



Interaktives Kataloge
Klicke auf die Links

Willkommen in deinem privaten Weinkeller



WEINE UND CAVAS

Bei Bodegas Maset gehen wir unseren eigenen Weg.

Wir glauben an Nähe, an die direkte Verbindung mit den Menschen, die unseren Weinen Sinn verleihen: unseren Kunden. Als man uns in den 1950er-Jahren sagte, Haustürverkäufe würden nicht funktionieren, haben wir das Gegenteil bewiesen. Als man uns in den 1980er-Jahren warnte, Wein am Telefon zu verkaufen sei unmöglich, haben wir weitergemacht. Und als man uns Anfang der 2000er Jahre sagte, das Internet sei nicht der richtige Weg, haben wir neue Horizonte erschlossen.

Wir haben uns im Laufe der Zeit weiterentwickelt, ohne unsere Essenz zu verlieren, stets unserem Bekenntnis zu Qualität und Authentizität verpflichtet. Nichts erfüllt uns mit größerer Freude, als unsere Weine mit Ihnen zu teilen.

Bodegas Maset,
Verfechter eines eigenen Stils.

Inhalt



Eine einzigartige Geschichte	p. 04
Bodegas Maset, Verfechter eines eigenen Stils	p. 06
Unsere Kellereien	p. 08
Unsere Fincas	p. 10
Zusammenarbeit	p. 14
Wir möchten Ihre persönliche Bodega sein	p. 16
Wir eröffnen unser neues Besucherzentrum in La Granada	p. 17
Die Vorteile, Kunde zu sein	p. 18
Die Weinberaterin, das Herzstück des Weinguts	p. 19
Sortimente für den Einstieg	p. 20
Das Penedès	p. 24
Die Priorat	p. 40
La Rioja	p. 42
Ribera del Duero	p. 46
Atlantische Luft	p. 52
Cava	p. 54
Willkommensset	p. 70
Die Dressings	p. 71
Bier	p. 72
Produktverzeichnis	p. 74



Teilen Sie diesen Katalog

Erfassen Sie den QR-Code mit Ihrem Mobiltelefon und teilen Sie den Maset-Katalog von 2025 im PDF-Format mit Ihrer Familie und Ihren Freunden über WhatsApp, E-Mail oder soziale Netzwerke.

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 Farbtintensität 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.

Eine einzigartige Geschichte

Winzer seit 1390

Die **Massana** sind eines der ältesten dokumentierten Weinbaugeschlechter im **Penedès**. Die erste schriftliche Erwähnung der Familie stammt aus dem Jahr **1390**, als im Register Ramon Maçana, ein Bauer aus Sant Pere Molanta, genannt wird. Einige Jahrhunderte später finden wir auch die erste Erwähnung

der Verbindung der Familie mit Maset del Lleó, dem **1777** erbauten Familienhaus. 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 **20 Generationen** mit



Ruhepause während der Weinlese. Im Jahr 1952.

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 Massana Carbó** aber den Mut, neu anzufangen und den **ersten Schaumwein der Kellerei herzustellen, eine spezielle Mischung aus lokalen Sorten**, die wir auch heute noch die 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 Tele-



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

Seit 1958 bringen wir die besten Weine und Cavas direkt zu unseren Kunden nach Hause

fonie, 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**.



Der erste Lieferwagen der Weinkellerei, ausgestellt in der Zentrale in La Granada.



Marc Massana, Mitglied der zwanzigsten Generation der Familie Massana.

1300	1400	1700	1800	1900	1910	1920	1930	1940	1950	1960	1970	1980	1990	2000	2010	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026			
			1777 Am 7. Juni 1777 wurde Pau Massana auf dem Landgut Maset del Lleó geboren.	1917 Josep Massana Carbó produzierte den ersten Schaumwein der Kellerei.						1958 Mit der Anschaffung eines LKW initiierten wir den Direktverkauf an Kunden.							2012 Haben wir unsere erste Kellerei in La Rioja eröffnet.						2026 Einweihung des neuen Besucherzentrums.		
1390 Zum ersten Mal wird ein Massana erwähnt: Ramon Maçana, ein Bauer aus Sant Pere Molanta.								1950 Ton Massana begann, mit einem von einem Freund der Familie geliehenen Taxi Produkte aus dem Penedès in Barcelona zu verkaufen.	1988 Die Entwicklung der Telefonie machte einen besseren Kundendienst möglich. Auf diese Weise entstand unser derzeitiges Telefonverkaufssystem.								2001 Wir haben das Geschäftsmodell nach Deutschland exportiert.				2021 Wir haben das Weingut Teuleria dels Albers erworben, 40 neue Hektar ökologischer Weinberge im Herzen des Penedès.	2023 Der Cava Nu Brut Nature wurde auf der CSWWC 2023 in London zum "besten Cava der Welt" und zum "besten Bio-Schaumwein der Welt" gewählt.		2025 Der Cava 1917 wird beim CSWWC 2025 in London zum „Besten Cava der Welt“ und zum „Besten Schaumwein Spaniens“ gewählt.	
											1992 Eröffnung der ersten Filialen auf nationaler Ebene.	2000 Haben wir unsere erste Kellerei in Priorat. Wir haben den Export in verschiedene Länder Europas, Asiens und Amerikas konsolidiert.													

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.



Von links nach rechts und
von oben nach unten:
Siebenpunkt-Marienkäfer (*Coccinella septempunctata*) in einem unserer
Weinberge des Penedès.

Ein Mitarbeiter im Priorat führt
das Umpumpen durch, um die
Extraktion der Inhaltsstoffe aus den
Traubenschalen zu erleichtern.

Die Cariñena-Trauben werden in
Bellmunt von Hand geerntet.

Nachhaltiger und scho- nender Weinbau

Seit mehr als dreißig Jahren bewirtschaften wir unsere **Weinberge mit nachhaltiger, traditioneller und wenig in die Natur eingreifen der 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 CO₂-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. Darüber hinaus 2024 haben wir die Flaschesammelaktion gestartet bei unseren Kunden gestartet und sind damit die erste Weinkellerei in Spanien, die diesen Service anbietet. Diese auf der Kreislaufwirtschaft basierende Initiative erleichtert die Wiederverwendung von Flaschen und kann jährlich Tausende von Kilogramm CO₂-Äquivalente einsparen, die in die Atmosphäre gelangen.

*Wir sind die erste und einzige
Weinkellerei des Landes, die
Flaschen bei unseren Kunden
zu Hause entgegennimmt.*

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

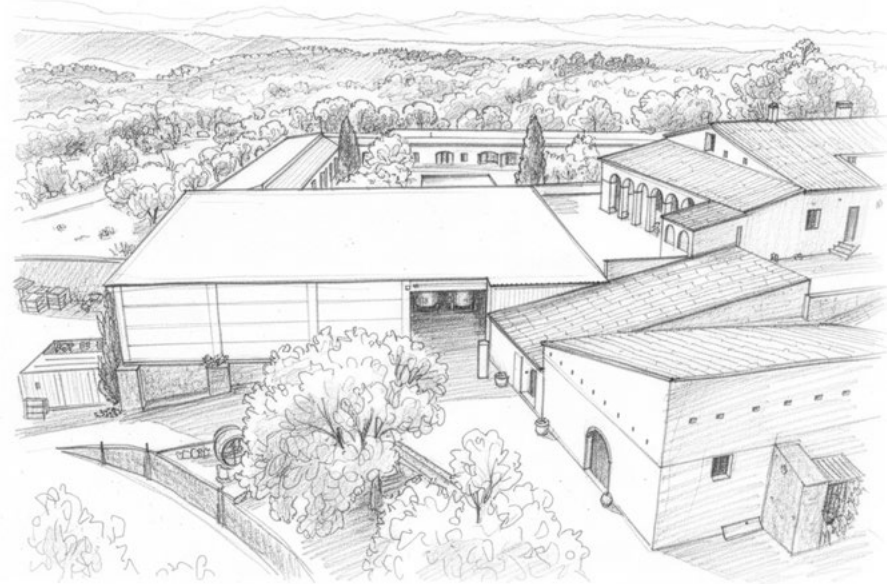
Maset besitzt eigene Kellereien in den Regionen Penedès, Priorat und La Rioja, drei der wichtigsten und führenden Weinanbaugebiete der Iberischen Halbinsel. Dieser strategische Ansatz erleichtert den Austausch von Techniken, Wissen und Erfahrungen zwischen Gebieten und verbessert die tägliche Arbeit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

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 Caves, 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.



Haupteingang zu unserer Kellerei in La Granada.



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

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 fünf historischen Weinbergen: Sant Martí, Les Solanes, Solanes del Mas d'en Pubill, Colls de Porrera und Bancalets. Die Rebstöcke, die auf Stein- und Schieferterrassen angelegt sind, werden von Hand bewirtschaftet – mit traditioneller Landwirtschaft und niedrig gehaltenen Erträgen. Eine Arbeitsphilosophie, die es uns ermöglicht, die authentische Essenz des Priorat in Flaschen abzufüllen.

Haupteingang zu unserer Kellerei in La Rioja.



Haro, La Rioja

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

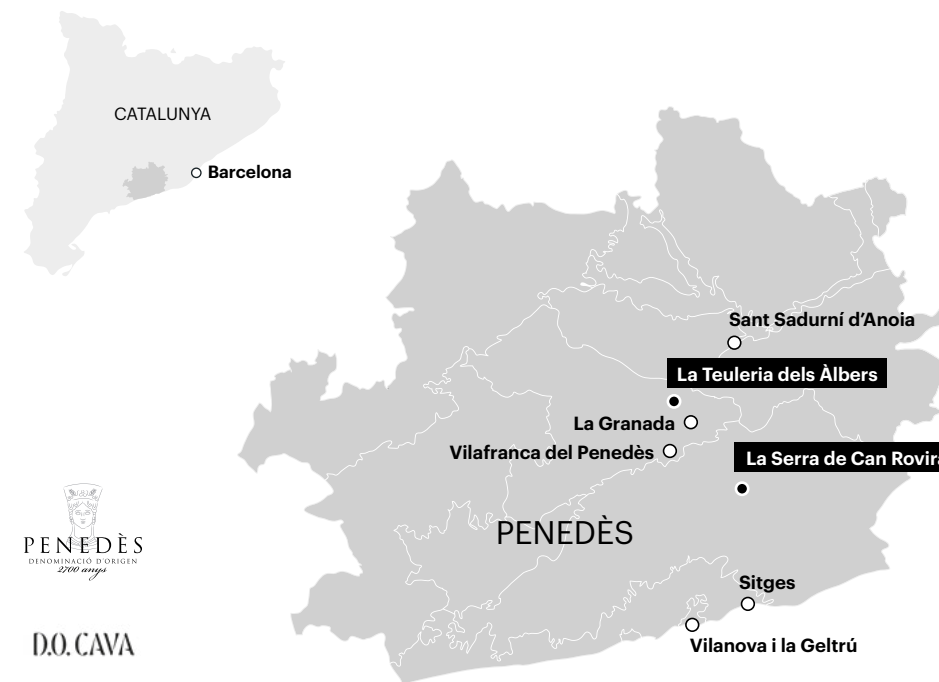
Unsere Fincas

El Penedès, Priorat und Rioja.

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.

100 % unserer Betriebe im Penedès werden biologisch bewirtschaftet.

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



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.

Böden: Kiese, Tone und Schlickle.

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.

Böden: Kalke, Mergel und Dolomite.



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 Sarrai 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.

Böden: Llicorella (Schiefer).

Les Solanes - 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 Rebstocke 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.

Böden: Llicorella (Schiefer).

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 Rotwein und Cariñena Blanca.

Alter des Weinbergs: von 25 bis 30 Jahren.

Böden: Llicorella (Schiefer).

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.

Böden: Llicorella (Schiefer).

Bancalets - Ein kleiner Schatz des traditionellen Weinbaus

Auf kleinem Raum zeigt Bancalets die ganze orografische Komplexität des Priorat: Hänge, Täler und Hügel, die einen alten Weinanbau von außergewöhnlicher Qualität aufrecht halten. Zwischen kleinen Landhäusern und Steineichenwäldern liegt einer unserer charismatischsten Winkel, aus dem ein Wein mit großem Charakter entsteht.

Lage: Etwas südöstlich vom Zentrum des Ortes Bellmunt del Priorat.

Höhe: 280 - 330 Meter.

Ausrichtung: Norden und Nordwesten.

Rebsorten: 90 % garnacha tinta, 10 % garnacha blanca und cariñena.

Alter des Weinbergs: 1939 angebaute Weinberg.

Böden: Llicorella (Schiefer).



Rioja

Medrano - Frische und Reifepotenzial

Ein einzigartiges, hoch gelegenes Weingut, das nur wenige Kilometer von der Gemeinde Medrano entfernt am Fuße der imposanten Sierra de Moncalvillo liegt.

Lage: Im äußersten Nordosten von La Rioja Alta.

Höhe: 600 - 650 Meter.

Ausrichtung: Süd.

Rebsorten: tempranillo Rotwein und mazuelo.

Alter des Weinbergs: 1935 angebaute Weinberg.

Böden: Ton-Kalk-Böden.

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.



Barbeita, Monção

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

Cintruénigo, Navarra

In einem trockenen, steppenähnlichen Klima inmitten der Ebenen des Ebro-Tals, in der Comarca Tudela, stellen wir unseren **Ibericus Graciano** her.

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**.

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, der den Rohstoff unseres Rotweins **Castillo de Elios** bildet.

Horta de Sant Joan y Gadesa, La Terra Alta

Im Süden Kataloniens, wo mediterranes Klima mit kontinentaler Tendenz herrscht, werden vier unserer mildesten und fruchtigsten Weine produziert: **Ibericus Garnatxa Blanca**, **Ibericus Garnatxa Negra**, **Cabernet Franc** und **Pinot Noir**.

Jumilla, Murcia

Im warmen Jumilla, im Norden von Murcia, erzeugen wir einen unserer intensivsten und mediterransten Weine, den immer wieder erstaunlichen **Ibericus Monastrell**.

Montilla, Montilla-Moriles

In der andalusischen sonnenverwöhnten Region von Moriles werden unser **Süßwein Pedro Ximénez** und unser **Pedro Ximénez-Essig** abgefüllt, die beide mit dem besonderen Verfahren namens „Asoleo“ hergestellt werden.

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.

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.

Toro, Toro

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

Valle do Rio Lima, Lima (Portugal)

Im Norden Portugals, im üppig grünen Tal des Flusses Lima, erzeugen wir unseren **Azuleiro**, einen frischen und floralen Weißwein aus der Rebsorte Loureiro.

Verín, Monterrei

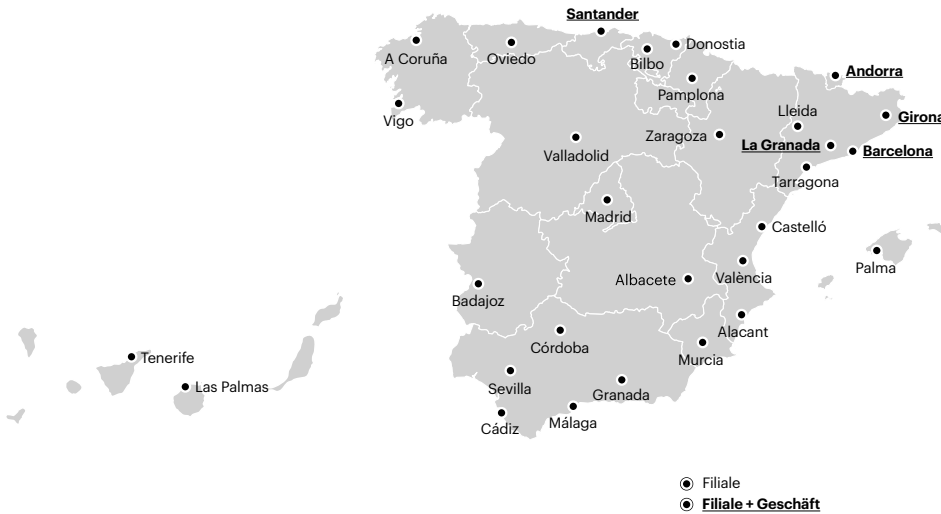
Im Südosten der Provinz Ourense bauen wir auf einer durchschnittlichen Höhe von 600 Metern über dem Meeresspiegel auf Schieferböden die außergewöhnlichsten Godello-Trauben der Region an, um unseren **Pazo de Oiras** herzustellen.

Villafranca del Bierzo, El Bierzo

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

Wir möchten Ihre persönliche Bodega sein

Mehr als 180.000 Kunden vertrauen 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.



Besucherzentrum
Carretera C-15 km 19
08792 La Granada
Tel.: 938 180 342
info@maset.com

Wir eröffnen unser neues Besucherzentrum in La Granada

Espai Josep Massana, Weinbar und Shop

Anfang dieses Jahres gehen wir einen Schritt weiter und eröffnen das neue Besucherzentrum unserer Bodega in La Granada (Alt Penedès, Barcelona). Ein Ort, der weit über die traditionelle Besichtigung hinausgeht und ein anderes, immersives und unvergessliches Erlebnis bietet – hier wird Wein gleichermaßen erklärt, erlebt und genossen.

Espai Josep Massana

Tauchen Sie ein in unsere Essenz. In diesem neuen Bereich bieten wir ein immersives 270°-Audiovisual-Erlebnis, das Sie in unsere Geschichte und die tiefe Verbindung mit unserem Land entführt. In Kürze wird das Angebot um geführte Kellereibesichtigungen und exklusive weingastronomische Verkostungen erweitert.

Weinbar

Der ideale Treffpunkt für das Wochenende. Jeden Samstag und Sonntag von 10:00 bis 14:00 Uhr erwarten wir Sie in unserer Weinbar, um eine sorgfältige Auswahl unserer besten Weine und Cavas zu verkosten. Ein Ambiente, das zum Teilen, Plaudern und Genießen des Augenblicks ohne Eile einlädt.

Shop

Nehmen Sie das Maset-Erlebnis mit nach Hause. In unserem Shop finden Sie das gesamte Sortiment unserer Kellerei, Sondereditionen und ausgewählte Weinprodukte. Der perfekte Ort, um genau den Wein zu finden, in den Sie sich verliebt haben, oder das ideale Geschenk für Ihre Liebsten.

Die Vorteile, Kunde zu sein

1. DAS UMFANGREICHSTE PRODUKTSORTIMENT AUS EINEM EINZIGEN WEINGUT

Alle wichtigen Herkunftsbezeichnungen, ein einziger Ansprechpartner

Wir arbeiten mit **10 der renommiertesten Ursprungsbezeichnungen auf der Iberischen Halbinsel zusammen**, darunter La Rioja, Penedès, Ribera del Duero, Priorat, Rias 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.

2. INDIVIDUELLE WEINBERATUNG

Empfehlungen, die auf dich abgestimmt sind

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



3. ANGEBOTE UND SONDERAKTIONEN

Mehr Vorteile, mehr Momente zum Genießen

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.

4. MASET-GARANTIE

Risikofrei einkaufen ist ein Vergnügen

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.



5. BOTSCHAFTER MASET

Maset teilen lohnt sich

Bei Maset wissen wir, dass man die besten Momente in der Gemeinschaft erlebt. Wenn Sie uns einen Freund vorstellen und dieser Kunde wird, erhalten Sie als Dankeschön dafür eine nur für diesen Anlass produzierte Magnumflasche.

KUNDE PREMIUM

Sie **Premium-Kunde** werden: der Premium-Club belohnt unsere interessierten Kunden mit einer Auswahl unserer außergewöhnlichsten Produkte.



Einer unserer Auslieferungsfahrer bei einer Zustellung mit einem Elektrotransporter.

Die Weinberaterin, das Herzstück des Weinguts

Hast du Fragen? Wir helfen dir!

Bei Maset wissen wir, dass Kommunizieren nicht dasselbe ist wie Verbinden. Deshalb basiert unser Weinberatungsservice nicht nur auf dem Verkauf, sondern vor allem auf Zuhören, Verstehen und Begleiten.

Die Weinberaterin ist weit mehr als nur eine Stimme am anderen Ende der Leitung: Sie ist die direkte Verbindung zwischen dem Weingut und jedem einzelnen Kunden – die Fachfrau, die jeden Einkauf in ein persönliches Erlebnis verwandelt.

Jede Beraterin kennt die Vorlieben, Geschmäcker und besonderen Anlässe ihres Kundenstamms. Sie gibt keine all-

gemeinen Empfehlungen, sondern individuell abgestimmte Vorschläge – mit der Sensibilität von jemandem, der weiß, dass ein guter Wein immer Teil eines besonderen Moments ist.

Darüber hinaus erhalten unsere Beraterinnen eine kontinuierliche Weiterbildung, um eine kompetente und stets aktuelle Beratung zu gewährleisten. So stellen wir sicher, dass jeder empfohlene Wein oder Cava perfekt zum jeweiligen Anlass passt.

In einer zunehmend unpersönlichen Welt setzt Maset auf Nähe, Vertrauen und langfristige Beziehungen.



Weinberaterin, die unsere Produkte anbietet.



EINE PERSÖNLICHE BERATERIN FÜR JEDEN KUNDEN

Jeder Kunde hat eine feste Weinberaterin seines Vertrauens, die seine Vorlieben und Bedürfnisse kennt und bei jedem Einkauf individuelle Empfehlungen ausspricht.



KONTINUIERLICHE WEITERBILDUNG, EXPERTENBERATUNG

Unsere Beraterinnen bilden sich kontinuierlich in Önologie und Foodpairing weiter und erreichen ein Niveau, das dem renommierten Abschluss des WSET 2 entspricht. So garantieren wir höchste Servicequalität und fundierte Produktkenntnisse.



VOM WEINGUT ZU DIR NACH HAUSE, OHNE ZWISCHENHÄNDLER

Vom ersten Kontakt bis zur Lieferung des Weins begleitet dich dieselbe Beraterin durch den gesamten Prozess und sorgt für ein einzigartiges Erlebnis – ganz ohne Zwischenhändler.

Sortimente für den Einstieg

Zugängliche, charaktervolle und authentische Weine

Als Begleiter zu spontanen Begegnungen und gemeinsamen Momenten im Alltag sind unsere bekömmlichsten Weine eine Einladung, die Freude am Wein ohne Komplikationen zu genießen. Es sind ehrliche, frische und fruchtige Weine, die nicht vorgeben, mehr zu sein, als sie sind: die beste Option, um die faszinierende Welt des Weins zu entdecken. Wenn jede Flasche eine Geschichte erzählt, dann sind dies die ersten Zeilen unserer gemeinsamen Reise.



Origen
COSECHA

Der Wert des Territoriums

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



Weisswein D. O. Catalunya

Macabeo und Garnacha Blanca

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Fruchtig Körper: ●●○○○

Süße: ●○○○○ Tannine: ●○○○○

Acidez: ●●●○○ Alkohol: ●●○○○

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Aromen von weißer Frucht vor einem zitrischen und floralen Hintergrund. Anklänge von Fenchel und Bananenbonbon. Am Gaumen weich, frisch und fruchtig. Langer, leicht bitterer und sehr erfrischender Abgang.

7,25 €

■■■ 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: ●●○○○

Acidez: ●●●○○ Alkohol: ●●○○○

Strahlende rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Aromen von roten und schwarzen Früchten auf einem erfrischenden Blume- und Zitrus hintergrund. Anklänge an Gewürzen, Milchsäure und Balsamico. Am Gaumen ist er ausgewogen, frisch und fruchtig. Langer Abgang mit Anis Noten.

7,55 €

■■■ 0372 - 75 cl

Roséwein D. O. Catalunya

Garnacha Tinta und Merlot

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 8 - 10 °C

Typ: Fruchtig Körper: ●●○○○

Süße: ●○○○○ Tannine: ●○○○○

Acidez: ●●●○○ Alkohol: ●●○○○

Von intensiver, leuchtender Roséfarbe. Aromen von frischer roter Frucht, begleitet von zitrischen Noten, floralen Anklängen und anisartigen Nuancen. Erinnerungen an Lutscher und frisch geschnittenes Gras. Am Gaumen leicht, fruchtig und sehr frisch, mit gut eingebundener Säure und einem langen, erfrischenden Abgang, der an rote Früchte und frische Kräuter erinnert.

7,25 €

■■■ 0362 - 75 cl



Vinya Selen

COSECHA

Zartheit mit einem Hauch von Süße

Unser Sortiment Vinya Selen 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

Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon und Merlot

Alk.: 13 % vol.

Weintemperatur: 10 - 12 °C

Typ: Fruchtig Körper: ●●●●

Süße: ●●●● Tannine: ●●●●

Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

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

8,30 €

|||| 0377 - 75 cl

Weisswein

Macabeo und Garnacha Blanca

Alk.: 11 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Fruchtig Körper: ●●●●

Süße: ●●●● Tannine: ●●●●

Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

Blassgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Aromen von weißem Obst und Steinobst auf einem zitrischen und floralen Hintergrund. Anklänge von Anis und Bonbon. Am Gaumen leicht, weich und zugänglich, mit einer dezenten Süße, die gut durch die Säure ausbalanciert wird. Mittellanger, frischer und fruchtiger Abgang mit Noten von weißem Obst und Zitrusfrüchten.

8,30 €

|||| 0357 - 75 cl

Roséwein

Garnacha Tinta und Trepal

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 8 - 10 °C

Typ: Fruchtig Körper: ●●●●

Süße: ●●●● Tannine: ●●●●

Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

Helles, leuchtendes Rosé. Aromen von reifer roter Frucht, begleitet von einem zitrischen Hintergrund und floralen Noten. Würzige Anklänge von weißem Pfeffer sowie süße Lutscher-Noten. Am Gaumen weich, fruchtig und mit einem langen, erfrischenden Abgang, der an Waldfrüchte erinnert.

8,30 €

|||| 0367 - 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 delicate Herstellungsprozess ermöglicht es uns, einen frischen und fruchtigen Weine mit feinen und gut integrierten Perlen zu erhalten.



Rosé

Prickelnder Wein

Garnacha Tinta und Bobal

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 8 - 10 °C

Typ: Fruchtig Körper: ●●●●

Süße: ●●●● Tannine: ●●●●

Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

Glänzend rosa Farbe. Aromen von roten Früchten, Steinobst und Zitrusfrüchten auf einem erfrischenden floralen Hintergrund und frisch geschnittenem Gras. Subtile Anklänge an Lutscher und Anis. Im Mund ist er frisch und süß und hat einen leicht spritzigen Abgang.

9,90 €

|||| 0368 - 75 cl

Muscat

Prickelnder Wein

Moscatel de Frontignan und de Alejandria

Alk.: 7,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Fruchtig Körper: ●●●●

Süße: ●●●● Tannine: ●●●●

Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

Zitronengelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Aromen von Traube und Kernobst vor einem Hintergrund aus Zitrusfrüchten, Blumen und Kräutern. Hintergrund aus Fruchtgummi und Melone. Im Mund ist er frisch und mild mit feiner, spritziger Perlage. Deliziös fruchtiger Abgang.

9,90 €

|||| 0358 - 75 cl

Verdejo

Prickelnder Wein

Verdejo

Alk.: 12,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Fruchtig Körper: ●●●●

Süße: ●●●● Tannine: ●●●●

Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

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

9,30 €

|||| 03581 - 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.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●○○○ Süße: ●○○○○

Tannine: ●○○○○ Acidez: ●●●○○ Alkohol: ●●○○○

Blass zitronengelb mit zarten grünlichen Reflexen. Aromen von weißem Obst, Steinobst, Zitrusfrüchten und floralen Noten auf einem leichten anisartigen und kräuterigen Hintergrund. Am Gaumen frisch und fruchtig, mit guter Säure, klarem Verlauf und dem für die Rebsorte typischen, leicht bitteren Abgang.

9,25 €

0354 - 75 cl



Flor de Mar

COSECHA

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



D. O. Penedès

Chardonnay

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

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

Tannine: ●○○○○ Acidez: ●●●○○ Alkohol: ●●○○○

Zitronengelbe Farbe mit sanften grünlichen Reflexen. Intensive Aromen von weißem Kernobst und Steinobst, begleitet von einem erfrischenden zitrischen Hintergrund und floralen Noten. Feine kräutrige Anklänge von Fenchel und frischem Gras sowie süße Noten von Bananenbonbon. Am Gaumen fruchtig, mit sehr guter Säure und einem langen, anhaltenden Abgang.

11,60 €

0355 - 75 cl



La Sínia

CRIANZA

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

D. O. Penedès

Xarel·lo

6 Monate im Fass und 12 in der Flasche

Alk.: 12 % vol.

Weintemperatur: 8 - 10 °C

Typ: Gereift Körper: ●●○○○ Süße: ●○○○○

Tannine: ●●○○○ Acidez: ●●●○○ Alkohol: ●●○○○

Zitronengelb mit goldgelben Reflexen. Aromen von weißen Früchten und tropischer Frucht vor einem duftigen Hintergrund aus Zitrusfrüchten und Blumen. Leichte Noten von Kräutertee, Gewürzen und Weinausbau. Im Mund ist er frisch, energisch und komplex und hat einen leicht bitteren Abgang. In den nächsten Jahren wird er an Komplexität gewinnen

13,75 €

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
Tastavins 2025



Golden Medaille
Press Wine Competition 2025



Silber Medaille
Decanter 2025



Silber Medaille
Vinari 2025

D. O. Penedès

Chardonnay

8 Monate im Fass und 16 in der Flasche

Alk.: 12,5 % vol.

Weintemperatur: 8 - 10 °C

Typ: Gereift Körper: ●●●○○ Süße: ●○○○○

Tannine: ●●○○○ Acidez: ●●●○○ Alkohol: ●●○○○

Zitronengelbe Farbe mit zarten goldenen Reflexen. Intensive Aromen von tropischen Früchten und Zitronenjoghurt auf einem zarten Hintergrund aus Trockenblumen, Vanille und Honig. Anklänge an Trockenfrüchte, Butter und Brot. Im Mund ist er komplex, hat einen beachtlichen Säuregehalt und einen langen, anhaltenden Abgang. Ein Juwel.

15,25 €

03592 - 75 cl

31,95 €

035920 - 150 cl



Singular

Singular ist ein junger Weißwein, der aus der legendären Malvasia de Sitges hergestellt wurde, einer süßen und überraschend aromatischen Sorte, die vor mehr als 700 Jahren aus Südgriechenland kam. Eine kleine Mikrovinifikation in limitierter Auflage und Teil des Projekts Singular, einer Initiative der Weinkellerei, die es Ihnen ermöglicht, die originellsten und innovativsten Weine und Schaumweine des Marktes zu entdecken.



D. O. Penedès				
Malvasia de Sitges				
Alk.:	12 % vol.			
Weintemperatur:	6 - 8 °C			
Limitierte Produktion etwa 3.000 Flaschen				
Typ:	Fruchtig	Körper:	●●○○○	Süße: ●○○○○
Tannine:	●○○○○	Acidez:	●●●●●	Alkohol: ●●●○○
Zitronengelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Aromen von Steinobst und tropischen Früchten auf einem duftenden Zitrus- und blumigen Hintergrund. Anlagen an aromatische Kräuter und Gewürze. Im Mund ist er frisch, schmackhaft und anhaltend, und hat einem langen und leicht salzigen Abgang.				

15,40 €

ÖKOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT

03595 - 75 cl

COSECHA

Merlot

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.:	11,5 % vol.				
Weintemperatur:	8 - 10 °C				
Typ:	Fruchtig	Körper:	●●○○○	Süße:	●○○○○
Tannine:	●○○○○	Acidez:	●●●●○	Alkohol:	●●○○○
Blassrosa Farbe mit erdbeerfarbenen Reflexen. Aromen von roten Früchten, Kernobst und Zitrusfrüchten auf einem duftenden blumigen und krautigen Hintergrund. Anklänge an Dauerlutscher und Fruchtgummis Leicht und fruchtig am Gaumen, mit einem langen und sehr erfrischenden Abgang.					

10,50 €

ÖKOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT

0363 - 75 cl

COSECHA

Novell

NOVEL

Nachdem sich die Hektik der Weinernte gelegt hat, gärt der feine Most von Xarel-lo und Moscatel 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.



DER ERSTE WEIN
DER ERNTE

D. O. Penedès			
Xarel-lo und Moscatel de Frontignan			
Alk.:	11,5 % vol.		
Weintemperatur:	6 - 8 °C		
Typ:	Fruchtig	Körper:	●●○○○ Süße: ●○○○○
Tannine:	●○○○○	Acidez:	●●●●○ Alkohol: ●●○○○
Blassgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Aromen von weißen Früchten, Steinobst und Trauben vor einem blumigen Hintergrund aus Mandelblüten. Anklänge an Zitrone und frisch geschnittenes Gras und Gummibärchen. Im Mund ist er frisch, fruchtig und dadurch, dass es ein junger Wein ist, leicht und erfrischend prickelnd. Der Abgang ist leicht bitter. Der Abgang ist leicht bitter.			

9,25 €

ÖKOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT

0351 - 75 cl

Eufòria

COSECHA

Mediterraner Genuss

Unser Sortiment Eufòria ist ein Aufruf zum Enthusiasmus und zur entfesselten Leidenschaft, zu einem vollen und energiegeladenen Leben. Drei 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?



Golden Medaille
Concours Mondial
de Bruxelles 2025



Golden Medaille
Vinari 2025



Silber Medaille
Decanter 2025



Silber Medaille
Girovi 2025

Weisswein

D. O. Penedès

Xarel·lo, Moscatel de Frontignan und Gewürztraminer

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

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

Tannine: ●○○○○ Acidez: ●●●○○ Alkohol: ●●○○○

Blassgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Aromen von weißen Früchten Kernobst und Zitrusfrüchten vor einem blumigen Hintergrund. Anklänge von Traube, Melone und Buchsbaum. Im Mund ist er frisch und ausgewogen und hat einen langen, sanften und geschmeidigen Abgang, der uns an Süßholz Wurzel erinnert.

14,50 €

03593 - 75 cl



Roséwein

D. O. Penedès

Garnacha Tinta und Pinot Noir

Alk.: 12 % vol.

Weintemperatur: 8 - 10 °C

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

Tannine: ●○○○○ Acidez: ●●●○○ Alkohol: ●●○○○

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.

14,50 €

0365 - 75 cl



DER ERSTE ZUM
GEKÜHLTEN VERZEH
BESTIMMTE ROTWEIN

Rotwein

D. O. Penedès

Pinot Noir

Alk.: 13 % vol.

Weintemperatur: 8 - 10 °C

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

Tannine: ●○○○○ Acidez: ●●●○○ Alkohol: ●●○○○

Hellpurpur Farbe. Aromen von frischen roten Früchten auf einem leichten Zitrushintergrund und balsamische Noten. Anklänge an Veilchen, Lavendel und Lutscher. Im Mund ist er sehr frisch, leicht und lieblich und hat einen langen, fruchtigen Abgang.

13,70 €

03753 - 75 cl



Pinot Noir

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.



Pinot Noir					
Limitierte Produktion etwa 29.000 Flaschen					
Alk.:	14 % vol.				
Weintemperatur:	12 - 14 °C				
Typ:	Fruchtig	Köper:	●●○○○	Süße:	●○○○○
Tannine:	●●○○○	Acidez:	●●●○○	Alkohol:	●●●○○
Wein von violetter Farbe. Aromen von frischen roten Früchten vor einem parfümierten Blumengrund und balsamische Noten. Anklängen an Süßholz, Lavendel und Dauerlutscher. Im Mund ist er sehr frisch, leicht und lieblich und hat einen langen, fruchtigen Abgang.					
11,25 €					
■■■■ 03736 - 75 cl					

COSECHA

Cabernet Franc

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.



Cabernet Franc					
Limitierte Produktion etwa 40.000 Flaschen					
8 Monate im Fass und 4 in der Flasche					
Alk.:	14 % vol.				
Weintemperatur:	14 - 16 °C				
Typ:	Fruchtig	Köper:	●●●○○	Süße:	●○○○○
Tannine:	●●●○○	Acidez:	●●●○○	Alkohol:	●●●○○
Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Intensive Aromen von roten und schwarzen Früchten, mit feinen kräuterigen und pflanzlichen Noten, auf einem duftenden balsamischen Hintergrund, blumigen Noten und würzigen Akzenten. Reifezeichen und Anis. Am Gaumen frisch und weich, mit einem langen und anhaltenden Abgang nach roten Früchten.					
10,50 €					
■■■■ 03732 - 75 cl					

SEMICRIANZA

Roble

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					
10 Monate im Fass und 14 in der Flasche					
Alk.:	13,5 % vol.				
Weintemperatur:	14 - 16 °C				
Typ:	Gereift	Köper:	●●●○○	Süße:	●○○○○
Tannine:	●●●○○	Acidez:	●●●○○	Alkohol:	●●●○○
Rubinrot mit violetten Reflexen. Aromen von reifen roten und schwarzen Früchten auf einem angenehmen balsamischen Hintergrund, der an Eukalyptus und Lakritz erinnert. Der Ausbau im Barrique bringt sanfte Röstaromen sowie süße Gewürznoten. Noten von Tabakblättern und Erdbeerjoghurt. Am Gaumen ist er weich, fruchtig und ausgewogen, mit einem anhaltenden und sehr ausdrucksstarken Nachhall.					
9,50 €					
■■■■ 03742 - 75 cl					

CRianza

Gran Roble

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



D. O. Penedès					
Tempranillo					
12 Monate im Fass und 24 in der Flasche					
Alk.:	14 % vol.				
Weintemperatur:	16 - 18 °C				
Typ:	Gereift	Köper:	●●●○○	Süße:	●○○○○
Tannine:	●●●○○	Acidez:	●●●○○	Alkohol:	●●●○○
Rubinfarben mit zarten granatroten Reflexen. Intensive Aromen von roten Früchten und schwarzen Früchten, begleitet von süßen Gewürznoten, die sich mit den Röstaromen der Fassreife verbinden. Balsamische Anklänge von Eukalyptus und subtile Noten mediterraner Kräuter. Am Gaumen weich und geschmeidig, mit langem Nachhall und einem leicht bitteren Finale, das dem Wein Eleganz verleiht.					
12,90 €					
■■■■ 03750 - 75 cl					

Cabernet Sauvignon

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.

CRIANZA

Cabernet Sauvignon

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.

RESERVA



Silber Medaille
AWC Vienna 2025



D. O. Catalunya

Cabernet Sauvignon

12 Monate im Fass und 12 in der Flasche

Alk.: 14 % vol.

Weintemperatur: 14 - 16 °C

Typ: Intensiv Körper: ●●●● Süße: ●○○○

Tannine: ●●●● Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Aromen von reifen knackige Frucht, Gewürzen und Süßholz. Anklänge an Karamellbonbons Tomatenblatt und Veilchenblüte. Im Mund ist er frisch, fruchtig und abgerundet. Langer, persistenter Abgang.

9,50 €

|||| 03741 - 75 cl

D. O. Penedès

Cabernet Sauvignon

12 Monate im Fass und 24 in der Flasche

Alk.: 14 % vol.

Weintemperatur: 16 - 18 °C

Typ: Intensiv Körper: ●●●● Süße: ●○○○

Tannine: ●●●● Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

Granatroter Farbe mit zarten rubinroten Reflexen. Sehr komplex in der Nase. Aromen von reifen schwarzen Früchten, Geröstetem und Gewürzen vor einem duftenden Hintergrund von Lakritze, Eukalyptus und Zeder. Leichte Anklänge an Anis. Im Mund intensiv mit ausgeprägten Tanninen. Langer, fruchtiger Abgang mit Noten von schwarzen Früchten und Geröstetem.

12,90 €

|||| 03751 - 75 cl

Foc

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.

RESERVA



Golden Medaille
AWC Vienna 2025



Golden Medaille
Concours Mondial
du Bruxelles 2025



D. O. Penedès

Merlot

12 Monate im Fass und 24 in der Flasche

Alk.: 14 % vol

Weintemperatur: 16 - 18 °C

Typ: Gereift Körper: ●●●● Süße: ●○○○

Tannine: ●●●● Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

Dunkelrotes Rubinrot mit zarten granatroten Reflexen. Aromen von reifen schwarzen Früchten auf einem Hintergrund von süßen Gewürzen und Zitrusnoten. Feine Noten von Konfitüre, Kaffeeblättern und Tabak. Am Gaumen breit und intensiv, mit reifen Tanninen und dem charakteristischen Kakao-Touch großer Merlot-Weine.

14,15 €

|||| 03752 - 75 cl

D. O. Catalunya

Syrah

12 Monate im Fass und 24 in der Flasche

Alk.: 14 % vol.

Weintemperatur: 16 - 18 °C

Typ: Intensiv Körper: ●●●● Süße: ●○○○

Tannine: ●●●● Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

Intensives Rubinrot mit sanften violetten Reflexen. Aroma schwarzer und roten Früchten vor einem balsamischen Hintergrund und Gewürzen. Anklänge an Lakritz, dunkle Schokolade und Toffee. Im Mund ist er intensiv, überraschend frisch und mit reifen Tanninen.

14,85 € 31,50 €

|||| 0378 - 75 cl |||| 03782 - 150 cl

Natura

UNTERSCHIEDLICHE REIFUNGEN

Wir kümmern uns um das Terroir

Natura ist die neue Reihe ökologischer Rotweine des Wein-
guts. Die Weinberge, die in den höher gelegenen Lagen des
Penedès liegen, werden ökologisch bewirtschaftet, ohne
den Einsatz von Pestiziden oder Herbiziden. Auf diese Weise
wird die Biodiversität im Weinberg und in seiner Umgebung
gefördert. Aus diesem Grund sind auf den Etiketten fünf
Tierarten dargestellt, die wir in der Abenddämmerung bei
einem Spaziergang über unsere Weinberge beobachten
können: die Schleiereule, der Wiedehopf, das Rothuhn, der
Fuchs und das Reh.

Xarel·lo

D. O. Penedès

Xarel·lo

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

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

Tannine: ●○○○○ Acidez: ●●●●● Alkohol: ●●○○○

Zitronengelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Aromen von
weißen Früchten, Steinobst, Zitrusfrüchten und weißen Blu-
men. 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.

13,90 €

0353 - 75 cl



Macabeo

D. O. Penedès

Macabeo

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

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

Tannine: ●○○○○ Acidez: ●●●●● Alkohol: ●●○○○

Strohgelb mit goldenen Reflexen. Aromen von reifem weißem
Obst und Steinobst auf einem duftenden Hintergrund aus
Zitrusfrüchten und getrockneten Kräutern. Feine Röstaro-
men und Gewürznoten. Am Gaumen frisch, geschmeidig
und komplex, mit einem langen und anhaltenden Abgang.

13,95 €

0361 - 75 cl



Garnacha Tinta

D. O. Penedès

Garnacha tinta

Kohlensäuremischung

Alk.: 13,5 % vol.

Weintemperatur: 12- 14 °C

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

Tannine: ●●○○○ Acidez: ●●○○○ 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, Erdbeerjoghurt und
mediterranes Unterholz. Im Mund ist er frisch und lieblich und
hat einen sanften und sehr ausgeprägten fruchtigen Abgang.

10,50 €

0374 - 75 cl



Crianza

D. O. Penedès

Merlot, Cabernet Sauvignon und Garnacha Tinta

6 Monate im Fass und 18 in der Flasche

Alk.: 13,5 % vol.

Weintemperatur: 14 - 16 °C

Typ: Gereift Körper: ●●○○○ Süße: ●○○○○

Tannine: ●●○○○ Acidez: ●●○○○ Alkohol: ●●○○○

Kirschrote Farbe mit zarten rubinroten Reflexen. Intensive
Aromen von reifen, roten Früchten und mediterranem Unter-
holz 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.

10,70 €

0373 - 75 cl



Reserva

D. O. Penedès

Cabernet Sauvignon, Merlot und Garnacha Tinta

12 Monate im Fass und 24 in der Flasche

Alk.: 13,5 % vol.

Weintemperatur: 16 - 18 °C

Typ: Intensiv Körper: ●●○○○ Süße: ●○○○○

Tannine: ●●○○○ Acidez: ●●○○○ Alkohol: ●●○○○

Granatrotrfarbe mit zarten rubinroten Reflexen. Aromen von
schwarzen und roten Früchten vor einem duftigen Gewürzen
und balsamische Nuancen. Anklängen an Vanille, Tabak und Dill.
Im Mund ist er elegant, mit reifen Tanninen und hat einen langen,
persistenten Abgang von schwarzen Früchten und Geröstetem.

13,70 €

0375 - 75 cl



Natura Set

Entdecken Sie die wichtigsten roten Rebsorten der
Region, genießen Sie die Nuancen der Zeit und neh-
men Sie mit diesen drei Bio-Weinen ein kleines Stück
Penedès mit nach Hause.

35,80 €

5046 - 3 Flaschen von 75 cl



100 Barricas

GRAN RESERVA

Ein Meisterwerk

Jedes Jahr wählen wir einzeln die 100 besten Fässer der Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot aus, um unseren 100 Barricas 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

18 Monate im Fass und 42 in der Flasche

Limitierte Produktion etwa 28.000 Flaschen

Alk.: 14 % vol.

Weintemperatur: 16 - 18 °C

Typ: Intensiv Körper: ●●●● Süße: ●●●●

Tannine: ●●●● Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

Rubinrot mit dezenten granatroten Reflexen. Intensive Aromen schwarzer Früchte auf komplexem würzigem Hintergrund, mit kräutrigen und balsamischen Noten. Anklänge von Zedernholz, Schokolade und trockenem Laub. Am Gaumen elegant, mit samtigen Tanninen und einem langen, anhaltenden Finish mit schwarzer Frucht und Röstnoten.

18,85 €

03762 - 75 cl

1777

RESERVA

Ein Wein wie von damals

Als Zeichen des Baujahres von Maset del Lleó, dem Familienanwesen der Familie Massana, haben wir die traditionellsten Techniken auf eine unserer besten roten Sorten angewendet – die Cariñena aus der Höhenlage der Prelitoral-Bergkette –, um einen frischen, komplexen und tiefen Rotwein zu erzeugen. Ein wahres Erbe der Weinbereitung, das diesen 1777 Reserva zu unserem Wahrzeichen macht.



Golden Medaille
Girovi 2025



Silber Medaille
Decanter 2025



Silber Medaille
AWC Vienna 2025



Bronze Medaille
Tastavins 2025

D. O. Penedès

Cariñena

24 Monate im Fass und 12 in der Flasche

Limitierte Produktion 13.200 Flaschen

Alk.: 14,5 % vol.

Weintemperatur: 16 - 18 °C

Typ: Intensiv Körper: ●●●●

Süße: ●●●● Tannine: ●●●●

Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

Granatrot mit rubinroten Reflexen. Intensive Aromen von schwarzen Früchten und süßen Gewürzen auf einem duftenden balsamischen Hintergrund mit gerösteten Noten. Anklänge von mediterranem Unterholz, Tabak und Trockenfrüchten. Am Gaumen sehr ausgewogen und rund, mit einem ewigen, fruchtbetonten Abgang, der an Datteln erinnert.

28,50 €

03765 - 75 cl

In Geschenkverpackung



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.

Essència Priorat

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



2 Mas Viló
1 Clos Viló

64,85 €

III 5038 - 3 Flaschen von 75 cl

40 | maset.de

Mas Viló

CRIANZA

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.



D. O. Q. Priorat

Garnacha Tinta und Cariñena

10 Monate im Fass
und 14 in der Flasche

Alk.: 14,5 % vol.

Weintemperatur: 14 - 16 °C

Typ: Intensiv Körper: ●●●●●

Süße: ●○○○○ Tannine: ●●●●●

Acidez: ●●●●● Alkohol: ●●●●●

Tiefes Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase reife rote Früchte und schwarze Früchte, unterlegt von einem leichten balsamischen Hintergrund und würzigen Noten. Feine Anklänge von Lakritz, Tabakblättern, Röstaromen und mediterranem Unterholz. Am Gaumen frisch und ausgewogen, mit reifer Frucht, ausgeprägter Mineralität, runden Tanninen und einem langen, anhaltenden Abgang.

17,60 €

III 2372 - 75 cl

Clos Viló

RESERVA

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

12 Monate im Zement, Fass und Amphore
und 24 in der Flasche

Alk.: 14,5 % vol.

Weintemperatur: 16 - 18 °C

Typ: Intensiv Körper: ●●●●●

Süße: ●○○○○ Tannine: ●●●●●

Acidez: ●●●●● Alkohol: ●●●●●

Wein von intensiver kirschroter Farbe mit purpurnen Reflexen. Aromen von reifen schwarzen Früchten und mediterranen Kräutern. Der Hintergrund ist leicht balsamisch und mineralisch. Nuancen von Tabakblättern, Rauch und süßen Gewürzen. Am Gaumen schmackhaft, frisch und sehr gut strukturiert. Reife Tannine und ein außergewöhnlich langer Abgang.

25,35 €

III 2374 - 75 cl

Clos Viló Blanco

SEMICRIANZA

Seit jeher werden im Priorat Garnacha Tinta und Cariñena mit weißen Rebsorten kombiniert, um bei der Produktion, der Säure und dem Alkoholgehalt ein ausgewogenes Verhältnis zu erreichen. Diese Tradition, die sich bis heute bewahrt hat, ist eins der kleinen Juwelen des Weinanbaus der Region. In den Weinstöcken der Finca Sant Martí findet man zwischen den alten Rotweinreben auch noch weiße Sorten, die dieses Erbe bewahren. Aus diesen Trauben stellen wir unseren Weißwein Clos Viló her, der die Weisheit der Vorfahren dieser Gegend lebendig hält.



D. O. Q. Priorat

Garnacha Blanca

4 Monate im Foudre und 8 in der Flasche

Alk.: 13,5 % vol.

Weintemperatur: 8 - 10 °C

Typ: Gereift Körper: ●●●●●

Süße: ●○○○○ Tannine: ●○○○○

Acidez: ●●●●● Alkohol: ●●●●●

Zitronengelbe Farbe. Aromen von Steinfrüchten, weißen Blumen und Zitrusfrüchten auf einem mineralischen und kräuterigen Hintergrund. Dezent Reifungsnoten und mediterraner Waldboden. Am Gaumen frisch, cremig und mit einem langen, fruchtigen Abgang.

18,50 €

III 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 Kohlensäuremaischnung 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					
Kohlensäuremaischnung					
Alk.:	14 % vol.				
Weintemperatur:	12 - 14 °C				
Typ:	Fruchtig	Köper:	●●○○○	Süße:	●○○○○
Tannine:	●●○○○	Acidez:	●●●○○	Alkohol:	●●●○○
Kirschrot in der Farbe mit purpurnen Reflexen. In der Nase besticht er durch intensive Aromen von roten Früchten auf einem duftigen floralen und würzigen Hintergrund. Süße Anklänge von Lutscher und Lakritz. Am Gaumen ist er leicht und verspielt, mit einem sauberen, frischen und sehr ausdrucksstarken Abgang.					
9,95 €					
■■■ 0397 - 75 cl					

Senderos

Ein moderner Ansatz

Wenn man an La Rioja denkt, verbindet man damit automatisch ihre hervorragenden Rotweine. Doch damit würde man der Region Unrecht tun, denn sie bietet auch Weißweine, die überraschen, fesseln und zum Nachdenken darüber anregen, was ein Rioja-Wein ist. Mit dieser Idee haben wir vor einigen Jahren Senderos ins Leben gerufen, eine Initiative der Weinkellerei, um die Spitzenqualität der Weißweine aus dieser fantastischen Weinregion bekannt zu machen.

Die Weinberge befinden sich in Medrano (La Rioja Alta), einer kleinen Gemeinde am Fuße des Moncalvillo-Gebirges, in der ein kontinentales Mikroklima mit mediterranem Einfluss herrscht, das eine optimale Reifung der Trauben ermöglicht. An diesem einzigartigen Ort werden die beiden Weißweine des Sortiments hergestellt: Senderos de las Nieves, aus der Sorte Tempranillo Blanco, und Senderos del Molinero, aus Viura.

Zu behaupten, La Rioja sei nur eine Rotweinregion, ist so, als würde man über ein gutes Buch sprechen und dabei die wichtigsten Kapitel vergessen. Diesen Fehler kann man nur beheben, indem man ein gut gefülltes Glas eines dieser Weine kostet und bereit ist, die Region aus einem anderen Blickwinkel zu betrachten.



Senderos de las Nieves

COSECHA

D. O. Ca. Rioja					
Tempranillo Blanco					
Alk.:	12,5 % vol.				
Weintemperatur:	6 - 8 °C				
Typ:	Fruchtig	Köper:	●●○○○	Süße:	●○○○○
Tannine:	●○○○○	Acidez:	●●●○○	Alkohol:	●●●○○
Blassgelbe Farbe mit zarten grünlichen Reflexen. Intensive Aromen von weißen Früchten, tropischen Früchten und weißen Blüten auf einem erfrischenden Hintergrund aus Zitrusnoten und Kräuternoten. Anklänge von Mandeln, getrockneten Aprikosen und Trockenblumen. Am Gaumen intensiv, fruchtig und sehr frisch. Langer und anhaltender Abgang mit einem leicht bitteren Nachgeschmack.					
10,50 €					
■■■ 0401 - 75 cl					

Senderos del Molinero

SEMICRIANZA

D. O. Ca. Rioja					
Viura (Macabeo)					
6 Monate im Foudre und 8 in der Flasche					
Alk.:	12 % vol.				
Weintemperatur:	8 - 10 °C				
Typ:	Gereift	Köper:	●●○○○	Süße:	●○○○○
Tannine:	●●○○○	Acidez:	●●●○○	Alkohol:	●●●○○
Hellgelb mit goldenen Reflexen. Aromen von weißem Obst, weißen Blüten und Zitrusfrüchten auf einem dezenten, gerösteten und krautigen Hintergrund. Feine Noten von Pfirsich. Am Gaumen frisch, cremig und mit einem langen, eleganten Abgang.					
10,90 €					
■■■ 0403 - 75 cl					

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.

Selecta Rioja

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



Tempranillo

SEMICRIANZA

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

D. O. Ca. Rioja

Tempranillo

6 Monate im Fass und 8 in der Flasche

Alk.: 14 % vol.

Weintemperatur: 14 - 16 °C

Typ: Fruchtig Körper: ●●●○ Süße: ●○○○

Tannine: ●●●○ Acidez: ●●●○ Alkohol: ●●●○

Rubinrote Farbe mit zarten purpurnen Reflexen. Aromen von dunklen Früchten, florale Noten und Orangenschale auf einem sanften Hintergrund von Toffee-Karamell und Gewürzen. Balsamische Anklänge von Minze und Dill. Am Gaumen sehr fruchtig, frisch und seidig. Langer und anhaltender Abgang.

10,20 €

0393 - 75 cl



2 Tempranillo
2 Reserva
2 Crianza

75,90 €

05039 - 6 botellas de 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. Ein Crianza-Rotwein, der 12 Monate im Barrique und bis zu 24 Monaten in der Flasche ausgebaut wird und die Geschichte neu schreibt.

D. O. Ca. Rioja

Tempranillo

12 Monate im Fass und 12 in der Flasche

Alk.: 14 % vol.

Weintemperatur: 14 - 16 °C

Typ: Gereift Körper: ●●●○ Süße: ●○○○

Tannine: ●●●○ Acidez: ●●●○ Alkohol: ●●●○

Tief rubinrot mit feinen granatroten Reflexen. Aromen von schwarzen Früchten und süßen Gewürzen auf einem duftenden balsamischen Hintergrund. Noten von Veilchen, Fenchel und edlem Holz. Sanfter Auftakt, reife Tannine und mittlerer Körper – ein Wein mit langem, anhaltendem Abgang.

12,35 €

0394 - 75 cl



Reserva

RESERVA

Hergestellt aus Trauben von über 70 Jahre alten Rebstöcken, die auf kleinen Parzellen nahe der Ortschaft Lapuebla de Labarca unter dem Schutz der majestätischen Gebirgszüge Cantabria und La Demanda angebaut werden. Eine einzigartige Landschaft, in der das mediterrane, das atlantische und das kontinentale Klima zusammenfließen und das ideale Mikroklima für die Entwicklung unserer Tempranillo-Traube schaffen. Eine außerordentliche Frucht, die die fachmännische Hand des Menschen und der weise Lauf der Zeit (über 12 Monate im Barrique und bis 36 Monate in der Flasche) in eine Legende verwandeln.

D. O. Ca. Rioja

Tempranillo

12 Monate im Fass und 24 in der Flasche

Alk.: 14 % vol.

Weintemperatur: 16 - 18 °C

Typ: Gereift Körper: ●●●○ Süße: ●○○○

Tannine: ●●●○ Acidez: ●●●○ Alkohol: ●●●○

Tiefes Granatrot mit zarten orangefarbenen Reflexen. Aromen von reifen dunklen Früchten, Erdbeerjoghurt, Gewürzen, getrockneter Rose und Unterholz auf einem feinen Hintergrund von Kakao und Zigarrenkiste. Anklänge von Lakritz und Leder. Am Gaumen weich und elegant, mit runden Tanninen und einem unglaublich langen Abgang.

15,40 €

0395 - 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 Vaccaeí – ein keltischer Volksstamm indoeuropäischen Ursprungs, der sich in dieser Gegend niederließ – bereits

vor mehr als 2.500 Jahren Wein anbauten. Danach kamen die Römer, die okzitanischen Mönche und die Bemühungen von vielen Generationen Winzern, die diese überwältigende und harsche Landschaft geformt haben. In Ribera del Duero herrscht ein Kontinentalklima mit mediterranen Einflüssen, d.h. trockene Sommer und lange, strenge Winter. Dies sind ideale Bedingungen für die Sorte Tinta del País, den wahren Star der D.O. mit 96% der Gesamtproduktion.



Castillo de Urtau

COSECHA

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

D. O. Ribera del Duero

Tinta del País (Tempranillo)

Alk.: 14,5 % vol.

Weintemperatur: 12 - 14 °C

Typ: Intensiv Körper: ●●●● Süße: ●○○○

Tannine: ●●●● Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

Kirschrot in der Farbe mit violetten Reflexen. Aromen von reifen schwarzen Früchten auf einem floralen Hintergrund und würzigen Noten. Anklänge von Lakritz und ein dezenter, fruchtig-süßer Hauch roter Früchte. Am Gaumen frisch und intensiv, mit guter Säure, feinen und gut eingebundenen Tanninen sowie einem langen, anhaltenden Abgang mit Rückaromen schwarzer Früchte.

12,50 €

■■■ 2172 - 75 cl



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)

12 Monate im Fass und 12 in der Flasche

Alk.: 14,5 % vol.

Weintemperatur: 14 - 16 °C

Typ: Intensiv Körper: ●●●● Süße: ●○○○

Tannine: ●●●● Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

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

18,20 €

■■■ 2174 - 75 cl

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.



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.

Verdejo			
Alk.:	13 % vol.		
Weintemperatur:	6 - 8 °C		
Typ:	Fruchtig	Körper:	●●○○○
Süße:	●○○○○	Tannine:	●○○○○
Acidez:	●●●○○	Alkohol:	●●●○○

Blassgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Intensive Aromen von weißen Früchten, tropischen Früchten und Zitrusfrüchten auf einem floralen Hintergrund und anisartigen Noten. Am Gaumen frisch und cremig, mit guter Säure und einem leicht bitteren, für die Rebsorte typischen Abgang.

10,95 €

|||| 0356 - 75 cl

Garnacha 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.

Garnacha Blanca			
Alk.:	12,5 % vol.		
Weintemperatur:	6 - 8 °C		
Typ:	Fruchtig	Körper:	●●○○○
Süße:	●●○○○	Tannine:	●○○○○
Acidez:	●●●○○	Alkohol:	●●●○○

Zitronengelbe Farbe mit goldgelben Reflexen. Aromen von weißen Früchten und Steinobst auf einem zitronigen, blumigen und kräuterigen Hintergrund. Erinnerungen an Süßigkeiten und Fenchel. Im Mund ist er süß, intensiv und mit einem leicht salzigen Abgang.

9,40 €

|||| 0359 - 75 cl

Garnacha Tinta

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.

Garnacha Tinta			
Alk.:	14 % vol.		
Weintemperatur:	12 - 14 °C		
Typ:	Fruchtig	Körper:	●●○○○
Süße:	●●○○○	Tannine:	●●○○○
Acidez:	●●●○○	Alkohol:	●●●○○

Von purpurroter Farbe mit violetten Reflexen. Aromen von roten Früchten und schwarzen Beeren vor einem balsamischen und blumigen Hintergrund mit einem Hauch von Anis. Anklänge an Orangenschale, Dauerlutscher und Lakritz. Im Mund ist er süßlich und sehr fruchtig und hat einen leicht bitteren Abgang.

9,40 €

|||| 03731 - 75 cl

Graciano

SEMICRIANZA

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

Graciano			
8 Monate im Fass und 4 in der Flasche			
Alk.:	13,5 % vol.		
Weintemperatur:	14 - 16 °C		
Typ:	Intensiv	Körper:	●●●○○
Süße:	●●○○○	Tannine:	●●●○○
Acidez:	●●●○○	Alkohol:	●●●○○

Rubinrot mit leuchtenden violetten Reflexen. In der Nase stechen Aromen von schwarzen Früchten und Gewürzen hervor, auf einem duftigen Hintergrund von Eukalyptus und Toffee-Karamell. Anklänge von Veilchen und grüner Paprika. Am Gaumen intensiv, frisch, mit reifen Tanninen und einem fruchtigen Abgang.

10,50 €

|||| 03735 - 75 cl

Mencía

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.

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

Kirschrote Farbe mit zarten violetten Reflexen. Intensive Aromen von roten Früchten vor einem duftigen blumigen und balsamischen Hintergrund. Anklänge an Erdbeerjoghurt, schwarzer Pfeffer und Lakritz. Im Mund ist er frisch, mild und lieblich, hat abgerundete Tannine und eine Explosion frischer Früchte. Hat einen langen, fruchtigen Abgang.

10,50 €

|||| 03737 - 75 cl

Monastrell

SEMICRIANZA

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

Monastrell			
8 Monate im Fass und 4 in der Flasche			
Alk.:	14 % vol.		
Weintemperatur:	14 - 16 °C		
Typ:	Intensiv	Körper:	●●●○○
Süße:	●●○○○	Tannine:	●●●○○
Acidez:	●●●○○	Alkohol:	●●●○○

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Aromen von schwarzen und roten Früchten auf einem dezenten balsamischen Hintergrund, kräuterig und geröstet. Feine Anklänge von Erdbeerjoghurt, Nelke und Lakritz. Am Gaumen intensiv und fruchtig, mit reifen Tanninen und einem langen, anhaltenden Abgang.

10,50 €

|||| 03733 - 75 cl

Colección Supreme

Limitierte Produktion: 15.500 Lose.



Die herausragende Auswahl unserer sortenreinen Weine

Aus einer Auswahl unserer besten Fässer sortenreiner Weine stellen wir unsere Reihe „Supreme“ her: sechs sorgfältig ausgewählte Rotweine, die 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche aus Bordeaux reifen und 4 Monate in großvolumigen Holzfässern verfeinert werden. Dieser Misch-Ausbau erlaubt eine Abrundung ihrer Tannine, einen Gewinn an Komplexität und die Erhaltung des fruchtvollen Ausdrucks.



64,95 €

5037 - Im 6er Karton präsentiert von 75 cl.

Cabernet Franc

CRianza

Cabernet Franc

Im Barrique Reifung und Fudre

Alk.: 14 % vol.

Weintemperatur: 14 - 16 °C

Typ: Gereift Körper: ●●●● Süße: ●●●●

Tannine: ●●●● Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

Rubinroter Farbe mit zarten granatroten Reflexen. Intensive Aromen von roten Früchten vor einem duftigen balsamischen und würzigen Hintergrund. Zarte Noten vom Ausbau und Anis. Anklänge an Erdbeerjoghurt und Rauch. Im Mund ist er sehr lieblich, mild und hat einen langen und intensiven Abgang.

Cariñena

CRianza

Cariñena

Im Barrique Reifung und Fudre

Alk.: 14 % vol.

Weintemperatur: 14 - 16 °C

Typ: Intensiv Körper: ●●●● Süße: ●●●●

Tannine: ●●●● Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

Von rubinroter Farbe mit zarten granatroten Reflexen. In der Nase erscheinen Aromen von roten Früchten und Gewürzen vor einem erfrischenden balsamischen Hintergrund. Anklänge an Tabakblätter und Süßholz. Im Mund ist er intensiv, lieblich und komplex mit abgerundeten Tanninen; sein Abgang ist leicht fruchtig.

Garnacha Tinta

CRianza

Garnacha Tinta

Im Barrique Reifung und Fudre

Alk.: 14 % vol.

Weintemperatur: 14 - 16 °C

Typ: Gereift Körper: ●●●● Süße: ●●●●

Tannine: ●●●● Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

Von rubinroter Farbe mit granatroten Reflexen. Aromen von roten Früchten vor einem balsamischen Hintergrund und Gewürzen. Anklänge Süßholz, Erdbeerjoghurt und Schokolade. Im Mund ist er lieblich und sehr rund und hat einen langen, persistenten Abgang.

Mencia

CRianza

Mencia

Im Barrique Reifung und Fudre

Alk.: 13,5 % vol.

Weintemperatur: 14 - 16 °C

Typ: Gereift Körper: ●●●● Süße: ●●●●

Tannine: ●●●● Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

Von rubinroter Farbe mit zarten granatroten Reflexen. Duftige Aromen von roten Früchten vor einem leicht blumigen Hintergrund und Zitrusfrüchten Noten. Anklänge an schwarzer Pfeffer, Süßholz und Zimt. Im Mund ist er mild und lieblich mit abgerundeten Tanninen und einen langen, persistenten Abgang.

Monastrell

CRianza

Monastrell

Im Barrique Reifung und Fudre

Alk.: 14,5 % vol.

Weintemperatur: 14 - 16 °C

Typ: Intensiv Körper: ●●●● Süße: ●●●●

Tannine: ●●●● Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

Dunkelrotes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Aromen von frischen roten Früchten vor einem duftigen balsamischen Hintergrund und Gewürzen. Anklänge an Orangenschale, Karamellbonbons und Vanille. Im Mund ist er intensiv und fruchtig, hat reife Tannine und einem langen, anhaltenden Abgang.

Tinta Fina

CRianza

Tinta Fina (Tempranillo)

Im Barrique Reifung und Fudre

Alk.: 13,5 % vol.

Weintemperatur: 14 - 16 °C

Typ: Gereift Körper: ●●●● Süße: ●●●●

Tannine: ●●●● Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

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

Atlantische Luft

Frische des Nordens

Unsere Atlantikweine sind geprägt von der salzigen Meeresbrise, sanften Niederschlägen und einem gemäßigten Klima, das üppige, grüne Landschaften entstehen lässt. In Galicien und Nordportugal wurzeln unsere Albariño- und Godello-Reben, die nirgendwo anders wachsen könnten und uns elegante, zitrusbetonte und sehr erfrischende Weine bringen.

Azuleiro

COSECHA

In der Morgendämmerung, wenn die Sonne noch nicht aufgegangen ist, reist Azuleiro, „der, der das Blau macht“, an der Atlantikküste entlang, um sie von oben bis unten zu bemalen. Er bemalt die Wellen, die Brise und den Horizont, wo die Fischer arbeiten. Und so, in der Stille, wenn die Sonne aufgeht, erwacht die Küste, ruhig und schön, unter dem atlantischen Himmel, in Blau gekleidet. Erst dann öffnet Azuleiro die Flasche und trinkt langsam das Licht des Morgens.



Loureiro

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●●●

Süße: ●●●● Tannine: ●●●●

Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

Zitronengelb mit grünlichen Reflexen. Aromen von weißen Früchten und Steinobst auf einem erfrischenden floralen Hintergrund und Zitrusnoten. Leichte Anklänge von frisch geschnittenem Gras. Am Gaumen frisch und geschmackvoll, mit einem langen, anhaltenden Abgang, der an Pfirsichbonbons erinnert.

13,50 €

03503 - 75 cl

Atlántico

COSECHA

Atlántico ist ein junger Weißwein aus Albariño-Trauben, der die romantische Essenz seiner Herkunft einfängt. Die Essenz einer Landschaft, die Erinnerungen an das Meer, den Wind und das Salz weckt; die eines Volkes, dessen Gesichter von der Sonne gezeichnet sind und auf die Stimmen der Natur zu hören weiß; die eines Weines, der zum Abenteuer aufruft, um neue Gebiete zu erkunden und die Sorgen des Alltags hinter sich zu lassen. Purer Charakter des Atlantiks!



Albariño

Alk.: 12,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Fruchtig Körper: ●●●●

Süße: ●●●● Tannine: ●●●●

Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

Zitronengelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Aromen von Apfel und Pfirsich auf einem erfrischend blumigen Hintergrund und Noten von Zitrusfrüchten. Leichte Noten von frischem Gras. Im Mund ist er frisch, geschmackvoll und mineralisch, hat einen langen, anhaltenden Abgang und den typisch salzigen Anklang der Sorte.

13,50 €

03501 - 75 cl

Ponte de Barbeita

COSECHA

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.



D. O. Vinho Verde (Portugal)

Alvarinho (Albariño)

Alk.: 12 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Fruchtig Körper: ●●●●

Süße: ●●●● Tannine: ●●●●

Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

Zitronengelb in der Farbe mit grünlichen Reflexen. Aromen von Birne und Pfirsich auf einem erfrischenden floralen und zitrischen Hintergrund. Anklänge von Honig, Fenchel und Lakritz. Am Gaumen frisch, saftig und mineralisch, mit einem sehr langen, anhaltenden Abgang und dem charakteristischen salzigen Akzent der Rebsorte.

14,70 €

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.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Fruchtig Körper: ●●●●

Süße: ●●●● Tannine: ●●●●

Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

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

16,40 €

2253 - 75 cl

Pazo de Oiras

COSECHA

Im historischen Valle de Monterrei (Ourense), einem von Mythen und Legenden geprägten Anbauggebiet, wählen wir sorgfältig die besten Godello-Lagen aus, um unseren Pazo de Oiras herzustellen; hier heißt die Sorte allerdings Verdello. Die Böden dieses Tals, die seit Jahrhunderten bewirtschaftet werden, sind granit- und sandhaltig mit einem hohen Anteil an Schiefer; dank dieser Besonderheit erhalten wir einen frischen, cremigen und nuancenreichen Weißwein.



D. O. Monterrei

Godello

Alk.: 12,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Fruchtig Körper: ●●●●

Süße: ●●●● Tannine: ●●●●

Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

Zitronengelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Aromen von Birne, Pfirsich und Melone auf einem erfrischend blumigen Hintergrund und Noten von Milchsäure. Salzige und kräuterige Anklänge. Im Mund ist er frisch, geschmackvoll und salbungsvoll, hat einen langen, anhaltenden Abgang und den typisch salzigen Anklang der Sorte.

16,40 €

2255 - 75 cl

Cava

Kapseln der Zeit

Unsere Cavas stammen aus dem Penedès, der Wiege der Schaumweine auf der Iberischen Halbinsel. Diese Tradition reicht bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts zurück, als in Sant Sadurní d'Anoia, der heutigen so genannten „Hauptstadt des Cavas“ der erste Wein mit diesen Eigenschaften nach der traditionellen Methode (d.h. mit zweiter Gärung in der Flasche) hergestellt wurde. Einige Jahre später, im Jahr 1917, produzierte Josep Massana y Carbó, der Großvater des heutigen Besitzers, den ersten Schaumwein in Maset del Lleó. Seitdem produzieren wir unsere Schaumweine aus einem Verschnitt autochthoner mediterraner Rebsorten und mit einer Ausbauezeit, 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.



Traditionelle Cavas

DE GUARDA



Außergewöhnlich erfrischende Perlen

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

Semiseco

GUARDA

Die lieblichste Version unserer traditionellen Jahrgangs-Cavas. Eine Cuvée 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 auf der Hefe

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●●● Süße: ●●●●

Tannine: ●●●● Acidez: ●●●● 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.

9,95 €

0311 - 75 cl

Brut

GUARDA

Brut ist einer unserer traditionsreichsten Cava. Eine besondere Cuvée 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 auf der Hefe

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●●● Süße: ●●●●

Tannine: ●●●● Acidez: ●●●● 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.

9,95 €

0313 - 75 cl

Brut Rosé

GUARDA

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 auf der Hefe

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●●● Süße: ●●●●

Tannine: ●●●● Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

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

10,95 €

0316 - 75 cl

Brut Nature

GUARDA

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

Xarel·lo, Macabeo und Parellada

12 Monate auf der Hefe

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●●● Süße: ●●●●

Tannine: ●●●● Acidez: ●●●● 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.

9,95 €

0314 - 75 cl



Reserva Cavas

DE GUARDA SUPERIOR

Die Zeit gestalten

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

Brut Nature

GUARDA SUPERIOR 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

GUARDA SUPERIOR 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

GUARDA SUPERIOR RESERVA

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

D. O. Cava

Xarel-lo, Macabeo und Parellada

24 Monate auf der Hefe

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●○○○

Süße: ●○○○○ Tannine: ●○○○○

Acidez: ●●●○○ Alkohol: ●●○○○

De color amarillo pálido con reflejos pajizos. En nariz destaca la fruta blanca madura, las notas cítricas y un perfumado fondo anisado. Recuerdos a crianza, flor de acacia y pimienta negra. En boca es seco y vivaz, con burbujas finas y cremosas. Notas de fruta blanca y panadería. Final largo y persistente.

13,65 €

■■■■ 0324 - 75 cl

7,95 €

■■■■ 03240 - 37,5 cl

D. O. Cava

Xarel-lo, Macabeo und Parellada

24 Monate auf der Hefe

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●○○○

Süße: ●●○○○ Tannine: ●○○○○

Acidez: ●●●○○ Alkohol: ●●○○○

De color amarillo pálido con reflejos pajizos. Elegantes notas a fruta blanca madura sobre un perfumado fondo floral. Leichts recuerdos a galleta, pan tostado y almendra. En boca es amable y de burbuja cremosa. Notas a fruta y torrefactos. Final largo ligeramente dulce.

13,65 €

■■■■ 0323 - 75 cl

7,95 €

■■■■ 03230 - 37,5 cl

D. O. Cava

Xarel-lo, Macabeo und Parellada

24 Monate auf der Hefe

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●●○○

Süße: ●●●○○ Tannine: ●○○○○

Acidez: ●●●○○ Alkohol: ●●○○○

De color amarillo pálido con reflejos pajizos. Notas a fruta en compota y miel de naranjo sobre un fragante fondo floral. Leichts recuerdos de panadería, tostados y frutos secos. Entrada suave y golosa con burbujas finas muy bien integradas. Final nítido, dulce y persistente.

13,65 €

■■■■ 0321 - 75 cl

Nu

Unser Angebot an sortenreiner Cavas

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.



Silber Medaille
CSWWC 2025



Bronze Medaille
Decanter 2025

Bester Cava der Welt Bester Bio-Schaumwein der Welt

The Champagne & Sparkling Wine
World Championships (CSWWC) 2023

Brut Nature GUARDA SUPERIOR RESERVA

D. O. Cava

Xarel-lo

24 Monate auf der Hefe

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●●● Süße: ●●●●

Tannine: ●●●● Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

Zitronengelbe Farbe mit zarten goldenen Reflexen. Cremige und gut integrierte Perlen. Aromen von hellen Früchten, weißen Blumen und Zitrusfrüchten vor einem duftigen Hintergrund aus Brioche und Trockenfrüchte. Salzige Anklänge. Im Mund ausdrucksstark, intensiv und mit einem langen, sehr erfrischenden zitronigen Abgang.

15,25 €

0828 - 75 cl



Sehen Sie sich das
Video über unseren
Weltmeister-Cava 2023 an.

2:17 min



60 | maset.de



Brut

GUARDA SUPERIOR RESERVA

D. O. Cava

Xarel-lo

24 Monate auf der Hefe

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●●● Süße: ●●●●

Tannine: ●●●● Acidez: ●●●● 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.

15,25 €

0827 - 75 cl



Silber Medaille
Vinari Barcelona
Rosé 2025

Brut Rosé

GUARDA

D. O. Cava

Garnacha Tinta

12 Monate auf der Hefe

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●●● Süße: ●●●●

Tannine: ●●●● Acidez: ●●●● 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.

15,25 €

0829 - 75 cl



Katalog 2026 | 61

Pau Massana

GUARDA BRUT NATURE

Mit dem Ziel, dass uns eines Tages keine Krankheit mehr den Schlaf und die Hoffnung raubt, stellen wir jedes Jahr zweitausendfünfhundert Flaschen Cava her, um Mittel zur Finanzierung eines Forschungsprojekt über Minderheitenkrankheiten des Forschungs- und Innovationsinstituts Parc Taulí. 100 % des Erlöses werden über das Pau-Massana-Stipendium für seltene Krankheiten einzurichten.



D. O. Cava

Xarel-lo, Macabeo und Parellada

12 Monate auf der Hefe

Limitierte Produktion 2.500 Flaschen

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●●●

Süße: ●●●● Tannine: ●●●●

Acidez: ●●●● 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.

13,90 €



0883 - 75 cl

In Geschenkverpackung



Ancestral Xarel-lo

BRUT NATURE

Ein Ancestral voller Leben - eine Hymne auf Instinkt und Natürlichkeit. Ohne zweite Gärung, direkt aus der Traube, mit Vitalität und Kraft. Mit Energie und Frische. Lebendige Perlen, denn alles, was uns aufrüttelt, macht uns lebendig. Bahnbrechend, direkt, fordernd. Ein Funke Spaß, ein Funke Frechheit. Eine althergebrachte Methode - nicht alt, sondern schön. Sie verbindet den Stil von gestern mit dem von heute, um auf den Grund des Geschmacks vorzudringen, der verloren gegangen ist; wie auch Freude verloren geht, wenn wir sie nicht immer wieder neu anfeuern.



Xarel-lo

8 Monate auf der Hefe

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●●●

Süße: ●●●● Tannine: ●●●●

Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

Zitronengelbe Farbe mit Reflexen, die an neues Gold erinnern. Aromen von Kernobst auf Zitrusnoten, blumigen Nuancen und Anisaromen. Salzige und nussige Noten. Im Mund ist er frisch und cremig mit feiner, spritziger Perlage.

14,30 €

0329 - 75 cl

Mit Papierumhüllung



Vintage

GUARDA SUPERIOR
GRAN RESERVA BRUT NATURE

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.



Silber Medaille
Vinari 2025

D. O. Cava

Xarel-lo, Macabeo und Parellada

44 Monate auf der Hefe

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 8 - 10 °C

Typ: Gereift Körper: ●●●●

Süße: ●●●● Tannine: ●●●●

Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

Blassgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Feine und elegante Bläschen. Aromen von reifen Früchten, Zitrusfrüchten und Ausbau vor einem duftigen blumigen und Anis Hintergrund. Im Mund ausgewogen, cremig und samtig mit einem frischen und leicht bitteren Abgang.

17,40 € 36,80 €



0334 - 75 cl

0325 - 150 cl



L'avi Pau

GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA BRUT NATURE

Ein Erbe, das von weit her kommt

Pau Massana Mestre, bekannt als Großvater Pau, war der erste Massana, der sich in Maset del Lleó niederließ, dem Familienanwesen, das 1777 erbaut wurde. Er war eine entscheidende Figur in der Geschichte unseres Hauses und lehrte uns, dass Anstrengung, Hingabe und gut gemachte Arbeit nicht nur der Zeit standhalten, sondern über uns hinaus bestehen. Dieser L'avi Pau Gran Reserva Cava ist unser kleines Tribut an denjenigen, der mit seiner Anstrengung und Vision den Samen eines Traums säte, der heute lebendiger ist als je zuvor.



Golden Medaille
Concours Mondial
de Bruxelles 2025



Golden Medaille
Vinari 2025



Bronze Medaille
Decanter 2025

D. O. Cava

Xarel·lo, Macabeo und Chardonnay

44 Monate gereift

Limitierte Produktion etwa 30.000 Flaschen

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 8 - 10 °C

Typ: Gereift Körper: ●●●○ Süße: ●○○○

Tannine: ●○○○ Acidez: ●●●○ 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 Apfelblüten. Im Mund ist er trocken, vollmundig und cremig, mit einer guten Struktur und einem lang anhaltenden sehr erfrischenden Abgang.

19,50 €

033411 - 75 cl

64 | maset.de



Bester Cava der Welt

Bester Schaumwein Spaniens



The Champagne & Sparkling Wine World Championships (CSWWC) 2025



Sehen Sie
sich das Video
über unseren
Weltmeister-
Cava 2024 an.

1:57 min

1917

GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA BRUT NATURE

Ein jahrhundertealtes Vermächtnis

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

D. O. Cava

Xarel·lo, Macabeo und Pinot Noir

56 Monate gereift

Limitierte Produktion etwa 10.000 Flaschen

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 8 - 10 °C

Typ: Gereift Körper: ●●●○ Süße: ●○○○

Tannine: ●○○○ Acidez: ●●●○ Alkohol: ●●○○

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



29,50 €

0335 - 75 cl



36,95 €

03351 - 75 cl



60,00 €

03353 - 150 cl



Katalog 2026 | 65

Ice Cocktail

GUARDA SUPERIOR RESERVA SEMISECO

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 auf der Hefe

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●●●

Süße: ●●●● Tannine: ●●●●

Acidez: ●●●● 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, süß und persistenter Abgang.

13,80 €

|||| 0332 - 75 cl

Nectar White

GUARDA SUPERIOR RESERVA SEMISECO

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 auf der Hefe

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●●●

Süße: ●●●● Tannine: ●●●●

Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

Blassgelbe Farbe mit goldenen Reflexen und einer feinen, anhaltenden Perlage. In der Nase Aromen von reifer weißer Frucht sowie getrockneten weißen Blüten. Am Gaumen vollmundig, seidig und genussvoll, mit gut eingebundener Süße und einem langen Abgang, der an reife Früchte und feines Gebäck erinnert.

13,80 €

|||| 0331 - 75 cl

Aurum

GUARDA SUPERIOR RESERVA BRUT NATURE

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 auf der Hefe

Alk.: 11,5 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●●●

Süße: ●●●● Tannine: ●●●●

Acidez: ●●●● Alkohol: ●●●●

Blassgelbe Farbe mit zarten goldgelben Reflexen. Feine, gut integrierte Perlen. Aromen von reifen weißen Früchten und Zitrusfrüchten. Anklängen von Anis, Blumige und Nuancen von Trockenkräutern. Zarte Marzipannote, Vanille und Trockenfrüchte. Im Mund ist er frisch, intensiv und cremig. Langer, persistenter Abgang.

13,90 €

|||| 0327 - 75 cl

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 Moscatel

Alk.: 0 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●●● Süße: ●●●●

Tannine: ●●●● Acidez: ●●●● 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.

9,55 €

|||| 02601 - 75 cl



Roséwein

Entalkoholisiertes prickelndes Getränk

Tempranillo

Alk.: 0 % vol.

Weintemperatur: 6 - 8 °C

Typ: Leicht Körper: ●●●● Süße: ●●●●

Tannine: ●●●● Acidez: ●●●● 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.

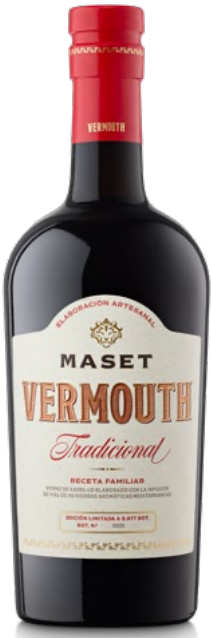
9,55 €

|||| 02603 - 75 cl

Vermouth

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 trotzt und verloren gegangene Geschmacksnuancen wieder hervorholt. Ein Familienerbe, bei dem Vergangenheit und Gegenwart harmonisch miteinander fusionieren und diesen nuancenreichen Wermut schaffen.

SÜßWEIN



Verschnitt von weißen Rebsorten				
Limitierte Produktion etwa 10.000 Flaschen				
Alk.:	16 % vol.			
Weintemperatur:	8 - 10 °C			
Typ:	Intensiv	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.

11,95 €

■■■ 0343 - 75 cl

Pedro Ximénez

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.

SÜßWEIN



D. O. Montilla-Moriles				
Pedro Ximénez				
Larga Im Barrique Reifung				
Alk.:	16 % vol.			
Weintemperatur:	12 - 14 °C			
Typ:	Intensiv	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.

11,80 €

■■■ 0347 - 50 cl

Moscatel

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.

SÜßWEIN



Moscatel de Alejandria				
Alk.:	15 % vol.			
Weintemperatur:	8 - 10 °C			
Typ:	Intensiv	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.

9,65 €

■■■ 0349 - 75 cl

Records

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!

SÜßWEIN



Moscatel de Alejandria				
10 Jahre lang im Barrique gereift				
Limitierte Produktion 4.500 Flaschen				
Alk.:	15 % vol.			
Weintemperatur:	8 - 10 °C			
Typ:	Intensiv	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.

16,95 €

■■■ 0348 - 50 cl

In Geschenkverpackung



Willkommensset

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

101,75 €

III 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

97,80 €

III 5043 - 6 Flaschen von 75 cl

Die Dressings

Mediterraner Charakter

Um eine breite Produktpalette unserer Kellerei zu erreichen, bieten wir auch Weinnebenprodukte wie unseren Essig Pedro Ximénez sowie andere Erzeugnisse an, die mit der mediterranen Tradition verbunden sind, zum Beispiel natives Olivenöl Extra.



Essig Pedro Ximénez BALSAMICO-RESERVA

D. O. Montilla Moriles

100 % Pedro Ximénez

Über 5 Jahre gereift im Barrique

Säure: 6°

Strahlende, dunkle Mahagonifarbe mit Jodreflexen. Intensive Aromen von Rosinen, Kaffee und Lakritze auf einem parfümierten Rösthintergrund. Im Mund ist er frisch, süß, anhaltend mit langem und fruchtigem Abgang.

12,20 €

III 3912 - 25 cl

In Geschenkverpackung



Olivenöl VIRGEN EXTRA

D. O. P. Siurana

100 % Arbequina

Säure: 0,3°

Weintemperatur: 16 - 18 °C

Von goldgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase dominieren Aromen von reifen Früchten, insbesondere Apfel und Banane. Am Gaumen ist er fruchtig, süß, ausgewogen und komplex.

17,10 €

III 3971 - 50 cl

Bier

Abtei

Die Abteibiere von Bodegas Maset werden in der Zisterzienserabtei Notre-Dame du Val-Dieu (Belgien) hergestellt, die im Jahr 1216 gegründet wurde. Seitdem hat die Gemeinschaft der Abtei das ursprüngliche Rezept bis heute weiterentwickelt und perfektioniert. Ein Vermächtnis aus acht Jahrhunderten ununterbrochener Tradition, in der das beste Abteibier der Welt gebraut wird.



Blond

ABBEY BLOND			
Gerste			
Malz			
Nachgärung			
Zweite Gärung in der Flasche			
Alk.:	6 % vol.		
Weintemperatur:	6 - 8 °C		
Intensität:	Mittel		
IBUs:	20		
Körper:	●○○	Malz:	●○○
Hopfen:	●●○	Alkohol:	●○○

Goldgelbe Farbe und feine Perlen. Üppige Schaumkrone. Erfrischende Aromen von Obst und Blumen mit zarten Anklängen an Karamell, Malz und Gewürze. Im Mund ist er zart und erfrischend und hat einen leicht bitteren Abgang.

2,90 €
■■■■ 1015 - 33 cl

Brown

ABBEY BROWN			
Gerste			
Doppelmalz			
Nachgärung			
Zweite Gärung in der Flasche			
Alk.:	8 % vol.		
Weintemperatur:	6 - 8 °C		
Intensität:	Stark		
IBUs:	22		
Körper:	●●○	Malz:	●●○
Hopfen:	●●○	Alkohol:	●●○

Dunkle Bernsteinfarbe und feine Perlen. Dichte, üppige Schaumkrone. Duftende Aromen von Kaffee und Mokka mit leichten Gewürzen und geröstetem Malz. Im Mund ist er intensiv, komplex und würzig und hat einen leicht bitteren Abgang.

2,90 €
■■■■ 1025 - 33 cl

Reserva

ABBEY CHRISTMAS			
Gerste			
Quadrupel-Malz			
Nachgärung			
Zweite Gärung in der Flasche			
Alk.:	9 % vol.		
Weintemperatur:	6 - 8 °C		
Intensität:	Sehr stark		
IBUs:	24		
Körper:	●●●	Malz:	●●●
Hopfen:	●●○	Alkohol:	●●●

Dunkelbraune Farbe und feine Perlen. Sehr dichte, üppige Schaumkrone. Intensive Aromen von Pflaumen, Feigen und Schokolade vor einem Hintergrund aus Kaffee und Portwein. Anklänge an Gewürze und stark geröstete Malze. Im Mund ist er komplex und körperreich mit einem langen, leicht fruchtigen Nachgeschmack.

2,95 €
■■■■ 1035 - 33 cl

Baviera

Nach traditionellen Herstellungsverfahren gebrautes Bier, dessen Rezept die Braumeister aus Bayern über Jahrhunderte hinweg aufbewahrt haben, denn während dieser Zeit war die Verwendung von Weizen auf das Backen von Brot beschränkt. Das als Weißbier bekannte Bier sticht durch sein trübes Aussehen und seinen leicht süßlichen Geschmack hervor. Ein besonderes, lange Zeit begehrtes Bier, das wir heute wieder in seiner ganzen Fülle genießen können.



Blond

HEFEWEISSBIER			
I. G. P. Bayerisches Bier			
Weizen und Gerste			
Malz			
Nachgärung			
Zweifache Gärung			
Alk.:	5,4 % vol.		
Weintemperatur:	6 - 8 °C		
Intensität:	Mittel		
IBUs:	12,5		
Körper:	●●○	Malz:	●○○
Hopfen:	●○○	Alkohol:	●○○

Samtgoldene Farbe und mit einer hohen, milden und lockeren Schaumkrone. Angenehmes, warmes Aroma, das an Brot und Getreide erinnert und eine leichte Fruchtnote aufweist, die an Banane erinnert. Im Mund sticht der intensive, runde und leicht süße Geschmack hervor, der das Bier sehr erfrischend macht.

2,90 €
■■■■ 1055 - 50 cl

Brown

DUNKLE HEFEWEISSE			
I. G. P. Bayerisches Bier			
Weizen und Gerste			
Malz			
Nachgärung			
Zweifache Gärung			
Alk.:	5,3 % vol.		
Weintemperatur:	6 - 8 °C		
Intensität:	Alta		
IBUs:	12,5		
Körper:	●●○	Malz:	●●○
Hopfen:	●○○	Alkohol:	●○○

Braune Farbe mit rötlichen Reflexen und trübem Aussehen. Der abundante Schaum ist dicht, fest, cremig und von mittlerer Dauer. Intensive Aromen von Karamell und Kaffee. Im Mund kommt der gemälzte Weizen zur Geltung, der auch leichte Abstufungen von Schokolade und Karamell aufweist. Langer, genüsslicher Abgang.

2,90 €
■■■■ 1065 - 50 cl

IPA

IPA ist ein erfrischendes Craftbier im Stil des Indian Pale Ale mit ausgeprägtem mediterranem Charakter, das mit drei Malzsorten, vier Hopfensorten und Mineralwasser aus der Quelle Font del Regàs des Naturparks Montseny gebraut wird. Bei der Herstellung wird der Hopfen, in verschiedenen Stadien der Gärung hinzugefügt, um ihm seine charakteristische Bitterkeit.

IPA

INDIAN PALE ALE			
Gerste			
Alk.:	6 % vol.		
Weintemperatur:	6 - 8 °C		
Intensität:	Mittel		
IBUs:	65		
Körper:	●○○	Malz:	●○○
Hopfen:	●●●	Alkohol:	●○○

Trübe orange Farbe mit weißer Schaumkrone von mittlerer Persistenz. Intensive Aromen von Hopfen, Zitrusfrüchten und Karamell. Mild am Mundeingang und mit mittlerem Kohlensäuregehalt zeichnet es sich durch seine Bitterkeit mit leichten Zitrus- und Blumennoten aus.

2,80 €
■■■■ 1016 - 33 cl

ROTWEINE

<i>100 Barricas</i> GRAN RESERVA	p. 38
<i>1777</i> RESERVA	p. 39
<i>Cabernet Franc</i> SEMICRIANZA	p. 32
<i>Cabernet Sauvignon</i>	
CRIANZA	påg. 34
RESERVA	påg. 34
<i>Castillo de Urtau</i>	
COSECHA	påg. 47
CRIANZA	påg. 47
<i>Clos Viló</i> RESERVA	p. 41
<i>Crianza</i> CRIANZA	p. 45
<i>Eufòria</i> COSECHA	p. 31
<i>Foc</i> RESERVA	p. 35
<i>Gran Roble</i> RESERVA	p. 33
<i>Ibericus</i>	
<i>Garnacha Tinta</i> COSECHA	p. 48
<i>Graciano</i> SEMICRIANZA	p. 49
<i>Mencía</i> COSECHA	p. 49
<i>Monastrell</i> SEMICRIANZA	p. 49
<i>Mas Viló</i> CRIANZA	p. 41
<i>Natura</i>	
<i>Garnacha Tinta</i> COSECHA	 p. 36
<i>Crianza</i> CRIANZA	 p. 36
<i>Reserva</i> RESERVA	 p. 36
<i>Origen</i> COSECHA	 p. 21

<i>Pinot Noir</i> COSECHA	p. 32
<i>Reserva</i> RESERVA	p. 45
<i>Roble</i> CRIANZA	p. 33
<i>Silvestre</i> COSECHA	p. 42
<i>Syrah</i> RESERVA	p. 35
<i>Tempranillo</i> SEMICRIANZA	p. 44
<i>Vinya Selena</i> SEMIDULCE COSECHA	p. 22

WEIßWEINE

<i>Abadia Mediterrània</i>	
<i>Muscat</i> AGUJA COSECHA	p. 23
<i>Verdejo</i> AGUJA COSECHA	p. 23
<i>Atlántico</i> COSECHA	p. 52
<i>Azuleiro</i> COSECHA	p. 52
<i>Blanc de Blancs</i> COSECHA	 p. 25
<i>Clos Viló Weisswein</i> COSECHA	p. 41
<i>Eufòria</i> COSECHA	 p. 30
<i>Flor de Mar</i> COSECHA	 p. 25
<i>Ibericus</i>	

<i>Garnacha Blanca</i> COSECHA	p. 48
<i>Verdejo</i> COSECHA	p. 48
<i>La Sinia</i> CRIANZA	 p. 26
<i>La Soledad</i> RESERVA	 p. 27
<i>Natura Macabeo</i> COSECHA	 p. 36

<i>Natura Xarel·lo</i> COSECHA	 p. 36
<i>Novell</i> NOVEL	 p. 29
<i>Origen</i> COSECHA	p. 21

<i>Pazo de Oiras</i>	
<i>Albariño</i> COSECHA	p. 53
<i>Godello</i> COSECHA	p. 53

<i>Ponte de Barbeita</i> COSECHA	p. 53
<i>Senderos</i>	

<i>De las Nieves</i> COSECHA	p. 43
<i>Del Molinero</i> SEMICRIANZA	p. 43
<i>Singular</i> COSECHA	 p. 28
<i>Vinya Selena</i> SEMIDULCE COSECHA	p. 22

ROSÉWEINE

<i>Abadia Mediterrània Rosé</i> AGUJA COSECHA	p. 23
<i>Eufòria</i> COSECHA	 p. 30
<i>Merlot</i> COSECHA	 p. 28
<i>Origen</i> COSECHA	p. 21
<i>Vinya Selena</i> SEMIDULCE COSECHA	p. 22

SCHAUMWEINE

<i>1917</i> GUARDA SUPERIOR RESERVA BRUT NATURE	 p. 65
<i>Ancestral Xarel·lo</i> VINO ESPUMOSO	p. 62
<i>Aurum</i> GUARDA SUPERIOR RESERVA BRUT NATURE	p. 66
<i>Ice Cocktail</i> GUARDA SUPERIOR RESERVA SEMISECO	p. 66

<i>L'avi Pau</i> GUARDA SUPERIOR RESERVA BRUT NATURE	 p. 64
<i>Nectar White</i> GUARDA SUPERIOR RESERVA SEMISECO	p. 66

<i>Nu</i>	
<i>Brut</i> GUARDA SUPERIOR RESERVA	 p. 61
<i>Brut Nature</i> GUARDA SUPERIOR RESERVA	 p. 60
<i>Brut Rosé</i> GUARDA	 p. 61

<i>Pau Massana</i> GUARDA BRUT NATURE	 p. 62
--	---

<i>Reserva</i>	
<i>Brut</i> GUARDA SUPERIOR RESERVA	p. 59
<i>Brut Nature</i> GUARDA SUPERIOR RESERVA	p. 59
<i>Semiseco</i> GUARDA SUPERIOR RESERVA	p. 59

<i>Tradicional</i>	
<i>Brut</i> GUARDA	p. 57
<i>Brut Nature</i> GUARDA	p. 57
<i>Brut Rosé</i> GUARDA	p. 57
<i>Semiseco</i> GUARDA	p. 57

<i>Vintage</i> GUARDA SUPERIOR RESERVA BRUT NATURE	 p. 63
---	---

<i>Zero</i>	
<i>Weisswein</i> COSECHA ALKOHOLFREIER	p. 67
<i>Roséwein</i> COSECHA ALKOHOLFREIER	p. 67

SÜßE WEINE

<i>Moscatel</i> DULCE NATURAL	p. 69
<i>Pedro Ximénez</i> DULCE NATURAL CRIANZA	p. 68

<i>Records</i> DULCE NATURAL CRIANZA	p. 69
<i>Vermouth</i> APERITIVO	p. 68

SETS

<i>Colección Supreme</i> MONOVARIAETALES	p. 50
<i>Entdecken Maset</i> WILLKOMMENSSET	p. 70
<i>Essència Priorat</i> D. O. Q. PRIORAT	p. 40
<i>Tolle Maset-weine</i> WILLKOMMENSSET	p. 70
<i>Natura</i> D. O. PENEDÈS	p. 37
<i>Selecta Rioja</i> D. O. Ca. RIOJA	p. 44

WURZEN

<i>Essig Pedro Ximénez</i> BALSAMICO-RESERVA	p. 71
<i>Olivenöl</i> VIRGEN EXTRA	p. 71

BIER

<i>Abtei</i>	
<i>Reserva</i> ABBEE CHRISTMAS	p. 72
<i>Blond</i> ABBEE BLOND	p. 72
<i>Brown</i> ABBEE BROWN	p. 72
<i>Baviera</i>	
<i>Blond</i> HEFEWEISSBIER	p. 73
<i>Brown</i> DUNKLE HEFEWEISSBIER	p. 73

<i>IPA</i> INDIAN PALE ALE	p. 73
-------------------------------	-------

Herausgeber

Marketing und Kommunikationsabteilung der Bodegas Maset.

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



Teile diesen Katalog

Erfassen Sie den QR-Code mit Ihrem Mobiltelefon und teilen Sie den Maset-Katalog von 2026 im PDF-Format mit Ihrer Familie und Ihren Freunden über WhatsApp, E-Mail oder soziale Netzwerke.



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 2026.

Datum der Veröffentlichung: Februar 2026.

Folge uns auf:



Melde dich für unseren E-Mail-Newsletter an

Erhalte exklusive Angebote und Informationen aus der Bodega.

info@maset.de

maset.de

☎ 0221 - 571640





WEINE UND CAVAS