

Weine aus handwerklicher Herstellung

Spaniens beste Seiten

Tempranillo und Monastrell – Lieblingsrebsorten im Vergleich

 Alicante
Monastrell Rosé

ES0134-2016
€ 5,95
(€ 7,93/L)

 Jumilla

ES0117-2015
€ 7,95
(€ 10,60/L)

Monastrell alias Mourvèdre ist eine Rotweinrebsorte, die optimal in heißem, trockenen Klima gedeiht. Als Mourvèdre ist sie in Südfrankreich verbreitet. Sie verfeinert Cuvées von legendären Châteauneuf-du-Pape-Weinen; reinsortig liefert sie großartige Rotweine aus Bandol. Ihr Ursprung liegt allerdings in Spanien. Zweifellos kommen in der Zwischenzeit die beliebtesten spanischen Rotweine unseres Sortiments aus den Regionen **Jumilla** und **Alicante** in Zentralspanien. Hier findet die Monastrell-Rebe optimale Bedingungen, um köstliche Rotweine hervor zu bringen. Diese sind entweder zu 100% oder mit einem hohen Anteil im Cuvée aus der Rebsorte Monastrell gekeltert. Mit dem typische Geschmacksbild fruchtig, weich und anschmiegsam sind sie u.a. als Sofaweine optimal geeignet!

Tempranillo ist die bedeutendste Rebsorte im sonnigen Spanien und bildet dort die Grundlage für fast alle großen Weine. Sie kommt ursprünglich aus Nordspanien und ist die Hauptrebsorte der Regionen **Rioja**, **Toro** und **Ribera del Duero**. Sie verleiht dem Wein ein kräftiges Rückrat und einen duftig-fruchtbetonten Charakter mit nicht übermäßig viel Alkohol. Tempranillo-Weine haben ein großes Reifepotential in Holz. Sie zeichnen sich durch elegante Tannine aus. Ein Tempranillo-Wein ist der beste Begleiter für dunkle Fleischgerichte, egal wie sie zubereitet sind. Er harmoniert bestens mit Rumpsteak, Roastbeef, Schmor-töpfen vom Lamm, Wildschwein oder Rind, zu Rinderbraten, Lammkeule auch zu einer deftigen Vesperplatte oder Brotzeit.

ES0042-2014
€ 8,95
(€ 11,93/L)

Rioja
Crianza



ES0058-2012
€ 12,90
(€ 17,20/L)

Rioja
Reserva

Toro



ES0070-2013
€ 10,50
(€ 14,-/L)

Navarra

2012 Gardacho Crianza
Bodegas y Viñedos Alzania

Winzer: José Manuel Echeverria

Rebsorte: 50 % Tempranillo, 25 % Merlot, 25 % Cabernet-Sauvignon

Boden: Kalkhaltiger Tonboden · Alkohol: 12% Vol.

Genuss: Bei 16 - 18 °C jetzt bis 2019

Ausbau: 12 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche
Küche: Zu kalten Platten mit Serrano-Schinken, Chorizo und Manchego-Käse.

Zu Grill- und Schmorgerichten von Lamm, Rind und Wild.

Oder einfach zum Relaxen am Kamin.

Ribera del Duero



ES0122-2014
€ 18,50
(€ 24,67/L)

ES0141-2012
€ 8,95
(€ 11,93/L)



ES0142-2016
€ 6,80
(€ 9,06/L)



Jumilla

2016 Baica Majuelico
Baica Vinos y Viñedos

Winzer: Juan Miguel

Rebsorte: 100 % Monastrell

Boden: Nährstoffarmer Boden, steinig und kalkhaltig

Alkohol: 13,5% Vol. · Genuss: Bei 14 - 16 °C jetzt bis 2019

Ausbau: Traditionelle Maischegärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur

Küche: Zu Spareribs, Schweinekotelett mit gedünsteten Äpfeln, Entenbrust,

Kaninchen-, Lamm- und Wildschweineintopf. Vegetarisch zu: Südkartoffeln, Linsen,

wildem Reis und Pilzen, würzen mit: Majoran, Thymian und Rosmarin.

Großartig auf dem Sofa zum sonntäglichen Tatort!

Jumilla

ES0143-2015
€ 9,50
(€ 12,66/L)



Jumilla

ES0026-2015
€ 13,95
(€ 18,60/L)

