

Willkommen  
in Ihrem  
privaten  
Weinkeller



WEINE UND CAVAS

# Inhalt

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Geschichte und Werdegang       | p. 02 |
| Verfechter eines eigenen Stils | p. 04 |
| Unsere Kellereien              | p. 06 |
| Unsere Fincas                  | p. 08 |
| Die Vorteile, Kunde zu sein    | p. 13 |
| Sortiment für den Einstieg     | p. 14 |
| Die Penedès                    | p. 16 |
| Die Priorat                    | p. 30 |
| La Rioja                       | p. 32 |
| Ribera del Duero               | p. 42 |
| Andere Herkunftsbezeichnungen  | p. 44 |
| Cava                           | p. 46 |
| Sets                           | p. 59 |
| Süßer Weine                    | p. 62 |
| Projekte                       | p. 64 |
| Produktverzeichnis             | p. 66 |

## 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:

- **Leicht:** frische, leichte Jungweine.
- **Fruchtig:** 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 unserer 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. Damals waren die Ländereien von Maset del Lleó noch

ein Lehnsgut der Abtei von Montserrat, und wir mussten Abgaben zahlen, um sie zu bewirtschaften. 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. 1917 fand Josep aber den Mut, neu anzufangen und den ersten Schaumwein der Kellerei herzustellen, eine spezielle Mischung aus lokalen Sorten, die wir auch heute noch in unseren Cavas verwenden.

wir auch heute noch in unseren Cavas verwenden.

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

und landwirtschaftliche Produkte aus der Region Penedès nach Barcelona zu bringen.

Als er sah, dass das Geschäft funktionierte, beschloss Ton 1958, einen Lieferwagen zu kaufen und die Produkte einmal in der Woche direkt zu den Kunden nach Hause zu liefern.

Ende der 1980-er Jahre ermöglichte uns die Demokratisierung der Telefonie, in die Wohnungen der Kunden einzudringen und einen besseren Verkaufs- und Kundendienst anzubieten. Ein Zeichen der Identität, das wir bis heute unverändert bewahrt haben.

Anfang der 1990-er Jahre 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

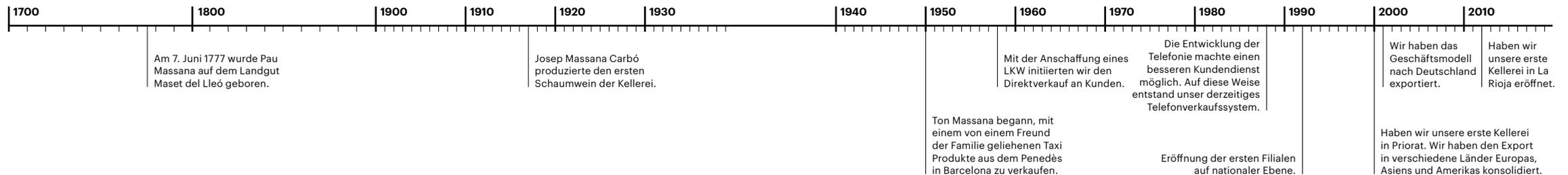
und Cava in mehr als 25 Länder, darunter Belgien, Brasilien, China, Korea, die USA, Finnland und Japan.

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.

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

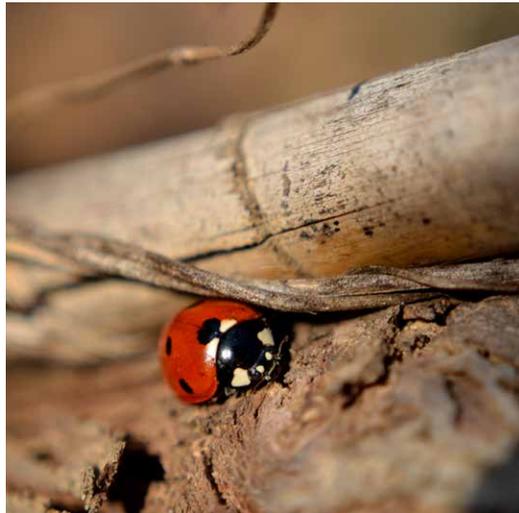


Ruhepause während der Weinlese. Im Jahr 1952.



# Bodegas Maset, Verfechter eines eigenen Stils

Dank unserer Leidenschaft für das Land und guter Arbeit haben wir unseren eigenen Stil gefunden, den Maset-Stil: nachhaltige Landwirtschaft, schonende Weinbereitung und großer Respekt für die Umwelt – das sind die drei Hauptpfeiler unseres Weinguts.



Siebenpunkt-Marienkäfer (Coccinella septempunctata) in einem unserer Weinberge des Penedès.

Edelstahltanks unserer Weinkellerei im Priorat.

Die Cariñena-Trauben werden in Bellmunt von Hand geerntet.

## Nachhaltiger und schonender Weinbau

Seit mehr als dreißig Jahren bewirtschaften wir unsere **Weinberge mit nachhaltiger, traditioneller und wenig in die Natur eingreifender Landwirtschaft**. Eine Kunst, die von Generation zu Generation weitergegeben wird und die **es uns ermöglicht, den Einsatz von Pestiziden und Herbiziden** in unserem täglichen Leben zu vermeiden und so den Verlust der biologischen Vielfalt und die Verarmung des Bodens zu verhindern. Zudem haben wir in den letzten Jahren mit der Umstellung auf biologischen Anbau begonnen, mit dem Ziel, dass in einigen Jahren alle unsere Weinberge und die unserer Winzer ebenfalls biologisch bewirtschaftet werden.

Bei Maset wissen wir, **dass die Qualität des Weins im Weinberg entsteht**. Aus diesem Grund führen wir eine umfassende Kontrolle jeder Phase des vegetativen Prozesses durch (Blüte, Beschneidung, Blütenstand, Fruchtansatz, Reifezeit und Ernte): regelmäßige Inspektionen der von uns bewirtschafteten Weinberge und Erfassung aller notwendigen Informationen, um die Ernte mit größtmöglicher Garantie durchzuführen.

In den Tagen vor der Ernte führen wir täglich Reifekontrollen durch, bei denen wir den Gesundheitszustand der Trauben, den voraussichtlichen Alkoholgehalt, den Säuregehalt und den Reifegrad der Kerne überprüfen. Mit der Analyse dieser Informationen können wir den optimalen Tag und die optimale Zeit für die Weinlese wählen und jede Ernte an den jeweiligen Weinstil anpassen.

Dank der Arbeit und des Engagements unserer Winzer erhalten wir **Weine mit eigener Persönlichkeit, mit optimalem Reifezeitpunkt und getreu des Terroirs, in dem sie erzeugt werden**.

## Ehrliche, saubere Weinherstellung mit so wenig Zusatzstoffen wie möglich

In der Weinkellerei arbeiten wir daran, Mängel und Fehler so weit wie möglich zu vermeiden, um Weine anzubieten, die zum Genuss bestimmt sind und die einen zugänglichen, ehrlichen und schmackhaften Stil mit einem ausgeprägten mediterranen Charakter haben. **Weine, von denen man vom ersten Glas an begeistert ist** und die noch lange am Gaumen (und in der Erinnerung) nachklingen.

Bei der Weinbereitung verwenden wir keine aggressiven Pressverfahren. Wir arbeiten mit weniger als 60 % des Extraktionsertrags, um zu vermeiden, dass die festen Bestandteile der Trauben (Stiele, Schalen und Kerne), die Aromen und Kräutergeschmack an den Wein abgeben können, beschädigt werden. Die Gärung erfolgt mit ausgewählten einheimischen Hefen, die es uns ermöglichen, den Charakter und die Einzigartigkeit des Terroirs zu bewahren. Wir verwenden ausschließlich Schönungsmittel pflanzlichen Ursprungs, wie Erbsen- oder Kartoffelprotein, um **Weine zu erhalten, die für Veganer geeignet sind**. Und schließlich fügen wir so wenig Zusatzstoffe wie möglich hinzu und reduzieren den Eingriff durch den Menschen auf ein Minimum, damit die Weine ihr Potenzial voll entfalten können. Ein gutes Beispiel dafür ist, dass wir **seit 2018 mit der Hälfte der vom Gesetzgeber erlaubten Sulfite arbeiten, um gesündere, bekömmlichere und natürlichere Weine zu erhalten**.

## Weine, die das Ergebnis menschlicher Aktivitäten sind, ohne umweltschädlich zu sein

Wir bei Maset sind der Meinung, dass die Weinherstellung Hand in Hand mit umweltbewussten menschlichen Aktivitäten gehen sollte, um den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck vom Weingut bis zum Verbraucher zu minimieren. Aus diesem Grund führen wir Initiativen durch, **wie z. B. Verringerung der Flaschendicke**, Einsparung von Tonnen Glas pro Jahr, **Verwendung von Recyclingpapier in all unseren Publikationen** sowie einen Pilotversuch in Barcelona und Madrid, **um die Machbarkeit des Einsatzes von Elektrofahrzeugen für die Auslieferung an unsere Kunden** zu analysieren. Diese Studie und die kontinuierliche Verbesserung aller Prozesse erlaubt es uns, unseren ökologischen Fußabdruck Jahr für Jahr zu verringern.

Dies ist die harmonische und nachhaltige Vision eines Unternehmens, das der Umwelt nicht den Rücken kehrt, sondern für das der Wein das Ergebnis eines ausgewogenen Zusammenspiels zwischen Mensch und Natur darstellt.

# Unsere Kellereien

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



Luftaufnahme von Mas dels Frares, dem Gebäude, in dem unsere Weinkellerei im Priorat untergebracht ist.

## 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 60 Hektar großen Rebflächen der Familie Massana liegen zwischen La Granada (Finca Teuleria dels Àlbers) und Subirats (Finca Serra de Can Rovira) auf unterschiedlichen Hängen, Böden und Mikroklimata, was den Anbau zahlreicher Rebsorten sowohl mediterraner als auch atlantischer Art möglich macht.

## 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.

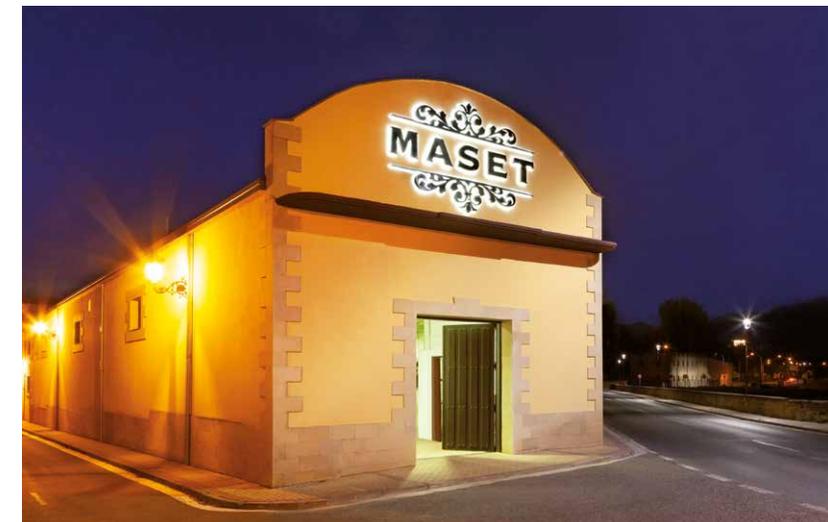
## Haro, La Rioja

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.



Panoramablick auf die Weinberge von La Teuleria dels Àlbers mit dem Montserrat-Massiv im Hintergrund.

Haupteingang zu unserer Kellerei in La Rioja.



# Unsere Fincas

Einzigartige Terroirs, verbunden mit einer Jahrtausende alten Tradition. Jede Finca unseres Weinguts verfügt über ein einzigartiges Klima und besondere Boden- und geologische Bedingungen, die sich in jedem unserer Weine widerspiegeln.



## Penedès

### La Teuleria dels Àlbers - Dem roten Faden der Geschichte folgend

Die Teuleria dels Àlbers, die seit Urzeiten bewirtschaftet wird, liegt inmitten der Ebene des Penedès – umgeben von kleinen Hügeln und gesäumt von Oliven- und Mandelbäumen. Im Jahr 2007 wurde eine Ausgrabung durchgeführt, bei der Überreste vom Neolithikum bis zum Mittelalter katalogisiert wurden; die römische Phase mit Wein- und Getreideanbau aus der Zeit von Kaiser Augustus (1. Jh. v. Chr.) war die bedeutendste von ihnen. Seitdem haben Generationen von Winzern den Faden der Geschichte bis in die heutige Zeit nachverfolgt.

**Lage:** 1 km von der Gemeinde La Granada entfernt, inmitten der Ebene des Penedès.

**Höhe:** 235 - 272 Meter. **Ausrichtung:** überwiegend Westen und Süden.

**Rebsorten:** Xarel·lo, Macabeo und Parellada. **Alter des Weinbergs:** von 10 bis 30 Jahren.

### La Serra de Can Rovira - Wiege großer Weine

Die Serra de Can Rovira befindet sich im höchsten Teil des Penedès, in Subirats, am Westhang des Küstengebirges. Zwischen Zwergpalmen, Rosmarin und Besenheide wachsen die überwiegend nach Westen ausgerichteten Weinreben auf kalkhaltigen Böden, die aus dem ehemaligen Tethysmeer entstanden sind. Der Kalk dieses Meeres, der auch in anderen Weinregionen wie dem Burgund zu finden ist, entstand vor Millionen von Jahren, als diese Gebiete zu Pangäa gehörten.

**Lage:** Mitten im Küstengebirge. **Höhe:** 240 - 320 Meter. **Ausrichtung:** Überwiegend westlich.

**Rebsorten:** Macabeo und Parellada. **Alter des Weinbergs:** von 20 bis 70 Jahren.



Terrassen der Finca Les Solanes del Molar in der D.O.Q. Priorat.

## Priorat

### Sant Martí - Alte Weinstöcke im Westen

An den steilen Berghängen bedecken die alten Cariñena-Rebstöcke die Costers von Sant Martí. Eine nach Westen ausgerichtete, ausgewogene Landschaft mit klassischen Linien, wo der Blick auf das breite, von hohen Bergen gesäumte Ebro-Tal fällt. Hinter den Zypressen des Friedhofs von Bellmunt erinnern die Kalkfelsen von El Sarraí daran, dass wir uns am Rand der Llicorella-Zone von El Priorat befinden.

**Lage:** 500 Meter östlich des Ortskerns von Bellmunt del Priorat. **Höhe:** 200 - 255 Meter.

**Ausrichtung:** überwiegend Westen. **Rebsorten:** Cariñena Tinta, Garnacha Tinta und andere. **Alter des Weinbergs:** von 22 bis 88 Jahren.

### Les Solanes del Molar - Die südlichste Finca

Les Solanes de El Molar bildet die südliche Grenze der klassifizierten Herkunftsbezeichnung D.O.Q. Priorat. Es handelt sich um den am südlichsten gelegenen Schiefer-Weinberg. Er ist auch der wärmste, da er am stärksten von der Sonne beschienen wird. Die überwiegend auf Terrassen angebauten Rebstöcke finden hier optimale Bedingungen, umgesunde Reben in angemessener Produktion und mit ausdrucksstarker Kraft hervorzubringen – die Basis unserer Weine mit Priorat-Identität.

**Lage:** im äußersten Süden des Herkunftsgebiets. **Höhe:** 150 - 180 Meter.

**Ausrichtung:** überwiegend Westen und Süden. **Rebsorten:** Garnacha Tinta, Cariñena Tinta, Garnacha Blanca und andere. **Alter des Weinbergs:** von 10 bis 60 Jahren.

### Les Solanes del Mas d'en Pubill - Die östlichste Finca

Historisches Bauernhaus in der Nähe von La Garranxa, östlich von Porrera, einem unbewohnten Dorf am Ende eines engen Tals; die Schlucht Garranxa schlängelt sich vom Molló herab und liegt an der Grenze zu Camp de Tarragona. In diesem kühlen Gebiet reifen die Reben zusammen mit denen von Els Colls als letztes in Porrera, was unseren Weinen Frische und Intensität verleiht.

**Lage:** Am östlichsten Ende der D.O.Q. Priorat. **Höhe:** 350 - 440 Meter.

**Ausrichtung:** Süd-Ost. **Rebsorten:** Cariñena Tinta, Picapoll Tinto und Cariñena Blanca. **Alter des Weinbergs:** von 25 bis 30 Jahren.

### Colls de Porrera - Den Himmel berühren

Das Anwesen liegt im äußersten Südosten der D.O.C. Priorat, in einem der höchstgelegenen Gebiete der Region. Vom Coll Major aus hat man einen perfekten Postkartenblick auf die Weinberge: die Weinreben, die dicht am Berg wachsen, die Terrassen von bleigrauer Farbe und die noch vorhandene spärliche Vegetation. Sie wachsen den Berg hinauf, wie alles in der Region Priorat, die stufenförmig in die Felsen gewachsen ist und in Richtung Himmel schaut.

**Lage:** Am südöstlichsten Ende der D.O.Q. Priorat. **Höhe:** 470 - 580 Meter.

**Ausrichtung:** Süd-Ost. **Rebsorten:** Garnacha Tinta und Garnacha Roja. **Alter des Weinbergs:** von 25 bis 30 Jahren.

# 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.



## 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.

## Barbeita, Monção

In der Region Monção stellen wir unseren erfrischenden portugiesischen Alvarinho her, einen Weißwein mit grünlichen Reflexen und herrlichen Aromen von Steinobst und Blumen.

## Villafranca del Bierzo, El Bierzo

Westlich von León wachsen auf einer Höhe von 650 m die Mencía-Reben, aus denen wir unseren Ibercius 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 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 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

## ANGEBOTE UND SONDERAKTIONEN

Wir bieten Ihnen das ganze Jahr über eine breite Palette von Angeboten Rabatte und Sonderaktionen an, damit Sie unser umfangreiches Sortiment zum besten Preis genießen können. Darüber hinaus stehen Ihnen das ganze Jahr über die Maset-Bonusabschnitte zur Verfügung, eine exklusive Werbeaktion für Kunden, bei der Sie je nach Umfang Ihres Einkaufs verschiedene Geschenke auswählen können. Außerdem können Sie Premium-Kunde werden: der Premium-Club belohnt unsere interessierten Kunden mit einer Auswahl unserer außergewöhnlichsten Produkte.

## 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.



Weinberaterin, die unsere Produkte anbietet.

# 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

Xarel·lo, Macabeo und Moscatel de Frontignan

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Fruchtig Körper: ●●○○○

Süße: ●○○○○ Tannine: ●○○○○

Säure: ●●●○○ Alkohol: ●●○○○

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.

■■■■ 0352 - 75 cl

### Rotwein D. O. Catalunya

Garnacha Tinta und Cabernet Sauvignon

Alk.: 13,5 % vol.

Weintemperatur: 12 - 14 °C

Typ: Fruchtig Körper: ●●●○○

Süße: ●○○○○ Tannine: ●●●○○

Säure: ●●●○○ Alkohol: ●●●○○

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

■■■■ 0372 - 75 cl

### Roséwein D. O. Catalunya

Garnacha Tinta und Trepal

Alk.: 12 % vol.

Weintemperatur: 8 - 10 °C

Typ: Leicht Körper: ●●○○○

Süße: ●○○○○ Tannine: ●○○○○

Säure: ●●●○○ Alkohol: ●●○○○

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.

■■■■ 0362 - 75 cl



# Vinya Selena

COSECHA

## Zartheit mit einem Hauch von Süße

Unser Sortiment Vinya Selena wird aus Trauben hergestellt, die den optimalen Reifegrad erreicht haben. Nach einer sanften Pressung gärt der Most einige Wochen lang in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur. Nach Abschluss der Gärung fügen wir frischen Most hinzu, um ihn leicht zu süßen und einen überraschend fruchtigen, geschmeidigen Wein mit einem optimalen Frischegrad zu erhalten. Der perfekte Einstieg in die wunderbare Welt des Weins.

### Rotwein D. O. Catalunya

Garnacha Tinta und Cabernet Sauvignon

Alk.: 13 % vol.

Weintemperatur: 10 - 12 °C

Typ: Fruchtig Körper: ●●●○○

Süße: ●●●○○ Tannine: ●●●○○

Säure: ●●●○○ Alkohol: ●●●○○

Von rubinroter Farbe mit sanften violetten Reflexen. Aromen von reifen roten und 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.

■■■■ 0377 - 75 cl

### Weisswein D. O. Catalunya

Xarel·lo, Macabeo und Moscatel de Frontignan

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Fruchtig Körper: ●●●○○

Süße: ●●●○○ Tannine: ●○○○○

Säure: ●●●○○ Alkohol: ●●○○○

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.

■■■■ 0357 - 75 cl

### Roséwein D. O. Catalunya

Garnacha Tinta und Trepal

Alk.: 12 % vol.

Weintemperatur: 8 - 10 °C

Typ: Fruchtig Körper: ●●●○○

Süße: ●●●○○ Tannine: ●○○○○

Säure: ●●●○○ Alkohol: ●●○○○

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

■■■■ 0367 - 75 cl



# Das 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. | Weintemp.: | 6 - 8 °C             |
| Typ:     | Leicht      | Körper:    | ●○○○○ Süße: ●○○○○    |
| Tannine: | ●○○○○       | Säure:     | ●●●○○ Alkohol: ●●○○○ |

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.

■■■■ 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.:      | 12 % vol. | Weintemp.: | 6 - 8 °C             |
| Typ:       | Fruchtig  | Körper:    | ●●○○○ Süße: ●○○○○    |
| Tannine:   | ●○○○○     | Säure:     | ●●●○○ Alkohol: ●●○○○ |

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.

■■■■ 0355 - 75 cl

## La Sinia

CRIANZA

Das Sinia (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.



Silber Medaille  
AWC Vienna 2022



Silber Medaille  
Girovi 2022



Bronze Medaille  
Decanter 2022



### D. O. Penedès

|  |           |            |                      |
|--|-----------|------------|----------------------|
| Xarel-lo   |           |            |                      |
| Im Barrique Reifung und Nachreifung in der Flasche |           |            |                      |
| Alk.:  | 12 % vol. | Weintemp.: | 8 - 10 °C            |
| Typ:   | Gereift   | Körper:    | ●●○○○ Süße: ●●○○○    |
| Tannine:   | ●●○○○     | Säure:     | ●●●○○ Alkohol: ●●○○○ |

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.

■■■■ 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.



Golden Medaille  
Magnum Wine  
Competition 2022



Bronze Medaille  
Decanter 2022



### D. O. Penedès

|  |           |            |                      |
|--|-----------|------------|----------------------|
| Chardonnay   |           |            |                      |
| Lange Reifung im Barrique und Nachreifung in der Flasche |           |            |                      |
| Alk.:  | 12 % vol. | Weintemp.: | 8 - 10 °C            |
| Typ:   | Gereift   | Körper:    | ●●○○○ Süße: ●●○○○    |
| Tannine:   | ●●○○○     | Säure:     | ●●●○○ Alkohol: ●●○○○ |

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.

■■■■ 03592 - 75 cl

■■■■ 035920 - 150 cl

## Novell

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

Xarel-lo und Moscatel de Frontignan

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

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.

■■■■ 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. | Weintemp.:    | 8 - 10 °C      |
| Typ:     | Fruchtig  | Körper: ●●○○○ | Süße: ●○○○○    |
| Tannine: | ●○○○○     | Säure: ●●●○○  | Alkohol: ●●○○○ |

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

■■■■ 0363 - 75 cl

# Abadia Mediterrània

COSECHA

## 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

Prickelnder Wein

Garnacha Tinta

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperature: 8 - 10 °C

Typ: Fruchtig Körper: ●●○○○

Süße: ●●○○○ Tannine: ●○○○○

Säure: ●●●○○ Alkohol: ●●○○○

Glänzend rosa Farbe. Aromen von roten Früchten, Kernobst und Zitrusfrüchten vor einem erfrischenden Hintergrund aus frisch geschnittenes Gras. Subtile Anklänge an Lutscher und Anis. Im Mund ist er frisch und süß und hat einen leicht spritzigen Abgang.

■■■■ 0368 - 75 cl

## Muscat

Prickelnder Wein

Moscatel de Frontignan und Alejandria

Alk.: 7,5 % vol.

Weintemperature: 6 - 8 °C

Typ: Fruchtig Körper: ●●○○○

Süße: ●●○○○ Tannine: ●○○○○

Säure: ●●●○○ Alkohol: ●●○○○

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 angenehmen erfrischenden perligen Geschmack.

■■■■ 0358 - 75 cl

## Verdejo

Prickelnder Wein

Verdejo

Alk.: 11 % vol.

Weintemperature: 6 - 8 °C

Typ: Fruchtig Körper: ●●○○○

Süße: ●●○○○ Tannine: ●○○○○

Säure: ●●●○○ Alkohol: ●●○○○

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.

■■■■ 03581 - 75 cl

# Eufòria

COSECHA

## Mediterraner Genuss

Unser Sortiment Eufòria ist ein Aufruf zum Enthusiasmus und zur entfesselten Leidenschaft, zu einem vollen und energiegeladenen Leben. Zwei Weine mit ausgeprägt mediterranem Charakter die Wunsch, schöne Momente zu teilen und jeden Augenblick zu genießen, perfekt zum Ausdruck bringt. Denn was wäre das Leben ohne etwas Euphorie?



Silber Medaille  
Vinari 2022



Silber Medaille  
AWC Vienna 2022



## Rosé

D. O. Penedès

Merlot und Garnacha Tinta

|          |           |            |                       |
|----------|-----------|------------|-----------------------|
| Alk.:    | 12 % vol. | Weintemp.: | 8 - 10 °C             |
| Typ:     | Fruchtig  | Körper:    | ●●○○○ Süße: ●●○○○     |
| Tannine: | ●○○○○     | Säure:     | ●●●○○ Alkohohl: ●●○○○ |

Blassrosa Farbe. Aromen von frischen roten Früchten vor einem duftigen blumigen Hintergrund. Zarte Noten von Steinobst und Zitrusfrüchten. Im Mund intensiv, sehr frisch und ausgewogen. Langer und angenehmer Abgang mit einem Hauch von roten Früchten und Zitrusfrüchten.

0365 - 75 cl

## Weiss

D. O. Penedès

Moscatel de Frontignan, Sauvignon Blanc und Gewüztraminer

|          |             |            |                       |
|----------|-------------|------------|-----------------------|
| Alk.:    | 11,5 % vol. | Weintemp.: | 6 - 8 °C              |
| Typ:     | Fruchtig    | Körper:    | ●●○○○ Süße: ●●○○○     |
| Tannine: | ●○○○○       | Säure:     | ●●●○○ Alkohohl: ●●○○○ |

Blassgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Aromen von weißen Früchten Kernobst und Zitrusfrüchten vor einem duftigen Hintergrund aus weißen Blüten. Im Mund ist er frisch und ausgewogen und hat einen langen, sanften und geschmeidigen Abgang, der uns an Süßholzwurzel erinnert.

03593 - 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 delikat, frischen und fruchtigen Wein her.



D. O. Catalunya

Pinot Noir

|          |           |            |                       |
|----------|-----------|------------|-----------------------|
| Alk.:    | 14 % vol. | Weintemp.: | 12 - 14 °C            |
| Typ:     | Leicht    | Körper:    | ●●○○○ Süße: ●●○○○     |
| Tannine: | ●●○○○     | Säure:     | ●●●○○ Alkohohl: ●●○○○ |

Blass 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.

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

|                     |           |            |                       |
|---------------------|-----------|------------|-----------------------|
| Im Barrique Reifung |           |            |                       |
| Alk.:               | 14 % vol. | Weintemp.: | 14 - 16 °C            |
| Typ:                | Fruchtig  | Körper:    | ●●○○○ Süße: ●●○○○     |
| Tannine:            | ●●○○○     | Säure:     | ●●●○○ Alkohohl: ●●○○○ |

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.

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         |             |            |                    |
| Im Barrique Reifung |             |            |                    |
| Alk.:               | 13,5 % vol. | Weintemp.: | 14 - 16 °C         |
| Typ:                | Gereift     | Körper:    | ●●●○ Süße: ●○○○    |
| Tannine:            | ●●●○        | Säure:     | ●●●○ Alkohol: ●●●○ |

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.

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.



**Golden Medaille**  
Challenge International  
du Vin 2022



**Silber Medaille**  
Frankfurt  
International  
Trophy 2022



**Silber Medaille**  
AWC Vienna 2022

### D. O. Penedès

|  |           |            |                    |
|--|-----------|------------|--------------------|
| Tempranillo  |           |            |                    |
| Lange Reifung im Barrique und Nachreifung in der Flasche |           |            |                    |
| Alk.:  | 14 % vol. | Weintemp.: | 16 - 18 °C         |
| Typ:   | Gereift   | Körper:    | ●●●○ Süße: ●○○○    |
| Tannine:   | ●●●○      | Säure:     | ●●●○ Alkohol: ●●●○ |

Glänzend rote Farbe der Picota-Kirsche mit zarten orange-farbenen 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.

03750 - 75 cl

# Natura

ÖKOLOGISCH

## Wir pflegen das Terrain

Natura ist das neue Sortiment von Bio-Rotweinen des Weinguts. Die Rebflächen, die sich in den höchsten Lagen des Penedès befinden, werden biologisch bewirtschaftet: ohne Einsatz von Pestiziden oder Herbiziden. Auf diese Weise wird die biologische Vielfalt im Weinberg und seiner Umgebung gefördert.



| COSECHA             | D. O. Penedès  |
|---------------------|----------------|
| Garnacha Tinta      |                |
| Kohlensäuremischung |                |
| Alk.:               | 13,5 % vol.    |
| Weintemperature:    | 12 - 14 °C     |
| Typ: Fruchtig       | Körper: ●●○○○  |
| Süße: ●●○○○         | Tannine: ●●○○○ |
| Säure: ●●○○○        | Alkohol: ●●○○○ |

Kirschrot mit violetten Reflexen. Das Geruchsbouquet wird beherrscht von intensiven Aromen roter und schwarzer Früchte, von Blumen und Gewürzen vor einem duftigen balsamischen Hintergrund. Anklänge an Dauerlutscher und mediterranes Unterholz. Im Mund ist er frisch und lieblich und hat einen sanften und sehr ausgeprägten fruchtigen Abgang.

0374 - 75 cl

| CRIANÇA  | D. O. Penedès  |
|--|----------------|
| Cabernet Sauvignon und Tempranillo                 |                |
| Im Barrique Reifung und Nachreifung in der Flasche |                |
| Alk.:  | 13,5 % vol.    |
| Weintemperature:                                   | 12 - 14 °C     |
| Typ: Fruchtig                                      | Körper: ●●○○○  |
| Süße: ●○○○○  | Tannine: ●●○○○ |
| Säure: ●●○○○                                       | Alkohol: ●●○○○ |

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.

0372 - 75 cl

| RESERVA  | D. O. Penedès  |
|--|----------------|
| Cabernet Sauvignon und Merlot                            |                |
| Lange Reifung im Barrique und Nachreifung in der Flasche |                |
| Alk.:  | 13,5 % vol.    |
| Weintemperature:   | 16 - 18 °C     |
| Typ: Intensiv  | Körper: ●●○○○  |
| Süße: ●○○○○  | Tannine: ●●○○○ |
| Säure: ●●○○○   | Alkohol: ●●○○○ |

Granatrote Farbe mit zarten rubinroten Reflexen. Intensive Aromen von schwarzen Früchten mit einem duftigen würzigen, kräuterigen und balsamischen Hintergrund. Anklänge an Schokolade und Tabak. Im Mund ist er elegant, mit reifen Tanninen und einem langen, anhaltenden Abgang, der an schwarze Früchte und Geröstetes erinnert.

0375 - 75 cl

## Cabernet Sauvignon **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.



## Cabernet Sauvignon **RESERVA**

Im Herzen der Penedès-Region wachsen zwischen alten, geschichtsträchtigen Wegen unsere Cabernet-Sauvignon-Reben. Eine einladende Region, die vor über 40 Jahren diese außergewöhnliche Weinsorte wachsen sah. Eine kleine Traube mit festem Fleisch, die uns, vom sanften Mittelmeerklima beeinflusst, ausgewogene Weine mit intensiven Aromen reifer Früchte schenkt. Ein wahrer Schatz, den der unerbittliche Lauf der Zeit (12 Monate im Barrique) abrundet und mit Nuancen füllt: der wohlverdiente Preis für Beh.



**Silber Medaille**  
Frankfurt  
International  
Trophy 2022



### D. O. Catalunya

Cabernet Sauvignon

Im Barrique Reifung

|          |           |            |                      |
|----------|-----------|------------|----------------------|
| Alk.:    | 14 % vol. | Weintemp.: | 14 - 16 °C           |
| Typ:     | Intensiv  | Köper:     | ●●●●○ Süße: ●○○○○    |
| Tannine: | ●●●○○     | Säure:     | ●●●●○ Alkohol: ●●●●○ |

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.

■■■■ 03741 - 75 cl

### D. O. Penedès

Cabernet Sauvignon

Lange Reifung im Barrique und Nachreifung in der Flasche

|          |           |            |                      |
|----------|-----------|------------|----------------------|
| Alk.:    | 14 % vol. | Weintemp.: | 16 - 18 °C           |
| Typ:     | Intensiv  | Köper:     | ●●●●○ Süße: ●○○○○    |
| Tannine: | ●●●●○     | Säure:     | ●●●●○ Alkohol: ●●●●○ |

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

■■■■ 03751 - 75 cl

## 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 entfalten. Ein privilegiertes Klima, das uns ermöglicht, das Beste aus dieser Traubensorte herauszuholen und einen eleganten, feinen und sehr aromatischen Wein zu erzeugen.



**Golden Medaille**  
Challenge  
International  
du Vin 2022



**Golden Medaille**  
AWC Vienna 2022



### D. O. Penedès

Merlot

Lange Reifung im Barrique und Nachreifung in der Flasche

|          |           |            |                      |
|----------|-----------|------------|----------------------|
| Alk.:    | 14 % vol. | Weintemp.: | 16 - 18 °C           |
| Typ:     | Gereift   | Köper:     | ●●●○○ Süße: ●○○○○    |
| Tannine: | ●●●○○     | Säure:     | ●●●●○ Alkohol: ●●●●○ |

Granatrote Farbe mit zarten orangefarbenen Reflexen. Aromen von reife Früchte vor einem Hintergrund aus Anklänge 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.

■■■■ 03752 - 75 cl

## Syrah **RESERVA**

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



**Golden Medaille**  
Concours  
International  
de Lyon 2022



**Golden Medaille**  
Challenge  
International  
du Vin 2022.



**Silber Medaille**  
AWC Vienna 2022



### D. O. Catalunya

Syrah

Lange Reifung im Barrique und Nachreifung in der Flasche

|          |           |            |                      |
|----------|-----------|------------|----------------------|
| Alk.:    | 14 % vol. | Weintemp.: | 16 - 18 °C           |
| Typ:     | Intensiv  | Köper:     | ●●●●○ Süße: ●○○○○    |
| Tannine: | ●●●●○     | Säure:     | ●●●●○ Alkohol: ●●●●○ |

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.

■■■■ 0378 - 75 cl

■■■■ 03782 - 150 cl

# Gran Selección

GRAN RESERVA

## Ein Meisterwerk

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. Catalunya

Cabernet Sauvignon und Merlot

Sehr lange Reifung im Barrique und Nachreifung in der Flasche

Alk.: 14 % vol.

Weintemperature: 16 - 18 °C

Typ: Intensiv Körper: ●●●●

Süße: ●●●● Tannine: ●●●●

Säure: ●●●● Alkohol: ●●●●

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 Fruchtmarmelade.

03761 - 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 Insigne macht.

### D. O. Penedès

Cariñena und Cabernet Sauvignon

Lange Reifung im Barrique und Nachreifung in der Flasche

Alk.: 14 % vol.

Weintemperature: 16 - 18 °C

Typ: Gereift Körper: ●●●●

Süße: ●●●● Tannine: ●●●●

Säure: ●●●● Alkohol: ●●●●

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.

03765 - 75 cl

In Geschenkverpackung



*Maset del Lleó 1777*  
**RESERVA**  
Cosecha: 2018  
Crianza: 12 meses en barrica de roble francés  
18 meses en botella.  
Botellas producidas: 17.620  
Botella n.º: 00.001

# 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 vielfarbigen *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.



Silber Medaille  
Decanter 2021.



### D. O. Q. Priorat

Garnacha Tinta und Cariñena

Kurze Reifung im Barrique

|          |             |            |                      |
|----------|-------------|------------|----------------------|
| Alk.:    | 14,5 % vol. | Weintemp.: | 14 - 16 °C           |
| Typ:     | Intensiv    | Körper:    | ●●●●○ Süße: ●○○○○    |
| Tannine: | ●●●●○       | Säure:     | ●●●●○ Alkohol: ●●●●○ |

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.

■■■ 2372 - 75 cl

## Clos Viló

CRIANZA

Von über 1000 Meter hohen Hügeln umgeben wachsen die Cariñena- und Garnacha Tinta-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, im Barrique gereift und Nachreifung in der Flasche

|          |             |            |                      |
|----------|-------------|------------|----------------------|
| Alk.:    | 14,5 % vol. | Weintemp.: | 16 - 18 °C           |
| Typ:     | Intensiv    | Körper:    | ●●●●● Süße: ●○○○○    |
| Tannine: | ●●●●○       | Säure:     | ●●●●○ Alkohol: ●●●●○ |

Wein von intensiver rubinroter Farbe mit granatroter 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.

■■■ 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 im Barrique

|          |             |            |                      |
|----------|-------------|------------|----------------------|
| Alk.:    | 13,5 % vol. | Weintemp.: | 8 - 10 °C            |
| Typ:     | Gereift     | Körper:    | ●●●○○ Süße: ●○○○○    |
| Tannine: | ●●○○○       | Säure:     | ●●●○○ Alkohol: ●●●○○ |

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 erfrischend und sein Abgang ist lang.

■■■ 2378 - 75 cl

# La 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 Rebblaus 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 fruchtige 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

Kohlensäuremischung

Alk.: 14 % vol. Weintemp.: 12 - 14 °C

Typ: Fruchtig Körper: ●●○○○ Süße: ●●○○○

Tannine: ●●○○○ Säure: ●●●○○ Alkohol: ●●●○○

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 und Dauerlutscher. Im Mund ist er leicht, lieblich und frisch und hat einen sanften und sehr ausgeprägten fruchtigen Abgang.

# Clásicos

## Klassiker aktualisiert

Unser Sortiment Clásicos ist inspiriert von der langen Tradition des Ausbaus der Weine in Eichenfässern in La Rioja, wodurch ein einzigartiger und unverwechselbarer Stil entsteht, der in der ganzen Welt geschätzt wird. In der Kellerei haben wir uns vorgenommen, die Produktpalette zu verjüngen, um frischere und fruchtigere Weine zu erhalten, ohne jedoch die klassischen Merkmale der gealterten Weine aufzugeben bzw. auf die breite Palette an Aromen zu verzichten, die der Alterungsprozess mit sich bringt.



### Tempranillo

**MADURADO**

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 im Barrique und afinamiento en botella

|          |           |            |            |
|----------|-----------|------------|------------|
| Alk.:    | 14 % vol. | Weintemp.: | 14 - 16 °C |
| Typ:     | Gereift   | Köper:     | ●●●○       |
| Tannine: | ●●●○      | Säure:     | ●●●○       |
|          |           | Alkohol:   | ●●●○       |

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.

■■■ 0393 - 75 cl



### Crianza

**CRianza**

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

Im Barrique Reifung und Nachreifung in der Flasche

|          |           |            |            |
|----------|-----------|------------|------------|
| Alk.:    | 14 % vol. | Weintemp.: | 14 - 16 °C |
| Typ:     | Gereift   | Köper:     | ●●●○       |
| Tannine: | ●●●○      | Säure:     | ●●●○       |
|          |           | Alkohol:   | ●●●○       |

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.

■■■ 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 Atlantikklima 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 im Barrique und Nachreifung in der Flasche

|          |             |            |            |
|----------|-------------|------------|------------|
| Alk.:    | 13,5 % vol. | Weintemp.: | 16 - 18 °C |
| Typ:     | Gereift     | Köper:     | ●●●○       |
| Tannine: | ●●●○        | Säure:     | ●●●○       |
|          |             | Alkohol:   | ●●●○       |

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.

■■■ 0395 - 75 cl

# Senderos

## Ein moderner Ansatz

Senderos ist ein Projekt der Weinkellerei, mit dem der unglaubliche Sorten- und Klimareichtum von La Rioja und die verschiedenen Weinbereitungsmethoden bekannt gemacht werden sollen.

Die Weinberge befinden sich in Medrano (La Rioja Alta) und Arnedo (La Rioja Oriental), zwei kleinen Gemeinden, die gut 60 Kilometer voneinander entfernt liegen und erhebliche klimatische Unterschiede aufweisen, aber gemein haben, dass sie beide am Fuße einer hohen Bergkette liegen.

Dadurch gibt es einen großen Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht, was eine langsame Reifung der Trauben begünstigt und damit zu einer höheren Qualität der Moste führt.



## Senderos del Montevico

### COSECHA

Zwischen alten Weinbergen mit Garnacha Tinta verläuft südwestlich von Arnedo (La Rioja Oriental) der Sendero del Montevico, ein schmaler Pfad, der früher von den Serranos, den Bewohnern der Sierra, genutzt wurde, die auf steilen, heute mit Pinien bewachsenen Terrassen Wein anbauten. In Erinnerung daran stellen wir diesen ausgezeichneten frischen und fruchtigen Rotwein her - unsere bescheidene Hommage an sein Vermächtnis.

#### D. O. Ca. Rioja

Garnacha Tinta

|          |           |               |                |
|----------|-----------|---------------|----------------|
| Alk.:    | 14 % vol. | Weintemp.:    | 12 - 14 °C     |
| Typ:     | Fruchtig  | Körper: ●●○○○ | Süße: ●●○○○    |
| Tannine: | ●●○○○     | Säure: ●●●○○  | Alkohol: ●●●○○ |

Von purpurroter Farbe mit violetten Reflexen. Intensive Aromen von roten Früchten und balsamische Noten auf einem duftigen, blumigen und anisartigen Hintergrund. Anklänge an Geröstetes und Gewürze. Im Mund ist er mild und süßlich und hat einen langen, fruchtigen Abgang.

|||| 0404 - 75 cl

## Senderos de las Nieves

### COSECHA

Der Sendero de las Nieves, ein alter Weg, der Ende des 16. Jahrhunderts gebaut wurde, um die umliegenden Dörfer mit Eis aus den Bergen zu versorgen, verläuft durch alte Weinberge im Südwesten von Medrano, wo Tempranillo Blanco wächst. Die alten Eisbrunnen, in denen das Eis das ganze Jahr über gelagert wurde, sind noch entlang der Strecke zu sehen.

#### D. O. Ca. Rioja

Tempranillo Blanco

|          |           |               |                |
|----------|-----------|---------------|----------------|
| Alk.:    | 13 % vol. | Weintemp.:    | 6 - 8 °C       |
| Typ:     | Fruchtig  | Körper: ●●○○○ | Süße: ●○○○○    |
| Tannine: | ●○○○○     | Säure: ●●●○○  | Alkohol: ●●●○○ |

Von rubinroter Farbe mit zarten granatroten Reflexen. Intensive Aromen von roten und schwarzen Früchten, Gewürzen und Dill vor einem parfümierten balsamischen Hintergrund. Anklänge an Rauch und Glut. Im Mund ist er mild und fruchtig und hat einen langen, persistenten Abgang.

|||| 0401 - 75 cl

## Senderos de los Arrieros

### MADURADO

Zwischen Tempranillo-Rebflächen verläuft südlich von Medrano (La Rioja Alta) der Sendero de los Arrieros, ein alter Weg, der von Maultiertreibern für den Transport von Waren mit Päckeseln genutzt wurde. In Erinnerung daran stellen wir diesen ausgezeichneten komplexen und fruchtigen Weißwein her - unsere bescheidene Hommage an sein Vermächtnis.

#### D. O. Ca. Rioja

Tempranillo Tinto

Ausbau in großen Fudre

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

Zitronengelbe Farbe mit zarten goldenen Reflexen. Intensive Aromen von weißen Früchten, Tropenfrüchten und Getrocknete gelbe Anis-Blüten vor einem erfrischenden Hintergrund aus Zitrusfruchtnoten und balsamischen Nuancen. Anklänge an schwarzer Pfeffer und Fenchel. Im Mund intensiv, fruchtig und sehr frisch. Langer und anhaltender Abgang.

|||| 0402 - 75 cl

## Senderos del Molinero

### MADURADO

Zwischen Viura-Weinbergen (Macabeo) verläuft im Süden von Medrano (La Rioja Alta) der Sendero del Molinero, ein alter Weg, der einst die Mehlmühle mit dem Dorfkern von Medrano verband. In Erinnerung daran stellen wir diesen ausgezeichneten komplexen und fruchtigen Weißwein her - unsere bescheidene Hommage an sein Vermächtnis.

#### D. O. Ca. Rioja

Viura (Macabeo)

Ausbau in großen Fudre

|          |           |               |                |
|----------|-----------|---------------|----------------|
| Alk.:    | 14 % vol. | Weintemp.:    | 8 - 10 °C      |
| Typ:     | Gereift   | Körper: ●●○○○ | Süße: ●○○○○    |
| Tannine: | ●●○○○     | Säure: ●●●○○  | Alkohol: ●●●○○ |

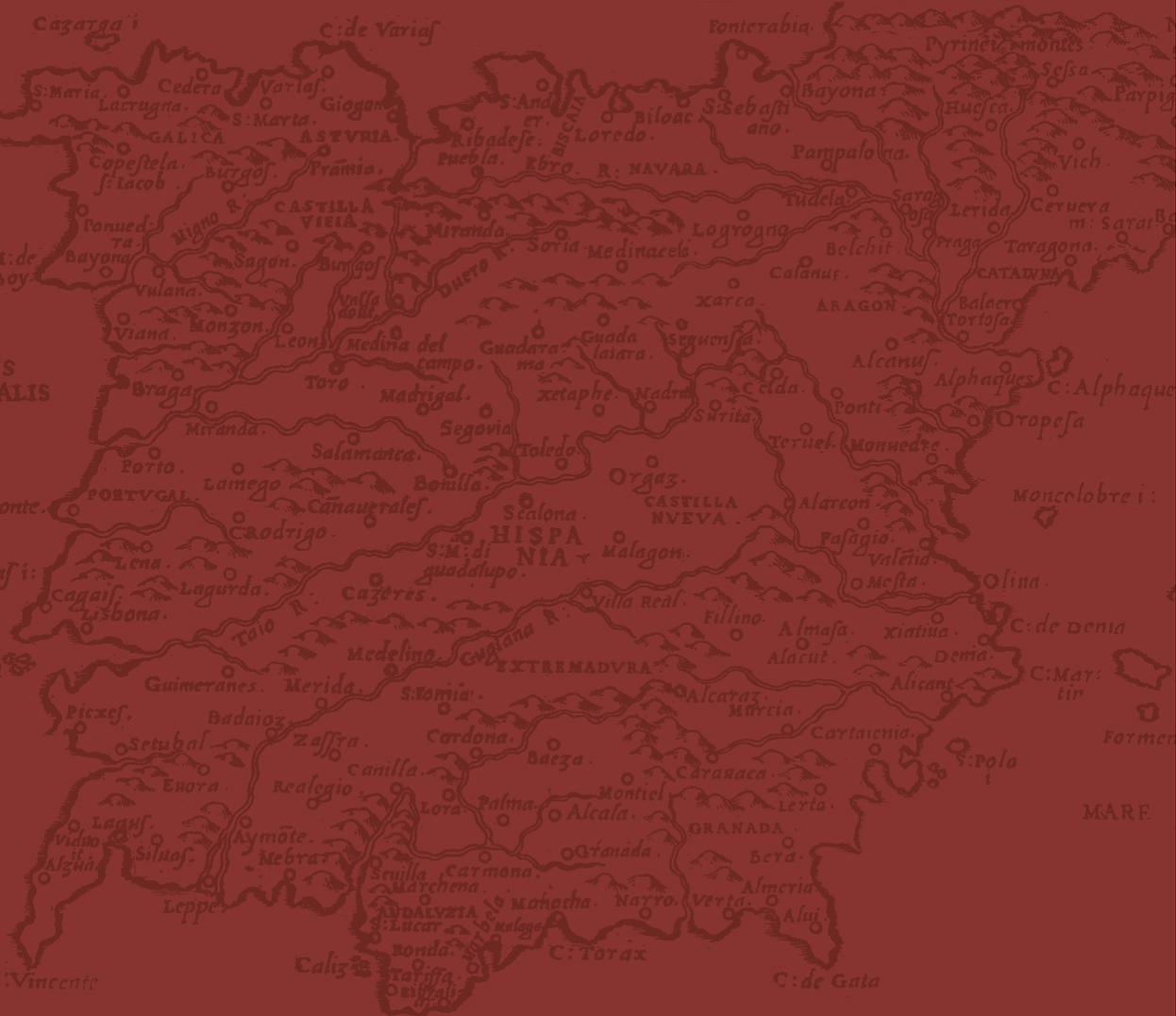
Zitronengelb mit goldgelben Reflexen. Aromen von reifen weißen Früchten, tropischen Früchten, weißen Blumen und Zitrusfrüchten vor einem balsamischen Hintergrund und Anklängen an Heu. Zarte Noten vom Ausbau. Im Mund ist er geschmeidig und cremig und hat einen langen, fruchtigen Abgang.

|||| 0403 - 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.



## Garnatxa Blanca

COSECHA

Die Rebsorte Garnacha Blanca hat einen ausgeprägten mediterranen Charakter, der perfekt an die hohen Temperaturen und die geringen Niederschläge der Iberischen Halbinsel angepasst ist. Mit ihr erhält man vollmundige und sehr aromatische Weine von guter Farbe.

## 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.



### Garnacha Blanca

|          |             |            |                    |
|----------|-------------|------------|--------------------|
| Alk.:    | 12,5 % vol. | Weintemp.: | 6 - 8 °C           |
| Typ:     | Fruchtig    | Körper:    | ●●●● Süße: ●●●●    |
| Tannine: | ●●●●        | Säure:     | ●●●● Alkohol: ●●●● |

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.

|||| 0359 - 75 cl

### Verdejo

|          |             |            |                    |
|----------|-------------|------------|--------------------|
| Alk.:    | 12,5 % vol. | Weintemp.: | 6 - 8 °C           |
| Typ:     | Fruchtig    | Körper:    | ●●●● Süße: ●●●●    |
| Tannine: | ●●●●        | Säure:     | ●●●● Alkohol: ●●●● |

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.

|||| 0356 - 75 cl

## Garnatxa Negra

COSECHA

Garnacha ist wahrscheinlich die autochthone rote Rebsorte mit dem größten internationalen Ansehen. Die ursprünglich von der Mittelmeerküste stammende Rebsorte zeichnet sich durch ihre hervorragende Anpassung an extreme Klimabedingungen und wenig fruchtbare Böden aus und bietet warme, wunderbar fruchtige Weine mit gutem Säuregehalt.

## 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.

## Mencia

COSECHA

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.

## Monastrell

SEMICRIANZA

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.



### Garnacha Tinta

|          |           |            |                      |
|----------|-----------|------------|----------------------|
| Alk.:    | 14 % vol. | Weintemp.: | 12 - 14 °C           |
| Typ:     | Fruchtig  | Körper:    | ●●○○○ Süße: ●●○○○    |
| Tannine: | ●●○○○     | Säure:     | ●●●○○ Alkohol: ●●●○○ |

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.

■■■■ 03731 - 75 cl

### Graciano

|                           |           |            |                      |
|---------------------------|-----------|------------|----------------------|
| Kurze Reifung im Barrique |           |            |                      |
| Alk.:                     | 14 % vol. | Weintemp.: | 14 - 16 °C           |
| Typ:                      | Intensiv  | Körper:    | ●●●○○ Süße: ●●○○○    |
| Tannine:                  | ●●●○○     | Säure:     | ●●●○○ Alkohol: ●●●○○ |

Intensives Rubinrot mit glänzenden violetten Reflexen. In der Nase sind Aromen von reifer schwarzer Früchte und Gewürzen auf einem leichten Grund aus Zeder und Karamellbonbons. Anklänge an Veilchen und Anis. Im Mund ist er intensiv, lieblich und frisch, weist reife Tannine auf und hat einen leicht fruchtigen Abgang.

■■■■ 03735 - 75 cl

### Mencia

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

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.

■■■■ 03737 - 75 cl

### Monastrell

|                           |           |            |                      |
|---------------------------|-----------|------------|----------------------|
| Kurze Reifung im Barrique |           |            |                      |
| Alk.:                     | 14 % vol. | Weintemp.: | 14 - 16 °C           |
| Typ:                      | Intensiv  | Körper:    | ●●●○○ Süße: ●●○○○    |
| Tannine:                  | ●●●○○     | Säure:     | ●●●○○ Alkohol: ●●●○○ |

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.

■■■■ 03733 - 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 Vaccaeii – 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-Pais-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. Eine wilde und kolossale Landschaft, die von Generationen geformt wurde und eine Hommage an die Mühen der Menschheit darstellt. Wein als untrennbarer Teil unseres Lebens.



### D. O. Ribera del Duero

Tinta del País (Tempranillo)

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

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.

■■■■ 2172 - 75 cl

### D. O. Ribera del Duero

Tinta del País (Tempranillo)

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

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.

■■■■ 2174 - 75 cl

# Andere Herkunftsbe- zeichnungen

## Erweiterung der Horizonte

In Bodegas Maset arbeiten wir auch in anderen geschützten geografischen Angaben und bedeutenden Ursprungsbezeichnungen wie *Vino de la Tierra de Castilla*, *Vinho Verde* (Portugal) oder *Rías Baixas*. All dies mit dem Ziel, unseren Kunden eine breite Palette von Produkten höchster Qualität anzubieten.

## *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 unergründlichen 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. | Weintemp.: | 12 - 14 °C           |
| Typ:     | Intensiv    | Körper:    | ●●●●○ Süße: ●●○○○    |
| Tannine: | ●●●○○       | Säure:     | ●●●●○ Alkohol: ●●●●○ |

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.

■■■ 0472 - 75 cl

## *Ponte de Barbeita* COLLITA

Die Ponte de Barbeita, eine gotische Brücke führt über den Mouro, einen Nebenfluss des Minho, der die natürliche Grenze zwischen Portugal und Galicien bildet. In beiden Gebieten geht man mit Leidenschaft von Rebsorte Alvarinho nach. Die Rebstöcke der Alvarinho wachsen auf den fruchtbaren Böden Portugals, die von der atlantischen Brise gestreichelt werden. Das kontinentale, kalte und regnerische Klima bietet die idealen Bedingungen für die Herstellung dieses sanften, frischen und überraschend mineralischen Weins.



### D. O. *Vinho Verde*

Alvarinho (Albariño)

|                  |                                    |
|------------------|------------------------------------|
| Alk.:            | 12 % vol.                          |
| Weintemperature: | 6 - 8 °C                           |
| Typ:             | Fruchtig Körper: ●●○○○ Süße: ●○○○○ |
| Tannine:         | ●○○○○ Säure: ●●●●● Alkohol: ●●○○○  |

Zitronengelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Aromen von Pfirsich und Ananas auf einem erfrischend blumigen Hintergrund und Noten von Zitrusfrüchten. Anklänge an rohe Kardamom, Anis und frisches Gras. Im Mund ist er frisch, geschmackvoll und mineralisch, hat einen langen, anhaltenden Abgang und den typisch salzigen Anklang der Sorte.

■■■■ 2254 - 75 cl

## *Pazo de Oiras* COSECHA

Die Legende besagt, dass die Albariño-Traube, im 12. Jahrhundert von Mönchen des Zisterzienserordens nach Galicien gebracht wurde. Tausend Jahre später wachsen 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.:    | 12,5 % vol. | Weintemp.: | 6 - 8 °C             |
| Typ:     | Fruchtig    | Körper:    | ●●○○○ Süße: ●●○○○    |
| Tannine: | ●○○○○       | Säure:     | ●●●●○ Alkohol: ●●●○○ |

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.

■■■■ 2253 - 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 Sadurn 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, Cavas von höchster Qualität auf dem Niveau ihrer Geschichte anzubieten.



# Cavas de guarda



## Außergewöhnlich erfrischende Perlen

Unsere ausschließlich mit heimischen Rebsorten erzeugten Cavas der Reihe „Tradicional“ sind ein Tribut an unseren mediterranen Lebensstil: humorvoll, spontan und frisch. Perfekte Cavas für alle, die gerade erst damit beginnen, die Magie der Perlen zu entdecken.

## 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

Xarel-lo, Macabeo und Parellada

12 Monate gereift

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

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.

0311 - 75 cl

## Brut

TRADICIONAL

Brut ist einer unserer traditionsreichsten Cavas. 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. Zweifellos ein gutes Beispiel für den mediterranen Charakter unseres Weinguts.

### D. O. Cava

Xarel-lo, Macabeo und Parellada

12 Monate gereift

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

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

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      | Körper:    | ●●●○○    |
|          |             | Süße:      | ●●○○○    |
| Tannine: | ●○○○○       | Säure:     | ●●●○○    |
|          |             | Alkohol:   | ●●○○○    |

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.

0316 - 75 cl

## Brut Nature

TRADICIONAL

Unser nach der Méthode traditionnelle 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 Cavas mit einem ausgeprägten mediterranen Charakter ist.

### D. O. Cava

Xarel-lo, Macabeo und Parellada

12 Monate gereift

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

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

0314 - 75 cl

# Cavas de guarda superior

## Die Zeit gestalten

Unsere Cava „Reserva“ sind der treue Spiegel einer jahrhundertealten 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.

### *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.

### *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 jahrhundertealte Familientradition.

#### D. O. Cava

Xarel-lo, Macabeo und Parellada

24 Monate gereift

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperature: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●○○○

Süße: ●○○○○ Tannine: ●○○○○

Säure: ●●●○○ Alkohol: ●●○○○

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.

■■■■ 0324 - 75 cl

#### D. O. Cava

Xarel-lo, Macabeo und Parellada

24 Monate gereift

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperature: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●○○○

Süße: ●●○○○ Tannine: ●○○○○

Säure: ●●●○○ Alkohol: ●●○○○

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.

■■■■ 0323 - 75 cl

#### D. O. Cava

Xarel-lo, Macabeo und Parellada

24 Monate gereift

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperature: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●○○○

Süße: ●●●○○ Tannine: ●○○○○

Säure: ●●●○○ Alkohol: ●●○○○

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.

■■■■ 0321 - 75 cl

# Ökologisch Nu

## 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.



## Brut



RESERVA

### D. O. Cava

Xarel-lo, Macabeo und Parellada

24 Monate gereift

Alk.: 11,5 % vol. Weintemp.: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●○○○ Süße: ●●○○○

Tannine: ●○○○○ Säure: ●●●○○ Alkohol: ●●○○○

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.

|||| 0827 - 75 cl

## Brut Nature

RESERVA

### D. O. Cava

Xarel-lo, Macabeo und Parellada

24 Monate gereift

Alk.: 11,5 % vol. Weintemp.: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●○○○ Süße: ●○○○

Tannine: ●○○○○○ Säure: ●●●○○ Alkohol: ●●○○○

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.

|||| 0828 - 75 cl

## Brut Rosé

TRADICIONAL

### D. O. Cava

Garnacha Tinta und Pinot Noir

12 Monate gereift

Alk.: 11,5 % vol. Weintemp.: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●●○○ Süße: ●●○○○

Tannine: ●○○○○ Säure: ●●●○○ Alkohol: ●●○○○

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.

|||| 0829 - 75 cl

## Ice Cocktail

### SEMISECO RESERVA

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



#### D. O. Cava

Xarel-lo, Macabeo und Parellada

24 Monate gereift

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperature: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●●●

Süße: ●●●● Tannine: ●○○○

Säure: ●●●● Alkohol: ●●○○○

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.

■■■■ 0332 - 75 cl

## Nectar White

### SEMISECO RESERVA

Nectar White ist unser erlesener 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.



#### D. O. Cava

Xarel-lo, Macabeo und Parellada

24 Monate gereift

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperature: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●●●

Süße: ●●●● Tannine: ●○○○

Säure: ●●●● Alkohol: ●●○○○

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.

■■■■ 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.

Weintemperature: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●●●

Süße: ●○○○ Tannine: ●○○○

Säure: ●●●● Alkohol: ●●○○○

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.

■■■■ 0327 - 75 cl



# Vintage

BRUT NATURE  
GRAN RESERVA ÖKOLOGISCH

## 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

Xarel-lo, Macabeo und Parellada

36 Monate gereift

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperature: 8 - 10 °C

Typ: Gereift Körper: ●●●●

Süße: ●○○○ Tannine: ●○○○

Säure: ●●●● Alkohol: ●●○○○

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.

■■■■ 0334 - 75 cl

■■■■ 0325 - 150 cl

# L'avi Pau

BRUT NATURE GRAN RESERVA ÖKOLOGISCH

## 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.



**Golden Medaille**  
Vinari 2022



**Silber Medaille**  
Brut Experience  
2022



**Silber Medaille**  
Effervescents  
du Monde 2022



**Bronze Medaillen**  
Decanter 2022



### D. O. Cava

Xarel-lo, Macabeo und Chardonnay

36 Monate gereift

Limitierte Produktion etwa 20.000 Flaschen

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

Typ: Gereift Körper: ●●●● Süße: ●●●●

Tannine: ●●●● Säure: ●●●● Alkohol: ●●●●

Blassgelbe Farbe mit goldenen Reflexen und einer feinen, gut integrierten Perlage. In der Nase hat er Aromen von weißen 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 sehr erfrischenden Abgang.

033411 - 75 cl

56 | maset.de

# 1917

BRUT NATURE GRAN RESERVA ÖKOLOGISCH

## 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.



**Golden Medaille**  
Brut Experience  
2022



**Silber Medaille**  
Decanter 2022



**Silber Medaille**  
AWC Vienna 2022



### D. O. Cava

Xarel-lo, Macabeo und Pinot Noir

36 Monate gereift

Limitierte Produktion etwa 10.000 Flaschen

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

Typ: Gereift Körper: ●●●● Süße: ●●●●

Tannine: ●●●● Säure: ●●●● Alkohol: ●●●●

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.

0335 - 75 cl In Geschenkverpackung



03351 - 75 cl In Geschenkverpackung + 2 Cava-Gläser



Katalog 2023 | 57

# Zero

ALKOHOLFREIER

## Für Alle

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.



## Weiss

Entalkoholisiertes prickelndes Getränk

Airén, macabeo und moscatell

|          |          |            |                      |
|----------|----------|------------|----------------------|
| Alk.:    | 0 % vol. | Weintemp.: | 6 - 8 °C             |
| Typ:     | Leicht   | Körper:    | ●●○○○ Süße: ●●○○○    |
| Tannine: | ●○○○○    | Säure:     | ●●●○○ Alkohol: ○○○○○ |

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.

|||| 02601 - 75 cl

## Rosé

Entalkoholisiertes prickelndes Getränk

Tempranillo

|          |          |            |                      |
|----------|----------|------------|----------------------|
| Alk.:    | 0 % vol. | Weintemp.: | 6 - 8 °C             |
| Typ:     | Leicht   | Körper:    | ●●○○○ Süße: ●●○○○    |
| Tannine: | ●○○○○    | Säure:     | ●●●○○ Alkohol: ○○○○○ |

Blassrosa, saubere und glänzende Farbe. Intensive Aromen von frischen roten Früchten und Zitrusfrüchten. Im Mund ist er angenehm und besitzt einen gut integrierten Kohlensäuregehalt und einen erfrischenden Säuregehalt. Langer, fruchtiger Abgang. Ideal zu allen Speisen und Gerichten.

|||| 02603 - 75 cl

## Essència Priorat

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



2 Mas Viló  
1 Clos Viló

|||| 5038 - 3 Flaschen von 75 cl

## Selecta Rioja

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



2 Tempranillo  
2 Reserva  
2 Crianza

|||| 5039 - 6 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

|||| 5042 - 8 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

|||| 5043 - 6 Flaschen von 75 cl

# Supreme Sammlung

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



## 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 Barrriques 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.



■ 5037 - Im 6er Karton präsentiert von 75 cl.

## Cabernet Franc

CRIANZA

Cabernet Franc

Im Barrique Reifung und fudre

|          |           |            |            |
|----------|-----------|------------|------------|
| Alk.:    | 14 % vol. | Weintemp.: | 14 - 16 °C |
| Typ:     | Gereift   | Köper:     | ●●●○       |
| Tannine: | ●●●○      | Säure:     | ●●●○       |
|          |           | Alkohol:   | ●●●○       |

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.

## Garnatxa

CRIANZA

Garnacha Tinta

Im Barrique Reifung und fudre

|          |           |            |            |
|----------|-----------|------------|------------|
| Alk.:    | 14 % vol. | Weintemp.: | 14 - 16 °C |
| Typ:     | Gereift   | Köper:     | ●●●○       |
| Tannine: | ●●●○      | Säure:     | ●●●○       |
|          |           | Alkohol:   | ●●●○       |

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.

## Graciano

CRIANZA

Graciano

Im Barrique Reifung und fudre

|          |           |            |            |
|----------|-----------|------------|------------|
| Alk.:    | 14 % vol. | Weintemp.: | 14 - 16 °C |
| Typ:     | Intensiv  | Köper:     | ●●●○       |
| Tannine: | ●●●○      | Säure:     | ●●●○       |
|          |           | Alkohol:   | ●●●○       |

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.

## Mencia

CRIANZA

Mencia

Im Barrique Reifung und fudre

|          |             |            |            |
|----------|-------------|------------|------------|
| Alk.:    | 13,5 % vol. | Weintemp.: | 14 - 16 °C |
| Typ:     | Gereift     | Köper:     | ●●●○       |
| Tannine: | ●●●○        | Säure:     | ●●●○       |
|          |             | Alkohol:   | ●●●○       |

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

## Monastrell

CRIANZA

Monastrell

Im Barrique Reifung und fudre

|          |             |            |            |
|----------|-------------|------------|------------|
| Alk.:    | 14,5 % vol. | Weintemp.: | 14 - 16 °C |
| Typ:     | Intensiv    | Köper:     | ●●●○       |
| Tannine: | ●●●○        | Säure:     | ●●●○       |
|          |             | Alkohol:   | ●●●○       |

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.

## Tinta Fina

CRIANZA

Tinta Fina (tempranillo)

Im Barrique Reifung und fudre

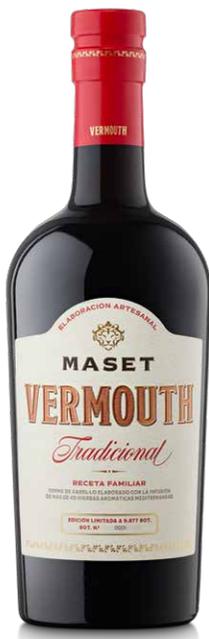
|          |             |            |            |
|----------|-------------|------------|------------|
| Alk.:    | 13,5 % vol. | Weintemp.: | 14 - 16 °C |
| Typ:     | Gereift     | Köper:     | ●●●○       |
| Tannine: | ●●●○        | Säure:     | ●●●○       |
|          |             | Alkohol:   | ●●●○       |

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.

## Vermouth

APERITIF

Roter Wermut nach einem alten Familienrezept aus Traubenmost, dem Destillat aus Xarel-lo der Penedès-Region und einer Auswahl von über 40 aromatischen Mittelmeerkräutern, darunter vor allem Wermutkraut. Ein kleiner, über hundert Jahre alte 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.

Weintemperature: 8 - 10 °C

Typ: Doux naturel

Körper: ●●●● Süße: ●●●● Tannine: ●●●○

Säure: ●●●○ Alkohol: ●●●●

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.



■■■■ 0343 - 75 cl

In Geschenkverpackung

## Pedro Ximénez

SÜßWEIN

Der Süßwein wird aus der Traube Pedro Ximénez hergestellt, einer Sorte, deren Ursprung man in Romanen 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. Montilla-Moriles

Pedro ximénez

Lange Reifung Im Barrique

Alk.: 16 % vol.

Weintemperature: 12 - 14 °C

Typ: Doux naturel

Körper: ●●●● Süße: ●●●● Tannine: ●○○○

Säure: ●●●○ Alkohol: ●●●●

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.

■■■■ 0347 - 50 cl

## MoscateLL

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 Alejandría

Alk.: 15 % vol.

Weintemperature: 8 - 10 °C

Typ: Doux naturel

Körper: ●●●● Süße: ●●●● Tannine: ●○○○

Säure: ●●●○ Alkohol: ●●●●

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.

■■■■ 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 Alejandría

10 Jahre lang im Barrique gereift

Limitierte Produktion 4.560 Flaschen

Alk.: 15 % vol.

Weintemperature: 8 - 10 °C

Typ: Doux naturel

Körper: ●●●● Süße: ●●●● Tannine: ●○○○

Säure: ●●●○ Alkohol: ●●●●

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.



■■■■ 0348 - 50 cl

In Geschenkverpackung

# Singular

MIKROVINIFIKATIONEN

## Eine Welt, die es zu entdecken gilt

Das vergangene 2022 haben wir das Singular-Projekt gestartet, kleine Mikrovinifikationen in limitierter Auflage, die von unseren Önologen mit dem Ziel entwickelt wurden, zu experimentieren und alle Möglichkeiten des Weins zu entdecken. Jeder Wein hat einzigartige Eigenschaften, sei es aufgrund seiner besonderen Herkunft, der verwendeten Rebsorten, der Art des Weinbaus, des Alters der Weinberge oder der Weinbereitungstechniken.

Durch diese kleinen Mikrovinifikationen, die sich durch ihre unglaubliche Qualität und Originalität auszeichnen, lernen wir weniger konventionelle Weine und Schaumweine kennen und entdecken eine unbekannte Seite der Weinwelt.



## Singular 2022 Xarel-lo biodinámico

D. O. Penedès

Xarel-lo

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Fruchtig Köper: ●●○○

Süße: ●○○○ Tannine: ●○○○

Säure: ●●●○ Alkohol: ●●●●

Zitronengelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Aromen von weißen Früchten, Steinobst, Zitrusfrüchten und weißen Blumen. Leichte Anklänge an tropische Noten, Kräuternuancen und Anisaromen. Im Mund ist er frisch und salzig und im Abgang leicht bitter, was charakteristisch für diese Sorte ist.

03594 - 75 cl



# Solidarisch

PAU-MASSANA-STIPENDIUM VON BODEGAS MASET

In Kooperation mit der Abteilung für seltene Krankheiten des Forschungs- und Innovationsinstituts Parc Taulí unterzeichnet, um das erste Pau-Massana-Stipendium für seltene Krankheiten einzurichten. Dieses Stipendium ist eine Initiative der Weinkellerei zur Beschaffung von Mitteln: jedes Jahr sollen 25.000 € für die Erforschung von Krankheiten mit geringer oder sehr geringer Verbreitung bereitgestellt werden. 100 % des Erlöses gehen an ein klinisches Lungenforschungsprojekt.

TRADICIONAL ÖKOLOGISCH

D. O. Cava

Xarel-lo, Macabeo und Parellada

12 Monate gereift

Alk.: 11,5 % vol. Weintemp.: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Köper: ●●○○ Süße: ●○○○

Tannine: ●○○○ Säure: ●●●○ Alkohol: ●●○○

Blasse zitronengelbe Farbe mit zarten goldgelben Reflexen. Cremige und gut integrierte Perlen. Aromen von Früchten und weißen Blumen vor einem erfrischenden Zitrone-Mandel-Hintergrund. Kräuternuancen und Noten des Ausbaus. Im Mund ist er mild und ausgewogen und hat einen langen, erfrischenden Abgang.



0883 - 75 cl

In Geschenkverpackung

## ROTWEINE

|                                       |       |  |       |
|---------------------------------------|-------|--|-------|
| <i>1777</i><br>RESERVA                | p. 29 | <i>Pinot Noir</i><br>COSECHA                     | p. 23 |
| <i>Abadía Antigua</i><br>COSECHA      | p. 44 | <i>Reserva</i><br>RESERVA                        | p. 35 |
| <i>Cabernet Franc</i><br>SEMICRIANZA  | p. 23 | <i>Roble</i><br>CRIANZA                          | p. 24 |
| <i>Cabernet Sauvignon</i>             |       | <i>Senderos</i>                                  |       |
| <b>CRIANZA</b>                        | p. 26 | <i>De los Arrieros</i><br>MADURADO               | p. 37 |
| <b>RESERVA</b>                        | p. 26 | <i>Del Montevico</i><br>COSECHA                  | p. 37 |
| <i>Castillo de Urtau</i>              |       | <i>Silvestre</i><br>KOHLENSÄUREMAISCHUNG COSECHA | p. 33 |
| <b>COSECHA</b>                        | p. 43 | <i>Syrah</i><br>RESERVA                          | p. 27 |
| <b>CRIANZA</b>                        | p. 43 | <i>Tempranillo</i><br>MADURADO                   | p. 34 |
| <i>Clos Viló</i><br>CRIANZA           | p. 31 | <i>Vinya Selená</i><br>HALBTROCKENER COSECHA     | p. 15 |
| <i>Crianza</i><br>CRIANZA             | p. 35 |  |       |
| <i>Foc</i><br>RESERVA                 | p. 27 |  |       |
| <i>Gran Roble</i><br>RESERVA          | p. 24 |  |       |
| <i>Gran Selección</i><br>GRAN RESERVA | p. 28 |  |       |
| <i>Ibericus</i>                       |       |  |       |
| <i>Garnatxa Negra</i><br>COSECHA      | p. 40 |  |       |
| <i>Graciano</i><br>SEMICRIANZA        | p. 40 |  |       |
| <i>Mencía</i><br>COSECHA              | p. 41 |  |       |
| <i>Monastrell</i><br>SEMICRIANZA      | p. 41 |  |       |
| <i>Mas Viló</i><br>SEMICRIANZA        | p. 30 |  |       |
| <i>Natura</i>                         |       |  |       |
| <b>KOHLENSÄUREMAISCHUNG ÖKO.</b>      | p. 25 |  |       |
| <b>CRIANZA ÖKO.</b>                   | p. 25 |  |       |
| <b>RESERVA ÖKO.</b>                   | p. 14 |  |       |
| <i>Origen</i><br>COSECHA              | p. 14 |  |       |

## WEIßWEINE

|  |       |
|--|-------|
| <i>Abadía Mediterrània</i>                 |       |
| <i>Muscat</i><br>COSECHA PRICKELNDER       | p. 21 |
| <i>Verdejo</i><br>COSECHA PRICKELNDER      | p. 21 |
| <i>Blanc de Blancs</i><br>COSECHA          | p. 18 |
| <i>Clos Viló</i><br>BLANC DE NOIRS COSECHA | p. 31 |
| <i>Eufòria</i><br>COSECHA                  | p. 22 |
| <i>Flor de Mar</i><br>COSECHA              | p. 18 |
| <i>Ibericus</i>                            |       |
| <i>Garnatxa Blanca</i><br>COSECHA          | p. 39 |
| <i>Verdejo</i><br>COSECHA                  | p. 39 |
| <i>La Sínia</i><br>CRIANZA                 | p. 19 |

|  |       |
|--|-------|
| <i>La Soledad</i><br>RESERVA                 | p. 19 |
| <i>Novell</i><br>NOVEL                       | p. 20 |
| <i>Origen</i><br>COSECHA                     | p. 14 |
| <i>Pazo de Oiras</i><br>COSECHA              | p. 45 |
| <i>Ponte de Barbeita</i><br>COSECHA          | p. 45 |
| <i>Senderos</i>                              |       |
| <i>De las Nieves</i><br>COSECHA              | p. 37 |
| <i>Del Molinero</i><br>MADURADO              | p. 37 |
| <i>Vinya Selená</i><br>HALBTROCKENER COSECHA | p. 15 |

## ROSÉWEINE

|  |       |
|--|-------|
| <i>Abadía Mediterrània Rosé</i><br>COSECHA PRICKELNDER | p. 21 |
| <i>Eufòria</i><br>COSECHA                              | p. 22 |
| <i>Merlot</i><br>COSECHA                               | p. 20 |
| <i>Origen</i><br>COSECHA                               | p. 14 |
| <i>Vinya Selená</i><br>HALBTROCKENER COSECHA           | p. 15 |

## SCHAUMWEINE

|   |       |
|---|-------|
| <i>1917</i><br>BRUT NATURE GRAN RESERVA ÖKO.      | p. 57 |
| <i>Aurum</i><br>BRUT NATURE RESERVA               | p. 54 |
| <i>Ice Cocktail</i><br>SEMISECO RESERVA           | p. 54 |
| <i>L'avi Pau</i><br>BRUT NATURE GRAN RESERVA ÖKO. | p. 56 |
| <i>Nectar White</i><br>SEMISECO RESERVA           | p. 54 |

|  |       |
|--|-------|
| <i>Nu</i>  |       |
| <i>Brut</i><br>RESERVA ÖKO.                      | p. 53 |
| <i>Brut Nature</i><br>RESERVA ÖKO.               | p. 53 |
| <i>Brut Rosé</i><br>TRADICIONAL ÖKO.             | p. 51 |
| <i>Reserva</i>                                   |       |
| <i>Brut</i><br>RESERVA                           | p. 51 |
| <i>Brut Nature</i><br>RESERVA                    | p. 51 |
| <i>Semiseco</i><br>RESERVA                       | p. 51 |
| <i>Solidario</i><br>BRUT NATURE TRADICIONAL ÖKO. | p. 65 |
| <i>Tradicional</i>                               |       |
| <i>Brut</i><br>TRADICIONAL                       | p. 49 |
| <i>Brut Nature</i><br>TRADICIONAL                | p. 49 |
| <i>Brut Rosé</i><br>TRADICIONAL                  | p. 49 |
| <i>Semiseco</i><br>TRADICIONAL                   | p. 49 |
| <i>Vintage</i><br>BRUT NATURE GRAN RESERVA ÖKO.  | p. 55 |
| <i>Zero</i>                                      |       |
| <i>Weiss</i><br>COSECHA ALKOHOLFREIER            | p. 58 |
| <i>Rosé</i><br>COSECHA ALKOHOLFREIER             | p. 58 |

## SÜßE WEINE

|  |       |
|--|-------|
| <i>Moscatel</i><br>DOUX NATUREL              | p. 63 |
| <i>Pedro Ximénez</i><br>DOUX NATUREL CRIANZA | p. 62 |
| <i>Records</i><br>DOUX NATUREL CRIANZA       | p. 63 |
| <i>Vermouth</i><br>APERITIF                  | p. 62 |

## SETS

|   |       |
|---|-------|
| <i>Essència Priorat</i><br>D. O. Q. PRIORAT | p. 59 |
| <i>Entdecken Maset</i><br>WILLKOMMEN SET    | p. 59 |
| <i>Selecta Rioja</i><br>D. O. Ca. RIOJA     | p. 59 |
| <i>Supreme Sammlung</i><br>MONOARIETALEN    | p. 60 |
| <i>Tolle Maset-weine</i><br>WILLKOMMEN SET  | p. 59 |

## PROJEKTE

|  |       |
|--|-------|
| <i>Singular</i><br>MIKROVINIFIKATIONEN       | p. 64 |
| <i>Solidarisch</i><br>PAU-MASSANA-STIPENDIUM | p. 65 |

## 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 2023.

Datum der Veröffentlichung: Januar 2023.

Folgen Sie uns auf:



info@maset.com

maset.de

☎ 0221 - 571640





WEINE UND CAVAS