



Spanische Weine	2
D.O. Empordá	2
Pere Guardiola	2
D.O. Montsant	2
Celler de Capçanes	2
D.O. Navarra	3
Compañía Vitivinícola Tandem	3
D.O. Calificada Rioja	3
Artuke Bodegas y Viñedos	3
Viña Ijalba	3
Delikatessen in Konserven aus Spanien	4
Adolfo Sádaba	4
Agrícola La Maja	4
Natives Olivenöl extra aus Spanien	5
Agrícola La Maja	5
Olivar de la Luna	6
Spanischer Brandy	6
Bodegas Centro Españolas	6

Liebe Wein- und Olivenölfreunde,

ich habe nun vom Weingut **Artuke Bodegas y Viñedos** aus dem baskischen Teil der D.O. Ca. **Rioja** den neuen Jahrgang des **Finca de los Locos** im Programm. Dieser Wein hat eine besondere Geschichte:

Der Großvater von Arturo kaufte 1950 ein Brachland in Las Escaleras de Baños de Ebro. Wegen der geringen Produktivität des Bodens stuften ihn die meisten Nachbarn als verrückt ein, weil er seine Ersparnisse dafür verschwendete, ein Grundstück mit armen Böden in zu großer Höhe zu kaufen, wo damals keiner Wein anbaute. Arturo konnte sich über die Jahre davon überzeugen, dass die Trauben von dieser Lage einen Wein mit viel Persönlichkeit hervorbrachten und beschloss diesen Wein **Artuke Finca de los Locos** zu Ehren seines Großvaters zu nennen. „Finca de los Locos“ kann man übrigens mit „Finca der Verrückten“ übersetzen.

Der **Artuke Finca de los Locos 2014** hat eine kräftige kirschrote Farbe. Er besitzt Aromen von reifen roten Früchten mit Balsamnoten, das Eichenfass macht sich weich bemerkbar. Im Gaumen ist er geschmackvoll und ausgeglichen mit einem sehr langen Abgang.

Auch beim zweiten Glas entdeckt man noch neue Eindrücke, es macht richtig Spaß, diesen Wein zu trinken. Herzlichen Dank an Arturo und seinen Großvater!

Außerdem gibt es dieses Jahr wieder das native Olivenöl extra **La Maja “Edición Limitada”** der Sorte **Tosca**, diesmal mit blauem Etikett. La Maja “Edición Limitada” EL, sind sortenreine Olivenöle aus besonderen Olivensorten, die nur in begrenztem Umfang und in ausgewählten Jahren gewonnen werden. Durch die gezielte Auswahl der Reife, Feuchtigkeit, Mahlung und Temperatur kommt der Charakter der Olivensorten am besten zum Ausdruck.

Das Olivenöl der Sorte **Tosca** hat eine ins gelbliche gehende grüne Farbe, Aromen von Waldfrüchten und Himbeeren mit leichten Tönen von Banane und Kiwi. Im Gaumen ist es erst angenehm süß, dann leicht bitter mit einer sehr leichten Schärfe. Dieses außergewöhnliche Olivenöl gibt speziell Salaten eine besondere Note.

Weitere Informationen finden Sie unter <http://www.buenoscaldos.de> . Gerne stehe ich Ihnen auch persönlich für Rückfragen zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Bernhard Kistler



Spanische Weine

D.O. Empordá

Pere Guardiola



Torre de Capmany Garnatxa Gran Reserva
Likörwein, 0,5 l
Rebsorte: Garnacha
Ausbau im Solera-Verfahren
Preis: 15,00 €



Torre de Capmany Garnatxa
Likörwein, 0,75 l
Rebsorte: Garnacha
Preis: 9,50 €

D.O. Montsant

Celler de Capçanes



Pansal del Calas 2008
roter Likörwein, 0,5 l
Rebsorten: Garnacha, Cariñena
Ausbau: 19 Monate im Eichenfass
Produktion: 4.500 Flaschen
Preis: 18,00 €



Flor de Primavera Peraj Ha'abib 2010
koscherer Rotwein
Rebsorten: Garnacha, Cabernet
Sauvignon, Cariñena
Ausbau: 12 Monate im Eichenfass
Preis: 22,00 €



Costers del Gravet 2012
Rotwein
Rebsorten: Cabernet Sauvignon,
Garnacha, Cariñena
Ausbau: 12 Monate im Eichenfass
Preis: 12,50 €



Lasendal 2016
Rotwein
Rebsorten: Garnacha, Merlot, Syrah
Ausbau: 9 Monate im Eichenfass
Preis: 8,00 €



Mas Picoosa Negra 2013
Rotwein
Rebsorten: Garnacha, Merlot, Syrah,
Tempranillo
Preis: 6,20 €



La Nit de les Garnatchas 2016
4 Flaschen Rotwein
Rebsorte: Garnacha
Ausbau: 4 Monate im Eichenfass
Terroir zum Genießen,
jede Flasche ein anderer Boden:
1x Lehm, 1x Kalk, 1x Schiefer, 1x Sand
Preis: 40,00 €



Mas Donis Negre 2016
Rotwein
Rebsorten: Tempranillo, Garnacha,
Merlot, Syrah, Cariñena
Preis: 5,80 €



Mas Donis Rosat 2017
Roséwein
Rebsorten: Garnacha, Tempranillo,
Merlot, Syrah
Preis: 5,70 €



Mas Donis Blanc 2017
Weißwein
Rebsorten: Garnacha blanca,
Macabeo
Preis: 5,70 €



D.O. Navarra

Compañía Vitivinícola Tandem



Ars Memoria 2008

Rotwein
Rebsorte: Cabernet Sauvignon
Ausbau: 26 Monate im Betontank
26 Monate im Eichenfass
Preis: 28,00 €



Ars Nova 2012

Rotwein
Rebsorten: Tempranillo, Cabernet
Sauvignon, Merlot
Ausbau: 24 Monate im Betontank
9 Monate im Eichenfass
Preis: 9,50 €



Mácula 2006

Rotwein
Rebsorten: Cabernet Sauvignon,
Merlot
Ausbau: 24 Monate im Betontank
26 Monate im Eichenfass
Preis: 13,50 €



Ars in Vitro 2013

Rotwein
Rebsorten: Tempranillo, Merlot
Ausbau: 24 Monate im Betontank
Preis: 6,00 €

D.O. Calificada Rioja

Artuke Bodegas y Viñedos



Artuke K4 2012

Rotwein
Rebsorten: 75% Tempranillo,
25% Graciano
Ausbau: 14 Monate im Eichenfass
Preis: 40,00 €



Artuke Pies Negros 2014

Rotwein
Rebsorten: 90% Tempranillo,
10% Graciano
Ausbau: 14 Monate im Eichenfass
Preis: 12,00 €



Artuke Finca de los Locos 2014

Rotwein
Rebsorten: 80% Tempranillo,
20% Graciano
Ausbau: 16 Monate im Eichenfass
Preis: 18,00 €



Artuke 2017

Rotwein
Rebsorten: 95% Tempranillo, 5% Viura
Preis: 8,00 €

Viña Ijalba



Dionisio Ruiz Ijalba 2010

Rotwein
Rebsorte: Maturana Tinta
Preis: 15,00 €



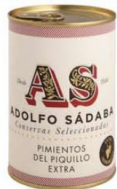
Delikatessen in Konserven aus Spanien

Adolfo Sádaba

Navarra ist dafür bekannt, dass dort das beste Gemüse Spaniens gedeiht.

Seit 1984 bereitet die Firma Adolfo Sádaba nach strenger Auswahl köstliche Konserven aus diesem Gemüse.

Sie legt höchsten Wert darauf, den natürlichen Geschmack der Produkte beizubehalten. Deshalb wird meist auf die Zugabe von Säuren oder Konservierungsstoffen verzichtet.



Pimientos del Piquillo

gebratene rote Paprikaschoten, die über Holzkohle geröstet ihre Bitterkeit verloren und ihr volles Aroma entwickelt haben.
Inhalt: 425ml in einer Weißblechdose
Preis: 6,50 €



Pimientos del Piquillo

gebratene rote Paprikaschoten, die über Holzkohle geröstet ihre Bitterkeit verloren und ihr volles Aroma entwickelt haben.
Inhalt: 212ml im Glas
Preis: 3,90 €



Alegrias Riojanas

scharfe rote Paprika
Inhalt: 250 ml
Gefäß: Glas
Preis: 4,80 €



Menestra in Olivenöl mit frittiertem Knoblauch

Inhalt: 445 ml
Gefäß: Glas
Preis: 4,70 €



weißer Thunfisch in Olivenöl

Inhalt: 250 ml
Gefäß: Glas
Preis: 5,90 €



marinierte Wachteln ohne Knochen

Inhalt: 370 ml
Gefäß: Glas
Preis: 11,00 €



mariniertes Rothuhn

Zutaten: 1 Rothuhn, Sonnenblumenöl, Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Essig, Wasser, Salz.
Inhalt: 720 ml
Gefäß: Glas
Preis: 13,50 €



mariniertes Kaninchen

Zutaten: 1/2 Kaninchen, Sonnenblumenöl, Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Essig, Wasser, Salz.
Inhalt: 720 ml
Gefäß: Glas
Preis: 10,00 €

Agrícola La Maja

Agrícola La Maja ist ein Familienunternehmen, das 1997 gegründet wurde und sich dem Anbau von Olivenbäumen sowie der Verarbeitung und dem Vertrieb von nativem Olivenöl extra widmet.



Oliven, geschlitz und eingelegt

Hojiblanca-Oliven mit Kern, gewürzt mit roten Paprika, Knoblauch, Lorbeerblätter, Thymian und Oregano
Nettogewicht: 990 g
Abtropfgewicht: 550 g
Gefäß: Glas
Preis: 5,50 €



Natives Olivenöl extra aus Spanien

Natives Olivenöl extra zeichnet sich dadurch aus, dass es höchsten Qualitätsanforderungen entspricht. Es wird ausschließlich durch mechanische Hilfsmittel während der ersten kalten Pressung gewonnen, der Säuregrad ist unter 0,8% (0,8g freie Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, pro 100g Öl). Je niedriger der Säuregrad eines Olivenöles ist, desto höher ist seine Qualität.

Agrícola La Maja

Agrícola La Maja ist ein Familienunternehmen, das 1997 gegründet wurde und sich dem Anbau von Olivenbäumen sowie der Verarbeitung und dem Vertrieb von nativem Olivenöl extra widmet.

Dank der von Agrícola La Maja aufgewandten Sorgfalt während des gesamten Herstellungsprozesses, angefangen vom Anbau der Olivenbäume, der Ernte, über den Verarbeitungsprozess des Öls bis hin zum Abfüllen und der Lagerung, werden in der Ölmühle in Mendavia Olivenöle höchster Qualität hergestellt. Folgende Olivenöle habe ich im Sortiment:

Alfar La Maja



Alfar La Maja wird ausschließlich aus „Arbequina“-Oliven hergestellt.

Die Ernte erfolgt, wenn sich die Oliven zu verfärben beginnen, also meist Ende Oktober oder Anfang November. Das Öl wird in weniger als zwölf Stunden durch Kaltextraktion entzogen, was einen sehr niedrigen Säuregrad und ein intensives Aroma bewirkt.

Alfar La Maja ist ein dichtes grün-gelbliches körperbetontes Olivenöl. Das reine Aroma überrascht durch seine Lebendigkeit und erinnert an frische grüne Früchte. Es lassen sich Duftnoten von Tomaten, Kräutern, Artischocken, Äpfeln und in geringerem Maße Bananen und wilden Früchten feststellen. Sein Geschmack erinnert an Bittermandeln, leicht pikant und mit einem süßlichen und flüssigen Abgang.

Gefäß	Inhalt	Preis
Weißblech	1 l	9,80 €
Glas dunkel	0,75 l	8,50 €
Glas dunkel	0,25 l	4,00 €

La Maja Edición Limitada

La Maja "Edición Limitada", EL, sind sortenreine Olivenöle aus besonderen Olivensorten, die nur in begrenztem Umfang und in ausgewählten Jahren gewonnen werden.

Durch die gezielte Auswahl der Reife, Feuchtigkeit, Mahlung und Temperatur kommt der Charakter der Olivensorten am besten zum Ausdruck.



Arróniz

Das Olivenöl der Sorte **Arróniz** hat eine grüne Farbe. Es hat ein reines und frisches Aroma nach grünem Gemüse, Artischocke, Apfel, Bananenschale und Kräutern mit Noten von Tomate und Bittermandel. Im Gaumen sind besonders Artischocke und Tomate präsent. Es ist leicht bitter und pikant.

Glas dunkel	0,5 l	7,60 €
-------------	-------	--------



Tosca

Das Olivenöl der Sorte Tosca hat eine ins gelbliche gehende grüne Farbe, Aromen von Waldfrüchten und Himbeeren mit leichten Tönen von Banane und Kiwi. Im Gaumen ist es erst angenehm süß, dann leicht bitter mit einer sehr leichten Schärfe.

Dieses außergewöhnliche Olivenöl gibt speziell Salaten eine besondere Note.

Glas dunkel	0,5 l	7,70 €
-------------	-------	--------





Olivar de la Luna

Das Familienunternehmen Sororidad s.r.l. liegt in Andalusien, im Norden der Provinz Córdoba im Herzen der Sierra Morena. Dieser steile und schwer zu bezwingende Gebirgszug war in den letzten Jahrhunderten Versteck für Bandoleros und politische Flüchtlinge. Um diesen Zustand zu beenden, verkündete König Carlos III ein Gesetz, nachdem diejenigen, die dort ein Stück Land nutzbar machten und Olivenbäume anpflanzten, dieses als Eigentum erhielten. Vielen Tagelöhner machten sich daraufhin an die Arbeit, um selbst ein Stück Land ihr Eigen nennen zu können. Da sie tagsüber ihren Lebensunterhalt verdienen mussten, blieb Ihnen für die Bestellung der Olivenhaine nur die durch den Mondschein erhellen Nächte. Zu Ehren dieser Menschen vermarktet Sororidad s.r.l. sein Olivenöl unter der Marke **Olivar de la Luna**, *Mond-Olivenhain*.

Das native Olivenöl extra Olivar de la Luna wird hauptsächlich aus Oliven der dort heimischen Sorte **Nevadilla Blanca** hergestellt. Die Oliven werden Anfang November geerntet und täglich nach der Ernte gemahlen. Dadurch wird der sehr niedrige Säuregrad von maximal 0,2% erreicht.

Dieses Olivenöl ist sehr fruchtig, mit Geschmack nach Oliven sowie Apfel- und Mandeltönen und erinnert an frisch geschnittenes Gras. Im Gaumen ist es süß und weich mit typischem leicht bitteren Abgang. Es ist sehr stabil mit einem hohen Anteil an Vitamin E.

	Gefäß	Inhalt	Preis
	Weißblech	5 l	52,00 €
	Weißblech	3 l	35,00 €
	Weißblech	1 l	13,50 €

	Gefäß	Inhalt	Preis
	Flasche aus blauem Glas mit Ausgießer	0,5 l	11,00 €

Spanischer Brandy

Bodegas Centro Españolas



Casajuana 100 años
Inhalt 0,7 l
Preis: 150,00 €



Casajuana 25 años CITIVS
Inhalt 0,7 l
Preis: 42,00 €

Alle Preise für Olivenöl und Konserven beinhalten 7% MwSt.

Alle Preise für Wein und Brandy beinhalten 19% MwSt.

Alle Produkte sind nur in begrenzten Mengen verfügbar. Durchgestrichene Produkte sind aktuell leider nicht lieferbar. Gerne informiere ich Sie, sobald sie oder gleichwertige wieder verfügbar sind.

Lieferung nur innerhalb der Bundesrepublik Deutschland. Lieferung von 12er Kartons Wein (auch gemischt) oder ab einem Bestellwert von 100 € frei Haus. Für Bestellungen unter diesem Wert können je nach Lieferort Versandkosten bis zu 5,00 € anfallen.

Diese Preise sind gültig bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste.