



Neuheiten in unserem Wein-Sortiment

Portugal

Falua 2006 Duas Castas Tinto seco, 0,75l (1l = 6,60 €) **4,95 €**

Almeirim (Vinho Regional Ribatejano). Zu Kurzgebratenem oder solo.
82/100 Punkte (= sehr gut) „Wein-Plus“, 12/06

Loios 2006 Tinto seco, 0,75l (1l = 9,27 €) **6,95 €**

Estremoz (Vinho Regional Alentejano). Zu Lamm, Rindersteaks oder solo.
14,5/20 Punkte „Weinwirtschaft“ 24/2006

Evel 2003 Tinto seco, 0,75l (1l = 10,40 €) **7,80 €**

Vila Nova de Gaia (D.O.C. Douro). Zu gut gewürztem Gebratenem und Gegrilltem.
Silber-Medaille „Mundus Vini 2005“, 2 Sterne „Weinwelt“ 6/2006,
15,5/20 Punkte „divino“ 1/2006, 15/20 Punkte „Weinwirtschaft“ 24/2006

Spanien

Castillo de Cheste 2005 Tinto semi-dulce, 0,75l (1l = 4,93 €) **3,70 €**

Valencia (D.O. Valencia). Zu Fleisch, mittelreifem Käse und Tapas.

Marquesa 2004 Tinto semi-dulce, 0,75l (1l = 6,60 €) **4,95 €**

Monóvar (D.O. Alicante). Zu reifem (Blauschimmel-)Käse oder solo.

Sequiot 2006 Tempranillo Cabernet Sauvignon seco, 0,75l (1l = 7,20 €) **5,40 €**

Valencia (D.O. Valencia). Zu sommerlichen Grillgerichten oder solo.
3 Sterne „Selection“ 4/2006, Prädikat Empfehlung „Berliner Weinführer 2006“

Viña Marquesa 2001 Reserva Especial Tinto seco, 0,75l (1l = 9,27 €) **6,95 €**

Monóvar (D.O. Alicante). Z. B. zu feinen und ausgefallenen Wildgerichten oder solo.
„Zu diesem Preis findet man sonst kaum wirklich gereifte Rotweine, die so gut schmecken.“ Stuart Pigott, FAZ am Sonntag

Segura Viudas Brut Reserva, 0,75l (1l = 13,27 €) **9,95 €**

Sant Sadurni D'Anoia (D. Cava). Premium-Sekt nach Champagner-Art,
24 - 36 Monate auf der Hefe gereift, stilvoller Begleiter eines kompletten Menüs.
85/100 Punkte (= ausgezeichnet) „Wein-Plus.de“ 11/2006