

Thema: SPANIEN, alles Weine über 90 Punkte! Wieviel sind diese Bewertungen wert?

Preisspanne zwischen 6.99 und 79.60 → 10 x besser?

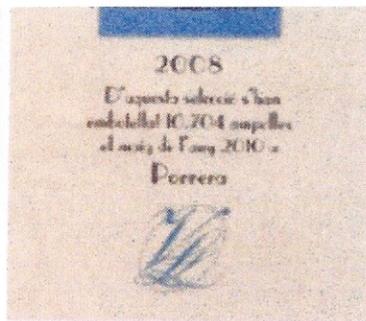
Die degustierten Weine

Wein	Jahrgang	Region	Traubensorten	Preis	Bewertung	Kaufort
Idus de Vall Llach	2008	Priorat	45 % Carignan 18 % Merlot 15 % Cab. Sauvign. 15% Syrah 7 % Grenache	52.--	92 Parker 94 Proensa 18 Decanter	Silkes Weinkeller
Altos de Luzon	2008	Jumilla	50 % Monastrell 25 % Cab. Sauvign. 25 % Tempranillo	14.99	90 Parker	Aldi
G del R	2008	Bierzo	100 % Mencia	6.99	91 Parker	Aldi
Dehesa La Granja	2006	Castilla y Leon	100 % Tempranillo	12.50	91 Parker	Denner
Pintia	2007	Toro	100 % Tinta de Toro (Tempranillo)	55.--	93 Parker	Casa del Vino Mövenpick
Dorium Crianza	2009	Ribera del Duero	100 % Tempranillo	6.99	90 Parker	Aldi
Amaren Reserva	2005	Rioja	100 % Tempranillo	33.70	97 Proensa	Silkes Weinkeller
Pujanza Norte	2010	Rioja	85 % Tempranillo 15 % Grenache	79.60	100 Proensa 96 Penin	Silkes Weinkeller
Paixar	2009	Bierzo	100 % Mencia	24.90	93 Parker 93 St. Tanzer	Aldi
La Rioja Alta Gran Res. 904	2001	Rioja	90 % Tempranillo	36.50	98 Guia Vivir 96 Parker	Silkes Weinkeller
La Prohibition	2010	Castilla y Leon	100 % Garnacho 100 jährige Reben	36.60	94 Penin 96 Dilger	Silkes Weinkeller
Los Balancines Finca de Matanegra	2009	Ribera del Guadiana (Extremadura)	Tempranillo Cabernet Sauv. Garnacha	33.70	96 Penin 96 de Vino 95+ Wine Up	Silkes Weinkeller
				393.70		

Rangfolge

1
6
2
5
8
9
10
2
3
4
12
11

*Mascel 11
1-Platz*



Genussdaten

92

Artikelnummer:	SP4584
Lieferzeit:	2-3 Tage
Inhalt:	750 ml.
Jahrgang:	2008
Land:	Spanien
Anbauregion:	D.O. Priorat
Weingut:	Celler Vall Llach
Typus:	Rotwein, trocken
Rebsorte:	45% Cariñena von bis zu 110 Jahre alten Reben, 18% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah 7% Garnacha.
Ausbau:	14 Monate in Barriques aus französischer Eiche (35% des Weines in neuen, 65% in einmal belegten)
Alkoholgehalt:	15 %
Dekantierzeit:	2 bis 3 Stunde(n)
Trinkempfehlung:	bis 2027+
Serviertemperatur:	18°C

3 Sterne beim Degustationswettbewerb „Premium Select Wine Challenge 2011“ (Blindverkostung).
92/100 Punkte Robert Parker.
Berliner Wein Trophy 2012: Goldmedaille.
(JG 2007):
94/100 Punkte Guia Proensa 2010.
4 Sterne (HIGHLY RECOMMENDED = höchst empfehlenswert) und 18/20 Punkte im Decanter 2010 unter dem Titel: "A dream come true!" - "Ein Traum wird wahr."
Goldmedaille ...

42,50 EUR

Preis/l: 56.67 EUR
 incl. 19 % MwSt

Idus de Vall Llach 2008

Celler Vall Llach
D.O. Priorat

BESONDERHEITEN

Dank jahrelanger Aufbauarbeit kann Saluz Alvarez, Seele und Kellermeister von Celler Vall Llach auf den Rebschatz einiger kleiner lokaler Weinbauern verfügen, die auch in schwierigen Zeiten die traditionellen Carinena und Garnacha-Reben auf kleinsten Parzellen (Trossós) an den an steilen Hängen angelegten Terrassen bewirtschafteten. Die ausgewählten Weinberge mit zum Teil über 110 Jahre alten Reben liegen in Porrera und Torroja, die warmen Licorella-Schieferböden prägen den Charakter des Idus de Vall Llach. Es ist ein moderner, eleganter Wein, er überrascht mit ausgeprägten, mineralischen Noten der tintenschwarzen alten Garnacha-Reben, gut ausbalanciert und strukturiert in der Vermählung mit Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon. Der gekonnte Umgang mit diesen Rebsorten verleiht dem Wein eine tiefe Komplexität und vielschichtige Aromen die am Gaumen angenehm lange nachwirken.

VERKOSTUNGSNOTIZ

"Tiefes, fast schwarzes Rubinrot. Nach dem Dekantieren entfaltet sich ein wunderbar, komplexes Bouquet mit animierenden Aromen von eingelegten, vollreifen Waldbeeren, Schokoladenlikör und wilden Kräutern. Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll mit schöner Frische und vollendeten Fruchtaromen (Cassis, Herzkirschen und Brombeeren) begleitet von Trüffel- und mineralischen Noten. Seine großartige, seidige Tanninstruktur, seine harmonische, finessenreiche Ausgewogenheit und perfekt eingebundene balsamische Komponenten der edlen Allier-Eiche vollenden das imposante Geschmacksbild. Das Finale zeigt sich wiederum sehr kraftvoll, schwarzbeerig mit toller Schoko-Note und begeisternder Länge. Ein komplexer Stoff mit großem Finale, exzellenter Mineralität und satter Frucht. Er ist trotz seiner Jugend, aufgrund der perfekteren Traubenreife, schon heute ein genussvolles und spannendes Erlebnis, wird aber noch weiter zulegen. Er zeigt ein Potential für mindestens 10 - 15 Jahre und ist eine spannende Alternative zum Erstwein Vall Llach."

FACHPRESSE

92/100 Punkte Parker

2008 Idus

Übersetzung der Parker-Beschreibung:

"Der Idus de Vall Llach 2008 wird aus Trauben von älteren Rebstöcken erzeugt und besteht aus 45% Carinena, 18% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon und etwas Syrah und Garnacha zur Abrundung. Er wird 14 Monate in französischer Eiche gereift, einem Mix aus 225 L.-Barriques und 300 L.-Fässern, erster und zweiter Belegung. Er bietet ein blickdichtes, opakes Purpurrot mit einer aufregenden Nase von balsamischen Hölzern, Teer, Süßholz, Espresso und einer großen Palette an schwarzen, reifen Früchten. Dicht und reichhaltig, mit kräftigem Körper, zeigt er am Gaumen vielschichtige Aromen von Früchten, eine seidige Struktur, könnte vielleicht noch etwas mehr Tiefe entwickeln. Bietet eine phantastische Ausgewogenheit und Länge, braucht aber noch ein paar Jahre Reife um voll aufzublühen und seine beste Trinkreife zwischen 2014 und 2028 aufzubieten."



Willkommen bei der ALDI SUISSE AG

Sie sind hier: [Startseite](#) [Sortiment](#) [Testergebnisse!](#) Altos de Luzón Jumilla DO

Testergebnisse

vinoteca

- Spanien / Jumilla
- Monstrell, Cabernet Sauvignon, Tempranillo
- 2008
- rotes Fleisch, grilliertes Fleisch, Wild
- 18 °C
- 10 Jahre

weitere Infos unter:
www.vinoteca.aldi.ch



Altos de Luzón Jumilla DO

Produkt 46/50

pro Flasche **14.99**

kräftiger, weicher Rotwein aus Jumilla, in der Farbe dunkles Violett, im Geruch Aromen von Heidelbeere, Schwarzkirsich und Veilchen, im Geschmack voller Körper, würzig mit langem, gehaltvollem Abgang, 14,7 % Vol., 0,75 l

Grape Varieties:
50% Monastrell, 25% Tempranillo, 25% Cabernet Sauvignon

Vinification:
Harvest: By hand in boxes of 10/15kgs. Subsequently selected on table.
Winemaking: Fermentation takes place at 28/30°C, remaining 20/30 days on maceration, depending on varieties
Ageing: 12 months in oak barrel 45% American and 55% French

- Awards:**
- 2007:
 - Wine Advocate 9 Points
 - Guía Peñín 2011 90 Points
 - Decanter Awards 2011 Bronze Medal
 - XVI Certamen de Calidad Vinos de Jumilla Gold Medal
 - Bachus 10 Gold Medal
 - X Concurso Nacional Premios Confraría del Vino de la Monastrell Silver Medal
 - Whine Enthusiast Magazine 90 Points
 - Guía Peñín 2012 90 Points
 - 2008:
 - Berliner Wein Trophy 2011 Gold Medal
 - Decanter Awards 2012 Bronze Medal
 - The International Wine Challenge 2012 Bronze Medal
 - 2008:
 - Berliner Wein Trophy 2012 Gold Medal

Tasting notes:
Colour: Purple garnet
Aroma: Powerful, ripe fruit, spices, cocoa, blackberry, plum, vanilla notes, toasted notes from new oak, complex.
Palate: Smooth, gentle, gourmand, mineral, ripe tannins, good acidity with silky texture and excellent balance.

Food pairing:
Steak with mushrooms, hare, partridge, lamb, smoked meats, stews and rice with meat, salmon, cod and tuna, smoked meats, eggplant with parmesan cheese, blue cheeses and cured cheese in general.

Serving temperature: 16°C/18°C
Alcoholic grade: 14,5%



Weingut Bodega del Abad --Bio--

Bierzo, glücklicherweise haben sich die Zeiten geändert in der Region, wie Bodegas del Abad beweist. Sorgfältige Handlese und Handsortierung ihrer Trauben, unter Verwendung besserer Ernte-Management. Modernisierung der Ausrüstung, Temperatur gesteuerte Gärtanks. Einsatz von Frz. Barriques unter strengen hygienischen Bedingungen. Mencia Weine können jetzt mächtig und reich, aber immer noch Beibehaltung einer subtilen Nuance.

2008 ♦ [S1236] G del R Majuelos de
Espana BIO 0.75 Liter

P 91

Auszeichnung

Parker-Miller 91: The 2008 G del R is 100% Mencia from Bierzo sourced from a biodynamically farmed parcel of vines over 80 years of age. It was fermented with natural yeasts, went through malolactic in French and American oak, followed by an additional year of aging in French oak. Dense purple in color, it displays an already complex perfume of toasty oak, Asian spices, cherry blossom, incense, and black raspberry. Layered and plush on the palate with excellent volume, this lengthy effort will benefit from another 1-2 years of bottle age but can be approached now. Majuelos de Espana, headed by Felipe Alvarez, is a negociant group whose grape growers and winemakers are devoted to recovering old Majuelos (Vineyards) across Spain. Majuelos de Espana's offerings from Ribera del Duero are all barrel samples of 100% Tinta Fine (Tempranillo) from the great 2009 vintage.

G del R Bierzo DO
aus einer aussergewöhnlichen und aufstrebenden
Region im Nordwesten Spaniens, 14% Vol.
0,75 l

- Spanien/D.O. Bierzo
- Mencia
- 2008
- reifer/würziger Käse,
Fleisch, Wild
- 16 - 18 °C
- 3 Jahre

pro Flasche
6.99
Vinoteca

Keine Ahnung, was **G del R** bedeutet, der Wein von der Bodega del Abad besteht aber zu 100% aus der regionstypischen, autochthonen Sorte Mencia.



Dichte violette Farbe.

Intensive Nase von Kirsche und Himbeere. Schoki.

Auch erdige Noten.

Röstiger ziemlich deutlicher Holzeinsatz.

Am Gaumen dann mit mürber, eingekochter Brombeer- und Kirschfrucht.

Irgendwie fehlen dem *G del R* Struktur und Feinheiten und letztendlich bei der reifen Darbietung auch die Power und Nachhaltigkeit.

Die erfrischende Säure zum Ende hin rettet ihn dann aber.

Bleibt süß nach.

Kein schlechter Tropfen, als Terroirwein geht der bei mir aber auch nicht durch, dafür fehlt ihm das Besondere.

angeblich aus biodynamischen Anbau, spontanvergoren, 12 Monate französisches Holz, jetzt und weitere 3

Dehesa la Granja 2006



DEHESA
LA GRANJA



Genussdaten

Artikelnummer:	SP6403
Lieferzeit:	2-3 Tage
Inhalt:	750 ml.
Jahrgang:	2006
Land:	Spanien
Anbauregion:	D.O. VdT Castilla y León / Toro
Weingut:	Alejandro Fernandez
Typus:	Rotwein, trocken
Rebsorte:	100% Tempranillo
Ausbau:	24 Monate in Barriques aus amerikanischer Eiche
Alkoholgehalt:	14 %
Dekantierzeit:	1 Stunde(n)
Trinkempfehlung:	bis 2021
Serviertemperatur:	18°C

Dehesa la Granja 2006

Alejandro Fernandez

D.O. VdT Castilla y León / Toro

Zeitlich begrenzter Sonderpreis.

90/100 Punkte Tanzer.

(VJG): 91/100 Punkte Robert Parker.

Berliner Wein Trophy 2012: Goldmedaille.

„Dunkel Rubinrot. Dunkle Beeren, Cola und würzige Barriquearomen dominieren das Bouquet und den Gaumen. Weich und vielschichtig, mit harmonischen Tanninen und langem, kräftigem Finale. Dieser Wein scheint schon jetzt seine Blütezeit zu erleben.“ ...

BESONDERHEITEN

Das Weingut Dehesa La Granja liegt in der Provinz Zamora, Jahrhunderte lang als Tierra del Vino (Land des Weines) bekannt. Von der Tradition dieses einst größten regionalen Weinerzeugers zeugt der große unterirdische Keller. Er wurde von 125 Arbeitern zwischen 1750 und 1767 aus den Felsen gehauen. Das zwischenzeitlich heruntergekommene Anwesen wurde Ende der 90er Jahre von der Familie Alejandro Fernández erworben und man begann sofort, die Qualitätsphilosophie beim Wein umzusetzen. Das Gutshaus und die Wirtschaftsgebäude wurden renoviert und moderne Anlagen für die Weinerzeugung installiert, sowie 250 ha Tempranillo-Reben von alten Klonen gepflanzt.

Der Gewölbekeller aus dem 18. Jhdt. mit seiner konstanten Temperatur und idealen Luftfeuchtigkeit wird weiterhin genutzt. Zwei Jahre reifen hier die Weine in den 3000 Barriques und vermitteln dem Wein einen Flair, der an längst vergangene Zeiten erinnert.

FACHPRESSE

90/100 Punkte Stephen Tanzer's International Wine Cellar, Sep 12 - Josh Reynolds - Dehesa la Granja 2006:

"(100% tempranillo, aged for 2 years in new American oak and bottled without filtration): Dark ruby. Dark berries and cola on the fragrant, oak-spiced nose and in the mouth. Plush and expansive, with good finishing power and late-arriving, harmonious tannins. This wine already seems to be in its prime drinking window."

Übersetzung der Tanzer-Beschreibung:

„(100% Tempranillo, ausgebaut für 2 Jahre in neuen Barriques aus amerikanischer Eiche, abgefüllt ohne weitere Filtration): Dunkel Rubinrot. Dunkle Beeren, Cola und würzige Barriquearomen dominieren das Bouquet und den Gaumen. Weich und vielschichtig, mit harmonischen Tanninen und langem, kräftigem Finale. Dieser Wein scheint schon jetzt seine Blütezeit zu erleben.“

FACHPRESSE (VJG):

91/100 Punkte Robert Parker.

Denner 12.50

Pintia - Das Weingut und seine Geschichte, Ernte und Produktion

Das Weingut Pintia liegt im spanischen DO Toro und ist noch relativ jung - dennoch ist hier eine Menge Erfahrung gesammelt. Verantwortlich für das Weingut Pintia ist nämlich die Familie Álvarez, die mit Sicilia Vega und Alion bereits zwei renommierte Weingüter in Spanien betreibt, wenn auch in anderen Regionen.

Die Geschichte vom Weingut Pintia beginnt 1995, als die Idee für das Projekt entsteht. Zwischen 1997 und 2001 schließlich wurde das Weingut Pintia auf- und ausgebaut, mittlerweile wird eine Fläche von 106 Hektar bewirtschaftet. 2001 schließlich wurde die erste Ernte eingefahren und die ersten Weine gekeltert, die 2004 auf den Markt kamen. Der Erfolg war überwältigend: gleich die ersten Jahrgänge kamen sehr gut an und bestätigten das Potential, das in der Region Toro steckt.

Angebaut wird nur eine Rebsorte - der rote Tempranillo, eine der bekanntesten roten Sorten Spaniens und regional "Tinta de Toro" genannt. Das Weingut Pintia keltert daraus den mehrfach ausgezeichneten Pintia, einen Rotwein von vollem Körper, der drei Jahre in Eichenfässern lagert. Genaue Aussagen über die Lagerfähigkeit sind noch nicht möglich, vermutlich lässt sich das Markenzeichen vom Weingut Pintia aber sehr lange lagern. Der Wein ist tiefrot, violett am Rand und besticht durch fruchtige Beerenaromen, die sich auch am Gaumen finden. Der lebhafteste, lang anhaltende Abgang begeistert durch Noten von Zeder und Vanille.

PINTIA

Artikelname: Pintia
Artikelnummer: 5406807
Land: Spanien
Region: Toro DO
Produzent: Vega Sicilia -
Kategorie: Rotwein
Klasse: Tinto Cosecha
Jahrgang: 2007
Abfüllung: 75cl

Preis: 55.00 CHF

Charakteristik: Purpurrote Farbe. Blaubeerige Nase, sehr konzentriert. Am Gaumen samtige Tannine, viel blaue Frucht, reife Kirschen, dezente Kaffeenoten. Ein komplexes, langes Finale.

Rebsorten: 100% Tinta de Toro

Volumen: 15%

Bewertungen: Parker: 93 Punkte

CASA DEL VINO EBINGER SA SIHLFELDSTR. 130 8040 ZÜRICH T 044 295 90 60

⇒ oder Mövenpick



Dorium Crianza DO
 rund, fleischig, samtig, mit feinem eleganten
 Ausklang, 14 % Vol.
 0,75 l

Spanien/Ribera del Duero

Tempranillo

2009

rotes Fleisch, grilliertes Fleisch,
 reifer/würziger Käse, Fondue,
 Raclette, Pasta

16 - 18 °C

6 Jahre

www.vinoteca.aldi.ch

90
 PUNKT
 WERT

pro Flasche
6.99
 vinoteca



Uno de los **vinos** que hemos degustado estas pasadas navidades ha sido el “**Dorium Crianza 2009**“. Un Ribera del Duero elaborado por **Bodegas Thesaurus** que ha maridado a la perfección con los asados típicos de estas fiestas.

El **Dorium Crianza 2009** es un vino 100% de uva Tempranillo procedentes de viñas de más de 30 años que, tras una selección muy rigurosa, ha fermentado en depósitos de acero durante al menos 15 días.

Tras este periodo el vino se trasvasa a barricas de roble frances y americano donde permanecerá 12 meses para que madure y adquiera ese color rojo oscuro y esas notas a frutos del bosque con matices balsámicos característicos de los vinos de la **Ribera del Duero**.

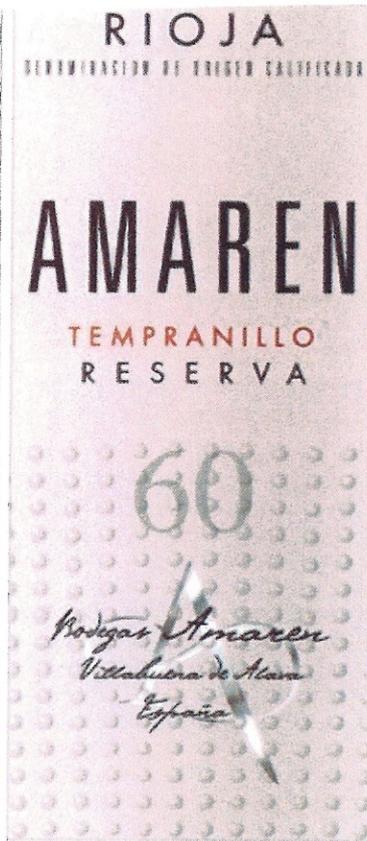
En boca que decir del **Dorium Crianza 2009**... Es un vino redondo, que es saborea por cada una de las papilas gustativas hasta su trago. Es aquí donde nos deja un profundo recuerdo, fino y elegante, que nos invita a tomar un sorbo más...

Vino Dorium Crianza 2009

Elaborado por **Bodegas Thesaurus**

Carretera Quintanilla, 11,

47359 Olivares de Duero, Valladolid



Genussdaten

97

Artikelnummer:	SP4807
Lieferzeit:	2-3 Tage
Inhalt:	750 ml.
Jahrgang:	2005
Land:	Spanien
Anbauregion:	D.O.Ca. Rioja
Weingut:	Bodegas Amaren
Typus:	Rotwein, trocken
Rebsorte:	100% Tempranillo von über 60 Jahre alten Reben aus Einzellage
Ausbau:	18 Monate in Barriques aus neuer französischer Eiche
Alkoholgehalt:	14.5 %
Dekantierzeit:	2 Stunde(n)
Trinkempfehlung:	bis 2025
Serviertemperatur:	18°C

Amaren Tempranillo Reserva 2005

Bodegas Amaren
D.O.Ca. Rioja

Zeitlich begrenzter Aktionspreis.

97/100 Punkte Guia Proensa 2012.

Goldmedaille Berliner Wein Trophy 2012.

Goldmedaille Concours Mondial de Bruxelles 2012.

Goldmedaille Mundus-Vini

4-Sterne-Bewertung (= ausgezeichnet) der Fachzeitschrift Selection.

Der Amaren Tempranillo Reserva gehört auch im neuen JG 2005 nicht nur zu den besten Weinen des Rioja, sondern auch wieder zu den besten W...

Statt 39,00 EUR -29%

Nur 27,50 EUR

Preis/l: 36.67 EUR
incl. 19 % MwSt

BESONDERHEITEN

Im letzten Jahr wurde der Amaren Tempranillo mit der **Höchstnote in der hochkarätigen Rangliste** der spanischen Weine bewertet. Da kamen auch der 500 EUR-Wein **Pingus 2007** und andere Granaten aus der Preisklasse über 100 EUR, wie **María Remirez de Ganuza 2005, Vega Sicilia Unico Reserva Especial, Alabaster 2007 und Cirsion 2007** nicht ran:

„Die schönste Belohnung für Juan Luis Cañas mutige und äußerst erfolgreiche Entscheidung, exklusiv für die Vinifizierung dieser Premiumlinie eine eigene topmoderne Kellerei einzurichten. **Der Amaren, unzweifelhaft in einer Sternstunde des spanischen Weinhimmels geboren, ist ein eindrucksvolles Spiegelbild seiner irdischen Herkunft**, der Rioja Alavesa und der Tempranillo-Rebe.

„Er präsentiert sich mit markant mineralischem Charakter, konzentriert, tiefgründig, mit elegantem Aromenspiel. Kraft und Eleganz gelingt im Gaumen eine unvergleichlich harmonische Verbindung. Der Name „Amaren“, das baskische Wort für Mutter ist eine Hommage von Luis Cañas an seine Mutter.“

Im neuen Jahrgang 2005 erhält er von **Andres Proensa zwar „nur“ 97/100 Punkte** - aber glauben Sie uns, **der 2005er steht dem 2004er in Punkto Komplexität, Reife der Frucht und Finesse** in nichts nach.

VERKOSTUNGSNOTIZ

„Der 2005er Amaren Tempranillo gehört zu den besten Weinen, die wir aus diesem exzellenten Jahrgang verkosten durften. Sein ausdrucksstarkes Bukett bietet kraftvolle Noten von konzentrierten, ausgereiften Waldbeeren, Kaminfeuer, Rumtopf-Früchten und eine integrierte mediterrane Würze. Dreidimensional am Gaumen wird das herrliche, geschmackvolle Fruchtspiel von Noten von Edelhölzern, Korinthen und Trüffelschokolade begleitet. Er hat eine sehr gute Konzentration und zeigt dabei viel Eleganz. Unterstrichen wird die Ausnahmequalität dieses Weines vom langen, eleganten und finessenreichen Finale. Er ist heute schon ein Trinkgenuss, wird aber über weitere 5 bis 8 Jahre zulegen und dann bis 2025 wunderbar zu trinken sein.“

FACHPRESSE



Genussdaten

100

Artikelnummer:	SP6412
Lieferzeit:	2-3 Tage
Inhalt:	750 ml.
Jahrgang:	2010
Land:	Spanien
Anbauregion:	D.O.Ca. Rioja
Weingut:	Bodegas y Vinedos Pujanza
Typus:	Rotwein, trocken
Rebsorte:	85% Tempranillo, 15% Garnacha, Graciano, Mazuelo von bis zu 80 Jahre alten Rebstöcken aus strengster Selektion von der Einzellage Valdepoleo (La Vina Grande)
Ausbau:	19 Monate in neuen Barriques aus französischer Alliereiche
Alkoholgehalt:	14 %
Dekantierzeit:	3 bis 4 Stunde(n)
Trinkempfehlung:	bis 2029+

Pujanza Norte 2010

Bodegas y Vinedos Pujanza
D.O.Ca. Rioja

Der neue Jahrgang des Weltklasse – Rotweines aus der D.O.C Rioja. 100/100 Punkte Guia Proensa 2014.

Wie kaum ein zweiter Wein auf der Welt steht der Pujanza Norte für kontinuierliche Qualität und ergattert auch im aktuellen Jahrgang die begehrte 100/100 Punkte-Adelung im Guia-Proensa, die schon die letzten Jahrgänge reihenweise abräumten. Einer der ganz wenigen 100/100-Punkte-Rotwein...

65,00 EUR

Preis/l: 86.67 EUR
incl. 19 % MwSt

BESONDERHEITEN

Das Weingut Pujanza liegt in der berühmten Gemeinde Laguardia im Bereich Rioja Alavesa - von hier stammen die wohl berühmtesten Tempranillo-Gewächse der ganzen Region. Der heutige Inhaber des Weinguts, Carlos San Pedro, stammt aus einer Familie mit langer Weinbautradition in Rioja. Er ist in fünfter Generation Traubenlieferant und in dritter Generation Weinmacher. Seit 1998 leitet er das Unternehmen und konzentriert sich vor allem auf die Tempranillo-Traube, und dies sorgt schon seit Jahren für internationales Aufsehen mit regelmäßigen Spitzenbewertungen in der internationalen Fachpresse. Die Rotweine Pujanza, Norte und Cisma gehören zu den besten und gefragtesten in ganz Rioja. Sie stammen aus Einzellagen rund um Laguardia und jeder von ihnen besitzt einen unnachahmlichen Charakter, verbunden mit einer großen Persönlichkeit. Es gelingt Carlos San Pedro die Eigenheiten jedes Terroirs - die überwiegend einen höheren Eisengehalt im Boden haben - hervorragend in seinen Weinen darzustellen. Die Weine der Bodegas Pujanza sind durchweg hochklassig, reich an Fruchtaromen und Frische, sowie mit einer langen Haltbarkeit gekennzeichnet.

VERKOSTUNGSNOTIZ

"Sehr tiefes Granatrot, dunkel und konzentriert im opaken Kern. Dichtes, vollreifes Beerenbouquet mit Anklängen von Trüffeln, dunklen Hölzern und Dörripflaumen. Extrem ausdrucksstark! Am Gaumen trotz enormer Dichte eine sich fortsetzende Noblesse zeigend. Fleischige, konzentrierte Waldbeerenaromen werden geschmackvoll begleitet von Noten von Pralinen, Edelhölzern und Korinthen. Die runden, präsenten Tannine sind wunderbar ausbalanciert. Gemeinsam mit der deutlichen Mineralität von sonnenerwärmten Flusssteinen perfektionieren diese Gaben diesen Weltklassewein mit der Klasse und Eleganz eines „200-Euro-Margaux. Mit seinem lang anhaltenden und ausdrucksstarken Finale unterstreicht der Pujanza Norte seine überragende Qualität, die ihn nicht nur zu einem Ausnahmewein im Rioja, sondern auch zu einem der besten Weine der Welt in diesem Jahrgang macht. Obwohl er schon heute seine große Klasse und Rasse präsentiert, wird er sich über die nächsten 10 Jahre ähnlich wie ein großer Bordeaux prachtvoll weiterentwickeln und dann ein Trinkfenster bis mindestens 2028 bieten. Sichern Sie sich diesen Weltklasse-Rotwein für ihren First-Class-Weinkeller."

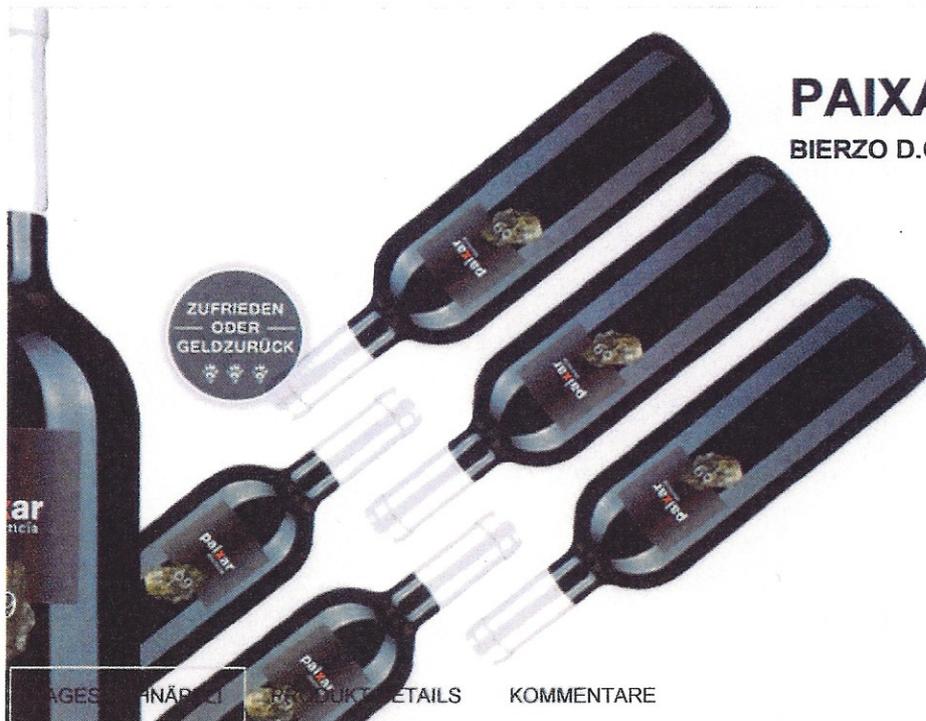
FACHPRESSE

100/100 Punkte Proensa

Fachpressebewertung (VJG):

96/100 Punkte Guia Penin.

100/100 Punkte Guia Proensa 2012, Die besten Weine aus



Unbekanntes Spanien

Bierzo und Mencia gehören zusammen. Topwein und Paixar auch.

Die über 80 Jahre alten Reben gedeihen auf 750-900 M.ü.M. und jeder Rebstock produziert im Durchschnitt gerade mal 500 Gramm Trauben. Das Weingut ist klein und wird durch das Team der in der Region bekannten Kellerei Luna Beberide betreut.

Der Paixar ist ein sehr reintoniger Wein mit Aromen von roten saftigen Beeren, Veilchenblüten und einem Hauch Mineralität. Im Gaumen ein Wein von eleganter Struktur, geradlinig und voller Spannung. Die Gerbstoffe sind sehr zart und gut eingebunden.

93 /100 Stephen Tanzer's

93 /100 erobertparker.com

100% Traubensorte Mencia von über 80 Jahre alten Reben

Aldi CHF 24.90



Genussdaten

96

Artikelnummer:	SP6405
Lieferzeit:	2-3 Tage
Inhalt:	750 ml.
Jahrgang:	2001
Land:	Spanien
Anbauregion:	D.O.C. Rioja
Weingut:	La Rioja Alta S.A.
Typus:	Rotwein, trocken
Rebsorte:	90% Tempranillo, 10% Graciano von den besten Lagen der Rioja Alta
Ausbau:	5 Jahre in Barriques aus amerikanischer Weisseiche und über 6 Jahre in der Flasche
Alkoholgehalt:	12.5 %
Dekantierzeit:	2 bis 3 Stunde(n)
Trinkempfehlung:	bis 2030+
Serviertemperatur:	18°C



La Rioja Alta Gran Reserva 904 2001

La Rioja Alta S.A.

D.O.C. Rioja

96/100 Punkte Robert Parker.
Goldmedaille im Decanter 2013.

(VJG): Bester Rotwein Spaniens im Guia Vivir el Vino 2012: 98/100 Punkte.

Robert Parker beschreibt in der Ausgabe 189 (Jun 2010) des Wine Advocate den La Rioja Alta Gran Reserva 904 2001 wie folgt: „Dunkel rubinfarben mit granatrotem Rand zeigt er eine wunderschöne Nase mit asiatischen Gewürzen, Weihrauch, Tabak, Bals...

Statt **32,50 EUR**
Nur **29,80 EUR**

Preis/l: 39.73 EUR
incl. 19 % MwSt

FACHPRESSE

96/100 Punkte Parker

2001 La Rioja Alta Gran Reserva 904

eRobertParker.com # 189 (Jun 2010)

Rating: 96/100 points

Drink 2010 - 2040

Cost: US\$ 70.00

BESONDERHEITEN

Weine von La Rioja Alta werden nach dem Château-Prinzip ausschließlich aus den Reben der insgesamt 360 ha eigenen Weinberge in den über 100 Jahre alten Kellergewölben ausgebaut. Der Gärprozess findet unter Anwendung modernster Technologie und Steuerung statt, während der anschließenden Reifung werden die Weine alle sechs Monate bei Kerzenlicht von Hand umgefüllt. Die Barriques werden aus speziell ausgewähltem amerikanischem Eichenholz in der hauseigenen Käferei hergestellt. Die Weine verbinden so auf charismatische Weise die traditionelle Feinheit und filigrane Reife mit den modernen Ansprüchen an Vielschichtigkeit und Komplexität. **Der La Rioja Alta Gran Reserva 904 2001, steht in Punkte Konzentration, Finesse und Perfektion noch deutlich über den Vorjahrgängen.**

"The 2001 Gran Reserva 904 will not be released for another 3 years. Dark ruby-colored with a garnet rim, it displays a lovely nose of Asian spices, incense, tobacco, balsamic, and blackberry. On the palate it has exceptional depth, layers of spicy black fruit, excellent ripeness, and an elegant personality. Upon release it should continue to evolve for another 5-6 years and drink well through 2040. La Rioja Alta was founded in 1890 in Haro, the capital of Rioja Alta, in close proximity to Lopez de Heredia and Marques de Riscal. The Bodega's wines are all blends, there are no single vineyard wines, and all of the wines are produced from estate-grown grapes. During my visit in May, 2010, I had the opportunity to taste verticals of 2 of La Rioja Alta's wines, Vina Ardanza Reserva and Gran Reserva 904. Vina Ardanza's wines are labeled Reserva with three exceptions. In what La Rioja Alta considers the greatest years (there have been three to date, 2001, 1973, and 1964) the wine is called Reserva Especial. There are usually four vintages a decade of La Rioja Alta's Gran Reserva 904. It is made from a blend of Tempranillo and Graciano and aged for 5 years in barrel and 5 years in bottle prior to release."

Übersetzung der Parker-Beschreibung:

"Der Gran Reserva 904 2001 wird erst in drei Jahren auf dem Markt verfügbar sein. Dunkel rubinfarben mit granatrotem Rand zeigt er eine wunderschöne Nase mit asiatischen Gewürzen, Weihrauch, Tabak, Balsamico und Brombeere. Am Gaumen mit außergewöhnlicher Tiefe, Schichten würziger, schwarzer Früchte, exzellenter Reife und einer eleganten Persönlichkeit ausgestattet. Nach Markteinführung sollte man dem Wein weitere 5-6 Jahre Entwicklungszeit in der Flasche gewähren, dann wird er Trinkgenuss bis 2040 bieten. (...)"

Empfehlung im Sommelier Magazin (Ausgabe 4/13) unter den TOP 10 Rioja-Gran Reservas:

"Klassische, deutlich erkennbare Riojanase, zeitlos moderner Bilderbuch-Rioja, wunderbare Eleganz und Struktur, anhaltende Dichte, feinste Säure,

La Prohibicion 2010



La Prohibicion 2010

Bodegas Pittacum

Vino de La Tierra de Castilla – León

Dieser geniale, nur in sehr geringer Menge erzeugte Spitzenwein für Entdecker und anspruchsvolle Weinfreunde ist schon jetzt herrlich zu genießen und wird über die nächsten 5-8 Jahre noch mächtig zulegen. Sichern Sie sich rechtzeitig Ihre Wunschmenge. (VJG): 94/100 Punkte Guia Penin 2014.

Markus A. Dilger (beratender Sommelier) 96/100 Punkte:

„Der La Prohibición vom Weingut Pittacum d...“

29,90 EUR

Preis/l: 39.87 EUR
incl. 19 % MwSt

BESONDERHEITEN

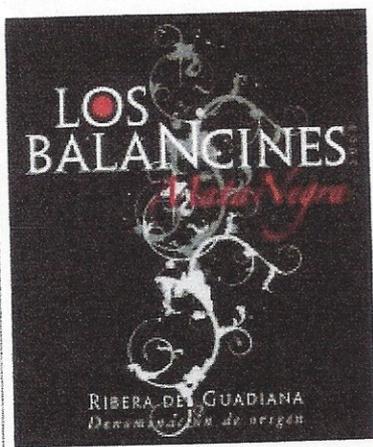
Mit dem La Prohibicion bringt Bodegas Pittacum einen völlig neuen Wein auf dem Markt. Garnacha-Trauben von über 100 Jahre alten Rebstöcken aus perfekten, steilen Hängen bilden die Basis für diese neue Weinschöpfung. Das Zusammenspiel zwischen der großen Substanz der Rebstöcke, den perfekten Lagen mit genialen geologischen und klimatischen Bedingungen, sowie dem sorgfältig ausgewählten richtigen Erntezeitpunkt ist im Jahr 2010 wieder perfekt gelungen. Das Ergebnis ist sensationell gut und das Preis- Genussverhältnis wiederum sensationell günstig! Gratulation und Dank an Bodegas Pittacum für diese einzigartige Weinschöpfung.

VERKOSTUNGSNOTIZ

„Sattes Purpur-Granat mit fast schwarzem Kern. Verführerisches Bukett von vollreifen Schwarzkirschen, blauen und schwarzen Waldbeeren sowie Duftnoten von Veilchen, Rosenholz und aromatischen Kräuterkonturen. Am Gaumen zeigt sich eine ganz großartige Komplexität und Souplesse, mit integrierten, kräftigen Tanninen, die diesem vollmundig konzentrierten Wein noch mehr Fleischigkeit und Frische verleihen. Auch das Finale zelebriert sehr lange anhaltend eine Komposition aus perfekt gereifter, vielschichtiger Frucht und edler frischer Würze. Hinzukommen hier Anklänge von Maronen und dunklem Karamell, die ebenfalls langanhaltend am Gaumen verweilen. Trinken Sie diese geniale Weinschöpfung über die nächsten 5 bis 8 Jahre, wenn es Ihnen gelingt sich rechtzeitig ausreichend Flaschen in den Keller zu legen.“

Genussdaten

Artikelnummer:	SP7231
Lieferzeit:	2-3 Tage
Inhalt:	750 ml.
Jahrgang:	2010
Land:	Spanien
Anbauregion:	Vino de La Tierra de Castilla – León
Weingut:	Bodegas Pittacum
Typus:	Rotwein, trocken
Rebsorte:	100% Garnacha Tintorera von uralten, wurzelechten Rebstöcken
Ausbau:	22 Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche, anschließend reifte die gemeinsame Assemblage weitere 10 Monate bis zu Freigabe.
Alkoholgehalt:	14.5 %
Dekantierzeit:	1 bis 2 Stunde(n)
Trinkempfehlung:	bis 2020+
Serviertemperatur:	18°C



Los Balancines Finca de Matanegra 2009

Pago los Balancines
D.O. Ribera del Guadiana

Aktionspreis.

Neuer Weltklasse-Rotwein aus Spanien - probieren und staunen!
96/100 Punkte Guia Penin 2013 - Bester Wein der gesamten Region Extremadura.

96/100 Punkte Guia de Vinos.

95+/100 Punkte Guia de vinos Wine Up 2014.

4-Sterne-Bewertung (= ausgezeichnet) der Fachzeitschrift Selection.

Wenn ein spanischer Rotwein aus der Preisklasse um die 30 Euro
- in Spaniens...



Statt 37,50 EUR

-27%

Nur 27,50 EUR

Preis/l: 36.67 EUR
incl. 19 % MwSt

BESONDERHEITEN

Das Weingut Pago los Balancinas wurde erst im Jahr 2006 von einer Gruppe Enthusiasten in der Region Ribera del Guadiana im Gebiet der Extremadura gegründet. Diese Gruppe setzte sich zum Ziel aus dem großen Potential der Region und der alten Rebbestände terroirbetonte, finessenreiche Weine zu erzeugen die nicht nur zu den besten der Region sondern auch zu den besten Weinen Spaniens zählen sollten. Durch großen Einsatz, viel Herzblut, Umsetzung des bemerkenswerten önologischen Know-how, exakte Kenntnisse der Region und den notwendigen finanziellen Mitteln hat das Team von Pago los Balancines dieses Ziel erreicht.

Der Los Balancines Finca de Matanegra 2009 ist nicht nur ein großer Wein auf Weltklasseniveau, sondern auch ein ehrlicher Wein, der unter Einhaltung ökologischer Vorgaben im Weinberg und Weinkeller erzeugt wird. Die Weinberge liegen in einer Wildnis auf 400m Höhe in der Nähe des Ortes Oliva de Mérida. Die Trauben werden in kleinen 12 kg-Behältern von Hand gelesen.

Strengste Selektion, kein Einsatz von automatisierten Pumpen, strengste Kellerhygiene, Einsatz von Barriques nur aus den hochwertigsten Hölzern der französischen Eiche, temperaturkontrollierte malolaktische Gärung in den Barriques sowie getrennter Ausbau einzelner Lagen und Rebsorten in verschiedenen Barriques mit ständigen Qualitätskontrollen sind weitere Schlüssel für die große Qualität und den beeindruckenden Erfolg.

Noch nie durften wir so edle Rotweine aus der Extremadura verkosten und hätten bis zur Verkostung von Los Balancines Finca de Matanegra 2009 und Huno 2010 nicht für Möglich gehalten, dass aus dieser Region einmal die ganz großen Weine Spaniens stammen würden!

VERKOSTUNGSNOTIZ

„Der Los Balancines Finca de Matanegra 2009 ist eine spannende Cuvee aus Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Garnacha Tinta, die sorgfältig 18 Monate in Barriques aus neuer französischer Eiche ausgebaut wurde. Die tiefdunkle, opake Farbe des Weines deutet schon auf seine extreme Konzentration hin. Das herrliche Bukett von reifen Herzkirschen und Waldbeeren wird ergänzt durch balsamische Düfte und Noten von geschmolzener Schokolade und mediterraner Würze. Am Gaumen präsentiert sich dieser große Rotwein mächtig, kraftvoll, konzentriert und extrem vielschichtig. Neben der perfekt ausgereiften Fruchtkomponente begeistern Tischlereinoten sowie Anklänge von Pralinen, Kaffeebohnen und zerstoßenen Mineralien. Trotz seiner enormen Dichte zeigt er eine beeindruckende Finesse und Komplexität, was sich auch im extrem lang anhaltenden Finale fortsetzt. Er zeigt heute schon seine erste Trinkreife, wird aber über die nächsten 4 bis 6 Jahre noch weiter zulegen und dann bis 2020 wunderbar zu genießen sein – wahrscheinlich sogar länger. Der Los Balancines Finca de Matanegra 2009 ist ein mächtiger, großer charaktervoller Rotwein der auch Weinliebhaber mit allerhöchsten Ansprüchen begeistert. Würde dieser Wein mit dieser elitären Klasse aus einer der Prestigeregionen Spaniens (Ribera del Duero, Rioja, Priorat) kommen, so würde er sicherlich 100 Euro je Flasche kosten.“



Genussdaten

Jahrgang:	2009	96
Land:	Spanien	
Anbauregion:	D.O. Ribera del Guadiana	
Weingut:	Pago los Balancines	
Typus:	Rotwein, trocken	
Rebsorte:	Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Garnacha Tintorera	
Ausbau:	18 Monate in Barriques aus französischer Eiche	
Alkoholgehalt:	15,5 %	
Dekantierzeit:	1 bis 2 Stunde(n)	
Trinkempfehlung:	bis 2020+	