



# CELLER CASTILLO PERELADA

## *Celler Castillo Perelada*

Castillo Perelada gehört zu den traditionsreichsten Bodegas in Spanien und wird heute in der dritten Generation familiär betrieben. Hier steht ohne Zweifel die Qualität der Weine im Vordergrund. Die Weine sind hervorragend und sehr renommiert. Das Weingut Perelada liegt in Nordspanien an der Costa Brava und besitzt ideale klimatische Bedingungen, sowie eine langjährige Weinbautradition und reichlich Erfahrung in der Vinifikation. Hinter der Bodega Perelada stehen spanische Winzer, die mit Leidenschaft und Enthusiasmus Weinanbau betreiben und einige der besten Tintos, Rosatos und Blancos in ganz Spanien herstellen. Es ist das erste Weingut in Europa, das die Nachhaltigkeitszertifizierung LEED GOLD erhalten hat.

### ROTWEIN

#### **Perelada Cap de Canons Negre 2021**

D.O. Empordà

In der Farbe violett. Das Aroma erinnert an rote und schwarze Früchte.

Garnacha, Syrah

0,75l **8,90 €**

#### **5 Finques Tinto Reserva 2018**

D.O. Empordà

Anklänge an Vanille, dunklen Beeren, Schwarzkirsche und Röstaromen.

Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Samsó, Syrah

0,75l **16,50 €**

1,5l **37,50 €**

#### **Finca Espolla 2018**

D.O. Empordà

Mit Aromen von süßer Frucht, Gewürznoten von Karamell und Kaffee.

Syrah, Monastrell

0,75l **22,50 €**

#### **Finca Malaveina 2019**

D.O. Empordà

Schöne Beerennoten und ein leichter Geschmack nach schwarzem Pfeffer.

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

0,75l **26,50 €**

1,5l **49,80 €**

#### **Finca LA Garriga Tinto 2017**

D.O. Empordà

Mit Aromen von roten Waldfrüchten mit feinen Gewürznuancen.

Carignan

0,75l **25,50 €**

Auf alle aufgelisteten Preise wird bei Genuss im Haus zusätzlich ein Korkgeld berechnet.  
Bei 0,75l Flaschen beträgt das Korkgeld 13,50 €, bei Magnum Flaschen 23,00 €.

## Aires De Garbet 2017

D.O. Empordà

Mit Aromen von Roten Früchten, Balsamico und Aromatischen Kräutern.

Garnacha Tinta

0,75l **48,50 €**

## Castillo de Perelada Finca Garbet 2015

D.O. Empordà

24 Monate in neuen französischen Eichenfässern aus Bordeaux Tronçais.

Violette Farbe der oberen Schicht. Es ist ein Wein mit einer großen aromatischen Bandbreite, die an den mediterranen Bauernhof erinnert, von dem er stammt: aromatische Kräuter, reife Früchte, balsamisch und mineralisch. Am Gaumen ist er intensiv, rund und frisch zugleich, aber vor allem sehr ausgewogen. Die Tannine sind vorhanden, aber sehr reif und seidig. Er hat einen langen Nachgeschmack und ein großes Alterungspotential.

Syrah

0,75l **127,00 €**

## WEIßWEIN

### Inspirador Blanc 2022

D.O. Empordà

Im Bouquet intensive mit süßer Frucht und würzigen Noten.

Am Gaumen balanciert, anhaltend mit viel Persönlichkeit.

Garnacha Roja, Macabeo

0,75l **9,80 €**

### Cigonyes Blanc 2022

D.O. Empordà

Intensives Aroma frischer Früchte mit Anklängen von Birne.

Am Gaumen ist er rund, voll, samtig und mit lebendiger Säure.

Macabeu

0,75l **10,50 €**

### Collection Blanc 2022

D.O. Empordà

Mit Aromen reifer weißer Früchte, erinnert an Pfirsich und Banane, mit einem leichten Hauch von Holz. Im Mund ist er rund, frisch und ausgewogen.

Chardonnay, Sauvignon Blanc

0,75l **13,50 €**

### Blanco La Garriga 2022

D.O. Empordà

Fermentiert in neuen Fässern aus Akazienholz bei 14 °C. Er wird in den gleichen Fässern 8 Monate lang mit periodischen Batonnagen gealtert.

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

Chardonnay, Cariñena Blanca

0,75l **23,50 €**

Auf alle aufgelisteten Preise wird bei Genuss im Haus zusätzlich ein Korkgeld berechnet.  
Bei 0,75l Flaschen beträgt das Korkgeld 13,50 €, bei Magnum Flaschen 23,00 €.

## CAVA AUS DER EMPORDÀ

Das Castillo Perelada gehört zu den beeindruckendsten Gebäudekomplexen in Katalonien. Im dortigen Weingut entstehen neben Stillweinen vor allem weltweit gefragte Cavas. Dass in der Empordà auch exzellente Schaumweine entstehen, beweist Castillo Perelada bereits seit den 1920er Jahren.

### **Cava Stars Rosado 2020\***

Mit vielschichtigem Bouquet aus Himbeere, Johannisbeere und Veilchen.

Garnatxa, Piont Noir

0,75l **14,50 €**

### **Privat Brut Nature Reserva Rose 2020\***

Noten von weißen und roten Früchten, Milchprodukten und Gebäcknoten.

Anhaltend und sehr frisch, die Eleganz dieses Cavas ist ein Erlebnis für die Sinne.

Chardonnay, Pinot Noir, Monastrell, Pansa Blanca

0,75l **14,80 €**

### **Privat Brut Nature Reserva Chardonnay 2019\***

Mit leichtem Bouquet nach Blumen und weißer Frucht.

0,75l **16,50 €**

### **Gran Claustro Brut Nature Gran Reserva 2017**

Im Duft zeigen sich Noten reifer Früchte, am Gaumen ist er dabei sanft und ausgewogen mit einer ausdrucksvollen Stilistik und schöner Länge.

Sehr lebendig und feine Perlage mit dichtem Perlenkranz im Glas.

Pino Noir, Chardonnay

0,75l **23,50 €**

\*Organic Cava – Ecológic/Bio

---

Auf alle aufgelisteten Preise wird bei Genuss im Haus zusätzlich ein Korkgeld berechnet.  
Bei 0,75l Flaschen beträgt das Korkgeld 13,50 €, bei Magnum Flaschen 23,00 €.

# BODEGA LA VINYETA

## *Bodega La Vinyeta*

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

### ROTWEIN

#### Heus la Vinyeta Negre 2021

D.O. Empordà

Im Bouquet intensiv und aromatisch mit reifen hellfleischigen Früchten.

Cariñena, Garnacha Tinta, Merlot, Syrah/Shiraz

0,75l **9,80 €**

#### VI Puntipart 2019

D.O. Empordà

Im Bouquet mit reifen Früchten sowie würzigen Rauchnoten und Vanille.

Cabernet Sauvignon, Samsó

0,75l **14,50 €**

1,5l **38,50 €**

#### Vins De Pedra La Musa 2020

D.O. Conca de Barberà

12 Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche. La Musa ist Kirschrot im Glas.

Er duftet nach reifen, saftigen Früchten wie Brombeeren, Cassis und Amarena-Kirschen, nach Veilchen, Balsamico und Gewürzen im Hintergrund. Auf dem Gaumen gibt die gut integrierte und lebendige Säure Struktur und Finesse. Kräftig und körperreich, ist er im Abgang voll und saftig.

Cabernet Sauvignon, Merlot

0,75l **14,80 €**

#### VI Llavors Magnum 2019

D.O. Empordà

Llavors ist eine Mischung aus den Sorten Cariñena, Cabernet Franc, Syrah, Garnacha, Merlot und Cabernet Sauvignon. Die Trauben stammen aus 50 Jahre alten Reben. 5 Monate Reife im europäischen Eichenfass. Intensives Aroma von roten Früchten mit balsamischen Noten.

Im Mund viel Struktur, frisch und lang.

1,5l **29,50 €**

Auf alle aufgelisteten Preise wird bei Genuss im Haus zusätzlich ein Korkgeld berechnet.  
Bei 0,75l Flaschen beträgt das Korkgeld 13,50 €, bei Magnum Flaschen 23,00 €.

## ROSEWEIN

### Heus la Vinyeta Rosat 2021

D.O. Empordà

Im Bouquet mit sommerlichen roten Früchten und Beerennoten.

Cariñena, Garnacha Tinta, Merlot, Syrah/Shiraz

0,75l **9,50 €**

## WEIßWEIN

### Heus la Vinyeta Blanc 2021

D.O. Empordà

Im Glas zeigt er sich hellgelb mit lichtgrünen Reflexen, im Bouquet intensiv und aromatisch:

reife, hellfleischige Früchte. Am Gaumen frisch und harmonisch mit langanhaltenden Zitrusaromen im Finale.

Garnacha Blanca, Macabeo, Malvasia, Moscatel

0,75l **9,50 €**

### Llavors Blanc 2021

D.O. Empordà

Über zwei Monate reifte er in neuen Barriques aus französischer Eiche. In einem sehr klaren hellen Gelb erstrahlt er im Glas und gibt feine Zitrusaromen in seinem Bouquet preis, gepaart mit den

Tertiärraromen, die von der Reife in den Eichenfässern herrühren. Am Gaumen herrlich ausgewogen, nochmals würzig mit langem, eleganten Finale.

Garnacha Roja, Macabeo, Xarel·lo

0,75l **11,80 €**

## MICROVINS

Die Microvins sind sortenreine alte Rebstöcke – einige mehr als hundert Jahre alt – von einheimischen Sorten und äußerst sortentypischen Parzellen. Microvins ist der Name eines Projekts. Microvins sind kleine Produktionen experimenteller Weine.

Jedes Jahr können diese Weine unterschiedlich sein, so dass Sie alle Weininformationen auf dem Etikett haben.

### VI Microvins Syrah 2020

D.O. Empordà

13 Monate im französischen Eichenfass. Dunkle Frucht, Pflaume, mediterrane Kräuter.

Syrah

0,75l **19,50 €**

### VI Microvins Negra Amfora 2021

Retorn als origens (zurück zu den Ursprüngen)

D.O. Empordà

10 Monate in der Amphore.

Grenache

0,75l **19,50 €**

Auf alle aufgelisteten Preise wird bei Genuss im Haus zusätzlich ein Korkgeld berechnet.  
Bei 0,75l Flaschen beträgt das Korkgeld 13,50 €, bei Magnum Flaschen 23,00 €.

## „MONO“-WEINE

Es handelt sich um zwei sortenreine Weine, einen weißen und einen roten, aus alten Empordà-Sorten, die in der Minderheit sind. Dies sind organische, vegane Weine mit viel Seele, die zur Förderung und Verbreitung der Arbeit der Fundació Mona\* beitragen. Die Stiftung Fundació Mona erholt Primaten und die Bodega La Vinyeta erholt Sorten. Die Etiketten zeigen die wahren Protagonisten dieser Geschichte: die verschiedenen Schimpansen und Makaken der Stiftung. Zwei Tiere spielen in jedem Jahrgang die Hauptrolle und geben dem Wein Gesicht und Namen.

„Mono“ = „Affe“ auf Katalanisch.

### VI Mono Blanc „Africa“ 2022

D.O. Empordà

Mit intensiven Noten von weißen Blumen, reifen Zitrusfrüchten und tropischen Früchten.

Malvasia

0,75l **10,80 €**

### VI Mono Negre „Víctor“ 2022

D.O. Empordà

4 Monate in Eiche ausgebaut. Ein toller Rotwein und eine Fruchtbombe pur.

Monastrell

0,75l **11,50 €**

„Ich glaub mich laust ein Affe!“

Das muss Victor sein, so der Name des freundlichen Affen auf dem Etikett.

\*Die Fundació Mona ist eine Stiftung, welche sich um Affen kümmert. In ihrem Rehabilitationszentrum erholen sich missbrauchte Schimpansen und Makaken von ihrem früheren Leben als Zirkuskünstler, Fernsehchauspieler oder gar als Haustier. In Spanien gibt es historisch bedingt besonders viele solcher Affen. Viele von ihnen lebten jahrelang in Einsamkeit unter schrecklich unmenschlichen Bedingungen. MONA gibt diesen Primaten eine zweite Chance auf ein Leben ohne Schmerzen und Missbrauch. Sie bieten ihren Primaten eine heilende, pflegende und erholsame Umgebung. Sie bemühen sich ihnen die Art von Leben zurückzugeben, welches sie in freier Wildbahn hätten haben sollen.

## DESSERTWEIN

### VI Sols

D.O. Empordà

Schöne Noten von Jasmin und gerösteten Aromen.

Garnacha Gris, Garnacha Blanca

0,75l **17,50 €**

Auf alle aufgelisteten Preise wird bei Genuss im Haus zusätzlich ein Korkgeld berechnet.  
Bei 0,75l Flaschen beträgt das Korkgeld 13,50 €, bei Magnum Flaschen 23,00 €.

# BODEGA MASIA SERRA

*Bodega Masia Serra*

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

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

## ROTWEIN

### 102018 Negre

D.O. Empordà

Mit Aromen von wilden roten Früchten und mediterranem Unterholz.

Merlot, Garnacha Tinta

0,75l 14,50 €

1,5l 36,50 €

### Gneis Magnum Negre 2017

D.O. Empordà

Im Bouquet Aromen von frischem Holz und Pflaumenkompott.

Garnaxta Negra, Cabernet Sauvignon, Merlot

1,5l 63,50 €

## ROSÉWEIN

### Mosst Rose 2022

D.O. Empordà

Schöne holzige Nuancen und Aromen von frischen Erdbeeren.

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

0,75l 12,50 €

## WEIßWEIN

### Mosst Blanc 2022

D.O. Empordà

Schöne blumige Aromen sowie ein Hauch von Zitrus.

Garnacha Blanca, Muscat, Garnacha Roja

0,75l 12,50 €

## CAVA

### Kremant 2019

D.O. Empordà

FrISCHE Aromen von Agrumen, Sternfrucht und leicht grasige Noten.

Garnacha Blanca

0,75l 21,00 €

Auf alle aufgelisteten Preise wird bei Genuss im Haus zusätzlich ein Korkgeld berechnet.  
Bei 0,75l Flaschen beträgt das Korkgeld 13,50 €, bei Magnum Flaschen 23,00 €.

## DESSERTWEIN

### Ino Garnatxa Roja

D.O. Empordà

Der Name INO dient zur Bezeichnung dieses süßen Weins von extremer Qualität. INO war die Mutter des Gottes Dionysos, sowie der Inhalt des 120-Liter-Mutterfasses, das eine Solera aus dem Jahr 1860 enthält. 5% dieser wertvollen Solera tragen zur Zusammensetzung dieses Süßweins bei, der aus Trauben der Sorte Red Garnatxa (nicht Garnatxa negra, die einheimische Sorte des Empordà) hergestellt wird.

0,5l **41,00 €**

## BODEGA CHIVITE

*Bodega Chivite*

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

## ROTWEIN

### La Salceda Rioja 2019

D.O. Rioja

In der Farbe Kirschrot. Das Bouquet ist ausdrucksstark mit roter Frucht und Gewürzen.

Tempranillo

Bodegas Viña Salceda: Viña Salceda wurde 1969 in Elciego gegründet, einem pittoresken Dörfchen in der alavesischen Rioja, und seit 1998 gehört die Bodega Chivite, einer Familie, die sich der Herstellung von Weinen höchster Qualität verschrieben hat, die zugleich Spiegel der Essenz ihres Terroirs sind.

0,75l **11,80 €**

Auf alle aufgelisteten Preise wird bei Genuss im Haus zusätzlich ein Korkgeld berechnet.  
Bei 0,75l Flaschen beträgt das Korkgeld 13,50 €, bei Magnum Flaschen 23,00 €.

## ROSEWEIN

### Las Fincas Rose 2021

D.O. Navarra

Mit schönem Aroma von roten Früchten und leichten blumigen Noten.

Tempranillo, Garnacha Tinta

0,75l **12,80 €**

1,5l **29,50 €**

## WEIßWEIN

### Chivite Col. 125 Blanco 2019

D.O. Navarra

11 Monate Reifezeit. Im Bouquet leicht minzig und rauchig.

Chardonnay

0,75l **38,50 €**

## FINCA LA MELONERA

### *Finca La Melonera*

Finca La Melonera liegt im Herzen der Serranja de Ronda, einer Region in der D.O. Sierras de Malaga in Spanien.

Das 196 Hektar große Weingut wurde 2006 mit dem Ziel gegründet vom Aussterben bedrohte alte Rebsorte aus Andalusien zu erhalten und den typischen Malagawein zu verifizieren.

## WEIßWEIN

### Vino Encina Del Ingles Blanco 2022

D.O. Sierras de Malaga

Schöne Intensive Aromen von Aprikose, Pfirsich und Tropenfrüchten

Gelber Muskateller, Doradilla, Pedro Ximénez

0,75l **10,80 €**

Auf alle aufgelisteten Preise wird bei Genuss im Haus zusätzlich ein Korkgeld berechnet.  
Bei 0,75l Flaschen beträgt das Korkgeld 13,50 €, bei Magnum Flaschen 23,00 €.

# CASA GRAN DEL SIURANA

*Casa Gran del Siurana*

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

## ROTWEIN

### La Fredat Negro 2019

D.O.Q. Priorat

Der Wein hat eine gute, frische Säure und ist dabei ausgewogen und gehaltvoll. Der Abgang ist lang, geprägt durch zarte Aromen von Himbeere und Erdbeere.

Garnacha

0,75l **24,50 €**

### GR-174 2021

D.O.Q. Priorat

Benannt nach dem wunderschönen Fern-Wanderweg, der die Region Priorat durchquert.

Rotwein Reifung in Holz. 5 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche.

Intensive, frische Aromen von Kirschen, Brombeeren und Johannisbeeren; dazu feine Würznoten mit einem Hauch von Minze.

Garnacha Tinta, Samsó, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot

0,75l **16,50 €**

Auf alle aufgelisteten Preise wird bei Genuss im Haus zusätzlich ein Korkgeld berechnet.  
Bei 0,75l Flaschen beträgt das Korkgeld 13,50 €, bei Magnum Flaschen 23,00 €.

# CELLER ARCHÉ PAGÈS

*Celler Arché Pagès*

Diese kleine Weinkellerei wurde im Jahr 2004 gegründet und wird in der 5. Generation der Winzerfamilie Arché Pagès von Bonfill Arché Pagès geführt mit dem Ziel hochwertige einzigartige und eigenartige Weine, die die Landschaft und das Klima des Empordà widerspiegeln, zu schaffen. Sie arbeiten ausschließlich mit der Ernte der eigenen Weinberge der Familie (14 Hektar). Sie pflanzen hauptsächlich die einheimischen Rebsorten Grenache und Cariñena an aber auch rote Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot. Diese moderne Weinkellerei hat die notwendige Technologie, um mit besonderer Sorgfalt aus ihren 60000 Kilo Trauben großartige Weine zu schaffen.

## ROTWEIN

### CARTESIUS TINTO 2019

D.O. Empordà

10 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche mit feiner Hefe. In der Nase bringt er uns Noten von frischen roten Früchten, würzigen und holzigen Anklängen.

Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena

0,75l **16,20 €**  
1,5l **33,50 €**

## ROSÉWEIN

### Cartesius Garnatxa Roja 2021

D.O. Empordà

Im Glas serviert, hat er eine blass lachsrosa Farbe. Sein Aussehen ist sauber und hell. In der Nase sicherlich intensiv, weichen einige anfängliche anisartige balsamische Noten schnell einer Reihe fruchtiger Aromen, in denen gelbe Früchte wie Pfirsich und Aprikose mit süßeren Zitrusfrüchten, Grapefruit und Mandarinschale kombiniert werden. Noten von Orangenblüten runden das Set ab.

Garnacha

0,75l **16,20 €**  
1,5l **33,50 €**

## WEIßWEIN

### CARTESIUS BLANCO 2021

D.O. Empordà

Aromen von reifen Früchten, Aprikose, Birne, Pfirsich. Auch der subtile Duft von feiner alternder Hefe ist vorhanden, leicht geröstet, hochwertiges Holz, umhüllend.

Garnatxa Blanca

0,75l **16,20 €**  
1,5l **33,50 €**

Auf alle aufgelisteten Preise wird bei Genuss im Haus zusätzlich ein Korkgeld berechnet.  
Bei 0,75l Flaschen beträgt das Korkgeld 13,50 €, bei Magnum Flaschen 23,00 €.