

Willkommen
in Ihrem
privaten
Weinkeller



WEINE UND CAVAS

Inhalt

Geschichte und Werdegang	p. 02
Unsere Kellereien	p. 04
Die Vorteile, Kunde zu sein	p. 09
Sortiment für den Einstieg	p. 10
Die Penedès	p. 12
Die Priorat	p. 24
Die Rioja	p. 26
Ribera del Duero	p. 32
Cava	p. 36
Sets	p. 48
Süßer Weine	p. 52
Produktverzeichnis	p. 54

Wie klassifizieren wir unsere Weine und Cavas?

Mit dem Ziel, die Welt des Weins zugänglicher zu machen, haben wir basierend auf der Arbeit der Kritiker und Sommeliers Hugh Jonshon, Jancis Robinson und Madeline Puckette ein Klassifizierungssystem entwickelt, das auf den 5 Hauptmerkmalen eines Weins basiert:

- **Alkohol:** das Gefühl von Wärme im Mund.
- **Körper:** die Farbintensität und Dichte des Weins im Mund.
- **Tannine:** die Empfindungen von Adstringenz und Rauheit am Gaumen.
- **Süße:** das Gefühl von Süße im Mund.
- **Säure:** das Gefühl von Frische im Mund.

Alle Produkte des Weinguts werden anhand dieser fünf Merkmale sorgfältig analysiert und von 1 bis 5 bewertet. Mit den Ergebnissen und der Untersuchung dieser Informationen können wir unsere Weine und Cavas individuell in einer bestimmten Produkttypologie katalogisieren.

Bei Maset arbeiten wir mit 4 unterschiedlichen Produkttypologien:

- **Leitch:** frische, leichte Jungweine.
- **Fruchting:** Jungweine mit mittlerem Körper.
- **Gereift:** Crianza- und Reserva-Weine mit mittlerem Körper und hoher Komplexität.
- **Intensiv:** kräftige, körperreiche Weine.

Dank dieser Klassifizierung kann der Verbraucher schnell die wichtigsten Eigenschaften des Weins herausfinden, was ihm hilft, das Produkt nach seinem Geschmack und seinen Vorlieben zu wählen.

Geschichte und Werdegang

Winzer seit 1777

Die Familie Massana ist eine der ältesten dokumentierten Winzerfamilien der Weinbauregion Penedès (Barcelona). Die erste schriftliche Erwähnung der Beziehung der Familie zum Maset del Lleó (wörtlich: „kleines Bauernhaus, das Herrn Lleó gehört“) geht auf den 7. Juni 1777 zurück; an diesem Tag wurde das erste Familienmitglied auf dem Landgut geboren:

Pau Massana. Seitdem sind 10 Generationen mit der Bewirtschaftung der Böden und der Produktion hochwertiger Weine und Cavas verbunden.

Die Beharrlichkeit der Familie beim Anbau von Wein nahm auch angesichts der schrecklichen Reblausplage, die Ende des 19. Jahrhunderts wütete, nicht ab. Aus der Asche stieg die Hoffnung. So produzierte Josep Massana Carbó im Jahr 1917 den ersten

Schaumwein der Kellerei, eine spezielle Mischung aus lokalen Sorten, die wir auch heute noch verwenden.

In den 50er Jahren nutzte Ton Massana Ràfols, Sohn von Josep Massana Carbó und Dolors Ràfols, das Taxi eines Familienfreundes, um Weine, Obst und Gemüse aus

der Region Penedès nach Barcelona zu bringen. Als er sah, dass das Geschäft funktionierte, beschloss Ton 1958, einen LKW zu kaufen und die Produkte wöchentlich direkt zu den Kunden nach Hause zu liefern.

Ende der 80er Jahre spezialisierte sich unsere Familie auf die Herstellung und den Verkauf von Weinen und Cava und verzichtete auf Obst- und Gemüseprodukte. Außerdem machte die rasante Entwicklung der Telefonie einen besseren Verkaufs- und Kundendienst möglich, was zu persönlicheren und effizienteren Geschäftsbeziehungen führte. Ein Zeichen der Identität, das wir bis heute bewahrt haben.

Im Jahr 1992 bereiste Josep Massana Noya, der derzeitige Leiter des Weinguts, die spanische Halbinsel mit der Illusion, den Traum von einer engeren Kundenbindung zu verwirklichen. Zu diesem Zweck eröffnete er Vertriebsbüros in den wichtigsten Provinzhauptstädten Spaniens, derzeit 35 an der Zahl.

2001 haben wir das Geschäftsmodell nach Köln (Deutschland) exportiert und die erste Vertretung außerhalb Spaniens eröffnet; 2015 haben wir dann eine Filiale in Andorra eröffnet. Darüber hinaus exportieren wir seit 2000 Weine und Cava in mehr als 25 Länder, darunter Belgien, Brasilien, China, Korea, die USA, Finnland und Japan.

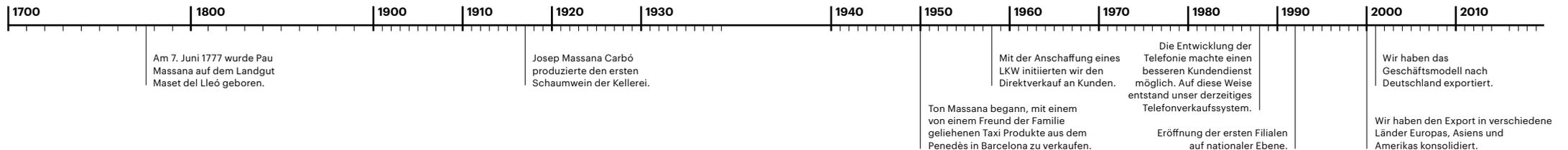
Derzeit betreuen wir weltweit mehr als 180.000 Kunden und produzieren jährlich mehr als 5 Millionen Flaschen Wein und Cava. Mit diesen Zahlen sind wir das führende Weingut im Direktverkauf mit Lieferung frei Haus ohne Zwischenhändler.

Derzeit betreuen wir weltweit mehr als 180.000 Kunden und produzieren

Tag der Weinlese in der Finca Maset del Lleó, 30er Jahre.



Ruhepause während der Weinlese, im Jahr 1952.



Unsere Kellereien

Maset besitzt eigene Kellereien in den Regionen Penedès, Priorat und La Rioja, drei der wichtigsten und führenden Weinanbauggebiete der Iberischen Halbinsel. Dieser strategische Ansatz erleichtert den Austausch von Techniken, Wissen und Erfahrungen zwischen Gebieten und verbessert die tägliche Arbeit in unseren Produktionszentren.

La Granada, Penedès

Unser Hauptsitz liegt in La Granada, einem kleinen Ort im Herzen des Penedès, der historischen Weingegend südlich von Barcelona. Hier produzieren wir ein großes Sortiment an Cavas, die dem Weingut internationalen Ruhm eingebracht haben. Außerdem erzeugen wir Rotweine mit ausgeprägtem mediterranem Charakter sowie erfrischende Weiß- und Roséweine. Die Weinberge der Familie Massana befinden sich in Sant Pau d'Ordal, einer Gemeinde, die für ihre große Vielfalt an Böden und Höhenlagen bekannt ist, was den Anbau zahlreicher Rebsorten sowohl mediterraner als auch atlantischer Art möglich macht.



Weinberge im Penedès mit dem Bergmassiv Montserrat am Horizont.

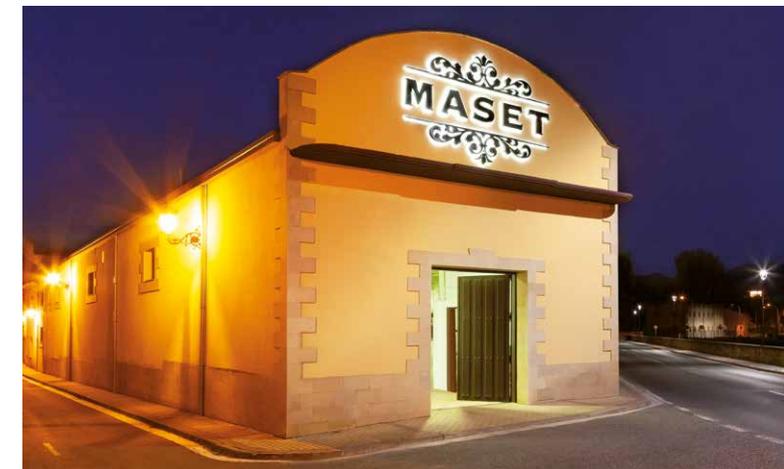


Hänge und Terrassen der Finca Mas Alsera in Torroja del Priorat.

El Molar, Priorat

Im Jahr 2000 begannen wir unser Weinprojekt in der Region Priorat mit der Gründung von Costers del Priorat, einem kleinen Weingut in El Molar, das die Struktur eines alten Kartäuser-Bauernhauses aus dem 15. Jahrhundert nutzt. In diesem einzigartigen Gebäude erzeugen wir unsere Weine mit Trauben autochthoner Sorten von drei historischen Weinbergen: Sant Martí in Bellmunt del Priorat, Mas Alsera in der Gemeinde Torroja del Priorat und Les Solanes del Molar im Süden der Comarca. Die Rebstöcke, die auf Stein- und Schieferterrassen angelegt sind, werden von Hand bewirtschaftet – mit traditioneller Landwirtschaft und niedrig gehaltenen Erträgen. Eine Arbeitsphilosophie, die es uns ermöglicht, die authentische Essenz des Priorat in Flaschen abzufüllen.

Haupteingang zu unserer Kellerei in La Rioja.



Haro, La Rioja

2012 erfüllte sich der Traum, ein Weinprojekt zu schaffen, das in die natürliche Umgebung von La Rioja integriert ist. Die Bodega liegt im historischen Bahnhofsviertel von Haro, in der Nummer 1 der Avenida Costa del Vino, dem wichtigsten Ort der Herkunftsbezeichnung D.O.C. Rioja. In dieser privilegierten Gegend kreieren wir alle unsere Weine auf der Grundlage traditioneller Herstellungsverfahren, verschließen uns aber nicht neuen Techniken, die eine Verbesserung der Qualität herbeiführen können. Eine Arbeitsphilosophie, die sich dem Engagement anschließt, die Weinlandschaft und das kulturelle Erbe dieser Region von internationalem Prestige aufrecht zu erhalten.

Zusammenarbeit

Um unseren Kunden ein breites Angebot an Produkten anbieten zu können, arbeiten wir seit über 25 Jahren mit Winzern aus verschiedenen Herkunftsbezeichnungen zusammen. Das ist eine bereichernde Zusammenarbeit, die uns die Möglichkeit gibt, Weine mit Sorten und in Gebieten herzustellen, die bis vor kurzem außerhalb unserer Reichweite lagen.



● Eigene Kellereien
● Zusammenarbeit

O Rosal, Rías Baixas

In der galicischen Unterzone von O Rosal wählen wir unter dem Schutz der D.O. Rías Baixas die besten Trauben der autochthonen Sorte Albariño aus, mit der wir unseren Weißwein Pazo de Oiras erzeugen.

Villafranca del Bierzo, El Bierzo

Westlich von León wachsen auf einer Höhe von 650 m die Mencía-Reben, aus denen wir unseren Ibericus Mencía herstellen, einen der duftigsten und erfrischendsten Rotweine des Weinguts.

Toro, Toro

Für die Herstellung des sortenreinen Tinta Fina Supreme selektieren wir die besten Trauben dieser Sorte aus der Provinz Zamora.

Roa, Ribera del Duero

In der Ortschaft Roa in Burgos, in der D.O. Ribera del Duero, wächst die Tinta del País, mit der wir die Rotweinfamilie Castillo de Urtau herstellen.

Cubillas de Sta. Marta, Castilla y León

In der Provinz Valladolid gedeihen unter der Gebietsangabe I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla y León die Verdejo-Rebstöcke in der Nähe des Flusses Duero. Aus ihren hervorragenden Trauben erzeugen wir unseren Weißwein Ibericus Verdejo.

Montilla, Montilla-Moriles

In der andalusischen sonnenverwöhnten Ortschaft Moriles wird unser Pedro Ximenez abgefüllt, ein exquisiter Süßwein, der mit dem traditionellen Verfahren namens „Asoleo“ hergestellt wird.

Fuente-Álamo, Castilla-La Mancha

In Albacete entstehen innerhalb der Gebietsangabe I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla die Traubensorten Syrah und Tempranillo, die den Rohstoff unserer Rotweine Abadía Antigua und Castillo de Elios bilden.

Wir möchten Ihre persönliche Bodega sein

Mehr als 180.000 Kunden vertrauen auf uns.



Bei Maset verfügen wir über ein weites Filialnetz in ganz Spanien und einen Hauptsitz in Deutschland in der Stadt Köln. Ein Einsatz, der es uns ermöglicht, den mehr als 50.000 deutschen Kunden (180.000 weltweit), die von unserer umfangreichen Produktauswahl (, die nur telefonisch, bei maset.com oder in unseren Filialen verkauft werden können), einen Service der Nähe und eine ausgeprägte familiäre Behandlung anzubieten.

Mehr als 30 Jahre Einsatz und Hingabe haben unser Weingut zum führenden Anbieter von Weinen und Cavas für die Lieferung frei Haus ohne Zwischenhändler gemacht.



Die Vorteile, Kunde zu sein

DAS BREITESTE PRODUKTANGEBOT IN EINER EINZIGEN BODEGA

Wir arbeiten mit 10 der renommiertesten Ursprungsbezeichnungen auf der Iberischen Halbinsel zusammen, darunter La Rioja, Penedès, Ribera del Duero, Priorat, Rías Baixas und Cava, um unseren Kunden die größte Auswahl an Produkten auf dem Markt anzubieten, die von einem einzigen Weingut hergestellt werden. Darüber hinaus erweitern und verbessern wir Jahr für Jahr unser Angebot und passen uns den Markttrends und dem Geschmack unserer Kunden an.

INDIVIDUELLE WEINBERATUNG

Wir stellen Ihnen unser qualifiziertes Weinberatungsteam zur Verfügung, das Ihnen bei der Auswahl der Weine und Cavas hilft, damit Sie Produkte nach Ihrem Geschmack und Ihren Bedürfnissen genießen können. Ebenso wird Ihnen ab dem ersten Kauf eine Person aus Ihrer Region zugewiesen, die Sie

berät, damit Ihre Fragen schneller und effizienter beantwortet werden können. Außerdem erhalten Sie ein kostenloses Abonnement des Maset Magazine der Weinkellerei mit Informationen über Produkte, Neuheiten und Artikel aus der Welt des Weins.

MASET-GARANTIE

Wir garantieren, dass unsere Produkte im optimalen Verzehr-Moment zum Verkauf angeboten werden. Sie müssen Ihre Weine und Cavas nicht mehr an dunklen, kühlen Orten lagern. Maset übernimmt das für Sie und kontrolliert zu jeder Zeit die geeignetste Umgebung für die Lagerung und die Reifung unserer Produkte. Wenn Sie nicht zufrieden sind, haben Sie außerdem ein Recht auf Umtausch oder Erstattung des gezahlten Betrags.



Individuelle Weinberatung.

Origen

COSECHA

Der Wert des Territoriums

Origen ist eine Hommage an die traditionellen handwerklichen Herstellungsverfahren der Weingüter der Penedès-Region, jenen traditionsreichen, erdverbundenen und sich selbst versorgenden Landgütern. Die lebendige Chronik einer fernen Vergangenheit. Ein Kunsthandwerk, das von einer Generation zur nächsten weitergegeben wurde und das es uns ermöglicht, die Essenz dieses althergebrachten Wissens zu genießen. Zweifellos die wahre Wiege unserer Weine.



Weisswein	D. O. Catalunya
Macabeo, Garnacha Blanca und Xarel-lo	
Alk.: 12 % vol.	Weintemp.: 6 - 8 °C
Typ: Fruchting	Alkohol: ●●○○○
Körper: ●●○○○	Tannine: ●○○○○
Süße: ●○○○○	Säure: ●●●●●

Blassgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Aromen von weißen Früchten, Kernobst und Banane vor einem Hintergrund aus Zitrusfrüchten und Blumen. Anklänge an frisch geschnittenes Gras. Im Mund ist er mild, frisch und fruchtig. Langer, leicht bitterer Abgang.

4,95 €

■■■■ 0352 - 75 cl

Rotwein	D. O. Catalunya
Cabernet Sauvignon und Tempranillo	
Alk.: 13,5 % vol.	Weintemp.: 12 - 14 °C
Typ: Fruchting	Alkohol: ●●●○○
Körper: ●●●○○	Tannine: ●●●○○
Süße: ●○○○○	Säure: ●●●●●

Von glänzendem Rubinrot mit violetten Reflexen. Aromen von roten und schwarzer Früchten vor einem Hintergrund aus Kräutern und Gewürzen. Anklänge an Erdbeerjoghurt und Anis. Ausgeglichen, frisch und fruchtig am Gaumen. Langer Abgang mit würzigen Noten.

5,35 €

■■■■ 0372 - 75 cl

Roséwein	D. O. Catalunya
Garnacha Tinta und Tempranillo	
Alk.: 12,5 % vol.	Weintemp.: 8 - 10 °C
Typ: Leicht	Alkohol: ●●○○○
Körper: ●●○○○	Tannine: ●○○○○
Süße: ●○○○○	Säure: ●●●●●

Blassrosa Farbe mit lachsroten Reflexen. Aromen von roten Früchten und Dauerlutscher vor einem blumigen Hintergrund und Anisnoten. Im Mund ist er leicht und fruchtig und hat einen langen, erfrischenden Abgang mit Nuancen von frischen Kräutern.

5,35 €

■■■■ 0362 - 75 cl

Viña Selena

COSECHA

Tränen des Mondes

Egal ob Neumond, zunehmender, abnehmender oder Vollmond - Selene, die griechische Mondgöttin, verliert unsere Weinfelder niemals aus den Augen. Durch ihren Schutz und den ausgewählten Vorlaufmost erhalten wir diese frischen und fruchtigen Weine, die wir ein wenig mit Traubenmost versüßen.



Weisswein	D. O. Catalunya
Macabeo, Garnacha Blanca und Xarel-lo	
Alk.: 11,5 % vol.	Weintemp.: 6 - 8 °C
Typ: Fruchting	Alkohol: ●●○○○
Körper: ●●●○○	Tannine: ●○○○○
Süße: ●●●○○	Säure: ●●●○○

Zitronengelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Aromen von Kernobst, Banane und Fruchtgummi vor einem Hintergrund aus Zitrusfrüchten und Blumen. Anklänge an frisch geschnittene Kräuter. Im Mund ist er süßlich, frisch und sehr fruchtig.

6,05 €

■■■■ 0357 - 75 cl

Rotwein	D. O. Catalunya
Cabernet Sauvignon und Tempranillo	
Alk.: 13 % vol.	Weintemp.: 10 - 12 °C
Typ: Fruchting	Alkohol: ●●●○○
Körper: ●●●○○	Tannine: ●●●○○
Süße: ●●●○○	Säure: ●●●○○

Von rubinroter Farbe mit sanften violetten Reflexen. Aromen von reifen schwarzen Früchten und Konfitüre auf einem Bitterorange-Grund und Gewürzen. Duftige Anklänge an Lakritz und Minze. Im Mund ist er mild, sämig und sehr fruchtig. Langer, persistenter Abgang.

8,35 €

■■■■ 0377 - 75 cl

Roséwein	D. O. Catalunya
Garnacha Tinta und Tempranillo	
Alk.: 12 % vol.	Weintemp.: 8 - 10 °C
Typ: Fruchting	Alkohol: ●●○○○
Körper: ●●●○○	Tannine: ●○○○○
Süße: ●●●○○	Säure: ●●●○○

Blassrosa Farbe. Aromen von roten Früchten und Dauerlutscher vor einem Hintergrund Zitrusfrucht und Blumen. Anklänge an Anis und Fruchtgummi. Im Mund ist er süßlich und sehr fruchtig und hat einen langen, erfrischenden Abgang mit Nuancen

5,60 €

■■■■ 0367 - 75 cl



Die Penedès

Ein vielfältiges und gleichzeitig einzigartiges Terroir

Bodegas Maset entstand 1777 im Penedès, einer historischen Weinregion zwischen Barcelona und Tarragona, auf einem kleinen Landstück zwischen dem Mittelmeer und dem Vorküstengebirge. Seitdem pflegt und bewirtschaftet die Familie Massana ihre Ländereien, um Weine von internationalem Ansehen herzustellen. Das Gebiet verfügt über eine reiche Vielfalt an Mikroklimata, die es uns ermöglicht, typisch mediterrane Sorten wie Xarel·lo, atlantische Sorten wie Merlot und kontinentale Sorten wie Chardonnay anzubauen. Eine breite Palette, die das Penedès zu einer der einzigartigsten, vielfältigsten und innovativsten Regionen der aktuellen Weinszene macht.

Blanc de Blancs

COSECHA

Eine Ahnung von Meer. Eine Landschaft mit Bergen und Hügeln. Alte, weise Weinberge. Nährstoffarme, raue Böden. Duftige Aromen von Most und getrockneten Kräutern. Und an den Wegerändern weiße und rote Blumen zwischen Mandeln und Olivenbäumen. Erinnerungen an das Penedès, in dem du geboren wurdest.



D. O. Penedès

Xarel·lo

Alk.:	11,5 % vol.	Weintemperatur:	6 - 8 °C
Typ:	Leitch	Alkohol:	●●○○○ Köper: ●○○○○
Tannine:	●○○○○	Süße:	●○○○○ Säure: ●●●●○

Zitronengelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Aromen von reifen weißen Früchten, Kernobst, Zitrus und weißen Blüten. Leichte Anklänge an Anis und geschnittenes Gras. Im Mund ist er frisch und fruchtig und im Abgang leicht bitter, was charakteristisch für diese Sorte ist.

6,75 €

|||| 0354 - 75 cl

Flor de Mar

COSECHA

Millionen Jahre nach dem Rückzug des Meeres von der Küstensenke blühen auf Kalksteinböden und Korallenfossilien unter dem Einfluss der kraftvollen Winde Scirocco und Levante Chardonnay-Rebstöcke. Der Einfluss des Meeres in einem frischen und mineralischen Wein, der an vergangene Zeiten erinnert, als die Penedès-Gegend vom Mittelmeer überschwemmt war.



D. O. Penedès

Chardonnay

Alk.:	11,5 % vol.	Weintemperatur:	6 - 8 °C
Typ:	Fruchtung	Alkohol:	●●○○○ Köper: ●●○○○
Tannine:	●○○○○	Süße:	●○○○○ Säure: ●●●●○

Zitronengelb mit zarten, goldenen Reflexen. Ausgeprägte Aromen von tropischen Früchten, reifen Birnen und Zitrusfrüchten vor einem blumigen Hintergrund. Anklänge an Zitronenjoghurt. Im Mund ist er fruchtig, hat einen guten Säuregehalt und einen langen, anhaltenden Abgang.

9,95 €

|||| 0355 - 75 cl

La Sínia

CRIANZA

Das Sínia (Rad) dreht sich wie das Rad der Zeit. Es dreht sich ohne Ende und gibt ihren natürlichen Rhythmus an. Frühling, Sommer, Herbst und Winter. Ein alter Takt, der uns mit dem Wissen der Erde und ihren Zyklen verbindet. Eine Reise in das Land unserer Vorfahren, das eine unerschöpfliche Quelle von Antworten und Lösungen ist. Die Natur ruft uns. Es ist Zeit, unsere Essenz wiederzugewinnen.



D. O. Penedès

Xarel·lo

In der Barrique Reifung und Nachreifung in der Flasche

Alk.:	11,5 % vol.	Weintemperatur:	8 - 10 °C
Typ:	Gereift	Alkohol:	●●○○○ Köper: ●●○○○
Tannine:	●●○○○	Süße:	●●○○○ Säure: ●●●●○

Zitronengelb mit goldgelben Reflexen. Aromen von reifen weißen Früchten, Litschis, weißen Blumen und Zitrusfrüchten. Zarte Anklänge an Geröstetes und balsamische Noten. Im Mund ist er frisch, sämig und komplex und hat einen leicht bitteren Abgang. In den nächsten Jahren wird er an Komplexität gewinnen.

11,15 €

|||| 03591 - 75 cl

La Soledad

RESERVA

La Soledad ist eine kleine Hommage an die Frauen der Nachkriegszeit. Eine Ode an die Mühe, Hartnäckigkeit und Ausdauer einer ganzen Generation von namenlosen und wortlosen Stimmen. Ein Wein voller Schönheit, aber auch voller Forderungen. Empowered, lebendig, mit Kampfgeist. Es ist an der Zeit, die Geschichte aus weiblicher Sicht zu betrachten und die Stimme von Soledad anzuhören.



Bronze Medaille
Vinari 2020. Premis
dels vins catalans.



D. O. Penedès

Chardonnay

In der Barrique Reifung und Nachreifung in der Flasche

Alk.:	11,5 % vol.	Weintemperatur:	8 - 10 °C
Typ:	Gereift	Alkohol:	●●○○○ Köper: ●●○○○
Tannine:	●●○○○	Süße:	●●○○○ Säure: ●●●●○

Zitronengelbe Farbe mit zarten goldenen Reflexen. Intensive Aromen von tropischen Früchten, Früchten mit Knochen und Zitronenjoghurt auf einem zarten Hintergrund von Vanille, Rauch und Honig. Im Mund ist er komplex, hat einen beachtlichen Säuregehalt und einen langen, anhaltenden Abgang.

11,95 €

|||| 03592 - 75 cl

Donzell

NOVEL

Nachdem sich die Hektik der Weinernte gelegt hat, gärt der feine Most unserer aromatischsten Sorten in der Ruhe unserer Bodega. Eine Ruhezeit, die am Sankt-Martins-Tag endet, wenn dieser edle Wein zum ersten Mal gekostet wird. Eine Ode an die Landschaft, die Erde und ihre Menschen. Aromen von Trauben, Blumen und Freude in einem Wein, der zu allen Gelegenheiten passt. Der frische und ehrliche Willkommensgruß für eine neue Ernte.



D. O. Penedès

Verschnitt von weißen Rebsorten

Alk.:	11,5 % vol.	Weintemperatur:	6 - 8 °C
Typ:	Fruchting	Alkohol:	●●○○○ Körper: ●●○○○
Tannine:	●○○○○ Süße: ●●○○○	Säure:	●●●○○

Blassgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Aromen von tropischen Früchten, Trauben und Steinobst vor einem duftigen Hintergrund aus Jasmin. Anklänge an Zitrone und frisch geschnittenes Gras. Im Mund ist er frisch, fruchtig und dadurch, dass es ein junger Wein ist, leicht und erfrischend prickelnd. Der Abgang ist leicht bitter.

6,95 €

|||| 0351 - 75 cl

Merlot

COSECHA

Zwischen dem Vorküstengebirge und den kleinen Anhöhen der Mittelmeerküste wachsen unsere Merlot-Trauben. Die nach Süden ausgerichteten Rebstöcke erhalten die Frische der Meeresbrise und die intensive sommerliche Sonneneinstrahlung, so dass die Früchte langsam reifen können, bis sie die optimale Süße erreicht haben. Lyrische und sensorische Synergie, bei der die Essenz der Erde erhalten bleibt.



D. O. Penedès

Merlot

Alk.:	12 % vol.	Weintemperatur:	6 - 8 °C
Typ:	Fruchting	Alkohol:	●●●○○ Körper: ●●○○○
Tannine:	●○○○○ Süße: ●●○○○	Säure:	●●●○○

Rosa Farbe mit erdbeerrotten Reflexen. Aromen von roten Früchten, Kernobst und Zitrusfrüchten vor einem parfümierten Hintergrund aus Erdbeerejoghurt und Blumen. Anklänge an Dauerlutscher und Fruchtgummis. Im Mund ist er leicht und fruchtig und hat einen langen, erfrischenden Abgang.

8,20 €

|||| 0363 - 75 cl

Abadia Mediterrània

Brise der Jugend

Weine mit natürlicher Perlage (Méthode Charmat), der aus dem feinen Most der Traube erzeugt und bei niedrigen Temperaturen vergoren wird. Dieser delikate Herstellungsprozess ermöglicht es uns, einen frischen und fruchtigen Weine mit feinen und gut integrierten Perlen zu erhalten.



Rosé

COSECHA

Prickelnder Wein

Garnacha Tinta

Alk.:	11 % vol.	Weintemp.:	8 - 10 °C
Typ:	Fruchting	Alkohol:	●●○○○
Körper:	●●○○○	Tannine:	○○○○○
Süße:	●●○○○	Säure:	●●●○○

Glänzend rosa Farbe. Aromen von Waldfrüchten (Kirsche, Himbeere und Johannisbeere) und Zitrusfrüchten (Pampelmuse) vor einem erfrischenden Hintergrund aus frisch geschnittenes Gras. Subtile Anklänge an Rosen und Anis. Im Mund ist er frisch und süß und hat einen leicht spritzigen Abgang.

6,80 €

|||| 0368 - 75 cl

Muscat

COSECHA

Prickelnder Wein

Moscatel de Frontignan

Alk.:	7 % vol.	Weintemp.:	6 - 8 °C
Typ:	Fruchting	Alkohol:	●●○○○
Körper:	●●○○○	Tannine:	●○○○○
Süße:	●●○○○	Säure:	●●●○○

Der Wein ist hellblass und strohgelb und hat Blumenaromen wie Rosen und weiße Blumen und fruchtige Noten nach reifer Melone, Orangenschale und Litschi. Im Mund ist er frisch mit Nuancen von Zitrusfrüchten und weißen Blumen und bietet einen angenehm erfrischenden perligen Geschmack.

6,65 €

|||| 0358 - 75 cl

Verdejo

COSECHA

Prickelnder Wein

Verdejo

Alk.:	11 % vol.	Weintemp.:	6 - 8 °C
Typ:	Fruchting	Alkohol:	●●○○○
Körper:	●●○○○	Tannine:	○○○○○
Süße:	●●○○○	Säure:	●●●○○

Zitronengelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Aromen von Kernobst und tropischen Früchten vor einem Hintergrund aus Zitrusfrüchten, Blumen und Kräutern. Anklänge an Banane. Im Mund ist er frisch und fruchtig mit feiner, spritziger Perlage. Der leicht bittere Abgang ist charakteristisch für diese Sorte.

6,80 €

|||| 03581 - 75 cl

Limitierte Auflagen



Auf der Suche nach der Essenz

„Ediciones limitadas“ ist das Projekt von Bodegas Maset, bei dem sortenreine Weine angeboten werden, die speziell zum Hervorheben der Primäraromen hergestellt werden. Nach einer Philosophie minimaler Eingriffe überwachen unsere Winzer die verschiedenen Produktionsstufen, um die reinste Essenz jeder Sorte anzubieten. Nur so erhalten wir unsere Garnatxa Blanca, Garnatxa, Pinot Noir und Cabernet Franc – intensiv fruchtig und erfrischende Weine.

Garnatxa Blanca COSECHA

Aus Garnacha Blanca – oder weißer Grenache – hergestellt, die auf 400 Metern Höhe zwischen dem majestätischen Fluss Ebro und der Comarca Matarraña auf unseren alten Weinfeldern wächst. Eine typische Mittelmeerlandschaft mit hoher Sonneneinstrahlung und geringen Niederschlägen, perfekte Bedingungen zum Anbau dieser traditionellen Traubensorte und ideale Konditionen für den Genuss der reinsten Ausdrucksform der Garnacha Blanca.

D. O. Catalunya

Garnacha Blanca

Alk.:	12,5 % vol.	Weintemperatur:	6 - 8 °C
Typ:	Fruchting	Alkohol:	●●○○○ Körper: ●●○○○
Tannine:	●○○○○ Süße:	●●○○○ Säure:	●●●○○

Wein von blasser, strohgelber Farbe. Intensive Aromen von weißen Früchten, Steinobst und tropischen Früchten. Anklänge an Zitrusfrüchte und mineralische und blumige Noten. Im Mund ist er süß und mild und sein Abgang ist leicht bitter mit Anklängen an Anis.

7,05 €

|||| 0359 - 75 cl

Garnatxa COSECHA

Von den Trauben alter Garnacha-Tinta-Rebstöcke, die am Fuße des Pàndols-Gebirges angebaut werden, gewinnen wir einen unserer fruchtigsten und mediterransten Weine. Die Rebstöcke, die auf kalkhaltigen Böden gepflanzt und von alten Olivenbäumen, Mandelbäumen und trockenen Steinmauern umgeben sind, genießen ein kühles Klima mit wenig Regen, ideal für Trauben von höchster Qualität. Diese Besonderheit macht es möglich, die ganze Kraft und Stärke eines Terroirs ohne Gleichen in Flaschen abzufüllen.

D. O. Catalunya

Garnacha Tinta

Alk.:	14,5 % vol.	Weintemperatur:	12 - 14 °C
Typ:	Fruchting	Alkohol:	●●●○○ Körper: ●●○○○
Tannine:	●●○○○ Süße:	●●○○○ Säure:	●●●○○

Rubinrot mit violetten Glanzlichtern. Aromen von reifen, roten Früchten vor einem balsamischen Hintergrund und Anisnoten. Anklänge an Dauerlutscher und Süßholz. Im Mund ist er lieblich und sehr fruchtig und einen leicht bitteren Abgang.

7,35 €

|||| 03731 - 75 cl

Pinot Noir COSECHA

Unweit der Serra de Pàndols liegen auf über 350 Metern Höhe unsere Weinberge, auf denen Pinot Noir angebaut wird. Diese delikate und eigenwillige Sorte genießt dank der lehm- und kalkhaltigen Böden und unter dem sanften Einfluss des Ebro und des Mittelmeers die perfekten Bedingungen, um eine ausgezeichnete Reifung zu erlangen. Aus seinen hervorragenden Früchten stellen wir diesen delikatsten, frischen und fruchtigen Wein her.

D. O. Catalunya

Pinot Noir

Alk.:	13,5 % vol.	Weintemperatur:	12 - 14 °C
Typ:	Leitch	Alkohol:	●●○○○ Körper: ●●○○○
Tannine:	●○○○○ Süße:	●●○○○ Säure:	●●●○○

Blasser purpurroter Färbung Färbung und Aromen von frischen roten Früchten vor einem parfümierten Blumengrund und balsamische Noten. Anklängen an Süßholz und schwarzer Pfeffer. Im Mund ist er frisch, leicht und lieblich und hat einen langen, fruchtigen Abgang.

8,80 €

|||| 03736 - 75 cl

Cabernet Franc SEMICRIANZA

Zu den Füßen des Vorküstengebirges wird unter majestätischen Klippen und Schluchten aus Kalkstein eine unserer auserlesensten und aromatischsten Rebsorten kultiviert. An diesem einzigartigen Ort, der nach Kiefer, Rosmarin und Thymian duftet, genießen unsere Reben ein trockeneres und kühleres Klima (Mittelmeerklima mit kontinentaler Tendenz), das ideal für ihre Entwicklung ist. Das sind ausgesprochen gute Eigenschaften, um einen duftenden, fruchtigen Wein mit eigener Identität zu erzeugen.

D. O. Catalunya

Cabernet Franc

In der Barrique Reifung

Alk.:	14 % vol.	Weintemperatur:	14 - 16 °C
Typ:	Fruchting	Alkohol:	●●●○○ Körper: ●●○○○
Tannine:	●●○○○ Süße:	●●○○○ Säure:	●●●○○

Kirschrote Farbe mit sanften violetten Reflexen. Intensive Aromen von frischen roten Früchten vor einem duftigen balsamischen und würzigen Hintergrund. Leichte Ausbaunoten und Anis. Im Mund ist er frisch und mild und hat einen leicht bitteren Abgang.

8,25 €

|||| 03732 - 75 cl

Roble

CRIANZA

Aus einer Auswahl von Tempranillo-Trauben aus der traditionellen Landwirtschaft erzeugen wir unseren Roble, einen überraschend frischen und komplexen Rotwein dank der Verwendung neuer Fässer aus französischer und amerikanischer Eiche. Diese einzigartige Herstellungsmethode ermöglicht eine schnellere Übertragung von Aromen und Tanninen auf den Wein; dabei bleiben sowohl die Hauptaromen als auch die süßen und gerösteten Nuancen des Fasses erhalten.

D. O. Catalunya

Tempranillo

In der Barrique Reifung

Alk.: 14 % vol. Weintemp.: 14 - 16 °C
 Typ: Gereift Alkohol: ●●●●○
 Körper: ●●●●○ Taninne: ●●●●○
 Süße: ●○○○○ Säure: ●●●●○

Intensive granatrote Farbe mit Reflexen der Picota-Kirsche. Aromen von frischen roten Früchten vor einem angenehmen balsamischen Hintergrund, der an Minze erinnert. Im Mund ist er mild und fruchtig und hat einen persistenten und ausgesprochen expressiven Nachgeschmack.

7,35 €

|||| 03742 - 75 cl



Gran Roble

RESERVA

Zwischen Weinbergen und Kiefernwäldern westlich des Küstengebirges schreibt die alte Eiche den Lauf der Zeit auf ihre Rinde. In ihrem Schatten reifen die Tempranillo-Trauben langsam, bis sie die optimalen Bedingungen erreichen, um unseren Gran Roble zu einem weisen und ehrlichen Wein zu machen.



D. O. Penedès

Tempranillo

Lange Reifung in der Barrique und Nachreifung in der Flasche

Alk.: 14 % vol. Weintemp.: 16 - 18 °C
 Typ: Gereift Alkohol: ●●●●○
 Körper: ●●●●○ Taninne: ●●●●○
 Süße: ●○○○○ Säure: ●●●●○

Glänzend rote Farbe der Picota-Kirsche mit zarten orangefarbenen Reflexen. Intensive Aromen von roten und schwarzen Früchten, Dill und Gewürzen. Im Mund ist er mild und lieblich, hat einen langen Nachgeschmack und einen leicht bitteren Abgang.

10,15 €

|||| 03750 - 75 cl



Gran Origen

CRIANZA

Rotwein aus der Weinsorte Cabernet Sauvignon von zwei sehr unterschiedlichen Weinparzellen. Die Trauben der meeresnahen Küstenebene verleihen unserem Wein Milde, Süße (größerer Anteil an Alkohol und Zucker) und die charakteristische salzige Note des Mittelmeers; die auf den höheren Lagen wachsenden Trauben des Vorküstengebirges bringen hingegen Frische, Aromen und Struktur. Die zarte Verbindung zweier Welten, die subtile Harmonie der Extreme.

D. O. Catalunya

Cabernet Sauvignon

In der Barrique Reifung

Alk.: 14 % vol. Weintemp.: 14 - 16 °C
 Typ: Intensiv Alkohol: ●●●●○
 Körper: ●●●●○ Taninne: ●●●●○
 Süße: ●○○○○ Säure: ●●●●○

Granatrot mit orangefarbenen Reflexen. Intensive Aromen von reifen schwarzen Früchten, Gewürzen und Süßholz. Anklänge an Holz, gebackenen Paprika und Karamellbonbons. Im Mund ist er frisch, fruchtig und abgerundet. Langer, persistenter Abgang.

7,35 €

|||| 03741 - 75 cl



Cabernet Sauvignon

RESERVA

Im Herzen der Penedès-Region wachsen unsere Cabernet-Sauvignon-Reben. Eine kleine Traube mit festem Fleisch, die uns, vom sanften Mittelmeerklima beeinflusst, ausgewogene Weine mit intensiven Aromen reifer Früchte schenkt.



D. O. Penedès

Cabernet Sauvignon

Lange Reifung in der Barrique und Nachreifung in der Flasche

Alk.: 13,5 % vol. Weintemp.: 16 - 18 °C
 Typ: Intensiv Alkohol: ●●●●○
 Körper: ●●●●○ Taninne: ●●●●○
 Süße: ●○○○○ Säure: ●●●●○

Intensive rubinrote Farbe mit zarten granatrotten Reflexen. Aromen von reifen schwarzen Früchten, Geröstetem und Gewürzen vor einem duftenden Hintergrund von Anis und Holz. Im Mund intensiv mit langer, fruchtiger Abgang.

10,15 €

|||| 03751 - 75 cl



1777

RESERVA

Ein Wein wie von damals

Zu Ehren der Gründer der Massana-Dynastie im Jahr 1777 haben wir bei unserer besten Tempranillo-Traube die traditionellsten Verfahren eingesetzt. Ein Nachlass des Herstellungsgeheimnisses, der diesen Wein zu unserer Insignie macht.

D. O. Penedès

Tempranillo

Lange Reifung in der Barrique und Nachreifung in der Flasche

Alk.: 14 % vol. Weintemperatur: 16 - 18 °C
 Typ: Gereift Alkohol: ●●●●○ Körper: ●●●●○
 Taninne: ●●●●○ Süße: ●○○○○ Säure: ●●●●○

Intensives Rot der Picota-Kirsche mit orangefarbenen Reflexen. Aromen von roten Früchten, von Grapefruit und Tabakblättern vor einem parfümierten Hintergrund aus Dill und Gewürzen. Zarte, sehr gut integrierte Holznuancen. Im Mund ausgewogen, abgerundet und mit einem langen, geschmeidigen Abgang.

19,95 €

|||| 03765 - 75 cl



In Geschenkverpackung



Natura

CRIANZA ÖKO

Die Erde umarmen. Das Zugehörigkeitsbewusstsein wecken. Ihre unparteiische, unerbittliche, schöne und gleichzeitig freie Ordnung akzeptieren. Ihr Zeit geben, zu uns zu sprechen. Ihr zuhören. Die essenziellen Aromen von feuchter Erde und die Klänge wiedergefundener Fauna genießen. Dem Pfad folgen, um uns in die Wildnis zu begeben. Uns einfach nur in Natur verwandeln.



Foc

RESERVA

Rotwein aus den Trauben unserer Merlot-Weinberge im Flachland der Penedès-Gegend, wo die Trauben durch den Einfluss des Mittelmeers und der Sommersonne eine optimale Reifung erfahren. Ein privilegiertes Klima, das es uns erlaubt, das Beste aus dieser Sorte herauszuholen und einen eleganten, feinen und sehr aromatischen Wein zu schaffen.



Silber Medaille
AWC Vienna 2020.



Syrah

RESERVA

Aus Trauben der Sorte Syrah hergestellt, die auf ariden Weinfeldern der Vorküstengebirge auf 400 m Höhe wachsen. Ein jahrtausendjähriges Weinanbaugebiet, das vom Licht des Mittelmeers beschienen und von den beiden hier dominanten Winden berührt wird: dem Nordwind Cierzo und dem Südwestwind Garbino.



Gold Medaille
AWC Vienna 2020.



Gran Selección

GRAN RESERVA

Jedes Jahr wählen wir einzeln die 100 besten Fässer der Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot aus, um unseren Gran Selección herzustellen, den einzigen Gran Reserva des Weinguts. In diesen Fässern wird der Wein bis zu 24 Monaten ausgebaut. Danach ruht er noch viele Jahre in der Flasche, bis seine Gesamtausbauezeit von 60 Monaten erreicht ist.



D. O. Penedès

Tempranillo

In der Barrique und Nachreifung in der Flasche

Alk.: 13 % vol. Weintemperatur: 14 - 16 °C

Typ: Gereift Alkohol: ●●●○○ Körper: ●●●○○

Tannine: ●●●○○ Süße: ●○○○○ Säure: ●●●●○

Kirschrote Farbe mit zarten rubinroten Reflexen. Intensive Aromen von reifen, roten Früchten und mediterranem Unterholz vor einem Hintergrund mit Anisnote und balsamischen Nuancen. Duftige blumige Anklänge und Noten des Ausbaus. Am Gaumen ist er mild und freundlich und hat einen langen, persistenten Abgang mit Anklängen an rote Früchte.

12,95 €

|||| 0373 - 75 cl

D. O. Penedès

Merlot

Lange Reifung in der Barrique und Nachreifung in der Flasche

Alk.: 13,5 % vol. Weintemperatur: 16 - 18 °C

Typ: Gereift Alkohol: ●●●○○ Körper: ●●●○○

Tannine: ●●●○○ Süße: ●○○○○ Säure: ●●●●○

Granatrote Farbe mit zarten orangefarbenen Reflexen. Aromen von reifen Früchten vor einem Hintergrund aus Anklängen an Gewürze und Süßholz. Leichte Anklänge an gegrillte Paprika, Vanille und Holz. Breit und intensiv im Mund mit ausgezeichneten milden Tanninen und dem charakteristischen Hauch von Kakao der großen Merlot-Weine.

11,15 €

|||| 03752 - 75 cl

D. O. Catalunya

Syrah

Lange Reifung in der Barrique und Nachreifung in der Flasche

Alk.: 14 % vol. Weintemperatur: 16 - 18 °C

Typ: Intensiv Alkohol: ●●●○○ Körper: ●●●○○

Tannine: ●●●●○ Süße: ●○○○○ Säure: ●●●●○

Intensives Rubinrot mit sanften orangefarbenen Reflexen. Aroma reifer schwarzer Früchte vor einem balsamischen Hintergrund und Blumen. Anklänge an Lakritz, Karamellbonbons und Anis. Zarte schwarzer Pfeffer- und Holznoten. Im Mund ist er intensiv mit reifen Tanninen.

11,50 €

|||| 0378 - 75 cl

D. O. Catalunya

Cabernet Sauvignon und Merlot

Sehr lange Reifung in der Barrique und Nachreifung in der Flasche

Alk.: 14 % vol. Weintemperatur: 16 - 18 °C

Typ: Intensiv Alkohol: ●●●○○ Körper: ●●●○○

Tannine: ●●●●○ Süße: ●○○○○ Säure: ●●●●○

Rubinrot mit zarten ziegelroten Reflexen. Intensive Aromen von reifen schwarzen Früchten und komplexes Bouquet nach Lakritzextrakt, Pfeffer und Sternanis. Leichte balsamische Nuancen und Anklänge an gerösteten Pfeffer, Rauch und Zeder. Im Mund ist er elegant, mit samtigen Tanninen und einem langen Abgang reifer Fruchtarmelade.

15,25 €

|||| 03761 - 75 cl

Die Priorat

Wenn die Landschaft zum Wein wird

Zwanzig Minuten von Tarragona entfernt liegt das Priorat, eine raue und wilde Gegend, die vom beeindruckenden Montsant-Massiv überragt und vom Fluss Siurana durchzogen wird. Der Name Priorat ist seit dem 12. Jahrhundert mit der Welt des Weins verbunden, als die Kartäusermönche den Weinanbau aus der Provence hierherbrachten. Eine mystische und spirituelle Prägung, die die schwindelerregenden schieferbedeckten Hänge noch immer bewahren. In diesem Territorium herrscht ein mediterranes Klima mit kontinentaler Tendenz – ideale Bedingungen für den Anbau der warmen Garnacha Tinta und der rustikalen Cariñena, auch Carignan; diese beiden Rotweinsorten haben der Gegend weltweites Ansehen verschafft. Die beiden Seiten des Priorat.

Mas Viló SEMICRIANZA

Auf dem vielfarbigem Llicorella-Boden wachsen an Hängen und auf Terrassen steiler Abhänge unsere Cariñena- und Grenache-Reben. Eine Landschaft von dunkler und glänzender Farbe, die durch das Schiefergestein spiegelnd wirkt und eisenhaltige, rötliche und rostige Töne aufweist. Ein arider Boden, der mit Eseln hartnäckig bearbeitet wird und deren Trauben per Hand verlesen werden. Eine lobenswerte Mühe, um Trauben höchster Qualität zu ernten, von denen wir nach ihrer Reifung im Weinfass dieses Kunstwerk erhalten. Der lebendige Reflex des Priorat.



D. O. Q. Priorat

Garnacha Tinta und Cariñena

Kurze Reifung in der Barrique

Alk.: 14,5 % vol. Weintemp.: 12 - 14 °C

Typ: Intensiv Alkohol: ●●●●●

Körper: ●●●●● Taninne: ●●●●●

Süße: ●●○○○ Säure: ●●●●●

Rubinrot mit violetten Reflexen. Aromen von frischen roten Früchten auf einem milden Hintergrund aus balsamischen Nuancen und Gewürzen. Subtile Anklänge an Lakritz, Tabak, Geröstetes und mediterranes Unterholz. Im Mund ist er fruchtig, mineralisch, mit reifen Tanninen und einem langen, anhaltenden Abgang.

13,95 €

■■■ 2372 - 75 cl

Clos Viló CRIANZA

Auf halber Strecke zwischen der ländlichen Umgebung von Tarragona und der Ebro-Region ragt unter dem majestätischen Gebirgszug des Montsant ganz plötzlich das Priorat heraus. Von über 1000 Meter hohen Hügeln umgeben wachsen die Cariñena- und Grenache-Rebstöcke an den steilen Schieferhängen der Finca Sant Martí. Eine von der Weisheit des Menschen gestaltete Landschaft, in der im Laufe der Jahre gebaute Steinterrassen dem Geröllboden kleine Stücke Land abgewinnen. Eine übermenschliche Mühe, die mit diesem sympathischen und ehrlichen Wein belohnt wird. Die lebendige Singularität der Priorat-Region.



D. O. Q. Priorat

Cariñena und Garnacha Tinta

Gärung in der Amphore, in der Barrique gereift und Nachreifung in der Flasche

Alk.: 14,5 % vol. Weintemp.: 6 - 18 °C

Typ: Intensiv Alkohol: ●●●●○

Körper: ●●●●● Taninne: ●●●●○

Süße: ●○○○○ Säure: ●●●●●

Wein von intensiver rubinroter Farbe mit granatrot Reflexen. Aromen von reifen schwarzen Früchten und mediterranen Kräutern. Der Hintergrund ist leicht balsamisch und mineralisch. Am Gaumen schmackhaft, frisch und sehr gut strukturiert. Reife Tannine und ein außergewöhnlich langer Abgang.

19,95 €

■■■ 2374 - 75 cl

Clos Viló SEMICRIANZA

Aus den besten Trauben der Garnacha Tinta vom Anwesen Sant Martí erzeugen wir unseren Clos Viló Blanc de Noirs, den ersten Weißwein des Weinguts aus roten Trauben. Die Verbindung zweier gegensätzlicher Charaktere in einem Wein ist ein getreues Spiegelbild der Dualität des Priorat: ein Kontrast zwischen Kultur und Natur, zwischen dem Spirituellen und dem Irdischen, zwischen der Wärme der Frucht und der Kälte des Schiefers. Denn nur aus dem Konflikt entsteht das Außergewöhnliche.



D. O. Q. Priorat

Garnacha Tinta

Kurze Reifung in der Barrique

Alk.: 13,5 % vol. Weintemp.: 8 - 10 °C

Typ: Fruchtung Alkohol: ●●●●●

Körper: ●●○○○ Taninne: ●○○○○

Süße: ●○○○○ Säure: ●●●●●

Strohgelbe Farbe mit zarten rosafarbenen Reflexen. Aromen von weißen Früchten, Steinobst und weißen Blumen. Anklänge an Zitrone, gemähtes Gras und Süßigkeiten vor einem leicht mineralischen Hintergrund. Im Mund ist er intensiv und erfrischend und sein Abgang ist lang.

**Nur verfügbar im Set
ESSENCIA PRIORAT** - Siehe Seite 50

75 cl

Die Rioja



Jenseits von allen Modeerscheinungen

La Rioja im Norden der Iberischen Halbinsel ist eine der renommiertesten Weinregionen der Welt. Ende des 19. Jahrhunderts wurde sie von den großen Winzern aus Bordeaux beeinflusst, die nach Haro kamen, um die französische Republik mit Wein zu versorgen, nachdem die Reblaus ihre Weinberge verwüstet hatte. Dieser lange kulturelle Austausch hat den Charakter ihrer Weine tief geprägt: elegant, strukturiert und mit einem unverkennbaren Hauch von Fassaromen. La Rioja ist in drei große Unterzonen unterteilt: Alta, Alavesa und Oriental. Die ersten beiden genießen ein erfrischendes atlantisches Klima, ideal für den Anbau der Tempranillo, dem Juwel in der Krone, und der erstaunlichen Tempranillo Blanco. In La Rioja Oriental hingegen, die näher an Navarra liegt und vom Ebro beeinflusst wird, finden wir ein gemäßigteres und stärker mediterranes Klima. Dies ist der ideale Lebensraum für die warme und fruchtbare Garnacha Tinta.

Silvestre

COSECHA

Nach dem uralten, in der Rioja Alavesa traditionellen System der Kohlensäuremischung hergestellter Rotwein. Eine wiederaufgegriffene, an die neue Zeit angepasste Kunst, die die blumigen Aromen und Nuancen des Weins ganz besonders hervorheben. Der reine Ausdruck der Jugend, die die Natur und das Knowhow bei jeder Ernte erneuern.



D. O. Ca. Rioja

Tempranillo		
Alk.:	13,5 % vol.	Weintemperatur: 12 - 14 °C
Typ:	Fruchting	Alkohol: ●●●●○ Köper: ●●●●○
Tanninge:	●●●●○ Süße: ●●●●○ Säure: ●●●●○	

Kirschrot mit violetten Reflexen. In der Nase stechen seine intensiven Aromen von sauren roten Früchten, blumigen Noten und würzigen Nuancen hervor vor einem duftigen balsamischen. Anklänge an Erdbeerjoghurt, Dauerlutscher und Fenchel. Im Mund ist er leicht, lieblich und frisch und hat einen sanften und sehr ausgeprägten fruchtigen Abgang.

7,25 €

|||| 0397 - 75 cl

Tempranillo

SEMICRIANZA

Rotwein nach dem traditionellen Herstellungssystem der Rioja-Region, bei der der Wein in der Bodega altert. Eine kurze Verweildauer im Barrique (4 bis 6 Monate), um die Komplexität und Eleganz des Ausbaus zu erreichen, ohne die Lebendigkeit und Frische der Frucht einzubüßen. Ein einzigartiger Prozess dem wir den Genuss jedes einzelnen Tropfens dieses hervorragenden Weins verdanken. Ein echter Klassiker aus La Rioja.



D. O. Ca. Rioja

Tempranillo		
Kurze Reifung in der Barrique und Nachreifung in der Flasche		
Alk.:	13,5 % vol.	Weintemperatur: 14 - 16 °C
Typ:	Gereift	Alkohol: ●●●●○ Köper: ●●●●○
Tanninge:	●●●●○ Süße: ●●●●○ Säure: ●●●●○	

Von rubinroter Farbe mit zarten granatroten Reflexen. Aromen von roten Früchten, Blumen und Erdbeerjoghurt vor einem zarten Hintergrund aus Tabakblättern, Karamellbonbons und Gewürzen. Balsamische Nuancen von Minze und Dill. Im Mund ist er elegant, frisch und seidig. Langer, persistenter Abgang.

8,20 €

|||| 0393 - 75 cl

Crianza

CRINANZA

In der Rioja Alavesa, wo sich der Ebro zwischen alten Weinbergen windet, wachsen die Tempranillo-Trauben genügsam vor sich hin, bis der Tag der Ernte kommt. Eine perfekte Union zwischen Natur und Mensch, zwischen Tradition und Moderne. Eine Reise zu den Ursprüngen, zur weisen Essenz, wo die Sinne wiedererwachen und den Genuss dieses Weinschatzes ermöglichen.



D. O. Ca. Rioja

Tempranillo		
In der Barrique Reifung und Nachreifung in der Flasche		
Alk.:	13,5 % vol.	Weintemperatur: 14 - 16 °C
Typ:	Gereift	Alkohol: ●●●●○ Köper: ●●●●○
Tanninge:	●●●●○ Süße: ●●●●○ Säure: ●●●●○	

Intensive rubinrote Farbe mit zarten granatroten Reflexen. Aromen von roten Früchten und Gewürzen vor einem parfümierten balsamischen Hintergrund. Anklänge an Dill, Süßholz, Vanille und Karamellbonbons. Am Mundeingang mild mit reifen Tanninen und einem mittleren Körper und im Abgang lang und persistent.

9,95 €

|||| 0394 - 75 cl

Reserva

RESERVA

Hergestellt aus Trauben alter Weinstöcke, die auf 600 m Höhe in kleinen Parzellen in der Nähe der Ortschaft Medrano wachsen. Ein außergewöhnliches Trockenland, das ein kühles Atlantiklima mit kontinentaler Tendenz genießt – optimale Bedingungen für eine langsame Reifung der Trauben. Ein Rotwein, der dank seiner Intensität nach einem langen Ausbau in Eichenfässern und dem zusätzlichen Flaschenausbau zu einer echten Ode an die Zeit wird.



D. O. Ca. Rioja

Tempranillo		
Lange Reifung in der Barrique und Nachreifung in der Flasche		
Alk.:	13,5 % vol.	Weintemperatur: 16 - 18 °C
Typ:	Gereift	Alkohol: ●●●●○ Köper: ●●●●○
Tanninge:	●●●●○ Süße: ●●●●○ Säure: ●●●●○	

Von intensiver granatroter Farbe mit zarten orangefarbenen Reflexen. Aromen von roten und schwarzen Früchten, Erdbeerjoghurt, Gewürzen, Dill und Tabakblättern vor einem delikaten Hintergrund aus Rauch und Zeder. Im Mund ist er mild und fruchtig, hat abgerundete Tannine und einen außergewöhnlich langen Abgang.

14,40 €

|||| 0395 - 75 cl

Ibericus

Eine Reise zu den Ursprüngen

Mit Ibericus setzt die Bodega auf Biodiversität und die Erhaltung der repräsentativsten autochthonen Sorten der spanischen Halbinsel. Eine Reise durch unser Land, von Norden nach Süden und von Osten nach Westen, durch eine Auswahl der sortenreinen Weine mit der größten Persönlichkeit in der Weinszene.



Monastrell

CRIANZA

Monastrell ist eine der ältesten Rotweinsorten der Iberischen Halbinsel. Die ursprünglich von der Mittelmeerküste stammende Rebe bringt farbintensive Rotweine mit angenehmen Aromen von schwarzen und roten Früchten und leicht würzigen Noten hervor.

Einzigartiger Wein

Monastrell			
Kurze Reifung in der Barrique			
Alk.:	14 % vol.	Weintemperatur:	14 - 16 °C
Typ:	Intensiv	Alkohol:	●●●●○ Köper: ●●●●○
Tannine:	●●●●○	Süße:	●●○○○ Säure: ●●●●○

Dunkelrotes Rubinrot mit violetten Reflexen. Aromen von reifen roten Früchten vor einem leicht balsamischen Hintergrund und gerösteten Nuancen. Subtile Anklänge an Erde, mediterranes Unterholz und Tabakblätter. Im Mund ist er intensiv und fruchtig, mit reifen Tanninen und einem langen, anhaltenden Abgang.

7,85 €

|||| 03733 - 75 cl

Graciano

SEMICRIANZA

Graciano ist eine der einzigartigsten parfümierten roten Sorten der Iberischen Halbinsel. Aufgrund ihres geringen Ertrags bis vor kurzem wenig geschätzt, wächst sie heute wieder großflächig an den Bergen im Norden des Landes dank der Üppigkeit, Säure und guten Farbe.

Einzigartiger Wein

Graciano			
Kurze Reifung in der Barrique			
Alk.:	13,5 % vol.	Weintemperatur:	12 - 14 °C
Typ:	Intensiv	Alkohol:	●●●●○ Köper: ●●●●○
Tannine:	●●●●○	Süße:	●○○○○ Säure: ●●●●○

Intensives Rubinrot mit glänzenden violetten Reflexen. In der Nase sind Aromen von kandierten roten Früchten und Gewürzen auf einem leichten Grund aus Tabakblättern und geröstetem Holz spürbar. Anklänge an Trockenfrüchte und Anis. Im Mund ist er intensiv, lieblich und frisch, weist reife Tannine auf und hat einen leicht fruchtigen Abgang.

6,75 €

|||| 03735 - 75 cl

Mencia

SEMICRIANZA

Mencia ist eine der beliebtesten roten Sorten der Iberischen Halbinsel. Sie stammt ursprünglich aus El Bierzo und zeichnet sich durch ihre Mineralität und ihre intensiven Aromen von frischen, violetten Früchten aus. Mild und mit geringem Säuregehalt schmeckt er als junger Wein am besten.

Einzigartiger Wein

Mencia			
Kurze Reifung in der Barrique			
Alk.:	13 % vol.	Weintemperatur:	12 - 14 °C
Typ:	Fruchtung	Alkohol:	●●●○○ Köper: ●●●○○
Tannine:	●●○○○	Süße:	●●○○○ Säure: ●●○○○

Kräftiges Rubinrot mit zarten violetten Reflexen. Intensive Aromen von roten Früchten vor einem duftenden Hintergrund von Veilchen und Minze. Anklänge an Erdbeerjoghurt und Tabakblätter. Im Mund ist er mild und lieblich, hat abgerundete Tannine und eine Explosion frischer Früchte. Langer Abgang und persistenter Nachgeschmack.

8,10 €

|||| 03737 - 75 cl

Verdejo

COSECHA

Verdejo ist eine der repräsentativsten und einzigartigsten weißen Sorten der Iberischen Halbinsel. Sie ist perfekt an die Trockenheit der wenig fruchtbaren Lehmböden von Kastilien-León angepasst und bringt Weine hervor, die sich durch ein intensives Aroma vor einem leichten, duftigen Fenchelhintergrund auszeichnen.

Vino de la Tierra de Castilla y León

Verdejo			
Alk.:	12,5 % vol.	Weintemperatur:	6 - 8 °C
Typ:	Fruchtung	Alkohol:	●●○○○ Köper: ●●○○○
Tannine:	●○○○○	Süße:	●○○○○ Säure: ●●●●○

Zitronengelbe Farbe mit goldgelben Reflexen. Intensive Aromen von tropischen Früchten, Früchten mit Knochen, Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Duftige Anklänge an Fenchel. Im Mund ist er sämig, fruchtig und hat den für diese Sorte charakteristischen leicht bitteren Abgang.

8,35 €

|||| 0356 - 75 cl

Ribera del Duero

Über 2.500 Jahre Geschichte

Im Norden von Castilla y León, in der großen nördlichen Hochebene der Iberischen Halbinsel, befindet sich die Herkunftsbezeichnung Ribera del Duero, ein komplexes Terroir mit einem harten Klima, in dem Rotweine von außergewöhnlicher Qualität entstehen können. Der Weinbau an den Ufern des Duero hat seine Wurzeln in der Vergangenheit. Jüngste Studien haben Nachweise gefunden, dass die Vaccaei – ein keltischer Volksstamm indoeuropäischen Ursprungs, der sich in dieser Gegend niederließ – bereits vor mehr als 2.500 Jahren Wein anbauten. Danach kamen die Römer, die okzitanischen Mönche und die Bemühungen von vielen Generationen Winzern, die diese überwältigende und harsche Landschaft geformt haben. In Ribera del Duero herrscht ein Kontinentalklima mit mediterranen Einflüssen, d.h. trockene Sommer und lange, strenge Winter. Dies sind ideale Bedingungen für die Sorte Tinta del País, den wahren Star der D.O. mit 96% der Gesamtproduktion.

Castillo de Urtau

COSECHA

Unter glühender Sonne und zwischen Aromen von Rosmarin, Thymian und Salbei sprechen unsere alten Tinta-del-País-Rebstöcke wortlos mit dem dahinfließenden Douro. Jahrhunderte der Tradition und Mühe münden in diesen großen Rotwein, der zu Geschichte geworden ist.

Castillo de Urtau

CRIANZA

Hügel und Anhöhen, gekrönt von Eichen und Steineichen inmitten eines Ährenmeeres, das bis zum Horizont des kastilischen Flachlands reicht. Olivenhaine und Rebflächen, Mandelbäume, Obstbäume und Gemüsegärten, umgeben vom Fluss Duero. Eine wilde und kolossale Landschaft, die von Generationen geformt wurde und eine Hommage an die Mühen der Menschheit darstellt.



D. O. Ribera del Duero

Tinta del País (Tempranillo)

Alk.:	14 % vol.	Weintemperatur:	12 - 14 °C
Typ:	Intensiv	Alkohol:	●●●●● Körper: ●●●●●
Tannine:	●●●●● Süße:	●●●●● Säure:	●●●●●

Von purpurroter Farbe mit zarten violetten Reflexen. Aromen von schwarzen Früchten, vor einem duftigen Hintergrund aus Veilchen, Süßholz und Minze. Im Mund ist er frisch und intensiv, hat lebhaft Tannine und einen langen, anhaltenden Abgang.

9,80 €

|||| 2172 - 75 cl

D. O. Ribera del Duero

Tinta del País (Tempranillo)

In der Barrique Reifung und Nachreifung in der Flasche			
Alk.:	14 % vol.	Weintemperatur:	14 - 16 °C
Typ:	Intensiv	Alkohol:	●●●●● Körper: ●●●●●
Tannine:	●●●●● Süße:	●●●●● Säure:	●●●●●

Intensive rubinrote Farbe mit zarten granatroten Reflexen. Aromen von schwarzen Früchten, Karamellbonbons und gerösteten Noten vom Fassholz. Leichte Anklänge an Dill. Im Mund ist er frisch, abgerundet und hat einen langen, geschmeidigen Abgang.

14,40 €

|||| 2174 - 75 cl

Pazo de Oiras

COSECHA

Der Zauber der Albariño

Die Legende besagt, dass die Albariño-Traube, im 12. Jahrhundert von Mönchen des Zisterzienserordens nach Galicien gebracht wurde. Tausend Jahre später wuchsen unsere Weinberge von O Rosal unter dem Schutz der renommierten D. O. Rías Baixas und dem Einfluss des atlantischen Klimas weiter und bringen einen frischen Wein mit mittlerem Alkoholgehalt und guter Säure hervor.

D. O. Rías Baixas

Albariño			
Alk.:	13 % vol.	Weintemp.:	6 - 8 °C
Typ:	Fruchtung	Alkohol:	●●●○○
Köper:	●●○○○	Taninne:	●○○○○
Süße:	●●○○○	Säure:	●●●○○

Zitronengelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Aromen von Pfirsich, Banane und Mango auf einem erfrischend blumigen Hintergrund und Noten von Zitrusfrüchten. Anklänge an Trockenkräutern und Anis. Im Mund ist er frisch, geschmackvoll und sprudelnd, hat einen langen, anhaltenden Abgang und den typisch salzigen Anklang der Sorte.

11,50 €

|||| 2253 - 75 cl



Castillo de Elios

COSECHA

Auf einer kleinen Erhebung des Terrains, die den vier Winden ausgesetzt ist, dominiert das alte Schloss von Elios die Weinberge der ausgedehnten Meseta von Kastilien. Zu ihren Füßen ziehen die Wurzeln der Cencibel-Rebstöcke (Tempranillo) die Essenz einer rauen und uralten Landschaft aus der Erde und lassen uns die ganze Stärke und Intensität ihres Klimas genießen.



I. G. P. Vino de la Tierra de Castilla

Tempranillo

Alk.:	12,5 % vol.	Weintemperatur:	12 - 14 °C
Typ:	Fruchtung	Alkohol:	●●○○○
Taninne:	●●○○○	Süße:	●○○○○
		Säure:	●●●○○

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen und geringer Farbtiefe. Aromen von reifen roten Früchten, Blumen und Süßholz vor einem duftenden Hintergrund von Anis und Fenchel. Im Mund ist er frisch, abgerundet und hat einen langen, fruchtigen Abgang.

4,10 €

|||| 0470 - 75 cl

Abadía Antigua

COSECHA

Unsere besondere Hommage an die Weinbautradition der Mönche der kastilischen Klöster, die seit mehr als 10 Jahrhunderten den Anbau pflegen und Weine erzeugen, die den Geschmack und die Aromen einer rauen und unergündlichen Landschaft zum Ausdruck bringen. Ein Beispiel für die Beharrlichkeit in der Kunst, Wein als Symbol für Gastfreundschaft, Frieden und Spiritualität zu begreifen.



I. G. P. Vino de la Tierra de Castilla

Syrah

Alk.:	13,5 % vol.	Weintemperatur:	12 - 14 °C
Typ:	Intensiv	Alkohol:	●●●○○
Taninne:	●●●○○	Süße:	●○○○○
		Säure:	●●●○○

Das Rot der Picota-Kirsche mit violetten Reflexen. Aromen von schwarzen Früchten, Gewürzen und Blumen mit Anklängen an Süßholz und Eukalyptus. Im Mund ist er kräftig, hat einen beachtlichen Säuregehalt und gut integrierte Tannine. Persistenter Abgang.

6,15 €

|||| 0472 - 75 cl

Cava

Kapseln der Zeit

Unsere Cavas stammen aus dem Penedès, der Wiege der Schaumweine auf der Iberischen Halbinsel. Diese Tradition reicht bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts zurück, als in Sant Sadurní d'Anoia, der heutigen so genannten „Hauptstadt des Cavas“ der erste Wein mit diesen Eigenschaften nach der traditionellen Methode (d.h. mit zweiter Gärung in der Flasche) hergestellt wurde. Einige Jahre später, im Jahr 1917, produzierte Josep Massana y Carbó, der Großvater des heutigen Besitzers, den ersten Schaumwein in Maset del Lleó. Seitdem produzieren wir unsere Schaumweine aus einem Verschnitt autochthoner mediterraner Rebsorten und mit einer Ausbauzeit, die die geregelte Mindestzeit überschreitet; dies ist ein Markenzeichen unserer Kellerei. Nur so sind wir in der Lage, Cava von höchster Qualität auf dem Niveau ihrer Geschichte anzubieten.



Cavas de guarda

Unsere Cava's der Reihe „Tradicional“ sind ein Tribut an unseren mediterranen Lebensstil: humorvoll, spontan und frisch. Perfekte Cava's für alle, die gerade erst damit beginnen, die Magie der Perlen zu entdecken.



Zero

ALKOHOLFREIER

Zero ist unser erster Schaumwein alkoholfreier. Durch einen neuartigen Entalkoholisierungsprozess erreichen wir, dass alle antioxidativen und Herz-Kreislauf-fördernden Eigenschaften erhalten bleiben, ohne auf den vollen Geschmack und die natürlichen Aromen zu verzichten. Das ideale Produkt für alle, die gesund leben und das Leben genießen möchten.

Verdejo, Airén und Moscatel

Alk.: 0 % vol. Weintemp.: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Alkohol: ○○○○

Körper: ●●○○○ Taninne: ●○○○○

Süße: ●●○○○ Säure: ●●●○○

Blassgelbe Farbe. Intensive Aromen von reifen Früchten und Blumen. Im Mund ist er angenehm und besitzt einen gut integrierten Kohlensäuregehalt und einen erfrischenden Säuregehalt. Langer, fruchtiger Abgang. Perfekt als Aperitif oder zu besonderen Feierlichkeiten.

6,70 €

02601 - 75 cl



Semiseco

TRADICIONAL

Die lieblichste Version unserer traditionellen Jahrgangs-Cavas. Eine Coupage aus Xarel-lo, Macabeo und Parellada mit einem mindestens einjährigen Ausbau in liegend gelagerten Flaschen, den unser Kellermeister speziell mit einem delikaten Expeditionslikör erzeugt. Der mildeste und süßeste Eintritt in die Welt der Perlen.

D. O. Cava

Macabeo, Xarel-lo und Parellada

12 Monate gereift

Alk.: 11,5 % vol. Weintemp.: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Alkohol: ●●○○○

Körper: ●●○○○ Taninne: ●○○○○

Süße: ●●○○○ Säure: ●●●○○

Zitronengelb mit goldgelben Reflexen. Cremige und gut integrierte Perlen. Aromen von Früchten und weißen Blumen vor einem parfümierten Hintergrund aus Banane, Brioche, Anis und Camembert. Zarte, erfrischende Kräuternoten. Im Mund ist er mild, ausgewogen und hat einen langen, süßen Abgang.

7,30 €

0311 - 75 cl



Brut

TRADICIONAL

Brut ist einer unserer traditionsreichsten Cava's. Eine besondere Coupage aus Xarel-lo, Macabeo und Parellada von unserem Kellermeister mit einem mindestens einjährigen Ausbau in liegend gelagerten Flaschen, mit dem wir diesen milden, frischen und nuancenreichen Schaumwein erhalten. Zweifelloso ein gutes Beispiel für den mediterranen Charakter unseres Weinguts.

D. O. Cava

Macabeo, Xarel-lo und Parellada

12 Monate gereift

Alk.: 11,5 % vol. Weintemp.: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Alkohol: ●●○○○

Körper: ●●○○○ Taninne: ●○○○○

Süße: ●●○○○ Säure: ●●●○○

Zitronengelb mit goldgelben Reflexen. Cremige und gut integrierte Perlen. Aromen von Früchten und weißen Blumen vor einem erfrischenden Zitronen-Anis-Hintergrund. Kräuter nuances und Noten des Ausbaus. Im Mund ist er mild, ausgewogen und hat einen langen, leicht süßen Abgang.

7,75 €

0313 - 75 cl



Brut Rosé

TRADICIONAL

Brut Rosé ist unser Jahrgangs-Cava aus den traditionellen Sorten Trepát und Garnacha Tinta. Zwei außergewöhnliche rote Trauben, die dem Wein Körper, Struktur und subtile Anklänge an rote Früchte und mediterranes Unterholz verleihen. Ein präziser Spiegel der historischen Schaumweine unserer Bodega.

D. O. Cava

Garnacha Tinta und Trepát

12 Monate gereift

Alk.: 11,5 % vol. Weintemp.: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Alkohol: ●●○○○

Körper: ●●○○○ Taninne: ●○○○○

Süße: ●●○○○ Säure: ●●●○○

Helle Lachsfarbe. Cremige und gut integrierte Perlen. Aromen von Himbeeren und Granatapfel vor einem Hintergrund von Lorbeer, Veilchen und Gebäck. Im Mund ist er intensiv und ausdrucksstark mit einem langen, fruchtigen Abgang.

9,20 €

0316 - 75 cl



Brut Nature

TRADICIONAL

Unser nach der Methode traditionelle erzeugte Jahrgangs-Cava, bei dem die zweite Gärung in der Flasche stattfindet und die ein Vermächtnis aus dem Jahr 1917 ist. Ein eleganter und frischer Schaumwein, der eine perfekte Repräsentation der Geschichte und Tradition unseres Weinguts bei der Herstellung von Cava's mit einem ausgeprägten mediterranen Charakter ist.

D. O. Cava

Macabeo, Xarel-lo und Parellada

12 Monate gereift

Alk.: 11,5 % vol. Weintemp.: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Alkohol: ●●○○○

Körper: ●●○○○ Taninne: ●○○○○

Süße: ●○○○○ Säure: ●●●○○

Zitronengelb mit goldgelben Reflexen. Cremige und gut integrierte Perlen. Aromen von Früchten und weißen Blumen vor einem erfrischenden Zitronen-Anis-Hintergrund. Anklänge an frisches Gras und Noten des Ausbaus. Im Mund ist er mild, ausgewogen und hat einen langen, trockenen Abgang.

8,15 €

0314 - 75 cl

Cavas de guarda superior

Unsere Cava „Reserva“ sind der treue Spiegel einer jahrhundertalten Tradition. Komplexität, Eleganz und Distinktion. Der außergewöhnliche Willkommensgruß an die lange Reifung und den ungeheuren Aromareichtum.

Brut Nature

RESERVA

Ein Schaumwein mit mehr als 100 Jahren Geschichte, der uns mit seiner Komplexität, Besonderheit und Eleganz erfreut dank seiner 24-monatigen Reifung im Keller.

D. O. Cava

Macabeo, Xarel-lo und Parellada

24 Monate gereift

Alk.: 11,5 % vol. Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Leitch Alkohol: ●●○○○ Köper: ●●○○○

Tannine: ●○○○○ Süße: ●○○○○ Säure: ●●●○○

Blassgelbe Farbe mit strohgelben Reflexen. In der Nase stechen weiße reife Früchte, Zitrusnoten und ein anisartiger Hintergrund hervor. Anklänge an Ausbau, Akazienblüte und Ingwer. Im Mund ist er trocken und lebendig und hat feine, cremige Perlen. Anklänge an weiße Früchte und Backwaren. Langer, persistenter Abgang.

11,15 €

6,90 €

0324 - 75 cl

03240 - 37,5 cl

Brut

RESERVA

Hergestellt aus den einheimischen Sorten Macabeo, Xarel-lo und Parellada wird er einer zweiten Flaschengärung unterzogen und 24 Monate ausgebaut; danach überrascht er durch seine Komplexität, Großzügigkeit und Eleganz.

D. O. Cava

Macabeo, Xarel-lo und Parellada

24 Monate gereift

Alk.: 11,5 % vol. Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Leitch Alkohol: ●●○○○ Köper: ●●○○○

Tannine: ●○○○○ Süße: ●●○○○ Säure: ●●●○○

Blassgelbe Farbe mit strohgelben Reflexen. Elegante Noten von weißen reifen Früchten auf einem parfümierten Blumenhintergrund. Leichte Anklänge an Kekse, geröstetes Brot und Mandeln. Im Mund ist er freundlich und hat cremige Perlen. Aromen von Früchten und Geröstetem. Langer, süßlicher Abgang.

10,70 €

0323 - 75 cl

Semiseco

RESERVA

Der süße Willkommensgruß an die Magie der Perlen und den langen Ausbau. Ein milder, lieblicher Cava, der einen 24-monatigen Ausbau genossen hat und eine Hymne auf die lange Tradition von Schaumweinen der Bodega ist. Die süße Belohnung für eine jahrhundertalte Familientradition.

D. O. Cava

Macabeo, Xarel-lo und Parellada

24 Monate gereift

Alk.: 11,5 % vol. Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Leitch Alkohol: ●●○○○ Köper: ●●●○○

Tannine: ●○○○○ Süße: ●●●○○ Säure: ●●●○○

Blassgelbe Farbe mit strohgelben Reflexen. Noten von Fruchtkompott und Orangenhonig. Wohlriechender Hintergrund, der an weiße Blumen erinnert. Leichte Anklänge an Backwaren, Geröstetes und Trockenfrüchte. Der erste Geschmackseindruck ist mild und lieblich mit feinen und gut integrierten Perlen. Reiner, süßer und persistenter Abgang.

9,95 €

0321 - 75 cl

Ice Cocktail

SEMISECO RESERVA

Unser Cava für den Genuss mit Eis entwickelt wurde. Frisch, glänzend und mit einzigartigen Aromen und Geschmacksnuancen. Wir empfehlen, diesen in Ballongläsern und mit zwei großen Eiswürfeln zu servieren. Verleihen Sie mit etwas Minze oder frisch aufgeschnittenen Obstscheiben eine besondere Note.



ESPECIAL
APERITIVO

D. O. Cava

Macabeo, Xarel-lo und Parellada

24 Monate gereift

Alk.: 11,5 % vol. Weintemp.: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Alkohol: ●●○○○

Körper: ●●●○○ Taninne: ●○○○○

Süße: ●●●○○ Säure: ●●●○○

Blassgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Aromen von Kernobst und Zitrusfrüchten vor einem duftigen Hintergrund aus Brioche und Honig. Geröstete Noten von Mandeln. Der erste Geschmackseindruck ist mild und lieblich mit feinen und gut integrierten Perlen. Reiner, süßer und persistenter Abgang.

10,90 €

||| 0332 - 75 cl

Nectar White

SEMISECO RESERVA

Nectar White ist unser erlesenere Cava, der sich zum unterhaltsamen Verweilen nach dem Essen anbietet. Er ist blumig, frisch und leicht und passt perfekt zu Nachspeisen und süßen Kleinigkeiten – ein Geschenk der Götter, das Ihre Sinne verwöhnt.



ESPECIAL
POSTRES

D. O. Cava

Macabeo, Xarel-lo und Parellada

24 Monate gereift

Alk.: 11,5 % vol. Weintemp.: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Alkohol: ●●○○○

Körper: ●●●○○ Taninne: ●○○○○

Süße: ●●●○○ Säure: ●●●○○

Blassgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Aromen von Kernobst und Gewürzen vor einem duftigen Hintergrund aus Brioche und Honig. Geröstete Noten von Mandeln. Der erste Geschmackseindruck ist mild und lieblich mit feinen und gut integrierten Perlen. Reiner, süßer und persistenter Abgang.

10,90 €

||| 0331 - 75 cl

Aurum

BRUT NATURE RESERVA

Aurum – Gold auf Latein – ist der Name, der die Erlesenheit und Tradition der Bodegas Maset in einem einzigen Wort vereint. Ein Cava, bei dem man die Lebendigkeit und Frische der Sorte Chardonnay und den Körper und die Struktur der Sorte Xarel-lo des Penedès bewundern kann.



D. O. Cava

Xarel-lo und Chardonnay

24 Monate gereift

Alk.: 11,5 % vol. Weintemp.: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Alkohol: ●●○○○

Körper: ●●○○○ Taninne: ●○○○○

Süße: ●○○○○ Säure: ●●●○○

Blassgelbe Farbe mit zarten goldgelben Reflexen. Feine, gut integrierte Perlen. Aromen von reife weiße Früchte und Zitrusfrüchten. Anklängen von Anis, Blumige und Nuancen von Trockenkräutern. Zarte Marzipan- und Trockenfrüchte. Im Mund ist er frisch, intensiv und cremig. Langer, persistenter Abgang.

11,15 €

||| 0327 - 75 cl



Silber Medaille
The Champagne
& Sparkling Wine
World Championship
2020.



Bronze Medaille
Vinari 2020. Premis
dels vins catalans.



Vintage

BRUT NATURE
GRAN RESERVA

Künstler der Zeit

Aus einer Auswahl der besten Macabeo-, Xarel-lo- und Parellada-Trauben entsteht unser traditionsreichster Cava. Vintage ist ein Wein, der die Zeit eingehüllt hat, denn er wird nach sehr alten handwerklichen Verfahren hergestellt, die mit innovativen Techniken kombiniert werden. Ein aufwendiger Prozess, der über 36 Monate in Anspruch nimmt, um den Wein in diesen außergewöhnlichen Cava zu verwandeln. Das Ergebnis großer Beständigkeit.

D. O. Cava

Macabeo, Xarel-lo und Parellada

36 Monate gereift

Alk.: 11,5 % vol. Weintemp.: 6 - 8 °C

Typ: Gereift Alkohol: ●●○○○

Körper: ●●●○○ Taninne: ●○○○○

Süße: ●○○○○ Säure: ●●●○○

Blassgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Feine, elegante Perlage. Aromen von reifen Früchten, Zitrusfrüchten und dem Ausbau vor einem duftigen Anishintergrund. Im Mund ausgewogen, cremig und samtig mit einem frischen, mineralischen Abgang.

14,20 €

||| 0334 - 75 cl

28,40 €

||| 0325 - 150 cl



Respekt vor der Natur

Aus unseren ökologischen Trauben stellen wir unsere Serie Nu her, einige Cavas, wird sich so zeigt, wie er ist: ohne Zusätze, rein, genuin, authentisch und respektvoll den ganzen Geschmack und das ganze Aromasortiment ausdrückend. Das ist das Gestern, aber auch das Heute, vor allem aber das Morgen, das bewahrt werden soll. Unsere Pflicht gegenüber dem Land und denen, die es nach uns bearbeiten werden.

Nu Ökologisch

RESERVA

Brut

RESERVA

D. O. Cava

Xarel-lo, Macabeo und Parellada

24 Monate gereift

Alk.: 11,5 % vol. Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Leitch Alkohol: ●●○○○ Köper: ●●○○○

Tanin: ●○○○○ Süße: ●●○○○ Säure: ●●●○○

Zitronengelbe Farbe mit zarten goldenen Reflexen. Cremige und gut integrierte Perlen. Aromen von hellen Früchten, Früchten mit Knochen, Zitrusfrüchten und weißen Blumen. Anklänge an Brioche, Trockenfrüchte und Vanilleschote. Im Mund mild, intensiv und mit einem langen, süßen Abgang, der an Trockenfrüchte erinnert.

12,45 €

||||| 0827 - 75 cl

Brut Nature

RESERVA

D. O. Cava

Xarel-lo, Macabeo und Parellada

24 Monate gereift

Alk.: 11,5 % vol. Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Leitch Alkohol: ●●○○○ Köper: ●●○○○

Tanin: ●○○○○ Süße: ●○○○○ Säure: ●●●○○

Zitronengelbe Farbe mit zarten goldenen Reflexen. Cremige und gut integrierte Perlen. Aromen von hellen Früchten, weißen Blumen und Zitrusfrüchten. Anklänge an geröstetes Brot und Trockenfrüchte. Im Mund ausdrucksstark, intensiv und mit einem langen, sehr erfrischenden zitronigen Abgang.

12,45 €

||||| 0828 - 75 cl

Brut Rosé

TRADICIONAL

D. O. Cava

Trepat und Garnacha Tinta

12 Monate gereift

Alk.: 11,5 % vol. Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Leitch Alkohol: ●●○○○ Köper: ●●●○○

Tanin: ●○○○○ Süße: ●●○○○ Säure: ●●●○○

Blassrosa Farbe. Cremige und gut integrierte Perlen. Aromen von Blaubeeren und Likörkirschen vor einem Hintergrund aus Veilchen, Pampelmuse und Backwaren. Im Mund ist er intensiv und ausdrucksstark mit einem langen, fruchtigen Abgang.

12,45 €

||||| 0829 - 75 cl

L'avi Pau

BRUT NATURE GRAN RESERVA

Die Entstehung eines Traums

Am 6. Juni 1777 wurde Pau Massana i Carbó geboren, der Sohn des Hausmeisters und erstes Mitglied der Familie, das auf dem Weingut Maset del Lleó das Licht der Welt erblickte. Der Cava L'avi Pau Gran Reserva ist die Hommage der heutigen Familie an die erste Generation der Saga. Das ursprüngliche Samenkorn eines über zweihundertjährigen Traums, der heute lebendiger denn je ist.



Silber Medaille
The Champagne
& Sparkling
Wine World
Championship
2020.



Silber Medaille
Vinari 2020.
Premis dels
vins catalans.



Silber Medaille
Premios
Vinduero 2020.



Gold Medaille
Premios
Vinduero 2020.



D. O. Cava

Macabeo, Xarel·lo, Parellada und Chardonnay

36 Monate gereift

Limitierte Produktion 20.325 Flaschen

Alk.: 11,5 % vol. Weintemperatur: 8 - 10 °C

Typ: Gereift Alkohol: ●●○○○ Körper: ●●●○○

Tannine: ●○○○○ Süße: ●○○○○ Säure: ●●●○○

Blassgelbe Farbe mit goldenen Reflexen und einer feinen, gut integrierten Perlage. In der Nase hat er Aromen von reifen Früchten, Zitrusnoten und Aromen des langen Ausbaus. Anklänge an Honig und Apfelblüten. Im Mund ist er trocken, vollmundig und cremig, mit einer guten Struktur und einem lang anhaltenden Abgang.

16,25 €

033411 - 75 cl

1917

BRUT NATURE GRAN RESERVA

Ein jahrhundertealtes Vermächtnis

Dieser Cava ist zu besonderen Ehren von Josep Massana Carbó gedacht, der 1917 den ersten Cava in der Finca Maset del Lleó herstellte. Ein Jahrhundert später möchten wir mit diesem großen Cava diesem Erbe die höchste Anerkennung zukommen lassen.



D. O. Cava

Macabeo, Xarel·lo, Parellada und Pinot Noir

36 Monate gereift

Alk.: 11,5 % vol. Weintemperatur: 8 - 10 °C

Typ: Gereift Alkohol: ●●○○○ Körper: ●●●○○

Tannine: ●○○○○ Süße: ●○○○○ Säure: ●●●○○

Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Intensive Aromen von exotischen Früchten und weißen Blumen vor einem erfrischenden Hintergrund aus vegetabilen und Zitrusfruchtnoten. Anklänge an Brioche, Quitte und geröstete Trockenfrüchte. Im Mund gut strukturiert, frisch und reif, hat eine gut integrierte Perlage. Langer, anhaltenden Abgang mit mineralischen Noten.

20,95 €

0335 - 75 cl



In Geschenkverpackung

Colección Supreme



Die herausragende Auswahl unserer sortenreinen Weine

Aus einer Auswahl unserer besten Fässer sortenreiner Weine stellen wir unsere Reihe „Supreme“ her: sechs sorgfältig ausgewählte Rotweine, die 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche aus Bordeaux reifen und 6 Monate in großvolumigen Holzfässern verfeinert werden. Dieser Misch-Ausbau erlaubt eine Abrundung ihrer Tannine, einen Gewinn an Komplexität und die Erhaltung des fruchtvollen Ausdrucks.



50,95 €

|||| 5037 - Im 6er Karton präsentiert von 75 cl

Cabernet Franc

CRIANZA

Aus der ersten Pressung der Trauben des Weinbergs Vinya Altanoia wurden 12.000 Liter für den Ausbau in neuen Fässern aus französischer Eiche und die spätere Verfeinerung in großvolumigen Holzbottichen ausgewählt.

D. O. Catalunya

Cabernet franc

In der Barrique Reifung und Fass

Alk.:	14 % vol.	Weintemperatur:	12 - 14 °C
Typ:	Gereift	Alkohol:	●●●○○ Köper: ●●●○○
Tannine:	●●●○○	Süße:	●●○○○ Säure: ●●●○○

Von rubinroter Farbe mit zarten granatroten Reflexen. Intensive Aromen von reifen roten Früchten vor einem duftigen balsamischen und würzigen Hintergrund. Zarte Noten vom Ausbau und Anis. Anklänge an gegrillte Paprika. Im Mund ist er rund, mild und hat einen langen und intensiven Abgang.

Graciano

CRIANZA

Aus der ersten Pressung der Trauben des Weinbergs Viña Árida wurden 12.000 Liter für den Ausbau in neuen Fässern aus französischer Eiche und die spätere Verfeinerung in großvolumigen Holzbottichen ausgewählt.

Einzigtiger Wein

Graciano

In der Barrique Reifung und Fass

Alk.:	14 % vol.	Weintemperatur:	12 - 14 °C
Typ:	Intensiv	Alkohol:	●●●○○ Köper: ●●●○○
Tannine:	●●●○○	Süße:	●●○○○ Säure: ●●●○○

Von intensiver granatroter Farbe mit zarten ziegelroten Reflexen. In der Nase erscheinen Aromen von reifen roten Früchten und Gewürzen vor einem süßen und duftigen Hintergrund aus Karamellbonbons und Tabakblättern. Anklänge an Süßholz. Im Mund ist er intensiv, lieblich und komplex mit abgerundeten Tanninen; sein Abgang ist leicht fruchtig.

Monastrell

CRIANZA

Aus der ersten Pressung der Trauben des Weinbergs Vinya Plana wurden 12.000 Liter für den Ausbau in neuen Fässern aus französischer Eiche und die spätere Verfeinerung in großvolumigen Holzbottichen ausgewählt.

D. O. Catalunya

Monastrell

In der Barrique Reifung und Fass

Alk.:	14,5 % vol.	Weintemperatur:	12 - 14 °C
Typ:	Intensiv	Alkohol:	●●●○○ Köper: ●●●○○
Tannine:	●●●○○	Süße:	●○○○○ Säure: ●●●○○

Intensive rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Aromen von reifen roten Früchten vor einem duftigen Hintergrund aus Süßholz und Gewürzen. Anklänge an mediterranes Unterholz, Tabakblätter und Rauch. Im Mund ist er intensiv und fruchtig, mit sehr reifen Tanninen und einem langen, anhaltenden Abgang.

Garnatxa

CRIANZA

Aus der ersten Pressung der Trauben des Weinbergs Vinya Costera wurden 12.000 Liter für den Ausbau in neuen Fässern aus französischer Eiche und die spätere Verfeinerung in großvolumigen Holzbottichen ausgewählt.

D. O. Catalunya

Garnacha Tinta

In der Barrique Reifung und Fass

Alk.:	14 % vol.	Weintemperatur:	12 - 14 °C
Typ:	Gereift	Alkohol:	●●●○○ Köper: ●●●○○
Tannine:	●●●○○	Süße:	●●○○○ Säure: ●●●○○

Granatrot mit ziegelroten Reflexen. Aromen von reifen roten Früchten vor einem balsamischen Hintergrund und Anis. Anklänge an Dauerlutscher, Süßholz und Tabak. Im Mund ist er lieblich und rund und hat einen langen, persistenten Abgang.

Mencia

CRIANZA

Aus der ersten Pressung der Trauben des Weinbergs Altos de Pizarra wurden 12.000 Liter für den Ausbau in neuen Fässern aus französischer Eiche.

Einzigtiger Wein

Mencia

In der Barrique Reifung und Flasche

Alk.:	13,5 % vol.	Weintemperatur:	12 - 14 °C
Typ:	Gereift	Alkohol:	●●●○○ Köper: ●●●○○
Tannine:	●●●○○	Süße:	●●○○○ Säure: ●●●○○

Von rubinroter Farbe mit zarten granatroten Reflexen. Duftige Aromen von reifen roten Früchten vor einem leicht blumigen Hintergrund und balsamischen Noten. Anklänge an Erdbeerjoghurt, Zimt und Holz. Im Mund ist er mild und lieblich, hat runde Tannine und einen langen, persistenten Abgang.

Tinta Fina

CRIANZA

Aus der ersten Pressung der Trauben des Weinbergs Viña Caliza wurden 12.000 Liter für den Ausbau in neuen Fässern aus französischer Eiche.

Einzigtiger Wein

Tinta Fina

In der Barrique Reifung und Flasche

Alk.:	13,5 % vol.	Weintemperatur:	12 - 14 °C
Typ:	Gereift	Alkohol:	●●●○○ Köper: ●●●○○
Tannine:	●●●○○	Süße:	●○○○○ Säure: ●●●○○

Dunkelrotes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Aromen von reifen schwarzen Früchten und Gewürzen vor einem balsamischen Hintergrund. Anklänge an Dill, Süßholz und Holz. Im Mund ist er trocken, hat reife Tannine und einen langen, anhaltenden Abgang.

1917

Unsere Huldigung an Josep Massana Carbó, der 1917 unseren ersten Cava kreierte.



1 1917 gran reserva
2 Sommelier-Cava Gläser

25,95 €

|||| 03351 - 75 cl

Essència Priorat

Das Sortiment, mit dem Sie die Mineralität eines für die Weinherstellung begünstigten Landes kennenlernen können.



1 Mas Viló
1 Clos Viló
1 Clos Viló Blanc de Noirs

55,45 €

|||| 5038 - 3 Flaschen von 75 cl

Entdecken Maset

Wir präsentieren Ihnen das Set Entdecken Maset, eine Auswahl von acht unserer besten Produkte, um bequem zu Hause die prestigeträchtigsten Herkunftsgebiete und Sorten der aktuellen Weinszene zu entdecken.



1 Crianza (Rioja)
1 Tempranillo (Rioja)
1 Mas Viló (Priorat)
1 Blanc de Blancs
1 Brut Nature Reserva
1 Ibericus Verdejo
1 Cabernet Sauvignon
1 Syrah

79,00 €

|||| 5042 - 8 Flaschen von 75 cl

Los Carismáticos

Genießen Sie die besten Rotweine von zwei der am prestigeträchtigsten und charismatischsten Herkunftsbezeichnungen Spaniens im Magnum-Format.



1 Gran Selección
1 Crianza (Rioja)

56,45 €

|||| 5040 - 2 Flaschen von 150 cl

Selecta Rioja

Der beste Weg, der uralten Kunst der Fassalterung durch die Tempranillo-Sorte zu kennen.



2 Tempranillo
2 Reserva
2 Crianza

65,65 €

|||| 5039 - 6 Flaschen von 75 cl

Tolle Maset-weine

Tolle Maset-Weine ist die beste Art, unser Weingut kennenzulernen. Eine großartige Auswahl, bestehend aus 6 unserer repräsentativsten Weine und Cavas, um bequem zu Hause die prestigeträchtigsten Herkunftsgebiete und Sorten der Iberischen Halbinsel zu entdecken.



1 Reserva (Rioja)
1 Mas Viló (Priorat)
1 Flor de Mar
1 L'avi Pau
1 Gran Selección
1 Syrah

80,30 €

|||| 5043 - 6 Flaschen von 75 cl

Vermouth

APERITIF

Roter Wermut nach einem alten Familienrezept aus Traubenmost, dem Destillat aus Xarel-lo der Penedès-Region und einer Auswahl von über 70 aromatischen Mittelmeerkräutern, darunter vor allem Wermutkraut. Ein kleiner, über hundert Jahre alter Schatz, der der Zeit trotz und verloren gegangene Geschmacksnuancen wieder hervorholt. Ein Familienerbe, bei dem Vergangenheit und Gegenwart harmonisch miteinander fusionieren und diesen nuancenreichen Wermut schaffen.



Verschnitt von weißen Rebsorten

Alk.:	16 % vol.	Weintemperatur:	8 - 10 °C
Typ:	Leitch	Alkohol:	●●●●● Körper: ●●●●●
Tannine:	●●●●○	Süße:	●●●●● Säure: ●●●●○

Von mahagoniroter Färbung mit orangefarbenen Nuancen. Intensives Aroma nach aromatischen Kräutern, Obst und Gewürzen, mit einem leichten Balsamgrund, der an Vanilleblüten erinnert. Im Mund ist er leicht süß, aber auch ein wenig bitter, hat einen einfachen Abgang und einen guten Nachgeschmack.



9,45 €

||| 0343 - 75 cl

In Geschenkverpackung

Pedro Ximénez

SÜSSWEIN

Der Süßwein wird aus der Traube Pedro Ximénez hergestellt, einer Sorte, deren Ursprung man in Rom findet. Einer Legende nach brachte der Andalusier Pedro Ximén, Soldat der spanischen Truppen in Flandern, die Sorte in seinem Beutel von den fruchtbaren deutschen Rheintälern mit. Seitdem werden die Trauben in der Sonne ausgelegt, um einen Most mit einer sehr hohen Zuckerkonzentration und vielen Aromen zu erhalten. Dieses traditionelle Verfahren wird als „Asoleo“ bezeichnet.



D. O. P. Montilla-Moriles

Pedro Ximénez			
Lange Reifung in der Barrique			
Alk.:	16 % vol.	Weintemperatur:	12 - 14 °C
Typ:	Doux naturel	Alkohol:	●●●●● Körper: ●●●●●
Tannine:	●○○○○	Süße:	●●●●● Säure: ●●●○○

Die intensive Farbe des Ebenholzes mit goldenen Reflexen. In der Nase herrschen süße Noten von Trockenfrüchten vor, aber auch stärker geröstete wie Schokolade und Kaffee. Im Mund süß, mild und samtig, ein Hauch von Karamell und ein langer, schmackhafter Abgang.

9,20 €

||| 0347 - 50 cl

Moscatel

SÜSSWEIN

Süßwein aus der Moscatel-Traube, die als eine der ältesten der Welt gilt. Die Weinstöcke wachsen wenige Kilometer vom Mittelmeer entfernt, wo diese Sorte seit über 2000 Jahren angebaut wird. Der Traubenmost lässt sich nicht fermentieren und daher wird Weinalkohol hinzugegeben, der täglich umgerührt wird, bis die Hefe nicht mehr arbeitet. Ein traditioneller Herstellungsprozess, der den idealen Wein zu jeder Art von Dessert, Foie gras und Käse darstellt.



Moscatel de Alejandria

Alk.:	15 % vol.	Weintemperatur:	8 - 10 °C
Typ:	Doux naturel	Alkohol:	●●●●● Körper: ●●●●●
Tannine:	●○○○○	Süße:	●●●●● Säure: ●●●○○

Bernsteinfarben mit goldenen Reflexen. In der Nase stechen Aromen von kandierten Zitrusfrüchten, delikaten Blumennoten und Honig hervor. Im Mund ist er sämig, lieblich und sehr fruchtig und hat einen lang anhaltenden Abgang.

7,60 €

||| 0349 - 75 cl

Records

SÜSSWEIN

Records („Erinnerungen“ auf Katalanisch) ist unser Wein für gesellige Augenblicke. Eine Solera (untere Schicht beim Fassausbau) von Mistela, die mit dem feinen Most der Moscatel-Traube der Mittelmeerküste hergestellt wird. Ein lieblicher und komplexer Wein, der dazu einlädt, vergessene Wörter wiederzubeleben. Ein Wein, der Raum und Zeit für beschauliche und anregende Gespräche schafft. Und der uns auffordert, dem anderen zuzuhören und Gemeinsamkeiten zu entdecken. Der einlädt, zu erzählen, wer wir sind und was wir tun und unseren Platz in dieser Welt zu finden. Nur die Worte und der Wein sollen uns nähren. Es lebe das gesellige Beisammensein!



Moscatel de Alejandria

10 Jahre lang im Barrique gereift			
Limitierte Produktion a 4.560 Flaschen			
Alk.:	15 % vol.	Weintemperatur:	8 - 10 °C
Typ:	Doux naturel	Alkohol:	●●●●● Körper: ●●●●●
Tannine:	●○○○○	Süße:	●●●●● Säure: ●●●○○

Bernsteinfarben mit goldgelben Reflexen. Aromen von Weintrauben, getrockneten Aprikosen und Sirup vor einem parfümierten Hintergrund aus Orangenschale, Honig und Trockenfrüchten. Im Mund ist er sämig, lieblich und zitrusfruchtig mit einem langen, anhaltenden Abgang, der an Honig und Haselnüsse erinnert.

14,10 €

||| 0348 - 50 cl



In Geschenkverpackung

Produkt- verzeichnis

ROTWEINE

<i>1777</i> RESERVA	p. 21	<i>Origen</i> COSECHA	p. 10
<i>Abadía Antigua</i> COSECHA	p. 35	<i>Pinot Noir</i> COSECHA	p. 19
<i>Cabernet Franc</i> COSECHA	p. 19	<i>Reserva</i> RESERVA	p. 29
<i>Cabernet Sauvignon</i> RESERVA	p. 20	<i>Roble</i> CRIANZA	p. 20
<i>Castillo de Elios</i> COSECHA	p. 35	<i>Silvestre</i> KOHLENSÄURMAISCHUNG	p. 28
<i>Castillo de Urtau</i> COSECHA	p. 33	<i>Syrah</i> RESERVA	p. 23
<i>COSECHA</i>	p. 33	<i>Tempranillo</i> SEMICRIANZA	p. 29
<i>CRIANZA</i>	p. 33	<i>Viña Selena</i> HALBTROCKENER COSECHA	p. 11
<i>Clos Viló</i> CRIANZA	p. 25		
<i>Crianza</i> CRIANZA	p. 29		
<i>Foc</i> RESERVA	p. 22		
<i>Garnatxa</i> COSECHA	p. 19		
<i>Ibericus</i> Graciano SEMICRIANZA	p. 31		
<i>Mencía</i> SEMICRIANZA	p. 31		
<i>Monastrell</i> CRIANZA	p. 31		
<i>Gran Origen</i> CRIANZA	p. 20		
<i>Gran Roble</i> RESERVA	p. 20		
<i>Gran Selección</i> GRAN RESERVA	p. 23		
<i>Mas Viló</i> SEMICRIANZA	p. 25		
<i>Natura</i> CRIANZA ÖKOLOGISCH	p. 22		

WEISSWEINE

<i>Abadía Mediterrània</i> Muscat COSECHA PRICKELNDER	p. 17
<i>Verdejo</i> COSECHA PRICKELNDER	p. 17
<i>Blanc de Blancs</i> COSECHA	p. 14
<i>Clos Viló</i> BLANC DE NOIRS COSECHA	p. 25
<i>Donzell</i> NOVEL	p. 16
<i>Flor de Mar</i> COSECHA	p. 14
<i>Garnatxa Blanca</i> COSECHA	p. 19
<i>Ibericus Verdejo</i> COSECHA	p. 31
<i>La Sínia</i> CRIANZA	p. 15
<i>La Soledad</i> RESERVA	p. 15

<i>Origen</i> COSECHA	p. 10
<i>Pazo de Oiras</i> COSECHA	p. 34
<i>Viña Selena</i> HALBTROCKENER COSECHA	p. 11

ROSÉWEINE

<i>Abadía Mediterrània Rosé</i> COSECHA PRICKELNDER	p. 17
<i>Merlot</i> COSECHA	p. 16
<i>Origen</i> COSECHA	p. 10
<i>Viña Selena</i> HALBTROCKENER COSECHA	p. 11

SCHAUMWEINE

<i>1917</i> BRUT NATURE GRAN RESERVA	p. 47
<i>Aurum</i> BRUT NATURE RESERVA	p. 42
<i>Ice Cocktail</i> SEMISECO RESERVA	p. 42
<i>Lavi Pau</i> BRUT NATURE GRAN RESERVA	p. 46
<i>Nectar White</i> SEMISECO RESERVA	p. 42
<i>Nu</i> Brut RESERVA	p. 45
<i>Brut Nature</i> RESERVA	p. 45
<i>Brut Rosé</i> TRADICIONAL	p. 45

<i>Reserva</i> Brut RESERVA	p. 41
<i>Brut Nature</i> RESERVA	p. 41
<i>Semiseco</i> RESERVA	p. 41

<i>Tradicional</i> Brut TRADICIONAL	p. 39
<i>Brut Nature</i> TRADICIONAL	p. 39
<i>Brut Rosé</i> TRADICIONAL	p. 39
<i>Semiseco</i> TRADICIONAL	p. 39

<i>Vintage</i> BRUT NATURE GRAN RESERVA	p. 43
<i>Zero</i> COSECHA (ALKOHOLFREIER)	p. 38

SÜSSER WEINE

<i>Moscatel</i> DOUX NATUREL	p. 53
<i>Pedro Ximénez</i> DOUX NATUREL CRIANZA	p. 52
<i>Records</i> DOUX NATUREL CRIANZA	p. 53
<i>Vermouth</i> APERITIF	p. 52

SETS

<i>Colección Supreme</i> MONOVARIETALEN	p. 48
<i>Entdecken Maset</i> WILLKOMMEN SET	p. 51
<i>Essència Priorat</i> D. O. Q. PRIORAT	p. 50
<i>Tolle Maset-weine</i> WILLKOMMEN SET	p. 51
<i>Los Carismáticos</i> MAGNUM (150 cl)	p. 50
<i>Selecta Rioja</i> D. O. Ca. RIOJA	p. 50

Herausgeber

Marketing und Kommunikationsabteilung der Bodegas Maset.

Dieser Katalog ist verfügbar auf Deutsch, Spanisch, Katalanisch und Englisch.

Bedingungen Katalog

Die Abbildungen der Produkte sind nicht vertragsmäßig und können im Laufe des Jahres je nach Ernte variieren.

Wenden Sie sich an Ihren Berater um genaue Informationen über die Verpackung jedes Warenpostens zu kennen.

Keine Lieferkosten für Bestellungen ab einem Warenwert von 120 €.

Die Preise sind gültig bis auf Ausnahmen von Druckfehlern und bis zum 31. Dezember 2021.

Folgen Sie uns auf:



info@maset.de

maset.de

☎ 0221 - 571640



EU Ecolabel : AT/11/001



MASET

WEINE UND CAVAS