ein Vintage ein Ruby-ausgebauter Port).
Die Unterscheidung in Tawny und Ruby ist deshalb so wichtig, weil damit die Art des Ausbaus beschrieben wird und dies ein Kriterium ist, zu welchen Speisen ich den Wein kredenze.

Je billiger die Qualität desto weniger lange die Reife im Fass. Ganz billige Ports reifen nur ein ¾ Jahr und werden dann verkauft. Diese sind nicht zu empfehlen, weil sie mit Port nicht viel zu tun haben. Eben ein Massenprodukt ohne Charakter.

White Port

Hier wird Weißwein wie üblich produziert, das heißt es findet keine Maischung statt, aber die übrigen Schritte sind gleich wie bei der Portweinerzeugung von roten Ports. Whites sind hauptsächlich zum Mixen gedacht, pur wird er sehr selten getrunken und wenn, dann auf Eis. Er ist süß und leichter als roter Port.

Ruby

bedeutet immer Ausbau reduktiv. Das heißt, dass kaum Sauerstoff zum Wein gelangt, solange er im Fass reift. Die Fässer haben ein Fassungsvermögen von bis zu 2500 l. Die Oberfläche ist im Verhältnis zum Volumen sehr klein und deshalb kann hier fast ohne Sauerstoff ausgebaut werden. Wir haben keine Oxidationsnote und der Wein ist dominiert von der Süße und einem Schokoladeton. Der nussige Charakter ist meist Haselnuss-betont. Die Farbe ist dunkelrot bis nahezu schwarz und dieser Farbton ändert sich auch nicht, weder im Faß noch in der Flasche.

Reserve Ruby

wird ausgebaut wie der Ruby, aber bleibt mindestens 4 Jahre, meist 5-6 Jahre im Fass zur Reife.

Tawny

bedeutet oxidativer Ausbau. Die Fässer sind wesentlich kleiner als beim Rubyausbau, ca. 600 l und werden als Pipa bezeichnet. Vereinzelt werden auch etwas größere Fässer mit 800 l Fassungsvermögen verwendet. Durch das Verhältnis Oberfläche zu Volumen kommt relativ viel Sauerstoff an den reifenden Wein und damit die Oxidationsnote in den Wein, die für den Tawny typisch ist. Die Farbe ist bräunlich und je älter der Wein desto heller die Farbe. Das Aroma wird bestimmt von Frucht UND Oxidationston, der nussige Charakter ist oft mandelgeprägt.

Reserve Tawny

Beim Reserve Tawny gilt das gleiche wie beim Reserve Ruby: längere Fassreife, zumeist 4 Jahre oder mehr.

Dated Ports

Diese Portweine sind immer Tawnys, die eine Besonderheit aufweisen: die Weine, aus denen sie gemacht werden, sind relativ alt bis uralt und sie reifen je nach dated-Angabe 10, 20, 30 oder 40 Jahre im Fass. In einem 40 years dated Port kann durchaus Wein von 18xx, sein – was gar nicht so selten ist!! Sie sind braunfarben bis goldfarben, haben eine ausgeprägte Oxidationsnote und einen feinen nussigen Charakter. Sie sind trotz des hohen Alkoholgehaltes sehr fein und grazil am Gaumen und zählen zu den feinsten Ports.

Rubys und Tawnys reifen IMMER im Fass und entwickeln sich auf der Flasche kaum weiter bzw. ändern ihren Charakter kaum noch.

Bei allen Tawnys und Rubys, egal ob Reserve oder einfach, können Weine unterschiedlicher Jahrgänge verschnitten werden. Deshalb gibt es hier auch keine Jahrgangsangaben.
Eine geöffnete Ruby-Flasche sollte in spätestens 3 Monaten getrunken sein, eine Tawnyflasche in 4 Wochen und eine 10 years-dated Port sollte nach 10 Tagen fertig sein – das dürfte kein großes Problem darstellen!

Late Bottled Vintage

LBV: Hier handelt es sich um einen Ruby, der folgenden Werdegang hat: es kommt nur bestes Rebmaterial zur Weinbereitung in Frage, es werden nur Weine DESSELBEN Jahrgangs, der übrigens auf der Flasche stehen muss, cuvétiert. Der Wein reift im Fass für 5-6 Jahre, das ist das markanteste Merkmal des LBV: REIFUNG IM FASS. Dann wird er gefüllt und lagert in der Flasche ohne großartige Veränderung.
LBV sind zart am Gaumen trotz hohem Alkohol, fein, komplex ohne Ende, süß und doch nie marmeladig.

Vintage Port

Der König unter den Ports, es wird zu seiner Herstellung nur Wein aus einem Jahrgang verwendet (das finden wir auch beim LBV und der Colheita – der Unterschied kommt noch), nur bestes Rebmaterial kommt in die Lagares und meist ist es auch noch ein Single Quinta Vintage, das heißt, Rebmaterial von nur einer Quinta bzw. Lage. Die Besonderheit des Vintage liegt darin, dass er zunächst in riesigen Fässern reift und immer wieder kontrolliert wird, nach 2 Jahren kommt die „Endkontrolle“: ist die Qualität immer noch hervorragend, dann wird er auf die Flasche gefüllt und reift dort weiter. Diese 2 Jahre im Fass sind absolut vorgeschrieben, dann muss er auf die Flasche. Dieses Prozedere wird sehr streng überwacht. Und genau diese Vorgehensweise der Reifung findet man nur beim Vintage.
DER VINTAGE REIFT ALS EINZIGER WEIN DER WELT IN DER FLASCHE!

Colheita

Sie liegt zwischen LBV und Vintage und nimmt eine Sonderstellung ein. Sie wird immer aus Weinen eines Jahrgangs gemacht, der auch auf der Flasche stehen muss. Colheitas haben die Stufe des Vintage nicht erreicht. Sie reifen MINDESTENS 7 Jahre im Fass und kommen erst auf die Flasche, wenn der Bedarf da ist. Das heißt, vor 7 Jahren darf der Jahrgang nicht in die Flaschen, dann jederzeit. Das Datum der Füllung („Bottled in“) steht auf der Flasche. Sie hat eine sehr hohe Qualität und ist oft den Vintages sehr ähnlich.

DUORUM

Als João Portugal Ramos seine Winzerkarriere begann, war das Alentejo weitgehend unbekannt, eine Region, die gerade die ersten Schritte in der Weinindustrie machte. Niemand hat so viel für die Entwicklung und den Ruf des Alentejos geleistet, wie Ramos. In jüngster Zeit hinterlässt er seine Spuren nun auch im Douro, wo er zusammen mit dem renommierten Weinmacher José Maria Soares Franco das Duorum-Projekt leitet. Über 20 Jahre lang war dieser als Weinmacher für Sogrape tätig, wo er u.a. an der Entwicklung des weltberühmten Barca Velha beteiligt war. Zwei Önologen also, die in den letzten Jahrzehnten in den Regionen Douro und Alentejo Geschichte geschrieben haben – da ist der Erfolg vorprogrammiert. Preise und prestigeträchtige Auszeichnungen legen Zeugnis ab von Qualität und Eleganz ihrer Weine.

Duorum LBV 2007 | **TN, TF, TC, SOU**
Porto DOC

Art. 505154 EAN: 5600224301850
0,75 €gew 17,10 €priv 24,90

Duorum Vintage Port 2009
Porto DOC

Art.
0,375 €gew 18,30 €priv 26,40

Duorum Vintage Port 2007
Porto DOC

Art. 505155
0,75 €gew 37,20 €priv 52,30
RP 91/100, WS 92/100, WE 93/100

QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO
Mozelos

LBV 2013 | **TN, TF, TR, TA, TC, SOU, TB**
Porto DOC

Art. 505555.13 EAN: 5604805002495
0,75 €gew 17,50 €priv 24,00
WE 91/100

Vintage 2013 | **TN, TF, TR, TA, TC, SOU, TB, ...**
Porto DOC

Art. 505560.13 EAN: 5604805001900
0,75 €gew 47,50 €priv 65,50
WE 91/100

Vintage 2007 | **TN, TF, TR, TA, TC, SOU, TB, ...**
Porto DOC

Art. 505562
0,75 €gew 50,00 €priv 69,00
Jamie Goode 93/100

Vintage 2002 | **TN, TF, TR, TA, TC, SOU, TB, ...**
Porto DOC

Art. 505566 EAN: 5604805000170
0,75 €gew 43,40 €priv 59,90

Vintage 2000 | **TN, TF, TR, TA, TC, SOU, TB, ...**
Porto DOC

Art. 505567 EAN: 5604805000163
0,75 €gew 52,90 €priv 73,00

Vintage 1997 | **TN, TF, TR, TA, TC, SOU, TB, ...**
Porto DOC

Art. 505568 EAN: 5604805000224
0,75 €gew 56,00 €priv 77,00

*) € gew=Preis für Gewerbe excl. MWSt - Mindestabnahme 24 Fl.
Bruno Resi - GenussLobbyist GmbH

*) € priv = Preis für Konsumenten inkl. gesetzl. MWSt
www.iberian-wines.com

REAL COMPANHIA VELHA
Vila Nova de Gaia

Real Companhia Velha (RCV) feierte 2006 ihren 250. Geburtstag! Die Firma – auch bekannt unter dem Namen „Royal Oporto Wine Company“ wurde 1756 mit dem Auftrag zur „Aufrechterhaltung des Anbaus von Rebstöcken, der Erhaltung und der Erzeugung von Wein in seiner natürlichen Reinheit mit Nutzen für die Landwirtschaft, den Handel und die öffentliche Gesundheit“ gegründet. Bis zum Jahr 1865 war RCV auch die Regulierungsbehörde für die Ausfuhr der Portweine. Seit seiner Gründung produziert RCV in ihren vier Weingütern nicht nur Weine und Portweine sondern war auch an einer kontinuierlichen Weiterentwicklung der Douro-Weine beteiligt – wie mit den letzten Erfolgsweinen Evel, Grantom, Granjo sowie der Quinta do Cidro-Serie!

Royal Oporto Rose | **TF, TN**
Porto DOC

Art. 505250 EAN: 5601109111380
0,75 €gew 14,10 €priv 19,10
FS 87/100

Royal Oporto Colheita 1980 | **TN, TF, TB**
Porto DOC

Art. 505263
0,75 €gew 69,90 €priv 96,50

Royal Oporto Colheita 1977 | **TN, TF, TB**
Porto DOC

Art. 505262
0,75 €gew 94,80 €priv 130,70

Royal Oporto Colheita 1976 | **TN, TF, TB**
Porto DOC

Art. 505261
0,75 €gew 81,00 €priv 112,00

Royal Oporto Colheita 1975 | **TN, TF, TB**
Porto DOC

Art. 505260
0,75 €gew 86,40 €priv 119,40

Delaforce Vintage 1994
Douro DOC

Art. 505290
0,75 €gew 92,70 €priv 128,80

Delaforce Vintage 1992
Douro DOC

Art. 505291
0,75 €gew 71,10 €priv 97,80
JS 93/100

VALLEGRE
Vila Nova de Gaia

Die in der fünften Generation geführten Quinta liegt zwischen Pinhao und Covas do Douro, auf der rechten Seite des Douro. Die steilen Weinberge sind teilweise bis zu 250m hoch und alle zum Douro geneigt. Sie gehören zu den Toplagen (Klassifikation A) der Region. Manche Rebstöcke sind bereits über 80 Jahre alt. Zum umfangreichen, international prämierten Sortiment gehören Douro DOC Weine und die verschiedensten Portweine von Fine Tawny Ports bis zu über 40 Jahre alten Vintage Raritäten. Moderne Technologie aber auch restriktive Handlese, die lange Lagerung in besten Holzfässern und das klassische Trauben-Stampfen (Pisar Uva) gehören zu festen Bestandteilen der Quinta.

Vista Alegre Dry White | **VIO, MA, GOU, ART, CE, RBG**
Porto DOC

Art. 506005 EAN: 5602660001417
0,75 €gew 9,80 €priv 13,50

Vista Alegre Fine White | **VIO, MA, GOU, ART, CE, RBG**
Porto DOC

Art. 506006 EAN: 5602660001394
0,75 €gew 9,30 €priv 12,80

Vista Alegre Fine Ruby | **TN, TF, TR, TB, TC**
Porto DOC

Art. 506004 EAN: 5602660001400
0,75 €gew 9,50 €priv 13,50

Vista Alegre Fine Tawny | **TN, TF, TR, TB, TC**
Porto DOC

Art. 506001 EAN: 5602660001387
0,75 €gew 9,80 €priv 13,50

Vista Alegre Reserve Ruby Decanter | **TN, TF, TR, SOU, TC**
Porto DOC

Art. 506016 EAN: 5602660002261
0,75 €gew 19,10 €priv 26,30

Vista Alegre LBV Unfiltered 2005 | **TN, TF, TR, SOU, TC**
Porto DOC

Art. 506002-12
0,375 €gew 9,30 €priv 12,30

Vista Alegre LBV Unfiltered 2015 | **TN, TF, TR, SOU, TC**
Porto DOC

Art. 506020.15 EAN: 5602660004364
0,75 €gew 17,90 €priv 24,60

Vista Alegre Vintage 2013 | **TN, TF, TR, TA, SOU, TB, TC**
Porto DOC

Art. 506049.13 EAN: 5602660004371
0,75 €gew 38,70 €priv 53,50

Vista Alegre Vintage 2011 | **TN, TF, TR, TA, SOU, TB, TC**
Porto DOC

Art. 506049.11 EAN: 5602660003923
0,75 €gew 38,70 €priv 53,50

*) € gew=Preis für Gewerbe excl. MWSt - Mindestabnahme 24 Fl.
Bruno Resi - GenussLobbyist GmbH

www.iberische-weine.at

*) € priv = Preis für Konsumenten inkl. gesetzl. MWSt
www.iberian-wines.com

Vista Alegre Vintage 2009 | **TN, TF, TR, TA, SOU, TB, TC**
Porto DOC

Art. 506050 EAN: 5602660003480
0,75 €gew 34,50 €priv 47,60
0,375 €gew 19,20 €priv 26,60

Vista Alegre Vintage 2007 | **TN, TF, TR, TA, SOU, TB, TC**
Porto DOC

Art. 506070.07 EAN: 5602660002995
0,375 €gew 17,80 €priv 24,60

Vista Alegre Vintage 2005 | **TN, TF, TR, TA, SOU, TB, TC**
Porto DOC

Art. 506075.05 EAN: 5602660002599
0,375 €gew 18,70 €priv 25,90

Vista Alegre Vintage 2004 | **TN, TF, TR, TA, SOU, TB, TC**
Porto DOC

Art. 506052 EAN: 5602660002391
0,75 €gew 28,60 €priv 39,60
0,375 €gew 18,20 €priv 25,10

Vista Alegre Vintage 2003 | **TN, TF, TR, TA, SOU, TB, TC**
Porto DOC

Art. 506054.03 EAN: 5602660002254
0,75 €gew 28,80 €priv 39,80
0,375 €gew 19,20 €priv 26,60

Vista Alegre Vintage 2001 | **TN, TF, TR, TA, SOU, TB, TC**
Porto DOC

Art. 506054.01 EAN: 5602660001882
0,75 €gew 29,90 €priv 41,50

Vista Alegre Vintage 2000 | **TN, TF, TR, TA, SOU, TB, TC**
Porto DOC

Art. 506054 EAN: 5602660002308
0,75 €gew 36,20 €priv 50,00
0,375 €gew 20,80 €priv 28,60

Vista Alegre Vintage 1997 | **TN, TF, TR, TA, SOU, TB, TC**
Porto DOC

Art. 506055 EAN: 5602660002414
0,75 €gew 34,50 €priv 47,60
0,375 €gew 19,40 €priv 26,90

Vista Alegre 10 years old | **TN, TF, TR, TA, SOU, TB, TC**
Porto DOC

Art. 506040 EAN: 5602660002148
0,75 €gew 20,60 €priv 28,40
0,375 €gew 12,60 €priv 17,30

Vista Alegre 20 years old | **TN, TF, TR, TA, SOU, TB, TC**
Porto DOC

Art. 506041 EAN: 5602660002216
0,75 €gew 40,50 €priv 55,90
0,375 €gew 21,50 €priv 29,70

Vista Alegre 30 years old | **TN, TF, TR, TA, SOU, TB, TC**
Porto DOC

Art. 506042 EAN: 5602660002223
0,75 €gew 61,40 €priv 84,80
0,375 €gew 33,80 €priv 46,70

Vista Alegre Colheita 2000 | **TN, TF, TR, TA, SOU, TB, TC**
Porto DOC

Art. 506030 EAN: 5602660003039
0,75 €gew 23,90 €priv 32,50

*) € gew=Preis für Gewerbe excl. MWSt - Mindestabnahme 24 Fl.
Bruno Resi - GenussLobbyist GmbH

*) € priv = Preis für Konsumenten inkl. gesetzl. MWSt
www.iberian-wines.com

Vista Alegre Colheita 1997 | TN, TF, TR, TA, SOU, TB, TC
Porto DOC

Art. 506031 EAN: 5602660003008
0,75 €gew 28,90 €priv 29,90

Vista Alegre Colheita 1995 | TN, TF, TR, TA, SOU, TB, TC
Porto DOC

Art. 506032 EAN: 5602660002582
0,75 €gew 32,10 €priv 43,60

Vista Alegre 10 years old white | VIO, MA, GOU, ART, RBG
Porto DOC

Art. 506011 EAN: 5602660003442
0,50 €gew 19,20 €priv 26,50

Vista Alegre 20 years old white | VIO, MA, GOU, ART, RBG
Porto DOC

Art. 506012 EAN: 5602660003879
0,50 €gew 35,20 €priv 48,60

Vista Alegre 10 years old Moscatel
Douro DOC

Art. 506010 EAN: 5602660003466
0,50 €gew 17,00 €priv 22,80
FS 91/100

Vista Alegre over 40 years | TN, TF, TR, TA, SOU, TB, TC
Douro DOC

Art. 506043 EAN: 5602660002230
0,75 €gew 118,80 €priv 163,80
0,375 €gew 55,60 €priv 76,70

Vista Alegre 40 years old white | VIO, MA, GOU, ART, SER, RBG
Douro DOC

Art. 506013 EAN: 5602660004425
0,50 €gew 105,90 €priv 146,50

Vista Alegre Reserve Tawny | TN, TF, TR, TB, TC, TA, SOU, RU, ...
Porto DOC

Art. 506015 EAN: 5602660001431
0,75 €gew 15,70 €priv 21,60

*) € gew=Preis für Gewerbe excl. MWSt - Mindestabnahme 24 Fl.
Bruno Resi - GenussLobbyist GmbH

*) € priv = Preis für Konsumenten inkl. gesetzl. MWSt
www.iberian-wines.com

Madeira

Kleine Madeirakunde

Herstellung der Grundweine

Die Gärung erfolgt in 25.000-Liter-Behältern aus Holz oder beschichtetem Beton, bei Malvasia und Boal zumeist mittels **Maischegärung**, bei Sercial und Verdelho wird der Most vorher von den Schalen getrennt. Weine aus Sercial und Verdelho werden zumeist trocken vergoren. Bei Weinen aus Malvasia erfolgt schon frühzeitig und bei jenen aus Boal nach Hälfte der Gärung ein Abstoppen durch hochprozentigen Aguardente (Branntwein).

Canteiro Methode

Sie lagern die Fässer unter den Dächern der Lodges in den **Canteiros** (Lagergestelle für die Fässer), wo sie auf natürliche Weise durch die Sonne erhitzt werden, in der Nacht wieder abgekühlt werden und dadurch gegenüber den anderen Varianten extremen Temperaturschwankungen ausgesetzt sind. Die auf diese traditionelle Weise auf der Insel (und nicht mittels langer Schiffsreise) gereiften Weine wurden früher auch als als „Vinho canteiro“ bezeichnet. In allen Fällen wird durch das Erwärmen der enthaltene Zucker teilweise **karamellisiert**. Der Wein bekommt den typischen Geschmack und durch starke Oxidation den Maderisierungs-Ton. Nach dem Estufagem (der Erwärmung) muss der Wein vorsichtig abgekühlt werden. Das Alter der Weine wird ab dem Ende der **Estufagem-Phase** berechnet.

Estufagem-Methode

Estufagem ist jene Herstellungs-Technik, die fast ausschließlich beim Madeira angewendet wird und diesen unverwechselbar macht. Das ist die Erhitzung des Weines, der er früher auf den Schiffsreisen über den Äquator in natürlicher Form ausgesetzt war. Für die Massen-Produktion werden riesige, gekachelte Betontanks mit 20.000 bis 50.000 Liter Volumen verwendet. Durch diese verläuft eine von heißem Wasser durchströmte Heizschlange aus Edelstahl, die den Wein mindestens drei bis sechs Monate lang auf 40 bis 50 °C erwärmt.

Die vier edlen Sorten der Madeiras

Die traditionellen vier edlen Rebsorten, aus denen heute die besten und teuersten Weine reinsortig (zumindest 85%) produziert werden, sind **Boal** (**Bual**), **Malvasia Bianca** (**Malmsey**), **Sercial** und **Verdelho.**

Demijohn

Bezeichnung (auch Demijon, Demi John, Demingnon oder Lady Jane) für einen zumeist korbumflochtenen Weinbehälter aus Glas (Glasballon) oder Ton mit kugelförmigem Körper und schlankem Hals. Der Name ist möglicherweise vom französischen Begriff Dame-Jeanne abgeleitet. Das unterschiedliche Volumen beträgt eine bis zehn Gallonen (4,5 bis 45 Liter). Im deutschen Niedersachsen wird Demijon im plattdeutschen Dialekt auch heute noch für große Bauchflaschen im Korb verwendet, die zumeist für die Aufbewahrung und Transport von Branntwein und Rum dienen. Desweiteren sind solche Flaschen auch für die Lagerung bzw. Reifung von Portwein und Sherry üblich. Für die Vermarktung wird der Inhalt danach in Normalflaschen umgefüllt. Siehe auch unter Flaschen und Weingefäße.

Boal

ist ein häufig verwendeter Name bzw. Bestandteil von Bezeichnungen zahlreicher weißer Rebsorten in **Portugal**. Besonders bei dieser Sortengruppe zeigt sich die fast unübersichtliche Vielfalt von zahllosen autochthonen Sorten dieses Landes. Im **VIVC** (Vitis International Variety Catalogue) sind rund 40 Sorten angeführt, die im Haupt- oder Synonym-Namen „Boal“ enthalten. Einige davon sind sicher miteinander verwandt, aber es handelt sich mit großer Wahrscheinlichkeit zum Teil auch um eigenständige Rebsorten.

Die auf der Insel Madeira häufigste Spielart ist **Boal Chachudo** (auch Boal da Madeira), weitere sind **Boal Barreiro**, **Boal Branco** (auch Boal de Alicante, Boal Branco do Algarve, Boal de Madere), **Boal Espinho** (auch Branca Fernandes) und **Boal Ratinho**. Diese belegen insgesamt rund 4.000 Hektar Rebfläche. Durch in Portugal durchgeführte **DNA-Analysen** wurde festgestellt, dass die Boal Chachudo identisch mit der Malvasia Fina aus dem Bereich Douro ist. Die Boal Ratinho ist eine wahrscheinlich spontane Kreuzung zwischen Malvasia Fina (Boal Cachudo) x Códega (Crato Branco = Síria). Die anglisierte Form des Namens ist Bual, nach dem auch einer der Madeira-Stile benannt ist. Die aroamtischen Weine haben hohen Säureanteil, sind besonders langlebig und entwickeln bei oxidativem Ausbau den typischen maderisierten Ton. Die Boal wird auch als Tafeltraube verwendet. Auf den Kanarischen Inseln wird die Boal unter dem Namen Gual angebaut.

Malmsey (Malvasia):

Der süßeste und komplexeste Madeira-Stil, der von vielen als der beste bezeichnet wird. Die roten und weißen Varietäten der Malvasia-Traube wachsen in den niedrigsten und wärmsten Bereichen der Insel (besonders um Câmara de Lobos). Der üppigsüße Wein mit einem Honig-, Kaffee- und Karamell-Aroma schmeckt auf Grund einer prägnanten und ausgleichenden Säure trotzdem nicht klebrig. Dieser Wein ist hundert Jahre und länger haltbar. Der Restzucker-Gehalt darf 96 bis 135 g/l betragen.

Sercial:

Der trockenste und in der Jugend säuerliche und adstringierende Stil mit einer blassen Farbe. Die gleichnamige Rebsorte wird meist in den kühleren Höhenlagen und auf der Nordseite der Insel angebaut und reift deshalb selten aus. Nach zumindest zehnjähriger Alterung entwickelt sich ein mandelähnliches Aroma. Der Restzucker-Gehalt darf 18 bis 65 g/l betragen, der Wein erscheint aber auch mit 40 g/l noch trocken.

Die weiße Rebsorte stammt aus Portugal. Synonyme sind Sarcial, Serceal, Sercial de Madeira und Sercial de Madere. Die lange bestehende Vermutung, dass es sich um einen Riesling-Klon handelt, hat sich als falsch herausgestellt. Die spät reifende Rebe wird auf der Insel Madeira kultiviert und gab auch einer Variante dieses Dessertweins den Namen. Unter dem Namen Esgana Cão wird sie auf dem portugiesischen Festland angebaut. Die französische Sorte Ondenc wurde früher in Australien unter dem Namen Sercial angebaut. Ob eine Verbindung besteht, ist nicht bekannt.

Verdelho:

Der halbtrocken bis halbsüß ausgebaute Weinstil hat einen zartbitteren, nussartigen Geschmack. Die gleichnamige Sorte (rote und weiße Varietäten) wird ebenfalls auf der Nordseite der Insel angebaut, kommt aber zur besseren Reife wie die Sercial. Auch im Alter bleibt eine pikante Säure erhalten, die goldgelbe Farbe entwickelt sich dabei von goldgelb zu einem dunkleren Ton. Der Restzucker-Gehalt darf 49 bis 78 g/l betragen.

Die weiße Rebsorte stammt aus Portugal. Dort wird sie vor allem auf der Inselgruppe der Azoren und auf der Insel Madeira angebaut. Die früh reifende Sorte besitzt kleine, zuckerreiche Beeren, die geschmacksneutrale, alkoholreiche und säurebetonte Weißweine erbringen. Sie ist eine der vier edlen Sorten für den Madeira und gab dieser halbtrockenen bis halbsüßen Madeira-Variante den Namen. Die Rebe wird auch in kleinen Mengen in Australien (Hunter Valley, McLaren Vale) kultiviert. Spielarten mit unterschiedlicher Beerenfarbe sind **Verdelho do Dão** (weiße Beeren), **Verdelho Feijao** (blau), **Verdelho Roxo** (rosa) und **Verdelho Tinto** (schwarz). Die auf dem portugiesischen Festland vertretene Gouveio (mit dem Synonym Verdelho) ist nicht identisch. Vom Aussehen her ähnelt die Verdelho der spanischen Verdejo; über eine verwandtschaftliche Beziehung ist aber nichts bekannt

Quellen: www.wein-plus.de und www.wikipedia.de

VINHOS BARBEITO
Câmara de Lobos

Das Familienunternehmen hat seinen Sitz in Câmara de Lobos an der Südküste von Madeira. Es wurde 1946 gegründet und wird heute in zweiter Generation von Manuela de Vasconcelos geführt.
Vinhos Barbeito lässt ihre Madeiras in drei Kellern reifen. Der älteste wurde 1940 erbaut, der jüngste 2008. In den Kellern herrschen aufgrund der unterschiedlichen Bauweisen andere Temperaturen und Temperaturunterschiede, was den Reifeprozess beeinflusst. Barbeito nutzt diese Eigenschaften gekonnt, um Aromen gezielt auszubilden. Nebst der Temperatur sind Oxidation und die Wahl der Fässer massgebend, wie sich die Süsse und die Säure im Lauf der teilweise jahrelangen Reifung entwickeln.

Barbeito Rainwater Medium Dry 3 years old | **TNM**
Madeira / Madeirense DOC

Art. 509906 EAN: 5601519146200
0,375 €gew 7,20 €priv 9,90

Barbeito Medium Sweet 3 years old | **TNM**
Madeira / Madeirense DOC

Art. 509904 EAN: 5601519122501
0,375 €gew 7,20 €priv 9,90

Barbeito Sweet 3 years old | **TNM**
Madeira / Madeirense DOC

Art. 509905 EAN: 5601519110201
0,375 €gew 7,20 €priv 9,90

Barbeito Island Dry Reserva 5 years old | **TNM**
Madeira / Madeirense DOC

Art. 509908 EAN: 5601519334614
0,75 €gew 10,70 €priv 14,70

Barbeito Rainwater Reserva Medium Dry 5 years old | **TNM**
Madeira / Madeirense DOC

Art. 509909 EAN: 5601519346429
0,75 €gew 10,70 €priv 14,70

Barbeito Veramar Reserva Medium Sweet 5 years old | **TNM**
Madeira / Madeirense DOC

Art. 509910
0,75 €gew 10,70 €priv 14,70

Barbeito Sercial Old Reserve 10 years old
Madeira / Madeirense DOC

Art. 509913 EAN: 5601519339701
0,75 €gew 27,50 €priv 37,90

Barbeito Verdelho Reserva 10 years old
Madeira / Madeirense DOC

Art. 509914 EAN: 5601519349809
0,75 €gew 27,50 €priv 37,90

Barbeito Boal Old Reserve 10 years old
Madeira / Madeirense DOC

Art. 509915
0,75 €gew 27,50 €priv 37,90

*) € gew=Preis für Gewerbe excl. MWSt - Mindestabnahme 24 Fl.
Bruno Resi - GenussLobbyist GmbH

*) € priv = Preis für Konsumenten inkl. gesetzl. MWSt
www.iberian-wines.com

Barbeito Malvasia Old Reserva 10 years old

Madeira / Madeirense DOC

Art. 509916 EAN: 5601519310007

0,75 €gew 27,50 €priv 37,90

Barbeito Verdelho 20 years old - Ribeiro Real | GOU, TNM

Madeira / Madeirense DOC

Art. 509931 EAN: 5601519348703

0,75 €gew 103,00 €priv 143,00

Barbeito Boal 20 years old - Ribeiro Real | BLB, TNM

Madeira / Madeirense DOC

Art. 509932 EAN: 5601519328705

0,75 €gew 103,00 €priv 143,00

Barbeito Malvasia 20 years old - Ribeiro Real | MA, TNM

Madeira / Madeirense DOC

Art. 509933 EAN: 5601519310502

0,75 €gew 103,00 €priv 143,00

Kleine Schaumwein-Kunde (Cava, Franciacorta, Champagner, …)

Ein **Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure** wird aus Tafelwein produziert, dem gänzlich oder zum Teil Kohlendioxid zugesetzt wurde. Er muss zumindest 3 bar Kohlensäure-Überdruck bei 20°C haben. Stammt das Kohlendioxid ausschließlich aus einer zweiten Gärung, so darf die Bezeichnung **Schaumwein** verwendet werden. Beim **Qualitäts-Schaumwein** mit dem Ausgangsprodukt Qualitätswein sind zumindest 3,5 bar Kohlensäuredruck und ein Alkoholgehalt von zumindest 9,5 Vol % vorgegeben. Außerdem muss er mit zumindest 60 Tagen **Hefesatzlagerung** produziert worden sein. Eine gute Qualität zeichnet sich durch ausgeprägte **Perlfähigkeit** mit feinsten Perlen aus. Das wird besonders bei der klassischen Methode mittels **Flaschengärung** erreicht. Ein leicht schäumendes (perlendes) Produkt geringerer Qualität ist der **Perlwein**, der weniger Kohlensäuredruck und gröbere Perlen aufweist. Um Verwechslungen auszuschließen, darf der **Korken** nicht durch eine **Agraffe** (Drahtkörbchen) fixiert sein. Diese Ausstattung und der Kohlensäuredruck haben auch einen Einfluss bezüglich einer Schaumweinsteuer.

In den einzelnen Ländern gibt es für Schaumwein verschiedene Bezeichnungen, die teilweise gesetzlich geschützt sind. Wird ein Schaumwein mittels der klassischen Champagner-Methode produziert, darf gemäß EU-Verordnung der Text **Méthode champenoise** (nur für Champagner), sowie für die anderen Schaumweine der Text **Méthode classique** (alternativ Méthode traditionelle) oder auch in Landessprache verwendet werden. Wenn diese Begriffe auf dem **Etikett** fehlen ist anzunehmen, dass der Schaumwein nicht nach der klassischen Methode mittels **Flaschengärung**, sondern mit anderen Verfahren wie zum Beispiel der **Méthode charmat** (Tankgärung) produziert wurde.

Die wichtigsten Herstellungs-Methoden sind:

- **Imprägnierverfahren**: Zuführung von Kohlendioxid bei Perlwein
- **Méthode champenoise**: klassisches Champagner-Verfahren
- **Méthode charmat:** Tankgärverfahren mit zweiter Gärung im Tank
- **Transvasierverfahren**: Flaschengärung, Enthefung im Tank

Die Geschmacksschwelle (Wahrnehmungs-Fähigkeit) für Zucker ist bei Stillweinen schon mit 3 g/l, bei Schaumweinen aber erst mit etwa 15 g/l gegeben. Das bedeutet, dass beim Schaumwein durch die Kohlensäure erst wesentlich mehr Zucker geschmacklich den gleichen Süßigkeitsgrad ergibt und die Mengen deshalb wesentlich höher als beim Stillwein sein müssen, um dieselbe Empfindung zu haben. Gemäß EU-Verordnung wird bei Qualitätsschaumwein der **Restzucker** mit entsprechenden Bezeichnungen angegeben. Bei der ersten Stufe „naturherb“ usw. darf nach der Flaschengärung kein Zucker zugesetzt werden. Neben „brut nature“ gibt es alternativ noch die Bezeichnungen brut absolute, brut intégral, brut sauvage, brut ultra, brut zéro, dosage zéro und pas dosé.

- **naturherb**, brut nature, brut nature, dosaggio zero, bruto natural: < 3 g/l
- **extra herb**, extra brut, extra bruto, extra bruto: 0 bis 6 g/l
- **herb**, brut, bruto: < 12 g/l, **Standard für trockenen Schaumwein**
- **extra trocken**, extra dry, extra secco, extra seco: 12 bis 17 g/l (12 bis 20)
- **trocken**, sec, dry, secco, seco: zwischen 17 bis 32 g/l (17 bis 35)
- **halbtrocken**, demi-sec, medium dry, abboccato, semi seco: 32 bis 50 g/l
- **mild** doux, sweet, dolce, dulce: > 50 g/l

Lagerfähigkeit

Als grober Richtwert kann gelten, dass ein Schaumwein bis spätestens zwei (drei) Jahre nach der Vermarktung getrunken werden sollte. Einzelne Spitzenprodukte können sich in der Flasche weiterentwickeln. Dies ist jedoch eher die Ausnahme und auch (bei Jahrgangs-Weinen) vom Jahrgang abhängig. Noch mehr als bei Stillwein ist eine richtige Lagerung wichtig. Optimal ist eine gleichbleibende Temperatur von 10 bis 15 °Celsius, genügend Luftfeuchtigkeit und Dunkelheit.

Das richtige Glas

Das noch bis in die 1980er-Jahre weit verbreitete schalenförmige **Coupe** ist für den Genuss von **Champagner** bzw. Schaumwein nicht optimal geeignet, da durch die große Oberfläche die Kohlensäure zu rasch entweichen kann. Bei einem normalen Weinglas hingegen ist eine große Flüssigkeitsoberfläche für die Entfaltung des Aromas ja von Vorteil. Wesentlich besser ist ein schlankes als **Flûte** (Flöte) bezeichnetes Champagner-Glas. Für das Aufsteigen der Kohlendioxidbläschen im Glas ist der so genannte **Moussierpunkt** dienlich.

Cava

Häufig wird José Raventós als Erfinder des berühmten spanischen Schaumweins genannt, der in Sant Sadurni d'Anoia in der heutigen DO **Penedès** im Jahre 1872 angeblich erstmals einen solchen produzierte. Die Ehre gebührt aber eigentlich anderen. Denn schon um 1850 stellte Antoni Gali Comas einen Schaumwein her. Weitere Verdienste erwarb sich Luis Justo y Villanueva (1834-1880), der Labordirektor des Landwirtschaftlichen Instituts in Sant Isidre, der einigen Produzenten die Champagner-Methode lehrte. Im Jahre 1872 wurden bei einem Wettbewerb in Barcelona von dreien seiner Schüler Schaumweine präsentiert. Tatsache ist jedoch, dass José Raventós als Oberhaupt des heute riesigen Cava-Hauses Codorníu als erster den Schaumwein aus den heutigen Standard-Sorten Parellada, Xarel-Lo und Macabeo herstellte, diesen aber erst 1879 auf den Markt brachte. Damals wurde der Schaumwein nach seinem „großen Bruder" - dem französischen **Champagner** - einfach noch Xampàn (oder kastilisch Champána) genannt. Als sich dann der (dann im Jahre 1986 erfolgte) EU-Beitritt Spaniens abzeichnete, musste man aus rechtlichen Gründen nach einem neuen Namen suchen und der ergab sich wie folgt. In Spanien unterscheidet man zwischen Cava und Bodega, aber beides bedeutet Kellerei. Während aber die Bodega ein einfaches, ebenerdiges Gebäude ist, legt man eine Cava unterirdisch an. Schaumwein reift nun während der Hefelagerung am besten unter kühlen Temperaturen und die Winzer nannten schon lange ihre oberirdisch erzeugten Produkte Bodega-Weine und die unterirdisch erzeugten Schaumweine Cava. Daraus ergab sich die endgültige Bezeichnung.

Wesentlich schwieriger gestaltete sich die EU-Forderung nach der kontrollierten Herkunft eines Qualitäts-Weines. Spanien musste also die Gebiete definieren. Das wichtigste Kriterium dabei war, ob die betreffenden Gemeinden eine Schaumwein-Tradition besaßen. Das Ergebnis lag 1992 vor. Insgesamt wurden 159 Gemeinden festgelegt, von denen sich die meisten in **Katalonien** befinden. Eine Reihe davon liegt aber auch zum Teil weit verstreut in Stillweingebieten wie zum Beispiel Ampurdán Costa-Brava, Calatayud, Campo de Borja, Cariñena, Costers del Segre, Navarra, Ribera del Guadina, Rioja, Tarragona und Utiel-Requena. Rund 90% der Cavas stammen aus der Region Katalonien und davon wiederum 75% aus Penedès. Der überregionale Bereich umfasst rund 32.000 Hektar Rebfläche. Es dürfen kein Gebiets- oder Gemeinde-Namen auf dem Flaschen-Etikett aufscheinen, sondern es ist nur die Bezeichnung „Denominación Cava" zulässig. Aus diesem Grund ist Cava eigentlich auch keine DO (Denominación de Origen), da es sich ja um keine Ursprungs-Bezeichnung (Origen = Ursprung) handelt.

Quelle: www.wein-plus.de und www.wikipedia.de

BODEGAS Y VIÑEDOS SUMARROCA
Subirats

Bodega Sumarroca ist ein Familienunternehmen in der Cava- und Penedés-Region gegründet 1984 von Carles und Nuria Sumarroca. Heute erstreckt sich die Rebfläche auf 300 ha. Hauptsächlich werden 16 Sorten autonomer Trauben angebaut, die es Sumarroca ermöglicht, eine große Auswahl an Cavas und Weinen zu produzieren. Xarel.lo, Macabeo und Parellada, zusammen mit Chardonnay und Pinot Noir bieten die Basis für die hochwertige Cava Produktion. Sumarroca produziert ausschließlich Reserva- und Grand Reserva-Cavas und mit Ausnahme der fruchtigen Rosado-Cava, die „nur" 12 Monate reift, bleiben alle anderen Cavas mindestens 20 Monate in Cava-Keller. Das Ergebnis sind Cavas mit Eleganz, Kompelxität, Buket und typischem Geschmack!

Sumarroca Reserva | **MA, XL, PA, CH**
Cava DO

Art. 603702
0,75 €gew 10,70 €priv 14,70
1,50 €gew 19,90 €priv 27,50

Sumarroca Rosé Brut | **PN**
Cava DO

Art. 603703 EAN: 8412766200686
0,75 €gew 11,10 €priv 15,30

Sumarroca Cava Insitu | **MC, XI, PAR**
Cava DO

Art. 603709
0,75 €gew 11,50 €priv 15,90

Sumarroca Brut Nature Gran Reserva 2015 | **XL, PAR, MC, CH**
Cava DO

Art. 603705
0,75 €gew 12,40 €priv 16,90
DC 90/20, GP 92/100

Sumarroca Gran Brut Allier | **PAR, PN, CH**
Cava DO

Art. 603712
0,75 €gew 21,50 €priv 29,70

Sumarroca Pinot Noir Rosat
Cava DO

Art. 603710 EAN: 8412766200693
0,75 €gew 19,20 €priv 26,50

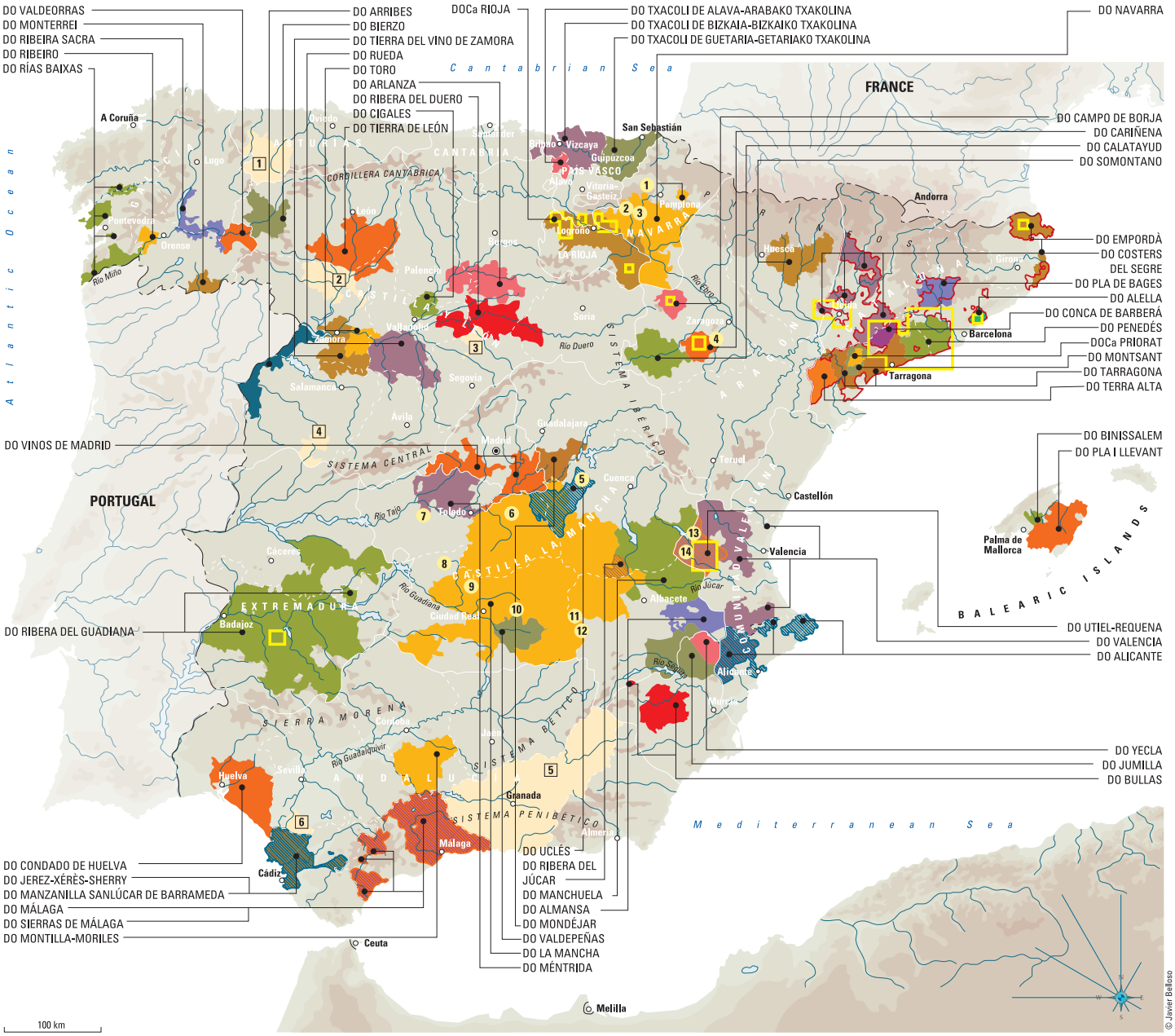
Sumarroca Núria Claverol Blanc de Noirs | **PN**
Cava DO

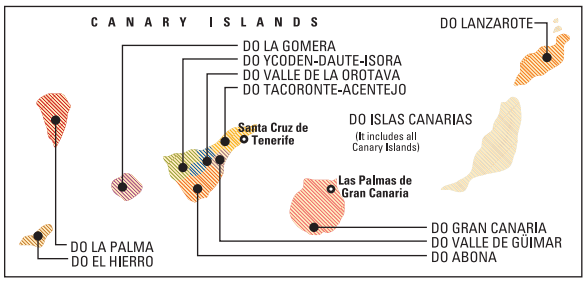
Art. 603708
0,75 €gew 19,20 €priv 26,50

Sumarroca Núria Claverol Homenatge | **XL**
Cava DO

Art. 603711 EAN: 8412766200310
0,75 €gew 26,50 €priv 36,60

Wines from Spain





DOCa Qualified denomination of origin

DO Denomination of origin

DO Cava (multiregion)

DO Catalunya

Autonomous administrative area

Provincial administrative area

State borders

Quality Wine with Specific Geographical Indication

1. VC Cangas
2. VC Valles de Benavente
3. VC Valtiendas
4. VC Sierra Salamanca
5. VC Granada
6. VC Lebrija

Single-Estate Wine

1. VP Pago de Otazu
2. VP Prado de Irache
3. VP Pago de Arínzano
4. VP Pago Aylés
5. VP Pago Calzadilla
6. VP Campo de la Guardia
7. VP Dominio de Valdepusa
8. VP Dehesa del Carrizal
9. VP Pago Florentino
10. VP Casa del Blanco
11. VP Guijoso
12. VP Finca Élez
13. VP El Terrerazo
14. VP Los Balagueses

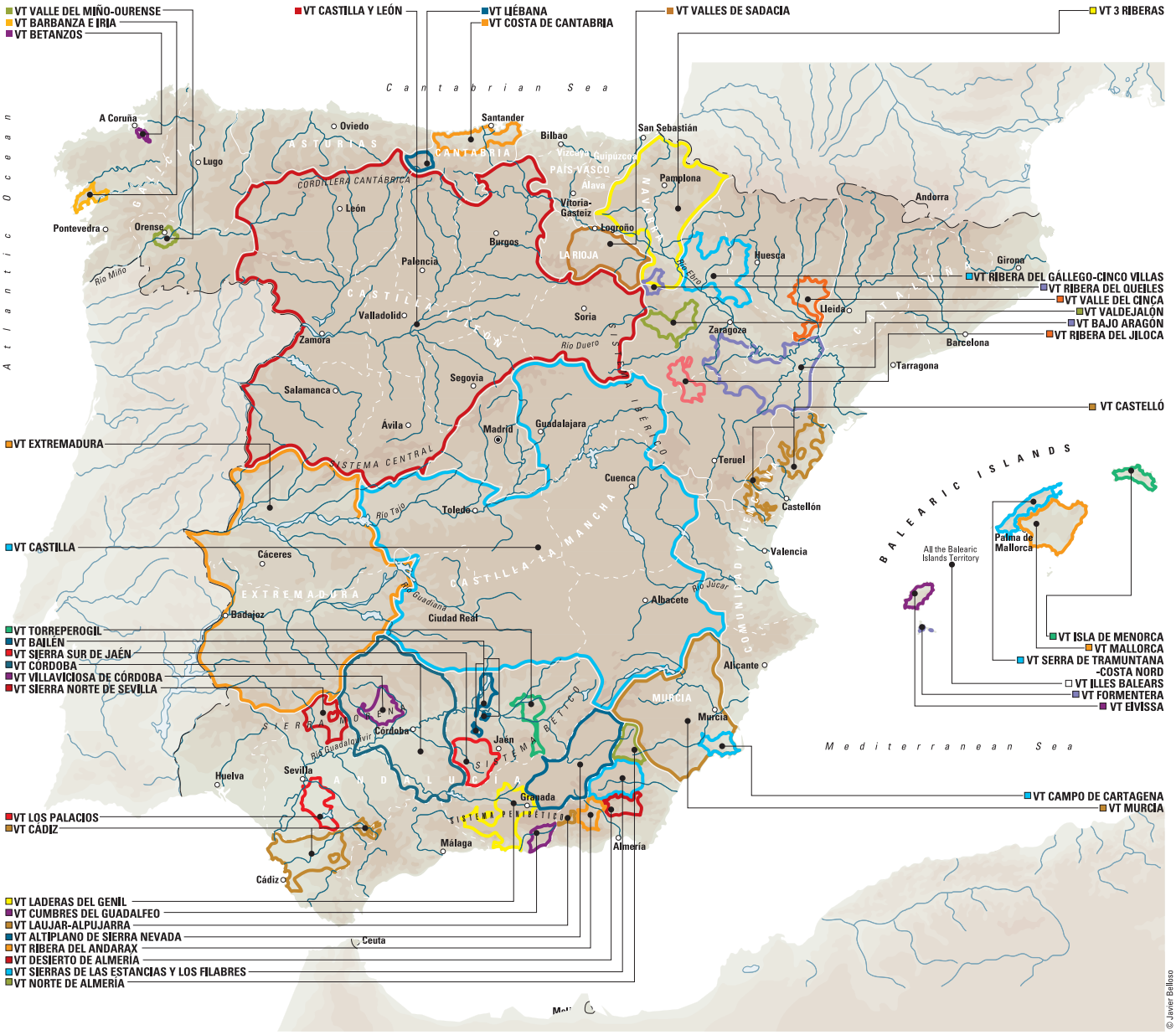
70 DENOMINATIONS OF ORIGIN

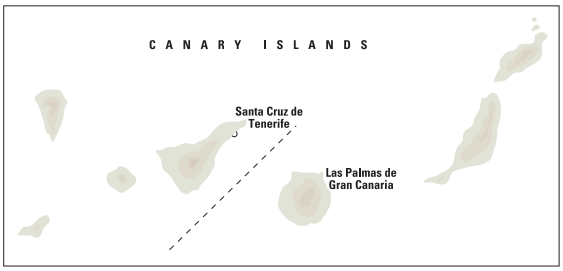
DO ABONA
DO ALELLA
DO ALICANTE
DO ALMANSA
DO ARLANZA
DO ARRIBES
DO BIERZO
DO BINISSALEM – MALLORCA
DO BULLAS
DO CALATAYUD
DO CAMPO DE BORJA
DO CARIÑENA
DO CATALUNYA
DO CAVA
DO CIGALES
DO CONCA DE BARBERÁ
DO CONDADO DE HUELVA
DO COSTERS DEL SEGRE
DO EL HIERRO
DO EMPORDÀ
DO GRAN CANARIA
DO ISLAS CANARIAS
DO JEREZ – XÉRES – SHERRY
DO JUMILLA
DO LA GOMERA
DO LA MANCHA
DO LA PALMA
DO LANZAROTE
DO MÁLAGA
DO MANCHUELA
DO MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA
DO MÉNTRIDA
DO MONDÉJAR
DO MONTERREI
DO MONTILLA – MORILES
DO MONTSANT
DO NAVARRA
DO PENEDÈS
DO PLA DE BAGES
DO PLA LLEVANT
DOCa. PRIORAT
DO RÍAS BAIXAS
DO RIBEIRA SACRA
DO RIBEIRO
DO RIBERA DEL DUERO
DO RIBERA DEL GUADIANA
DO RIBERA DEL JÚCAR
DOCa. RIOJA
DO RUEDA
DO SIERRAS DE MÁLAGA
DO SOMONTANO
DO TACORONTE – ACENTEJO
DO TARRAGONA
DO TERRA ALTA
DO TIERRA DE LEÓN
DO TIERRA DEL VINO DE ZAMORA
DO TORO
DO TXAKOLI DE ALAVA – ARABAKO TXAKOLINA
DO TXAKOLI DE GETARIA – GETARIAKO TXAKOLINA
DO TXAKOLI DE VIZCAYA – BIZKAIKO TXAKOLINA
DO UCLÉS
DO UTIEL – REQUENA
DO VALDEORRAS
DO VALDEPEÑAS
DO VALENCIA
DO VALLE DE GÜIMAR
DO VALLE DE LA OROTAVA
DO VINOS DE MADRID
DO YCODEN – DAUTE – ISORA
DO YECLA

NIPO: 060-18-008-3
OCTOBER 2018

#IberischeWeine #BrunosChoice
Bruno Resi
Genuss-Lobbyist.at
www.iberische-weine.at

Wines from Spain





Autonomous administrative area
Provincial administrative area
State borders

DID YOU KNOW THAT…

IGP Wines

It possesses a certain quality, reputation or other specific characteristics attributable to its geographical origin. At least 85% of the grapes must come exclusively from the geographical area. Its production must take place in the geographical area. Distillation is obtained from grape varieties belonging to Vitis vinifera and other types of the Vitis grape. *Regulation (EC) 1234/2008 DOUE L 334, 12/12/2008, p. 7*

Country Wines - CW (Vinos de la Tierra - VT)

These products come from certain areas of Spain where a perfectly identifiable wine is made with definite local characteristics, in compliance with vinicultural and oenological standards.

Law 24/2003, of the 10th July, the Vineyard and Wine Act (BOE 11-07-2003)

41 PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION (IGP) / COUNTRY WINES

- VT 3 RIBERAS
- VT ALTIPLANO DE SIERRA NEVADA
- VT BAILÉN
- VT BAJO ARAGÓN
- VT BARBANZA E IRIA
- VT BETANZOS
- VT CÁDIZ
- VT CAMPO DE CARTAGENA
- VT CASTELLÓ
- VT CASTILLA
- VT CASTILLA Y LEÓN
- VT CÓRDOBA
- VT COSTA DE CANTABRIA
- VT CUMBRES DEL GUADALFEO
- VT DESIERTO DE ALMERÍA
- VT EIVISSA
- VT EXTREMADURA
- VT FORMENTERA
- VT ILLES BALEARS
- VT ISLA DE MENORCA
- VT LADERAS DEL GENIL
- VT LAUJAR-ALPUJARRA
- VT LIÉBANA
- VT LOS PALACIOS
- VT MALLORCA
- VT MURCIA
- VT NORTE DE ALMERÍA
- VT RIBERA DEL ANDARAX
- VT RIBERA DEL GÁLLEGO-CINCO VILLAS
- VT RIBERA DEL JILOCA
- VT RIBERA DEL QUEILES
- VT SERRA DE TRAMUNTANA-COSTA NORD
- VT SIERRA NORTE DE SEVILLA
- VT SIERRA SUR DE JAÉN
- VT SIERRAS DE LAS ESTANCIAS Y LOS FILABRES
- VT TORREPEROGIL
- VT VALDEJALÓN
- VT VALLE DEL CINCA
- VT VALLE DEL MIÑO-OURENSE
- VT VALLES DE SADACIA
- VT VILLAVICIOSA DE CÓRDOBA

NIPO: 060-18-008-3
OCTOBER 2018

#IberischeWeine #BrunosChoice
Bruno Resi
Genuss-Lobbyist.at
www.iberische-weine.at

VINOS SANZ
Rueda (VALLADOLID)

Im Jahr 1870 hat die Familie Donatos aus La Seca an ihr Land geglaubt und in das noch ungewisse Potenzial der damals noch unbekannten Sorte Verdejo inverstiert. Im Januar 1980 wurde der „Denominación de Origen Rueda“ als Qualitäts-DOC anerkannt und die weltweit einzigartige Verdejo-Traube als Hauptrebsorte auserkoren. Im 21. Jahrhundert stellen sie sich den neuen Herausforderungen - wie der stetige Zunahme am internationalen Markt und investieren konstant in Architektur, Technik und Know How. Vinos Sanz spielt seit jeher eine führende Rolle in der nationalen und internationalen Förderung von großen Weißweine Spaniens.

Finca la Colina Sauvignon Blanc 2017
Rueda DO

Art. 601716.17 EAN: 8413181000066
0,75 €gew 15,90 €priv 21,90

Finca la Colina Verdejo Cien x Cien 2017
Rueda DO

Art. 601715.17
0,75 €gew 12,90 €priv 17,50

ABADIA DE ACON
Castrillo de la Vega

Abadía de Acón befindet sich im Herzen der Ribera del Duero, in Castrillo de la Vega in Burgos. Der ursprüngliche Keller, von felsigen Ton gehauen, ist eine der tiefsten und größten in Castrillo de la Vega. Traditionell wurden immer Weine mit traditionellen Methoden hergestellt. 1953 baute der Großvater der heutigen Besitzer - Norberto Carrasco - Betontanks in den Keller und begann durch eine Kombination von Beton und Holz anmutige, fruchtige, reife und elegante Weine zu machen. Heute ist Jose Antonio Carrasco an der Reihe, den Weg weiterzugehen und das Erbe der Familie für die nächsten Generationen weiterzuentwickeln.

Roble 2016 | TE
Ribera del Duero DO

Art. 602502.16
0,75 €gew 10,10 €priv 13,90

Acón Crianza 2016 | TE
Ribera del Duero DO

Art. 602506.16 EAN: 8437007340785
0,75 €gew 24,60 €priv 20,20

Targum 2009 | TE
Ribera del Duero DO

Art. 602509.09
0,75 €gew 34,70 €priv 47,90
GP 89/100

*) € gew=Preis für Gewerbe excl. MWSt - Mindestabnahme 24 Fl.
Bruno Resi - GenussLobbyist GmbH

*) € priv = Preis für Konsumenten inkl. gesetzl. MWSt
www.iberian-wines.com

Acón Selección 2007 | TE
Ribera del Duero DO

Art. 602510.07 EAN: 8437007340273
0,75 €gew 50,00 €priv 69,00

Acón Reserva 2012 | TE, CS
Ribera del Duero DO

Art. 602507.12 EAN: 8437007340556
0,75 €gew 22,50 €priv 30,90
FS 88/100

Acón Gran Reserva 2009 | TE, CS
Ribera del Duero DO

Art. 602511.09
0,75 €gew 34,10 €priv 46,90

FINCA LA LEGUA
Fuensaldaña Valladolid

LA LEGUA

Die Weinberge und Bodegas La Legua befinden sich auf dem 80 Hektar großen Weingut der Familie von Emeterio Fernández, 6 Kilometer von Valladolid entfernt, was genau der "legua" genannten Distanz entspricht. Im Jahre 1997 beschlossen die Besitzer nach dreißig Jahren der Bodenregeneration und der Neuanpflanzung von Rebstöcken nach den Regeln des modernen Weinbaus und des traditionellen Wissens, die aktuelle Bodega über den Gängen und Tunneln der alten, dreihundertjährigen zu errichten. Wir setzen auf Qualitätsweine mit Charakter und eigener Persönlichkeit. Dafür werden unsere Weine ausschließlich aus behutsam kultivierten und sorgfältig ausgelesenen Trauben der Finca La Legua hergestellt.

La Legua Joven 2014 | TE
Cigales DO

Art. 601802.14-12 EAN: 8437001566228
0,75 €gew 7,90 €priv 10,90
RP 85/100

La Legua Crianza 2011 | TE
Cigales DO

Art. M601804.11
1,50 €gew 23,70 €priv 32,70

La Legua Reserva 2011 | TE
Cigales DO

Art. M601805.10
1,50 €gew 31,50 €priv 43,50

Caprichio 2007 | TE
Cigales DO

Art. 601806
0,75 €gew 31,90 €priv 43,90

BODEGAS RIOJANAS
Cenicero

Das Weingut „Bodegas Riojanas“ liegt in der Gemeinde Cenicero, 20 Kilometer entfernt von Logroño im Zentrum des spanischen Rioja-Sub-bereiches Rioja Alta. Es wurde im Jahre 1890 von den zwei Familien Artacho und Carreras gegründet. Die im Stil eines Chateaus erbaute Produktionsstätte hat ein Ausmass von 35.000 m² und verarbeitet die Reben der 200 ha großen Anbaufläche. In 25.000 Fässern und 4.5 Mio Flaschen wird feinster Rioja erzeugt.
Mittlerweile wurden noch einige Bodegas in anderen Gebieten dazugekauft und damit sind Bodegas Riojanas heute einer der großen Top-Gastrolieferanten in Spanien, England und Südamerika und zunehmend auch in Europa.

Veiga Naúm 2017 | **ABL**
Rias Baixas DO

Art. 601207.17 EAN: 8410030000659
0,75 €gew 12,70 €priv 17,50

Marques de Penamonte Vendimia Colección Privada 2013 | **TE**
Toro DO

Art. 601615.13 EAN: 8410030007580
0,75 €gew 18,70 €priv 25,80

Puerta Vieja Crianza Seleccion 2016 | **TE**
Rioja DOCa

Art. 601007.16 EAN: 8410030237505
0,75 €gew 9,40 €priv 12,90
GP 88/100

Puerta Vieja Crianza Seleccion 2013 | **TE**
Rioja DOCa

Art. 601007M EAN: 8410030023764
1,50 €gew 15,10 €priv 20,90
WE 85/100, GP 86/100

Monte Real de Familia Crianza 2016 | **TE**
Rioja DOCa

Art. 601011.16 EAN: 8410030307505
0,75 €gew 10,10 €priv 13,90

Monte Real Reserva 2015 | **TE**
Rioja DOCa

Art. 601012.15 EAN: 8410030407694
0,75 €gew 12,40 €priv 16,90

Monte Real Reserva 2010 | **TE**
Rioja DOCa

Art. 601012M.10 EAN: 8410030407700
1,50 €gew 24,20 €priv 33,40
FS 92/100, WE 91/100

Monte Real Reserva 2005 | **TE**
Rioja DOCa

Art. 601013 EAN: 8410030403931
0,375 €gew 14,10 €priv 19,10
RP 88/100

Monte Real Gran Reserva 2008 | **TE**
Rioja DOCa

Art. 601015.08 EAN: 8410030407830
0,75 €gew 23,10 €priv 30,90
FS 93/100, WE 92/100

*) € gew=Preis für Gewerbe excl. MWSt - Mindestabnahme 24 Fl.
Bruno Resi - GenussLobbyist GmbH

*) € priv = Preis für Konsumenten inkl. gesetzl. MWSt
www.iberian-wines.com

Monte Real Gran Reserva 1998 | **TE**
Rioja DOCa

Art. 601016 EAN: 8410030407779
0,75 €gew 76,50 €priv 95,00
Stephen Tanzer 93/100, WE 94/100

Monte Real 125 Anniversary Limited Edition 2010 | **TE**
Rioja DOCa

Art. 601019 EAN: 8410030002790
0,75 €gew 92,70 €priv 128,00

BODEGAS VIÑA IJALBA
Logroño

Die ersten Weinberge der Bodegas Vina Ijalba wurden 1975 von Dionoso Ruiz Ijalba in Villamediana de Iregua nahe Logrono bepflanzt. Das Weingut selbst wurde 1991 gegründet.
Ursprünglich handelte der Geschäftsmann mit Kies und Stein, welches in seinen Ländereien abgetragen wurde, bis die Maschinen auf den kalkhaltigen, nährstoffarmen Untergrund stießen. Dieser Boden erwies sich als die ideale Grundlage für den Anbau verschiedenster Rebsorten, die in jahrhundertealter Tradition auf Böden dieser Beschaffenheit zu hochwertigen Weinen reifen. Um optimale, natürliche Bedingungen zu schaffen, bedeckte Dionoso Ruiz Ijalba den Grundboden mit einer etwa 50 cm Humusschicht. Auf diese Weise erneuerte er nicht nur die grünen Landschaften seiner Ländereien in Rioja, sondern legte in erster Linie die Grundlage für die Herstellung der hochwertigen Bioweine, die die Bodegas Vina Ijalba heute produziert.

Maturana Blanca 2016
Rioja DOCa

Art. 601110.16 EAN: 8423309011102
0,75 €gew 13,10 €priv 17,90

Maturana Tinta 2016
Rioja DOCa

Art. 601120.16 EAN: 8423309313008
0,75 €gew 17,90 €priv 24,10

Graciano 2016
Rioja DOCa

Art. 601121.16 EAN: 8423309213001
0,75 €gew 13,10 €priv 17,90

Reserva 2005 | **TE, GRA**
Rioja DOCa

Art. 601125.05 EAN: 8423309333006
0,75 €gew 42,10 €priv 48,50

BODEGA MARCO ABELLA
Porrera

MarcoAbella

Die Bodega wurde 2001 von David Marco Moliner gegründet, der wieder an die Familientradition aus dem 14. Jahrhundert anknüpfen wollte. Seine Philosophie ist, im Einklang mit der Natur authenthische, terroirbetonte Weine zu produzieren. Der Weinbau erfolgt ökologisch unter Einbeziehung der neuesten biodynamischen Techniken. Die Weinbergskontrolle ist ausgesprochen exzessiv, verbunden mit einer rigorosen Selection der Trauben sowohl im Weinberg als auch in der Bodega. Unterstützt wird er bei seiner Arbeit von seinem Kellermeister Eduard Duran Garcia und der phantastischen Önologin Ester Nin Llort, die auf ihrem eigenen 2 ha-Weingut bereits einen 100 Punkte Wein kelterte.

Loidana 2016 | **GR, CA, CS**
Priorat DOCa

Art. 604401.16 EAN: 8437010857300
0,75 €gew 18,60 €priv 25,80
RP 90/100, WS 92/100

Mas Mallola 2016 | **GR, CA**
Priorat DOCa

Art. 604402.16 EAN: 8437010857102
0,75 €gew 25,10 €priv 34,50

Clos Abella 2013 | **GR, CA, CS, SY**
Priorat DOCa

Art. 604403.13 EAN: 8437010857003
0,75 €gew 43,70 €priv 60,30
FS 94/100, RP 90/100

Clos Abella 2006 | **GR, CA, CS, SY**
Priorat DOCa

Art. 604403.06 EAN: 8437010857003
0,75 €gew 43,70 €priv 51,70
WE 91/100

CÉRVOLES CELLER S.L.
La Pobla de Cérvoles

Cérvoles Celler wurde von der Familie Cusiné gegründet. Die Weinberge liegen am Nordhang des Montsant, durch die Sierra de la Llena, 700 Meter über dem Meeresspiegel in der Region Les Garrigues und grenzt an das Gebiet Priorat. Insgesamt 32 Hektar Land mit Schlamm-Lehm-Textur und mit viel Kies. Angebaut werden die Sorten Macabeo und Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Grenache und Tempranillo.

Cervoles Tinto 2008 | **CS, TE, GA, ME**
Costers del Segre DO

Art. 604202.08 EAN: 8437002156015
0,75 €gew 18,70 €priv 25,80
1,50 €gew 39,90 €priv 55,00

Cervoles Estrats 2006 | **CS, TE, GA, ME**
Costers del Segre DO

Art. 604203.06 EAN: 8437002936044
0,75 €gew 43,30 €priv 59,80
GP 93/100

BODEGA TOMÀS CUSINÉ
El Vilosell - Lleida

Schon als kleiner Junge spielte Tomas Cusiné in den Weinbergen des elterlichen Weingutes, das im schönen Katalonien, genauer gesagt im Weinbaugebiet Costers del Segre, gelegen war. Mittlerweile ist Tomas Cusiné ein anerkannter Önologe und begnadeter Winzer. Eingestiegen ist er im Familienbetrieb zuerst in das Weingut Celler Castell del Remei. Nach der Suche geeigneter Weinberge gründete Tomas Cusiné 1997 das katalanische Weingut Bodegas Cérvoles. Im Jahr 2003 beschloss er, im gleichen spanischen Weinbaugebiet Costers del Segre mit seinem bisher persönlichsten Projekt zu starten, das zu Ehren des Dorfes, in dem diese Weinberge lagen, "El Vilosell" genannt wurde.

LLebre 2014 | **TE**
Costers del Segre DO

Art. 604220 EAN: 8437005218048
0,75 €gew 8,90 €priv 12,50

Geol 2013 | **ME, CS, CF, GR, CA, MSL**
Costers del Segre DO

Art. 604225 EAN: 8437005218024
0,75 €gew 16,30 €priv 22,50
GP 92/100

*) € gew=Preis für Gewerbe excl. MWSt - Mindestabnahme 24 Fl.
Bruno Resi - GenussLobbyist GmbH

*) € priv = Preis für Konsumenten inkl. gesetzl. MWSt
www.iberian-wines.com

www.iberische-weine.at

BODEGAS CANOPY
Camarena

Canopy das sind Alfonso Chacón und Belarmino Fernández, zwei Weinprofis, die ursprünglich aus der Hotellerie kommen und sich im Jahr 2004 auf die Suche nach einem geeigneten Weinberg machten, um eben dieses neue Projekt ins Leben zu rufen. Ausgerechnet in der D.O. Méntrida wurden sie fündig: auf einer Höhe von 750 Meter entdeckten sie einen alten Weinberg mit 50- bis 60-jährigen Garnacha-Reben, die auf Kiesboden und Granitgrund stehen. Zu dem alten Garnacha-Weinberg ist inzwischen noch eine jüngere Anpflanzung mit Syrah-Reben hinzugekommen. Auch die Syrah ist den klimatischen Verhältnissen hervorragend angepasst. Und durch den nachhaltigen Weinbau ist es ihnen gelungen, den Weinen einen Terroir-Charakter zu verleihen, den sie mit Eleganz und Kraft gleichermaßen ausdrücken.

La Vina Escondida 2010
Méntrida DO

Art. 601204.10
0,75 €gew 30,70 €priv 42,30
GP 96/100

Castillo de Belarfonso 2015 | GR
Méntrida DO

Art. 601201.15
0,75 €gew 11,30 €priv 15,30

Kaos Red 2009 | GR
Méntrida DO

Art. 601206
0,75 €gew 31,40 €priv 43,30
GP 92/100

Tres Patas 2015 | GR, SY
Méntrida DO

Art. 601203.15
0,75 €gew 14,80 €priv 20,50
FS 91/100

Malpaso 2015 | SY
Méntrida DO

Art. 601202.15
0,75 €gew 14,80 €priv 20,50
FS 92/100

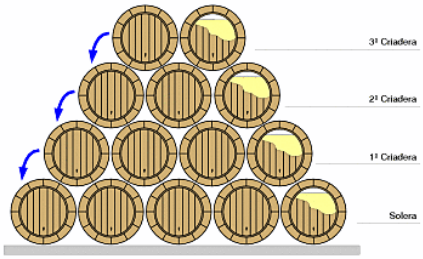
Sherry

Kleine Sherry-Kunde

Die Florhefe - „La Flor del Vino“ (die Blume des Weins)

Die **Florhefe** ist ein weißlicher „Teppich“ – literarisch „Blume“ genannt - der sich nach der Vergärung spontan auf der Oberfläche des Weines bildet und aus den neutralen Grundweinen langsam im Lauf der Jahre **Manzanillas** und **Finos** formt. Dieses Phänomen kommt außerhalb Spaniens sonst nur im Jura und im Kaukasus vor – alle künstlichen Versuche einer Injektion, z. B. in Südafrika und Australien, scheiterten bislang kläglich.
Sie gehört zur Familie der **Saccharomyces-Hefen**, die sich auch in der Vergärung finden. Nach der Vergärung kommen die **Florhefen** (S. cheriensis, S. beticus, S. montuliensis und S. rouxii) auf der Suche nach Sauerstoff an die Oberfläche und bilden dort besagten Teppich, der nach und nach die gesamte Oberfläche des Weins bedeckt, ihn luftdicht abschließt und damit vor der Oxidation schützt und als Essigbakterienkiller fungiert.

Solera



Wann genau und zu welchem Zweck dieses System „erfunden“ wurde, lässt sich nicht mehr eindeutig feststellen, die Aussagen gehen hier ziemlich auseinander. Die gängigste ist, dass man im Zuge von Absatzschwierigkeiten auf die Idee kam, alte Weine mit jungen aufzufrischen und dieses System dann perfektionierte. Faktum ist auf jeden Fall, dass das Solera-System über die Jahre hinweg innerhalb der einzelnen Marken zu unverkennbaren Weinen von gleichbleibender Qualität – unabhängig von Jahrgangsschwankungen etc. - führt und Weine mit unglaublicher Frische und Jugendlichkeit bei gleichzeitiger Komplexität hervorbringt.

Wie das System funktioniert, lässt sich anhand eines einfachen Beispiels erklären:
Am Anfang einer Solera besteht diese z. B. aus je 50 Fässern vierjährigem Wein, dreijährigem Wein, zweijährigem Wein und einjährigem Wein.

Vom Añada zur Kinderstube

In vorgenannten Fall würde man von einer **vierstufigen Solera** (Solera-Systeme können allerdings aus wesentlich mehr Stufen bestehen und sind nicht zwangsweise übereinander angeordnet und werden bisweilen an unterschiedlichen Orten gelagert) sprechen. Die erste Stufe, die sich am Boden befindet (daher auch Solera, vom lateinischen solum – Boden), enthält den ältesten Wein, die anderen drei werden als Criadera bezeichnet (vom spanischen Wort für Kinderstube) und enthalten aufsteigend die jüngeren Weine und liegen darüber. Aus der untersten Reihe wird bei Bedarf Wein genommen (maximal erlaubt lt. D.O. Vorschrift sind 40 %, die bei Bedarf – abhängig von der Erntemenge etc. - vom Consejo Regulador nach unten revidiert können werden. Im Schnitt der letzten Jahre waren es 35 – 37 %. Dies dient auch dazu die Soleras nicht „auszudünnen“. Dieser wird nun durch die entsprechende Menge dreijährigen Wein aufgefüllt, der dreijährige wiederum wird mit dem zweijährigen aufgefüllt und so weiter. Die jüngsten Weine werden dann durch den jungen Añada (Jahrgangswein) aufgefrischt.

Dieses System hat zwei große Vorteile: Erstens bleibt die entnommene Qualität des Weins konstant, da der jüngere, frisch zugeführte Wein rasch die komplexen Aromen des „Altweines“ annimmt und andererseits den „Altwein“ auffrischt. Und zweitens, im Falle von Manzanilla und Fino, dient das System auch dazu die Florhefe am Leben zu erhalten und ihr neue Nahrung zuzuführen.

Auch für den Winzer ist dieses System von Vorteil, nimmt es ihm doch den Druck – so er sich die kapitalbindende Lagerung leisten kann und will – auf gefüllten, jahrgangsspezifischen Altweinen sitzen zu bleiben.

Mindestaufenthalt: Die Weine müssen zumindest drei Jahre im Solera-System verbringen, bevor sie in den Verkauf gelangen dürfen. Die Topqualitäten weisen meist eine Reifezeit von 5 – 8 Jahren auf (bei Manzanilla und Fino, bei den anderen Typen finden sich auch Weine mit wesentlich längerer Ausbauzeit, mit bis zu 50 – 60 Jahre und mehr, wobei eine lange Reifezeit per se kein Garant für hohe Qualität ist).

Manzanilla

… durch die DO „Manzanilla-Sanlucar de Barrameda“ geschützter Wein...

Alkoholgehalt zwischen 15% und 19%, Einzigartigkeit durch Reifung unter Flor, Ausbau und Mikroklima in Sanlucar, wobei es hier nur um den Ausbau / Reifeort geht, d.h. die Rebflächen hierfür können durchaus auch in der Nähe von Puerto de Santa Maria oder Jerez de la Frontera liegen. Wie schon erwähnt weist die Florhefe in Sanlucar einerseits aufgrund des Mikroklimas und andererseits aufgrund des häufigeren Auffrischens der Solera ein besseres und durchgehenderes Wachstum auf und verleiht dadurch den Weinen eine feinere Struktur, mehr Frische und intensiveren Meersalzgeschmack. Alle anderen auch in Sanlucar produzierten Stilistiken, wie Amontillado, Oloroso etc., werden unter der D.O. Jerez vermarktet.

Fino

blasses strohgelb, manchmal mit Grünreflexen, charakteristisches Mandelaroma, delikat, leicht am Gaumen, trocken, diese spezielle Charakteristik ist ausschließliche auf die Reifung auf unter Flor zurückzuführen, Alkohol zwischen 15% und 18%, Minimalalter 3 Jahre.

Amontillado

Amontillado: schlechthin DER Sherry, der bei der Herstellung von den meisten Bodegas größtmögliches Augenmerk geschenkt wird. Ein Amontillado beginnt immer als FINO, muss zumindest 3 Jahre unter Flor reifen, im besten Sinne verbringt er aber darunter seine erste Phase bis zum Absterben der Florhefe nach etwa 10-15 Jahren, um seinen zweiten "Lebensabschnitt" oxidativ, also mit Luftkontakt, zu verbringen. Gute Amontillados sind leider rar geworden, manche erreichen ein Durchschnittsalter, welches in Jahrzehnten gemessen wird. Bernsteinfarbe, Haselnussaroma, trocken, weich und voll am Gaumen, zwischen 16% und 22%, lassen sie das Herz jedes Sherry-Liebhabers höherschlagen!

Oloroso

Trocken, bernstein- bis mahagonifarben, sehr klares Aroma, das an Nüsse erinnert, mit viel Körper. Alkohol zwischen 17% und 22%; ein Oloroso (bedeutet: "wohlriechend") wird von Anfang an auf einen höheren Alkoholgehalt gespritet, dadurch kann sich keine Florhefe bilden und der Wein reift mit Luftkontakt oxidativ. In der Regel kommt ein Oloroso dadurch (weil ja keine Florhefe mit frischen Nährstoffen "gefüttert" werden muss) mit weniger Criadera-Stufen aus als ein Amontillado oder ein Palo Cortado. Auch hier gilt, je älter umso besser und es gibt Olorosos, die 60, 70 und sogar bis 100 Jahre alt sind.

Amoroso

Cream: Wurde speziell für den nordeuropäischen Geschmack kreiert, in Spanien ist er nicht sehr beliebt. Diese süß ausgebaute und dunkle Variante reift ohne Florschicht mit oxidativem Einfluss. Es ist ein Verschnitt aus Oloroso mit Süßwein (Dulce) aus Pedro Ximénez oder zunehmend Moscatel. Bei einfachen Creams wird dazu eine Zuckerlösung oder Most verwendet, bei besseren Creams Arrope (eingedickter Traubenmost) aus Pedro Ximénez und bei den besten Creams (dann Amoroso) lange im Solera-Verfahren gereifte Pedro-Ximénez-Sherrys. Der Alkoholgehalt beträgt 15,5 bis 22% vol

Cream

Bernstein bis dunkles Mahagoni, nicht unter 15,5%, RZ zwischen 115 g und 140 g – z.B. Oloroso + PX, Marktführer ist hier nach wie vor Harveys Bristol Cream in der blauen Flasche, der diese Stilistik erstmals auf den Markt brachte

Pedro Ximenes

Pedro Ximénez = PX: Süß ausgebaute Variante aus der gleichnamigen Rebsorte; die „Trockenbeerenauslese“ unter den Sherrys. Die Trauben werden der Sonne ausgesetzt und verlieren dadurch Feuchtigkeit. Ein alter und im Solera-System gut ausgebauter PX-Sherry ist fast sirupartig und von schwarzbrauner Farbe mit Aromen von getrockneten Pflaumen und Rosinen. Der Alkoholgehalt beträgt 15 bis 22% vol.

Quellen: www.sherry-andalus.at

BODEGA HEREDEROS DE ARGÜESO
Sanlúcar de Barrameda

Die Bodega Herederos de Argüeso wurde 1822 gegründet, als León de Argüeso y Argüeso einige alte Soleras und die Bodega San José hinter der Kirche Santo Domingo erwarb. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts dehnten sie sich auf benachbarte Liegenschaften aus, die ehemals dem Kloster Santo Domingo gehörten, darunter der heutige Eingang in der Calle Mar. Nach finanziellen Schwierigkeiten wurde die Gruppe 2016 von den heutigen Eigentümern Bodegas Yuste übernommen.

Las Medallas | **PL**
Manzanilla de Sanlúcar Barrameda DO

Art. 604701
0,75 €gew 8,50 €priv 11,80

San León Manzanilla Reserva de Familia | **PL**
Manzanilla de Sanlúcar Barrameda DO
Art. 604704-12
0,375 €gew 9,40 €priv 12,90

BODEGA PEREZ BARQUERO
Montilla

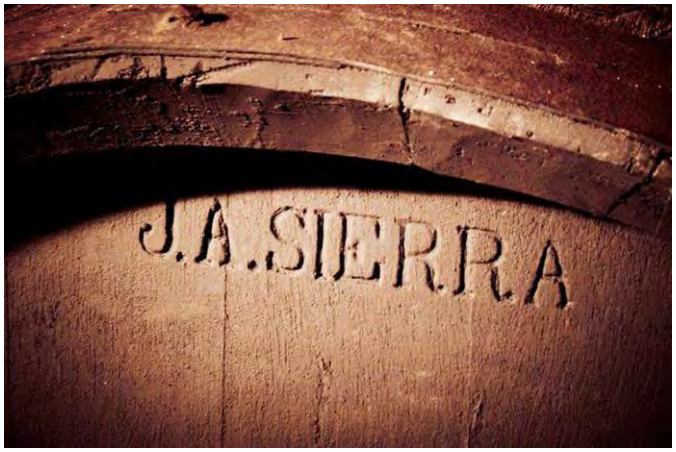
Reinheit, Authentizität und Engagement sind die Markenzeichen eines Unternehmens, das seit über einem Jahrhundert stark ist. Es wurde 1905 von den drei Brüdern José, Julián und Emilio Pérez Barquero gegründet. Aus diesem Jahr stammt die älteste Solera des Hauses. Heute teilen die Familien Córdoba, Ruz und Gracia, die seit 1985 Eigentümer des Weinguts sind, ihre Vision vom Respekt vor dem Weinberg und der Alterung, die auf sorgfältige Weinbautechniken und erfahrenen Winzer baut.
Die großen alten Weine der Bodega sind die Erhalter und Hüter eines klassischen, reinen, außergewöhnlichen Charakters. Unter der Leitung von Rafael Córdoba verfügt das Weingut heute über ein Höchstmaß an Stabilität und Adel. Weltweit steht Pérez Barquero für Prestige und Wahrhaftigkeit.

La Canada Pedro Ximenez
Montilla-Moriles DO

Art. 605101
0,75 €gew 39,30 €priv 55,90

La Canada Pedro Ximenez Wooden Box
Montilla-Moriles DO

Art. 605102 EAN: 8410006389689
0,75 €gew 45,90 €priv 65,00



EL MAESTRO SIERRA
Jerez de la Frontera, Cádiz

Die 1830 gegründete und kurze Zeit danach von José Antonio Sierra (ein begnadeter Fassmacher, der unter dem Namen El Maestro Sierra bekannt war) erworbene Bodega befindet sich in der Nähe des geschichtsträchtigen Alcazars von Jerez an der Plaza de Silos, Nummer 5. Die sich noch immer im Familienbesitz befindliche Bodega wird de facto ausschließlich von Damen (im wahrsten Sinne des Wortes) geleitet und auch die Mehrheit der Angestellten ist weiblichen Geschlechts – an sich ja nicht der Rede wert, aber in der ansonsten Macho-männerdominierten Welt des Sherries darf dieses Unikum nicht unerwähnt bleiben.

Fino | PL
Jerez-Xérès-Sherry DO

Art. 604810 EAN: 8437003102004

0,75	€gew	14,50	€priv	20,10
0,375	€gew	10,90	€priv	14,90

JR 16/20, CT 87/100, GP 91/100

Amontillado Superior "12 Years" | PL
Jerez-Xérès-Sherry DO

Art. 604811 EAN: 8437003102059

0,75	€gew	28,30	€priv	39,10
0,375	€gew	20,20	€priv	27,80

Oloroso Vejez 15 años | PL
Jerez-Xérès-Sherry DO

Art. 604812 EAN: 8437003102011

0,75	€gew	18,90	€priv	26,20
0,375	€gew	14,50	€priv	20,10

Amoroso Medium | PL, PX
Jerez-Xérès-Sherry DO

Art. 604813-6 EAN: 8437003102028

0,75	€gew	16,80	€priv	23,20
0,375	€gew	12,90	€priv	17,70

Cream | PL, PX
Jerez-Xérès-Sherry DO

Art. 604814-6 EAN: 8437003102035

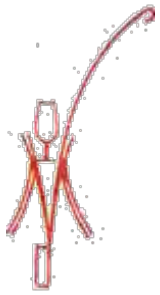
0,75	€gew	17,90	€priv	24,80
0,375	€gew	12,90	€priv	17,90

Pedro Ximénez | PX
Jerez-Xérès-Sherry DO

Art. 604815 EAN: 8437003102042

0,75	€gew	19,10	€priv	26,40
0,375	€gew	13,70	€priv	18,90

Sherry & Co / Montilla-Moriles – im Schatten von Jerez



D.O. Montilla-Moriles – Nur eine günstige Alternative zu Jerez, oder doch die bessere Wahl?
Sehr lange Zeit Grundweinlieferant für die Soleras in Jerez, kämpft die 1945 gegründete D.O., wie alle Produzenten gespriteter Weine, unermüdlich gegen Verkaufsrückgänge und um eine bessere Reputation. Bis in die 30iger Jahre des letzten Jahrhunderts als einer der vier weltbesten Weine gerühmt, verblasste in den letzten 70 Jahren dieser Ruhm komplett – Mitschuld war hier sicherlich die enge Verwandtschaft mit Sherry und dessen Niedergang.

Der wohl wesentlichste Unterschied ist die den Weinen zugrundeliegende Rebsorte und ihrer Eigenschaften. Haben wir es in Jerez (von reinsortigen Moscatel und Pedro Ximénez Süßweinen einmal abgesehen) ausschließlich mit Palomino zu tun, so entstehen in Montilla-Moriles alle Varianten (auch die trockenen!) aus Pedro Ximénez. PX dominiert die derzeit rund etwas mehr als 10.000 ha Anbaufläche mit ca. 70 – 80 % (je nach Quelle), der Rest verteilt sich auf Baladí, Airén, Montepila, mittlerweile auch Chardonnay, Macabeo, Sauvignon Blanc und bei den roten Vertretern Tempranillo, Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon – die allerdings als Jovenes oder Crianzas auf den Markt kommen.

Die nicht so ertragsreiche und etwas krankheitsanfälligere PX Traube (mit ein Grund für das Verschwinden in Jerez – vor allem auch da sie Feuchtigkeit nicht sehr gut verträgt) hat den Vorteil, dass sie sehr hohe Reifegrade erreicht und daher die Grundweine für die Finos – theoretisch – nicht gespritet werden brauchen.

Natürlicher Alkoholgehalt: Dieser natürlich hohe Alkoholgehalt (15 % sind schnell erreicht) wird von den Produzenten gerne als Verkaufsargument verwendet – mit einer gewissen Berechtigung, ist doch vor allem bei jüngeren Vertretern (Finos haben auch hier eine Mindestreifezeit von drei Jahren) dadurch der Alkohol (da nicht zugesetzt) wesentlich besser integriert. Die Produzenten vergessen allerdings gerne zu erwähnen, dass zur notwendigen Alkoholkorrektur im Laufe des Ausbaus sehr wohl Alkohol zugesetzt wird. Und bei entsprechend langem Ausbau ist auch in Jerez der Alkohol perfekt integriert (von wenigen Ausnahmen abgesehen). Ja und in schlechten Jahren, falls die Trauben nicht die erforderlichen Zuckerwerte liefern, wird auch hier sehr wohl gespritet.

Höherer Glyzeringehalt: Ein weiterer wesentlicher Unterschied ist der deutlich höhere Glyzeringehalt im Jungwein und dadurch auch in den Finos etc., die dadurch im Vergleich zu Jerez etwas körperreicher und „fetter“ wirken, einen nicht so staubtrockenen Eindruck hinterlassen und die salzigen Aromen eher im Hintergrund stehen lassen. Im Vergleich: Finos aus Montilla haben (je nach Ausbauzeit) unter 6 g, Finos aus Jerez kommen selten über 2 g. Von der Aromatik her tendieren Finos aus Montilla-Moriles eher zur Haselnuss, Finos aus Jerez eher zu Salzmandeln.
Bei Amontillados, Olorosos etc. ist dieser Glyzeringehaltunterschied insofern nicht mehr so spürbar und relevant, da es degustatorisch einfacher ist, einen Unterschied zwischen 2 und 5 g festzustellen, als einen zwischen 7 und 10 g. Auch von der Aromatik nähern sich die beiden D.Os. in diesen Fällen aufgrund des teilweise sehr langen oxidativen Ausbaus, der etwaige Grundweinunterschiede nivelliert, ziemlich an.

Quelle: Klaus Hackl

BODEGAS GRACIA
Montilla

Francisco Gracia Naranjo gründete das Weingut im Jahr 1925. 1985 wurde Bodegas Gracia von der Gesellschaft Pérez Barquero aufgenommen, die den Familien Córdoba, Gracia und Ruz gehört.
Gracia verkörpert die strahlende, offene, tiefe und reine Persönlichkeit der Region Montilla-Moriles. Ein Lebensstil, der köstliche, frische Weine liefert, die auf der ganzen Welt geschätzt und in Erinnerung bleiben.

Fino Tauromaquia | **PX**
Montilla-Moriles DO

Art. 605001 EAN: 8411203043572
0,75 €gew 13,60 €priv 18,60

Tauromaquia Amontillado Vieja | **PX**
Montilla-Moriles DO

Art. 605002 EAN: 8411203044524
0,75 €gew 17,60 €priv 25,90

Tauromaquia Pedro Ximenez | **PX**
Montilla-Moriles DO

Art. 605004
0,75 €gew 17,60 €priv 25,90

Oloroso Tauromaquia | **PA**
Montilla-Moriles DO

Art. 605003
0,75 €gew 25,10 €priv 25,90

Solera Fina
„Der Reiter“ (**Alguacil**) ist Polizist, Schiedsrichter und Verwalter der Stiere, ohne den das Fest nicht beginnen kann.

Oloroso:
Der Torero prüft die Stärke des Stiers mit der „**Capote**“ und mit der Unterstützung des „Picadors „ (bewaffneter Reiter).

Amontillado:
Der „**Tanz mit dem Stier**“, bei dem der Torero durch die Platzierung von kleinen Speeren am Rücken und Nacken die größte Aufmerksamkeit des Stiers auf sich zieht.

Pedro Ximenez:
Die **Liebkosung**: Wenn der Stier durch die Capote läuft („**Pase de Muleta**“), ist das der Höhepunkt jedes Stierkampfs und die größte Nähe zwischen Stier und Torero und wird – begleitet von Musik und Beifall der Zuschauer – oft zu einer nicht enden wollenden „**faena**“ (=hartes Stück Arbeit, das nicht enden will)

*) € gew=Preis für Gewerbe excl. MWSt - Mindestabnahme 24 Fl.
Bruno Resi - GenussLobbyist GmbH

*) € priv = Preis für Konsumenten inkl. gesetzl. MWSt
www.iberian-wines.com

TORO ALBALÁ
Aguilar de la Frontera Córdoba

Der Grundstein für die spanische Bodegas Toro Albalá wurde 1922 im Herzen Andalusiens von José Maria Toro Albalá gelegt. Der Winzer machte es sich zur Aufgabe, Weine unter bestmöglichen Umständen reifen zu lassen damit sie den Ansprüchen feiner Gaumen genügen. Heute werden diese Weine aus der D.O. Montilla-Moriles international als hochwertige Essensbegleiter geschätzt und finden ihren Platz auf den besten Tischen weltweit. Don PX-Weine der Bodegas Toro Albalá sind Süßweine, die zu 100 Prozent aus getrockneten Trauben der Rebsorte Pedro Ximénez und nach traditionellen Techniken der Weinbereitung des südlichen Spaniens handgefertigt werden. Jeder Don PX hat seinen eigenen Charakter und einzigartige Aromen.

Don P.X. 2010
Montilla-Moriles DO

Art. 605201
0,75 €gew 20,90 €priv 28,90

Don P.X. Gran Reserva 1987 | **PX**
Montilla-Moriles DO

Art. 605218.87
0,75 €gew 35,10 €priv 48,50
RP 94/100, WE 88/100, CT 93/100

Don P.X. Gran Reserva 1983 | **PX**
Montilla-Moriles DO

Art. 605219.83
1,50 €gew 94,20 €priv 130,00
FS 92/100

DON PX Convento Selección 1931
| **PX**
Montilla-Moriles DO

Art. 605260.31
0,20 €gew 70,70 €priv 98,00
RP 98/100

AB | Abrusco
ABL | Albarín Blanco
AL | Alvarinho
ALI | Alicante Bouschet
AR
ART | Arinto
AVE | Avesso
AVZ | Antão Vaz
BAG | Baga
BLB | Boal Branco
CA | Carignan
CE | César
CF | Cabernet Franc
CH | Chardonnay
CS | Cabernet Sauvignon
ESP | Espadeiro
FEP | Fernão Pires
GA | Gamay
GOU | Gouveio
GR | Grenache
GRA | Graciano
LOU | Loureiro
MA | Malvasier
MAT | Maturana Tinta
MATB | Maturana Blanca
MC | Macabeo
ME | Merlot
MOA | Muscat d'Alexandrie
MOT | Muskat-Ottonel
MSL | Marselan
MU | Muskateller
PA | Petite Arvine
PAR | Parellada
PL | Palomino
PN | Pinot Noir
PX | Pedro Ximénez
RBG | Rabigato
RU | Rufete
SB | Sauvignon Blanc
SE | Sémillon
SER | Sercial
SOU | Sousão
SY | Syrah
TA | Tinta Amarela
TB | Tinta Barroca
TC | Tinta Cão
TD | Trincadeira
TE | Tempranillo
TF | Touriga Francesca
TL | Talia
TN | Touriga Nacional
TNM | Tinta Negra Mole
TR | Tinta Roriz
TRA | Trajadura
VDJ | Verdejo
VDL | Verdello
VIO | Viosinho
VV | Vinhas Velhas
XI
XL | Xarel·lo

Zertifiziertes biologisches Produkt.

*) € gew=Preis für Gewerbe excl. MWSt - Mindestabnahme 24 Fl.
Bruno Resi - GenussLobbyist GmbH

*) € priv = Preis für Konsumenten inkl. gesetzl. MWSt
www.iberian-wines.com

Brandy de Jerez

Die Erzeugung von Branntwein hat in Spanien bereits seit dem Mittelalter Tradition. Als die Mauren (Araber) im achten Jahrhundert Spanien eroberten, brachten sie die Kunst der Destillation mit.
Der aus Spanien stammende berühmte Arzt und Gelehrte Arnaldus de Villanova (1240-1311) experimentierte um das Jahr 1285 mit Branntwein- und Weinherstellung. Die Spanier zählten somit zu den ersten Völkern Europas, die diese Kunst beherrschten. Bis zum Ende des 19. Jahrhunderts wurden große Mengen von Rohdestillaten an die Holländer geliefert, wodurch sich die Bezeichnung „Holandas“ für einen bestimmten Branntwein-Typ ergab. Die Erzeugung des spanischen Brandy liegt heute in den Händen der Sherry-Produzenten in Jerez. Er muss wie alle Weinbrände die EU-Bedingungen für die Produktion eines „Branntweines aus Wein“ erfüllen. Die Grundweine stammen zwar nicht aus Jerez, jedoch erfolgt hier die Destillation und die Reifung. Der größte Anteil der Grundweine stammt von der Airén aus der Region La Mancha, weiters wird auch die Cayetana Blanca verwendet. Es sind vier verschiedene Destillations-Verfahren zugelassen, das Endprodukt wird als Aguardente (dt. „brennendes Wasser“) bezeichnet.

Die Reifung erfolgt in amerikanischen Eichenfässern, wobei diese nach Art des Solera-Systems wie bei der Produktion des Sherry mehrmals im Jahr umgefüllt (verschnitten) werden und bewusst dem Kontakt mit Sauerstoff ausgesetzt werden. Dadurch ergibt sich eine gleichmäßige Qualität. Dieses Verfahren wird in Spanien „**dynamisches System**“ genannt, gegenüber dem normalerweise „**statischen System**“, bei dem ein Weinbrand bis zum Ende der Reifung im selben Fass bleibt.

Manche Hersteller verwenden dafür Fässer, in denen vorher Oloroso-Sherry gelagert wurde, wodurch sich eine besondere Fülle und Würze ergibt. Durch das dynamische System reifen die spanischen Brandys wesentlich schneller. All diese besonderen Techniken tragen dazu bei, dass ein Jerez de Brandy vom Geschmack her überhaupt nicht mit einem Cognac zu vergleichen ist.

Die Bezeichnung „Brandy de Jerez“ gilt nach zumindest sechs Monaten Reifezeit, ein Reserva reift ein Jahr und ein Gran Reserva zumindest drei Jahre

Quelle: www.wein-plus.eu

Allgemeine Geschäfts- und Lieferbedingungen

Stand März 2020

Beratung:

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns ein E-Mail (office@iberian-wines.com) wenn Sie zusätzliche Informationen zu den angebotenen Produkten wünschen.

Bestellung:

Bestellungen nehmen wir gerne entgegen:

per E-Mail	office@iberian-wines.com
telefonisch	+43 (664) / 45 25 657

oder über unseren E-Shop, indem Sie Ihre Bestellung in den Warenkorb legen und auf Bestellung klicken.
Mit der Bestellung erklärt sich der Kunde bereit, die geltenden Geschäfts- und Lieferbedingungen anzuerkennen.

Lieferung & Zustellservice:

Die Bestellungen werden normalerweise am nächsten Werktag bearbeitet. Unsere Zustellung erhalten Sie dann innerhalb von 1-3 Werktagen in ganz Österreich in 3-5 Werktagen in den umliegenden Länden. Wir sind zur Teillieferung und Teilleistungen jederzeit berechtigt, soweit dies dem Käufer zumutbar ist.

Zustellgebühren

Land	Pauschale	Gratis ab
Österreich	7,90	120,- EUR
Deutschland	11,90	180,- EUR
Schweiz, Frankreich (Schweiz: zusätzlich 2,00 pro Flasche für Zoll)	27,-	400,- EUR
Italien	21,-	300,- EUR
Belgien, Niederlande	17,50	250,- EUR
Andere Länder auf Anfrage per E-Mail: office@iberian-wines.com		
Preisänderungen (infolge von Tarifänderungen der Logistiker) vorbehalten		

Privatpersonen: Voraussetzung für die Nachlässe ist, dass die Anzahl der bestellten Weine durch 6 teilbar ist.

Gewerbliche: Die Preise gelten alle ab Lager Hall in Tirol - Mindestbestellung 24 Flaschen pro Sorte.
Ab 240 Flaschen erfolgt die Zustellung **innerhalb von Österreich frei Haus bzw. frei Lager** (bzw. FREI ÖSTERR. GRENZE)!
Die Zustellpreise werden nach tatsächlichen Kosten verrechnet (Paket, Einmal oder EURO-Palette)

Ausgenommen von dieser Regelung sind **preisreduzierte Ware** und **Aktionen** – in diesem Fall werden immer die tatsächlichen Versandkosten verrechnet. Selbstabholung in unserem Lager ist möglich.

In den oben angeführten Transportkosten für Privatpersonen ist eine Transportversicherung bis EUR 520,-- Warenwert pro Paket enthalten – bei Gewerblichen geht das Risiko ab Kauf / Auslieferung auf den Besteller über. Ergänzend gelten die AGB's der durchführenden Transportunternehmen.

Preise:

Die angegebenen Preise verstehen sich:

- für Privatpersonen inkl. aller in Österreich vorgeschriebenen Steuern ab Lager
- für Gewerbliche Netto (excl. MWSt, inkl. Alkohol- , Zwischenerzeugnis- und Schaumweinsteuer).

Alle importieren Weine sind entpflichtet (Details pro Land siehe weiter unten). Alle Preisangaben im Netz sind ohne Gewähr. Druckfehler, Irrtum und Preisänderung vorbehalten.

Probeflaschen:

Für Wiederverkäufer besteht die Möglichkeit, Probeflaschen zu bestellen. Bei Weinen bis zu einem Nettopreis von 20,- EUR verrechnen wir den Listenpreis abzgl. 50% Musterrabatt zuzgl. der Transportkosten. Bei Weinen über 20,- EUR wird der normale Preis verrechnet und bei der ersten darauffolgenden Bestellung der Musterrabatt in Abzug gebracht. Pro Jahrgang und Wein ist nur eine Musterflasche möglich.

Bezahlung:

Die Bezahlung der bestellten Waren kann bar, per Zahlschein, per Kreditkarte oder per paypal.com erfolgen. Rechnungen sind innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum zu zahlen. Bis zur vollständigen Bezahlung der Rechnung und etwaiger Nebenforderungen bleibt die Ware unser Eigentum. Wir behalten uns vor, die erste Lieferung per Nachnahme oder Vorauskassa vorzunehmen.
Bei Zahlungszielüberschreitungen werden bankmäßige Zinsen verrechnet. Als Erfüllungsort und ausschließlicher Gerichtsstand wird Innsbruck vereinbart.

Angebote:

Unsere Angebote sind freibleibend und gelten solange der Vorrat reicht. Sollte Ihre Bestellung gerade ausverkauft oder nicht in der bestellten Menge vorrätig sein werden Sie von uns per E-Mail verständigt. Sie entscheiden dann, ob Sie eine Teillieferung akzeptieren oder einer längeren Lieferzeit zustimmen.

Unsere Leistungen:

Wir sind die Spezialisten für Portugal und Spanien. Alle Weine werden mehrmals von uns verkostet und nur die Weine gelangen in unser Sortiment, die unseren Vorstellungen von Herstellung, Philosophie des Winzers bzw. der Winzerin, Preis / Genussverhältnis sowie unseren Vorstellungen von "Fair-Trade" entsprechen. Im Problemfall sind wir bemüht, die Vorstellungen und Erwartungen aller Beteiligten in Einklang zu bringen.

Korkkranke und fehlerhafte Weine

Durch Absprachen mit vielen unserer Lieferanten können wir – entgegen internationalen Usancen - Ersatz bei einzelnen korkkranken Weinen leisten! Bitte um Rückfrage Im Einzelfall! Wir benötigen dazu in jedem Fall den Kork sowie die Flasche mit einer Restmenge Wein innerhalb von 7 Tagen nach Öffnung. Ein genereller Anspruch auf Ersatz kann daraus nicht abgeleitet werden! Für Altweine (=nicht aktuelle Jahrgänge) kann ein Ersatz nur erfolgen, wenn dieser Jahrgang noch vorrätig ist bzw. von unserem Lieferanten ersetzt werden kann.

Aktuelle und alte Jahrgänge

Wir führen in unseren Preislisten und im Internetshop immer die lagernden bzw. aktuellen Jahrgänge an. Wir behalten uns das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung auf einen aktuelleren Jahrgang umzusteigen (es besteht kein Anspruch auf die Lieferung des angeführten Jahrgangs!).
Wir lagern alle Weine bei idealen Bedingungen in unserem Keller. Trotzdem kann es speziell bei alten Jahrgängen vorkommen, dass diese bei Öffnung fehlerhaft sind. In diesem Fall kann analog Punkt 11 nur bedingt ein Ersatz im Rahmen unseres Qualitätsbestrebens erfolgen.

Reklamationen:

Wir überprüfen alle Produkte vor dem Versand und verpacken sie sehr sorgfältig. Trotzdem können beim Transport Fehler passieren und Ihr Produkt beschädigt werden. Bitte überprüfen Sie daher Ihre Lieferung sofort nach Erhalt auf Richtigkeit und Vollständigkeit. Bei Fehlern reklamieren Sie bitte sofort, wenn möglich per E-Mail office@iberian-wines.com. Bei Transportschäden reklamieren Sie bitte beim Empfang der Ware und informieren Sie uns umgehend und dokumentieren Sie den Transportschaden am Besten mit Ihrer Handykamerea. Reklamationen zu einem späteren Zeitpunkt können nicht anerkannt werden.

Rücktrittsrecht für Privatpersonen:

Bruno Resi – GenussLobbyist GmbH ermöglicht Ihnen die Rückgabe bestellter Waren ohne Angabe von Gründen unter folgenden Bedingungen:

- ✓ Sie haben das Recht, von Ihrer Bestellung und vom Vertrag innerhalb von 7 Werktagen nach der Lieferung der Ware zurückzutreten.
- ✓ Der Vertragsrücktritt muss *Bruno Resi – GenussLobbyist GmbH* schriftlich (auch via Fax oder E-Mail) mitgeteilt werden.
- ✓ Die Ware muss innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum ordnungsgemäß verpackt, unbeschädigt und samt Original-Rechnung zurückgeschickt werden.
- ✓ Die Rückgabemöglichkeit besteht nur für ungeöffnete Flaschen.
- ✓ Die Kosten für Versand und Rücksendung der Ware sind von Ihnen zu tragen bzw. zu ersetzen.

Wenn Sie vom Vertrag zurücktreten, so wird *Bruno Resi – GenussLobbyist GmbH* nach Rücksendung der Ware den allenfalls bereits gezahlten Kaufpreis ersetzen.
Der schriftliche Rücktritt ist an folgende Adresse zu richten:

Bruno Resi - GenussLobbyist GmbH
Kohlstatt 5
A-6095 Grinzens / Austria

Datenschutz:

Sie stimmen zu, dass die im Kaufvertrag angeführten und bei der Registrierung bekannt gegebenen Daten elektronisch gespeichert und verarbeitet werden. Wir versichern Ihnen, dass Ihre Daten nicht an dritte weitergegeben werden. Die Daten können zur Erfüllung von gesetzlichen Vorschriften, zur Abwicklung des Zahlungsverkehrs und zur Kundenpflege verwendet werden. Diese Zustimmung kann jederzeit via Datenwartung auf der Homepage, schriftlich oder per E-Mail an office@iberian-wines.com widerrufen werden.

Bruno Resi - GenussLobbyist GmbH
Kohlstatt 5
A-6094 Grinzens
Firmenbuchnummer: 283667h BG Innsbruck
Ust-ID: ATU 62863459
Alkoholsteuer-Nr. ATV 8009604030
ECMS (EORI): ateos1000029149
ARA-Lizenznummern
Österreich AUT 18875
Deutschalnd DE4505113877129 - Lizenzero-ID:31919
Mobil-Tel +43 (664) 45 25 657

Bankverbindung:
Kontonummer: 2592
BLZ: 20503
Tiroler Sparkasse Bank AG Innsbruck
IBAN: AT582050300000002592
BIC: SPIHAT22

Sie finden unsere aktuellen AGB's …

Online-Version

https://www.iberische-weine.at/agb

PDF-Version zum Ausdrucken

https://www.iberische-weine.at/download/agbs.pdf

Empfohlene Trinktemperaturen

Weinart bzw. Weintyp, Spirituose	°Celsius	Bezeichnung
Schaumweine (Spumante, Sekt, Cava), Retsina	5 bis 7	eiskalt
Süßweine (BA, TBA, Eiswein, Tokajer), Champagner, Wodka	6 bis 8	Kühlschrank
leichte, frische, perlende Weißweine, Frizzante, Gin, Ouzo, weiße Madeiras	8 bis 10	gut gekühlt
volle aromatische trockene Weißweine, Rosé, Sherry, Portwein, Madeiras	10 bis 12	kellerkühl
tanninärmere Rotweine (Beaujolais, Côtes du Rhône, Chianti)	14 bis 16	Übergang
tanninreichere Rotweine (Rioja, Barolo, Burgunder, Jg-Portwein)	16 bis 18	temperiert
Obst- und Beerenbrände (Birne, Himbeere, Kirsche, Zwetschke)		
Tresterbrand wie Grappa und Marc, Calvados		
Spitzenrotweine (vor allem reifer Bordeaux)	18	chambriert
Weinbrand (Armagnac, Cognac, Metaxa)	20	Zimmertemp.

Finden Sie Ihren persönlichen Lieblingswein mit unserem elektronischen Sommelier!

https://kundencenter.winepad.at/de/public/bruno-resi-genusslobbyist