### VINO DE LA CASA / OFFENE WEINE LA MANCHA

# Sangria Glas - 3,00 €, 1/4 I - 4,60 €, 1/2 I - 8,00 €, 1/1 I - 13,00 €

Hauswein – Vino rot, weiß, rose – halbtrocken Glas – 3,80 €, 1/4 I – 4,60 €, 1/2 I – 8,00 €, 1/1 I – 13,00 €

#### OFFENE RIOJA

Rioja rot, weiß, rose – trocken Glas – 4,00 €, 1/4 I – 6,00 €, 1/2 I – 9,50 €, 1/1 I – 16,00 €

> Sangria Especial mit Freixenet 1/4 I – 6,00 €, 1/2 I – 11,00 €, 1/1 I – 17,00 €

#### SPANISCHE ROTWEINE / LA RIOJA

## Marques de Riscal Reserva

Der Marques de Riscal Reserva ist ein trockener Rotwein. Reife Frucht, Gewürznoten und wohldosierte Holzaromen, Geschmeidigkeit und Eleganz.

FI. 0,7 I – 46,00 €

## Marques de Murrieta Reserva

Ein wirklich edler Tropfen. Ausgewogen, elegant und von feiner Struktur. Die Sonne der spanischen Weinberge und die aromatischen Aromen des Eichenholzes, eingefangen in diesem wirklich wundervollen Wein.

FI. 0,7 I - 38,00 €

## Marques de Caceres (Crianza)

Tiefes rubinrot mit blassem, granatrotem Saum. Klar und brilliant. Im Mund -eischig mit viel Frucht und guter Säure. Reife und schmackhafte Tannine. Langes und anhaltendes Finale. Retronasal mit toastigen Noten.

FI. 0,7 I – 31,00 €

### Faustino V.

Ein geschmacksintensiver, junger Rioja aus 100% Tempranillo. Im Mund ist er saftig und komplex mit fruchtigen Aromen, vermählt mit einer ansprechenden, würzigen Note. Ein frischer und fruchtiger Wein, den man sich nicht entgehen lassen sollte.

FI. 0,7 I – 28,00 €

### Faustino I. Reserva

Ein klassischer, rubinroter Rioja. Am Gaumen kräftig und ra niert, versehen mit den eleganten Aromen der Holzreifung. Prächtige Geschmacksentwicklung mit feinen Tanninen und einem langen, seidenweichen Abgang.

FI. 0,7 I – 36,00 €

## Sangre de Toro

Das sehr schöne Bukett zeigt Aromen von Brombeeren, Himbeeren, Cassis, Vanille, Schokolade, Kräuter, Lakritz und Veilchen. Am Gaumen vollmundig, saftig, viel Frucht, feinwürzig, zartes Holz, charmant und lange nachhallend.

FI. 0,7 I - 22,00

# Pueblo Viejo

Trocken ausgebaut begeistert der Wein durch seine kirschrote Farbe mit einem leicht violetten Schimmer. Rein und leuchtend. Angenehm frisch und wohlriechend. Spaniens beliebteste Rebsorte, vereint weiche Tannine mit feinen Aromen und einem fruchtigem Charakter.

FI. 0,7 I – 18,00 €

## Campo Viejo

Dieser Reserva verströmt würzige Aromen von Zimt und Tabak sowie reifen roten Früchten. Ein außergewöhnlicher Wein mit einer feinen Holznote.

FI. 0,7 I – 18,00 €

## Rioja Bordon Crianza

Gleichgewicht aus saftiger Frucht und dezenten Reifearomen.

Das Bouquet zeigt Aromen von Knusperkirschen, Waldbeeren,
Vanille und Zimt. Das Mundgefühl weich und lebhaft,
mit einer schönen Struktur, die den Geschmack bis in das Finale hineinträgt.

FI. 0,7 I 25,00 €

## Campo Viejo Reserva

Der Campo Viejo Reserva zeigt komplexe Aromen von schwarzen Kirschen, Paumen, Brombeeren, Nelke und Vanille. Dieser Reserva von Campo Viejo ist ein eleganter, kräftiger Wein mit einer guten Länge.

FI. 0,7 I – 45,00 €

## Valdepenas Gran Reserva,

Der Wein besitzt ein elegantes Rubinrot mit Terracottafärbung. Das Aromenspektrum wird von reifen, dunklen Früchten angeführt. Durch die Reifung im Eichenfass sind typische Noten von Vanille und Gewürzen erkennbar.

FI. 0,7 I - 33,00 €

## Vina Albali

Kompakte Frucht nach hellen roten Beeren, Anklänge nach Vanille und Tabak und dazu wunderbar weich am Gaumen.

FI. 0,7 I – 18,00 €

#### SPANISCHER ROSE

Puerta Vieja Rosada FI. 0,7 I – 18,00 €

Rosada Monastrell (fruchtig, aromatisch) FI. 0,7 I – 18,00 €

Las Campanas FI. 0,7 I – 18,00 €

Diamante süß (Rioja) Fl. 0,7 l – 21,00 €

### SPANISCHE WEISSWEINE

Diamante süß oder trocken (Rioja) FI. 0,7 I – 21,00 €

Marques de Riscal FI. 0,7 I – 21,00 €

Blanco Verdejo Fl. 0,7 I - 18,00 €

# **CHAMPAGNER / SEKT**

Rondel

(halb trocken oder trocken) FI. 0,7 I – 25,00 €

Freixenet Carta Nevada

(halb trocken oder trocken)

FI. 0,7 I – 25,00 €

Castelblanc

(halb trocken oder trocken) FI. 0,7 I – 25,00 €

Glas Sekt 5,00 €

Moet & Chandon Champagner FI. 0,75 I – 89,00 €