

MASET

MAGAZINE



Traditionell bringen in Spanien die heiligen drei Könige die Geschenke. Und zwar in der Nacht vom 5 auf den 6 Januar. Die Kinder haben bevor ihren Wunschzettel an Melchor, Kaspar und Baltasar geschrieben. Wenn die Kinder artig sind, bringen die Könige den Kindern einen Sack voller Geschenke. Aber wenn sie unartig waren, erhalten sie einen Berg Kohle. Kekse, Süßigkeiten und ein Glas Cava werden von den Eltern als Zeichen der Dankbarkeit auf dem Tisch gelassen, damit die heiligen drei Könige wieder zu Kräften kommen.

Inhalt

Es gibt immer einen Grund anzustoßen!

Ich habe den Eindruck, dass wir das Jahresende mehrheitlich mit dem Gefühl erreichen, dass dieses Jahr 2020 mehr als zwölf Monate gereift ist - wenn Sie mir die Analogie zu Wein in diesem Artikel erlauben. Zweifellos hat es die Intensität der Ereignisse nicht gerade zu einem ruhigen Jahr gemacht. Auch nicht für unser Weingut. Wie ich Ihnen im letzten Sommermagazin erklärt habe, mussten wir uns anpassen, um unsere Produkte weiterhin mit allen Gesundheitsgarantien für die Lieferung ins Haus anbieten zu können, wie wir es seit mehr als 60 Jahren tun. Kontinuierliche Hygieneprotokolle im Weingut, in unseren Vertriebszentren und insbesondere bei der Lieferung unserer Weine und Cavas zu Ihnen nach Haus, waren, sind und bleiben lange Zeit die neuen Bedingungen.

Keiner der oben genannten Punkte hat jedoch unseren Wunsch gemindert, jedes einzelne Projekt, das wir im Weingut in Reserve hatten, mit Begeisterung voranzutreiben. Wie unsere Initiative #SiempreConEllas, mit der wir dank Ihrer Unterstützung mehr als 25.000 € für soziale Werke gespendet haben. Ich kann heute bereits berichten, dass sich unsere Bemühungen zu Weihnachten auf eine neue Kampagne konzentrieren werden, um Spenden für die spanische Brustkrebs-Föderation (FECMA) zu sammeln.

Und schließlich ist ein anderer Gran Reserva, in den wir unsere gesamten Ressourcen stecken, die untrennbare Verbindung zwischen dem Weingut und der Umwelt und ihrer biologischen Vielfalt. In diesem Zusammenhang ist unser Rotwein Natura neben dem Sortiment Cavas Nu eine unserer Säulen des ökologischen Weinbaus. Deshalb sind wir besonders stolz darauf, das neue Image dieses fantastischen Crianza-Weins, einer Ikone in unserer umfangreichen Produktpalette, zu präsentieren.

Die besten Wünsche für das Jahr 2021, von dem ich sicher bin, dass er eine hervorragende Ernte ergeben wird, wenn wir die Weinlese gemeinsam begehen!



Josep Massana Noya
Der Präsident der Bodegas Maset



Masets soziale Verantwortung 4
In Zusammenarbeit mit FECMA und ökologischen Produkten

Die unglaubliche Vielseitigkeit von Cava 6
Drei Rezepte mit Cava für die Feiertage

La Rioja 8
Zwischen Moderne und Klassizismus

El Priorat 10
Ein großer Schatz

Colección Supreme 12
Das Geschenk dieser Feiertage

El Penedès 14
Ein historisches Land

Weihnachtsspecial 16
Die Verkostungen des Sommeliers und unsere Dessertweine

Entdecken Sie unsere Produktpalette 18
Weißweine, Roseweine, Rotweine und Cavas

Maset Bonus 26
In Maset belohnen Ihren Einkauf

Magazinbedingungen

Bis auf anders angegebene Ausnahmen enthalten alle Flaschen 75 cl.
Die Abbildungen der Produkte sind nicht vertragsmäßig.
Die Preise sind gültig bis auf Ausnahmen von Druckfehlern.
Keine Lieferkosten für Bestellungen ab einem Warenwert von 120 €.
Die Angebote sind nur gültig für vor dem 31. Dezember 2020 eingegangene Bestellungen oder solange der Vorrat reicht.

info@maset.de
maset.de

Folgen Sie uns auf 

Herausgeber

Maset Magazine ist die Zeitschrift, die Bodegas Maset für seine Kunden herausgibt.

Der im Herzen der Penedès-Region gegründete Weinhersteller Bodegas Maset ist heute ein renommiertes Familienunternehmen mit Kellereien in unterschiedlichen Weingebieten Spaniens und Vorreiter im Online-Verkauf von Weinen und Cavas an Endverbraucher. Ein charakteristisches Merkmal, das ihn zusammen mit konstanter Innovation zu einer Referenz des Weinsektors macht.

Marketing und Kommunikationsabteilung der Bodegas Maset.

Fotos: Fotofont und Mònica López.

Diese Zeitschrift erscheint auf Deutsch, Spanisch und Katalanisch.



Maset spendet über 25.000 € für soziale Werke



Nachdem wir mehr als 20.000 Euro für Einrichtungen bereitgestellt haben, die Frauenhäuser betreiben, in denen Mütter und ihre Kinder vor häuslicher Gewalt geschützt werden, hat Maset die Initiative Siempre Con Ellas erweitert und sammelt mit Maset Zero, dem offiziellen Produkt der spanischen Frauenfußballmannschaft, Spenden für die Brustkrebsforschung.

Derzeit sind bereits 5.790 € zusammengekommen, die im Juni letzten Jahres in Santander der spanischen Brustkrebsföderation (FECMA) überreicht wurden. Dieser Betrag ist für ein Stipendium der

spanischen Gesellschaft für Medizinische Onkologie zur Brustkrebsforschung vorgesehen.

Mit dem Wunsch, diese Zahl weiter zu erhöhen, haben wir dieses Jahr eine neue Weihnachtskampagne gestartet, um mit unseren Produkten Zero und Brut Nature Spenden für die FECMA zu sammeln. Wenn Sie eines dieser beiden Solidaritätsprodukte für 10 € kaufen, erhalten Sie es zu Hause zusammen mit einer Bescheinigung über die Kooperation mit der Kampagne. Maset spendet diesen Betrag vollständig für die Brustkrebsforschung.



Frau Maria Antonia Gimón, Vizepräsidentin der FECMA, erhält den Scheck von Gema Baizán, teamleiterin der Maset Kellerei in Santander.

Unser „Kampf gegen Krebs“ Solidarisches Sortiment

Das gesammelte Geld zu 100% wird an die Forschung im Kampf gegen Brustkrebs gespendet.

Solidarisches Sortiment
Brut Nature

D. O. Cava
0109 10,00 €

Spende vom 100% der Sammlung

Solidarisches Sortiment
Zero

Alkoholfreie
0108 10,00 €

Spende vom 100% der Sammlung



Die Biodiversität und unsere Verantwortung für das Gleichgewicht der Ökosysteme

Wenn wir funktionierende Ökosysteme für die Zukunft erhalten und weiterhin deren Vorteile nutzen möchten, sind wir verpflichtet, die biologische Vielfalt zu schützen. Dafür reicht es jedoch nicht aus, Schutzgebiete abzugrenzen, sondern wir müssen auch lernen, die Nutzung der Ressourcen mit der Erhaltung der Schlüsselemente zu verbinden, die die Stabilität und das Funktionieren von Ökosystemen gewährleisten.

Der Weinbau kann dieser Realität nicht den Rücken kehren. Aus diesem Grund engagieren wir uns seit einigen Jahren für den ökologischen Landbau, eine Lebensphilosophie, die die Harmonie der Reben mit der umliegenden Natur garantiert. Der Einsatz von Insektiziden ist verboten, es wird mit pflanzlichen Abdeckungen gearbeitet und es kommen ausschließlich grüne und organische Dünger zum Einsatz. Dank dieser Maßnahmen können sich Flora und Fauna in ihrer Umgebung voll entwickeln.

Dank dieser Maßnahmen können Flora und Fauna ein wahres Gesundheitsnetzwerk für den Weinberg darstellen und zu seinem Gleichgewicht beitragen. Der Bestand natürlicher Raubtiere, wie Siebenpunkt-Marienkäfer oder Tigerspinne, hilft, Schädlinge wie die Blattlaus und den Bekreuzten Traubenwickler unter Kontrolle zu halten. Die Ankunft der Honigbiene während der Blüte der Rebstöcke garantiert die Befruchtung und kann den Ernteertrag erheblich steigern. Und das Wachstum spontaner Begleitvegetation zwischen den Rebstockreihen gibt Auskunft über den Zustand des Bodens, wodurch wir bessere Behandlungen mit maximaler Effizienz durchführen können.

Aus diesen Gründen ist es wichtig, die Gesundheit der unmittelbaren natürlichen Umgebung sowie ihrer Fauna und Flora zu gewährleisten. Denn je mehr wir unsere Umwelt pflegen, desto besser werden unsere Weine und Cavas.

Probieren Sie die Öko-Produkte unseres Weinguts

Die unglaubliche Vielseitigkeit von Cava

Wussten Sie, dass die Molekularstudie „Cava, universelle Harmonie“ des kanadischen Wissenschaftlers und Sommeliers François Chartier* zu dem Schluss gekommen ist, dass Cava der vielseitigste Wein der Welt ist?

Chartier analysierte die dominanten Moleküle (Aromen) von vier Arten von Cava (traditioneller Cava, Reserva, Gran Reserva und „Cava de Paraje Calificado“) mittels Gaschromatographie-Spektrometrie; die Ergebnisse wurden mit Zutaten und Lebensmitteln aus der ganzen Welt in Verbindung gesetzt. Beim Vergleich mit seiner Datenbank kam heraus, **dass Cava der Wein ist, der die meisten Harmonien erzeugt und zu mehr Zutaten passt.**

Bei den Cavas Gran Reserva zum Beispiel ist Benzenmethanethiol eins der dominanten Moleküle. Dieses Molekül mit Bratapfel-Aromen ist auch in anderen Produkten wie getrockneten Aprikosen, Zimt, Pilzen, Nelken, Walnüssen oder Vanille enthalten. Einen Cava Gran Reserva zu diesen Speisen schafft eine perfekte molekular-aromatische Harmonie.

Basierend auf Chartiers Schlussfolgerungen schlagen wir Ihnen drei Rezepte vor, die auf molekularer Ebene hervorragend zu unseren Cavas **L'Avi Pau**, **Vintage** und **Aurum** passen.

Wir hoffen, dass sie Ihnen schmecken!

* François Chartier ist der Autor von „Aromatic Cuisine“, das im Rahmen der *Gourmand World Cookbook Awards* 2016 als bestes Kochbuch der Welt ausgezeichnet wurde und beim *Sopexa International Grand Prix* 1994 als „bester Sommelier der Welt“ ausgezeichnet wurde.

L'avi Pau ausgezeichnet

Unser Cava **L'avi Pau** Brut Nature Gran Reserva sammelt weiterhin Preise und Auszeichnungen. Letztes Jahr wurde er beim internationalen Schaumwein-Wettbewerb CSWWC zum besten Brut Natur gewählt und hat dieses Jahr beim Wettbewerb Vinduro einen „Arribe de oro“ und einen „Arribe de plata“ und bei den Vinari Awards eine Silbermedaille gewonnen.



L'avi Pau und Hummereintopf auf menorquinische Art

Wir empfehlen Ihnen, unseren **L'avi Pau** Brut Nature Gran Reserva 2017 mit einem menorquinischen Hummereintopf zu kombinieren. Die blumigen, zitrusfruchtigen und gerösteten Aromen des Cava passen auf molekularer Ebene zur Kamillenblüte, zur Orange und zu den Mandeln des Rezepts. Darüber hinaus reinigen die Perlen und die Säure des Cava den Gaumen vor der Sämigkeit des Eintopfs.

033411 15,95 €

Vintage ausgezeichnet

Unser Cava **Vintage** Brut Nature Gran Reserva hat bei den Vinari Awards 2020 eine Bronzemedaille gewonnen.



Vintage und Mit Cava zubereitete Moschusente aus dem Penedès

Wir begleiten unseren **Vintage** Brut Nature Gran Reserva 2017 mit einer köstlichen Penedès-Ente in Cava. Zusätzlich zum Garen mit Cava entsteht die molekulare Harmonie um die gerösteten Aromen (Butter, geröstetes Brot, Nüsse und geräucherte Aromen), die in lange ausgebauten Cavas vorhanden sind. Außerdem hält die ausgezeichnete Struktur und Intensität der Cavas Gran Reserva dem Potenzial des Entenfleischs perfekt stand.

0334 13,95 €



Aurum und Seeteufel aus Vilanova mit All Cremat

Wir kombinieren unseren **Aurum** Brut nature reserva 2017 mit einem Seeteufel aus Vilanova mit All Cremat (d.h. mit geröstetem Knoblauch); dieses leckere Gericht von Fischern hat köstliche geröstete und rauchige Noten. Cavas Reserva haben den idealen Körper und das ideale Potenzial, um Fisch und Meeresfrüchte mittlerer Intensität zu begleiten. Darüber hinaus deaktiviert die gute Säure von Cava das Molekül Allicin, das für den Knoblauchgeruch im Mund verantwortlich ist.

0327 10,95 €

La Rioja, zwischen Moderne und Klassizismus

Marc Massana, Leiter des Weinguts, berichtet über die verschiedenen Produktionsarten in La Rioja.

In den letzten zwanzig Jahren hat es in La Rioja eine hitzige Debatte um zwei sehr unterschiedliche Weinstile gegeben: den klassischen Rioja und den modernen Rioja. Es handelt sich um zwei verschiedene Arten, dieselbe Realität eines Landes zu verstehen, das eine traditionelle Beziehung zu Wein hat.

Klassische Rioja-Weine zeichnen sich durch ihren langen Fassausbau aus, mit der eine längere Lebensdauer erreicht werden soll. **Es sind Weine mit wenig Farbe und Intensität, aber sehr komplex und lang im Mund.** Sie werden mit wenig reifen Trauben hergestellt, um einen hohen Säuregrad zu erreichen; dieser ist ein natürliches Konservierungsmittel für den Wein, damit er den langen Aufenthalt in der Kellerei gut übersteht. Bei dieser Art von Wein überwiegen die Eigenschaften des Holzes gegenüber denen der Früchte.

Moderne Rioja-Weine sind das neue Gesicht der Herkunftsbezeichnung und entsprechen dem Geschmack des aktuellen Marktes. **Weine von guter Farbe, intensiv, sehr fruchtig und sehr reichhaltig im Geschmack.** Im Gegensatz zu den Klassikern sind hierbei die Mazerationen länger und die Aus-

bauzeiten kürzer, wodurch ein besseres Gleichgewicht zwischen Frucht und Wein erreicht wird. Bei modernen Rioja-Weinen spielen der Winzer und das Terroir eine grundlegende Rolle, da reife Trauben von bester Qualität unerlässlich sind, um einen guten Wein zu erhalten. Außerdem werden diese Weine sofort nach ihrem Erscheinen in den Verkaufsregalen verzehrt.

Ein Wein kann nicht aufgrund seines Stils als gut oder schlecht eingestuft werden. Die Zeiten ändern sich und das Verständnis von Qualität ebenfalls. Die neuesten Markttrends haben Weine mit klassischem Profil an einen fast symbolischen Ort verdrängt. Ich will behaupten, dass die meisten Weingüter den neuen Stil voll und ganz akzeptiert haben. Mir persönlich gefällt der intensivere und fruchtigere Charakter. Den klassischen Stil wird jedoch weiterhin geben; er wird uns beeinflussen und uns suggerieren, dass es eine andere Art gibt, Wein zu erzeugen, und dass das, was heute unbestreitbar erscheint, möglicherweise morgen nicht mehr bestehen wird. Nur die Zeit kann es verraten.



Selecta Rioja

Eine Ode an die Zeit

Selecta Rioja ist unsere besondere Hommage an die Zeit. Die drei herausragenden Rotweine dieses Sortiments sind alle aus der renommierten Tempranillo-Traube erzeugt, aber mit jeweils unterschiedlichen Ausbauzeiten, wodurch sich die verschiedenen Nuancen des Alterns genießen lassen. Set präsentiert in einer Holzkiste.

Selecta Rioja besteht aus diesen Rotweinen:

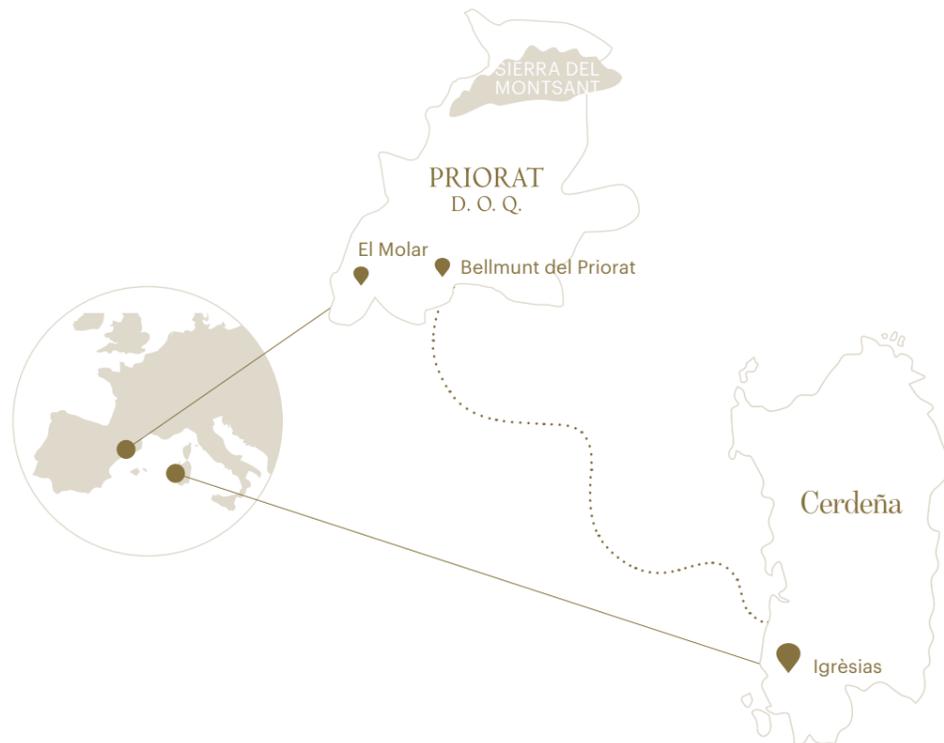
2 Flaschen Tempranillo 2019
(4-monatiger Fassausbau)

2 Flaschen Crianza 2018
(24-monatiger Ausbau,
davon 12 im Fass)

2 Flaschen Reserva 2016
(36-monatiger Ausbau,
davon 12 im Fass)

5039 64,35 €





Der Schatz des Priorats

Zu Beginn des 14. Jahrhunderts waren die Orte El Molar und Bellmunt del Priorat im gesamten Mittelmeerraum für ihre Silberminen bekannt. Dieses Mineral war für die Wirtschaft des Spätmittelalters von zentraler Bedeutung, da es eines der Materialien war, mit denen Münzen hergestellt wurden. Graf Pere, Señor der Grafschaft Prades und der Baronie Entença, war für den vermehrten Abbau des Minerals verantwortlich.

Der Graf kümmerte sich nicht direkt um den Abbau des Silbers, sondern erstellte Konzessionserteilungen für Einzelpersonen und Unternehmen für den Abbau und die sogenannten „Cros“. Diese „Crossos“ waren im Mittelalter kleine Galerien, die mehrere dutzend Meter tief in den Berg geschlagen wurden, um Silber abzubauen und über rudimentäre Aufzüge verfügten, die mit Gewichten und Gegengewichten angetrieben wurden. Am Ende eines Tages musste der „Crosser“ einen Teil des abgebauten Materials an den Grafen abgeben, indem er das Mineral in der „Casa de las Minas“ ablieferte, einem Gebäude im Schloss von Falset. Die „Crossers“ (oder Bergleute) genossen persönliche Immunität auf den Straßen, die zur Casa de las Minas führten.

Mitte des 14. Jahrhunderts erfuhren die Bergbautechniken mit der Einführung von Hydraulikkraft und der Verwendung von Holzkohle eine wahre Revolution. Um einen größeren Nutzen zu erzielen, holte Graf Pere Minenmeister aus der Gemeinde Igrèsias (Sardinien), einer Stadt mit langer Bergbautradition, um diese neuen Techniken anzuwenden. Die sardischen

Meister, die als die besten Minenarbeiter jener Zeit galten, ließen sich für mehrere Jahre in verschiedenen Orten des Priorat nieder.

Infolge dieses Zusammenlebens erlernten die Einwohner des Priorat die innovativsten Bergbautechniken jener Zeit. Die sardischen Meister verließen die Gegend aber nicht mit leeren Händen. Siebenhundert Jahre nach diesen Ereignissen freut sich die Insel Sardinien immer noch über zwei der symbolträchtigsten Rebsorten des Priorat: Cannoau (Garnacha Negra) und Carignano (Cariñena). Sie kamen auf der Suche nach Silber und gingen mit einem wesentlich wertvolleren Schatz.



„Cros“ in Bellmunt del Priorat



Michiaki Takenaka, Masets Handelsvertreter in Japan, Jose Mas, der Önologe des Weinguts, und Marc Massana, der Manager des Weinguts, testen den neuen Clos Viló Blanc de Noirs auf dem Weingut Sant Martí.

Weine zu genießen

„Wenn Sie den herausragenden Reichtum des Priorat verköstigen möchten, schlagen wir Ihnen **Essència Priorat** vor, einen kleinen Schatz unserer Kellerei in El Molar.“

Das aus 3 Flaschen bestehende Set erlaubt Ihnen den Genuss der legendären Intensität der Rotweine aus dem Priorat, die aus Grenache und Carignan erzeugt werden, sowie der Neuheit dieses Jahres, einem Weißwein aus Rotweinträumen: **Clos Viló Blanc de Noirs** 2019.

Ein *Blanc de noirs* (Französisch für: Weißer aus schwarzen) ist ein aus dunklen Rotweinträumen erzeugter Weißwein. Sein Ursprung liegt in der Region Champagne (Frankreich), wo zahlreiche Rotweinsorten zur Herstellung von Weißweinen eingesetzt wurden.

Die meisten dunklen Rebsorten haben helles Fruchtfleisch. Die Weinfarbe hat ihren Ursprung in den Tanninen und Polyphenolen in den Schalen der Trauben. Wenn man den Most von den Schalen trennt, bevor sie die Farbe übertragen, erhält man *Blanc de noirs*.

Blanc de noirs-Weine zeichnen sich durch Intensität, Kraft und Volumen aus. Darüber hinaus passen sie dank ihrer aromatischen Komplexität und Textur zu unzähligen Gerichten und Rezepten.

Clos Viló Blanc de Noirs*

Strohgelbe Farbe mit zarten rosafarbenen Reflexen. Aromen von weißen Früchten (reife Birne), Steinobst (Weinbergpfirsich) und weißen Blumen (Lilien). Anklänge an Zitrone, gemähtes Gras und Süßigkeiten vor einem leicht mineralischen Hintergrund. Im Mund ist er intensiv und erfrischend und sein Abgang ist lang, leicht bitter und mit Noten von frisch gemähtem Gras und Anis.



Essència Priorat

D. O. Q. Priorat

5038 54,35 €

* Der Clos Viló Blanc de Noirs steht nur auf dem Set "Essència Priorat" zum Verkauf.

Essència Priorat besteht aus 1 Flasche Mas Viló 2019 Rotwein, 1 Flasche Clos Viló 2018 Rotwein und 1 Flasche Clos Viló Blanc de Noirs 2019 Weißwein.



Colección Supreme

Die außergewöhnliche Auswahl von 6 unserer monovarietalen Weine

Wir präsentieren die Colección Supreme, unser Sortiment sortenreiner, in 5000-Liter-Holzfässern nachgereifter Weine aus dem feinen Most singulärer Weinfelder.

Ende November selektioniert Marc Massana, unser Kellermeister, die besten Barriquen jeder Sorte für die Herstellung unserer Supreme-Weine. Aufgrund ihrer intensiven Aromen, delikaten Tannine und ausgezeichneten Säure ausgewählte Rotweine, die sich für einen längeren Ausbau eignen.

Unsere Supreme-Weine reifen bis zu 12 Monaten in Eichenbarriquen aus Bordeaux und verweilen danach bei der Nachreifung 6 Monate in 5000-Liter-Holzfässern. Dieser gemischte Ausbau erlaubt es uns, ihre Tannine abzurunden, Komplexität zu gewinnen und ihren Fruchtausdruck intakt zu halten.



Cabernet Franc Supreme

CRianza 2018

D. O. Catalunya

Cabernet Franc

12 Monate in der barrique und 6 Monate im Fass

Typ:	Gereift	Alkohol:	●●●●○
Körper:	●●●●○	Tannine:	●●●●○
Süße:	●●●●○	Säure:	●●●●○

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



Garnatxa Supreme

CRianza 2018

D. O. Catalunya

Garnacha Tinta

12 Monate in der barrique und 6 Monate im Fass

Typ:	Gereift	Alkohol:	●●●●○
Körper:	●●●●○	Tannine:	●●●●○
Süße:	●●●●○	Säure:	●●●●○

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



Graciano Supreme

CRianza 2018

Einzigartiger Wein

Graciano

12 Monate in der barrique und 6 Monate im Fass

Typ:	Intensiv	Alkohol:	●●●●○
Körper:	●●●●○	Tannine:	●●●●○
Süße:	●●●●○	Säure:	●●●●○

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



Mencía Supreme

CRianza 2018

Einzigartiger Wein

Mencía

12 Monate in der barrique und Nachreifung in der Flasche

Typ:	Gereift	Alkohol:	●●●●○
Körper:	●●●●○	Tannine:	●●●●○
Süße:	●●●●○	Säure:	●●●●○

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



Monastrell Supreme

CRianza 2018

D. O. Catalunya

Monastrell

12 Monate in der barrique und 6 Monate im Fass

Typ:	Intensiv	Alkohol:	●●●●○
Körper:	●●●●○	Tannine:	●●●●○
Süße:	●●●●○	Säure:	●●●●○

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



Tinta Fina Supreme

CRianza 2018

Einzigartiger Wein

Tinta Fina

12 Monate in der barrique und Nachreifung in der Flasche

Typ:	Gereift	Alkohol:	●●●●○
Körper:	●●●●○	Tannine:	●●●●○
Süße:	●●●●○	Säure:	●●●●○

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



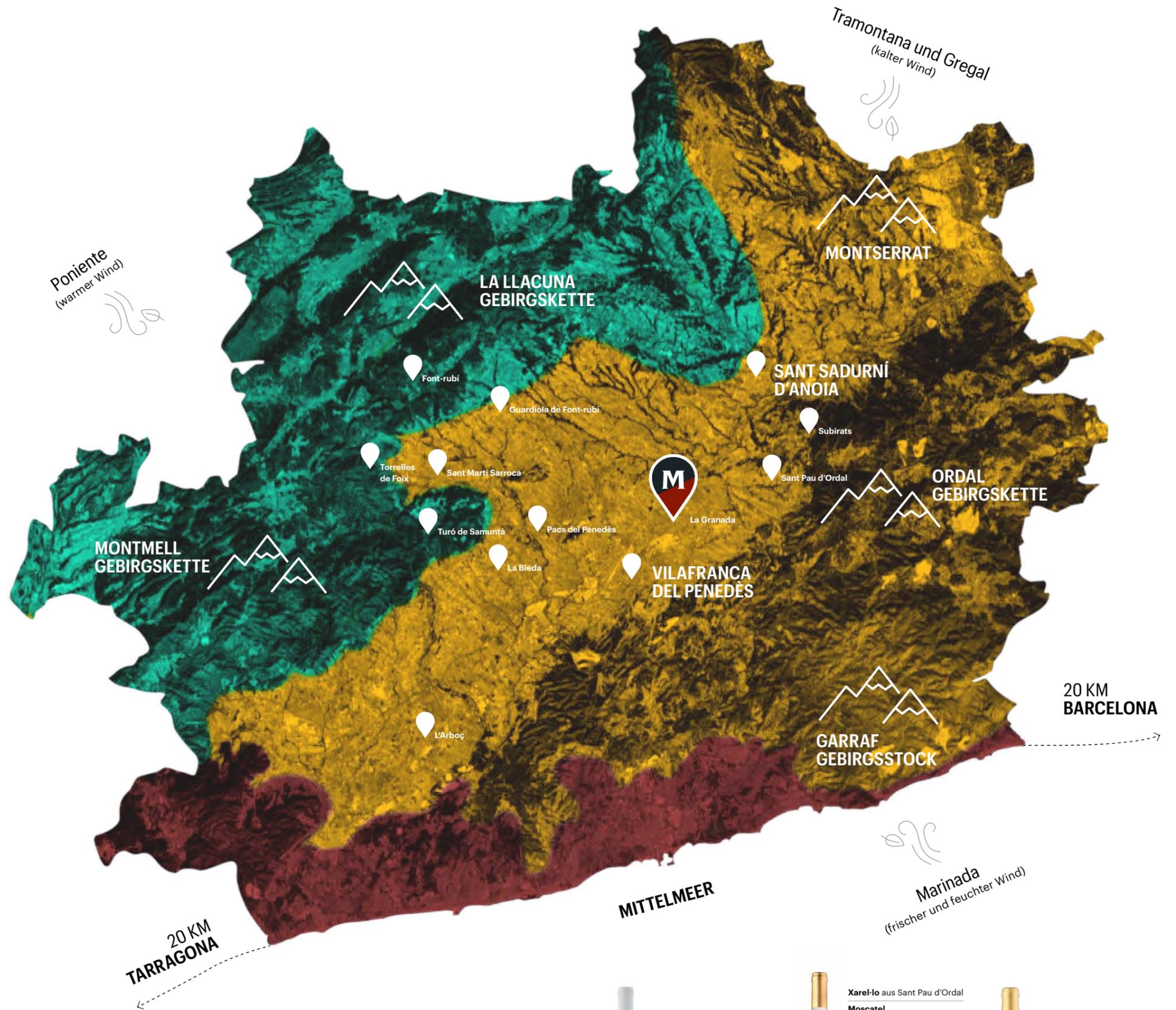
Das historische Penedès

El Penedès ist eine historische Weinregion auf halber Strecke zwischen Barcelona und Tarragona, die sich entlang eines großen Gebiets zwischen dem Meer und den Bergen erstreckt. Die Region besteht aus 6 Comarcas (Alt Penedès, Baix Penedès, Garraf, Anoia, Baix Llobregat und Alt Camp), hat 3 Flüsse (Foix, Anoia und Bitlles) und über 24.000 Hektar kultivierter Rebfläche (19.000 mit Weißweinsorten und 5.000 mit Rotweinsorten).

Es werden drei Gebiete unterschieden: **Penedès Superior** (Alt Penedès, Alt Camp, Anoia und Baix Llobregat) in der Nähe des Vorküstengebirges; **Penedès Marítimo** (Baix Penedès und Garraf) zwischen dem Mittelmeer und dem Vorküstengebirge, und **Penedès Central** (Alt Penedès), das, wie der Name schon sagt, in der Mitte der beiden anderen liegt. Das Penedès Superior hat höhere Niederschlagsraten und stärkere Temperaturkontraste zwischen Tag und Nacht. Das Klima im Penedès Marítimo ist durch die Nähe zum Mittelmeer milder. Die Zone des Penedès Central ist eine Mischform der beiden anderen.

Die Region erfreut sich einer reichen Vielfalt an Mikroklimata, die eine Folge der Küstennähe und der unterschiedlichen Höhenlagen ist. Darüber hinaus schafft die große Bodenvielfalt (Ton, Schlick, Gips, Sandstein und Kalkstein) die idealen Bedingungen für eine Vielzahl von Sorten: Trauben aus Seeklima-Gebieten wie Cabernet Sauvignon oder Merlot; Sorten aus Regionen mit kontinentalem Klima wie Chardonnay, Riesling und Gewürztraminer, und Reben vom Mittelmeer wie Xarel-lo, Macabeo, Parellada oder Garnacha Tinta. Ein breites Spektrum, über das nur sehr wenige Herkunftsbezeichnungen der Welt verfügen.

Woher kommen unsere Trauben?



Die Verkostungen des Sommeliers

Lernen Sie zwei der bekanntesten und bedeutendsten Weine des Weinguts durch unseren Sommelier im Detail kennen. Ein Überblick über das Wetter, den Weinbau und die Weinerzeugung, die sie geprägt haben und ihre herausragendsten Eigenschaften erklären.

1917

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2016

Alkohol: 11,48 %
Säure: 6,34 g/l Weinsäure
pH: 3,15

Strohgelbe Farbe mit Reflexen, die an neues Gold erinnern. Intensive Aromen von reifen, hellen Früchten (Apfel und Birne), weißen Blumen (Orangenblüten) und Zitrusfrüchten (Zitronenmousse). Anklänge an Brioche, Hefe und geröstete Trockenfrüchte (Mandeln). Im Mund ist er korpusulent, frisch und reif und hat eine feine, cremige und gut integrierte Perlage. Langer, fruchtiger Abgang mit mineralischen Noten.

0335 20,95 €



Ernte 2016

Nach einer sehr trockenen Ernte im Jahr 2015 setzte sich der Weinzyklus mit einem niederschlagsarmen Herbst und Winter fort (weniger als 120 l/m² im Vergleich zu den durchschnittlich 276 l/m² der letzten 20 Jahre). Die Trockenheit dauerte bis zum Beginn der Weinlese an. Das fehlende Wasser während des gesamten Vegetationsprozesses (Frühjahr bis Sommer) führte zu einer bedeutenden Abnahme des Weinertrags (zwischen 20 und 30 % weniger als 2015). Die Trauben waren jedoch im Allgemeinen sehr gesund, sodass wir sehr hochwertige Moste erhalten haben.

Weinbau und Weinherstellung

Traditioneller Weinbau. Wein mit spontanen pflanzlichen Abdeckungen. Kontrolle der Beeren und Prüfung des Reifezustands vor der Lese. Manuelle Weinlese.

- 15. August - Pinot noir (25 %)
- 25. August - Macabeo (25 %)
- 27. August - Xarel-lo (40 %)
- 7. September - Parellada (10 %)

Langsame Pressung unter leichtem Druck. Statisches Entschlacken bei niedrigen Temperaturen. Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur und unter Trennung der einzelnen Sorten. Zweite Gärung in der Flasche und Mindestausbau von 36 Monaten, wobei die Flaschen liegend gelagert werden. Es wird keine Versanddosage zugesetzt. Das Entkorkungsdatum erscheint auf dem rückseitigen Etikett.

1777

RESERVA 2015

Alkohol: 14,24 %
Säure: 5,5 g/l Weinsäure
pH: 3,41

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

03765 19,90 €



Ernte 2015

Die Ernte 2015 war durch hohe Wärmekontraste zwischen den Jahreszeiten gekennzeichnet, was in mediterranen Klimazonen nicht sehr häufig vorkommt. Der Herbst war warm und sehr feucht. Der Winter fiel relativ kalt aus; am 4. Februar schneite es überraschend und mancherorts im Penedès Superior blieben über 15 cm Schnee liegen. Der Frühling begann kalt und mit einigen leichten Frösten, die bei 8% der Triebe starke Frostschäden verursachten. Im Mai erreichte uns die erste Hitzewelle. Die zweite kam jedoch erst Ende Juni, dauerte jedoch fast einen Monat und war damit eine der längsten, die in der Erinnerung geblieben sind. Das führte zusammen mit einem geringen Niederschlag (weniger als 70 Liter pro Quadratmeter von Januar bis Juli) zu extremen Bedingungen für die vegetative Entwicklung. Ohne Wasser blühen die Pflanzen weniger, tragen weniger Trauben und die Beeren sind kleiner, was die Zuckerkonzentration erhöht und zu einem sehr guten Säuregehalt führt. Bei den hochproduktiven Sorten wie Tempranillo fiel die Ernte zwar bescheidener, aber dafür gesünder und qualitativ besser und mit konzentrierteren Aromen und Geschmacksnuancen aus.

Weinbau und Weinherstellung

Traditioneller Weinbau. Erziehung im Gobelet-System. Wein mit spontanen pflanzlichen Abdeckungen. Kontrolle der Beeren und Prüfung des Reifezustands vor der Lese. Manuelle Weinlese.

- 14. September - Tempranillo (100 %)

Langsame Pressung unter leichtem Druck. 30-tägige Mazeration mit der Schale. Statisches Entschlacken bei niedrigen Temperaturen. Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur.

12-monatiger Ausbau in Fässern aus französischer Eiche. 2 weitere Jahre Lagerung in der Flasche.

Das Vergnügen der Debatte

Nach einem guten Essen ist der Tisch ein hervorragender Ort zum Reden. Ein Tisch für den Dialog. Tischgespräche sind die Zivilisation selbst, die Essenz unserer mediterranen Seele. Essen und Reden muss gekonnt sein, genauso wie der Genuss der kleinen Freuden des Lebens, den uns der frenetische Rhythmus des Alltags oftmals vergessen lässt. Wir sollten wieder das süße Vergnügen am Debattieren genießen. Oder etwa nicht?



Nectar White DESSERT CAVA

0331 10,50 €

Pedro Ximénez DESSERTWEIN

0347 9,00 €

Records DESSERTWEIN

0348 13,80 €



Origen

COSECHA 2019
D. O. Catalunya
Macabeo und Garnacha Blanca
Hergestellt nach den traditionellen Methoden der Weingüter des Penedès.

4,85 €

0352



Muscat Abadia Mediterrània

COSECHA 2019
Prickelnder Wein
Moscatel
Weißer Perlwein von geringem Alkoholgehalt (7 Vol. %).

NIEDRIGER ALKOHOLGEHALT

6,55 €

0358



Donzell Der erste Wein des Jahres

COSECHA 2020
D. O. Penedès
Xarel-lo, Moscatel und Gewürztraminer
Nachdem sich die Hektik der Weinernte gelegt hat, gärt der feine Most unserer aromatischsten Sorten in der Ruhe unserer Bodega. Eine Ruhezeit, die am Sankt-Martins-Tag endet, wenn dieser edle Wein zum ersten Mal gekostet wird.

6,85 €

0351



Origen

COSECHA 2019
D. O. Catalunya
Cariñena und Tempranillo
Das Zusammenspiel von Innovation und Tradition in einem fruchtigen Rosé.

5,25 €

0362



Viña Selena

COSECHA 2019
D. O. Catalunya
Cariñena und Tempranillo
Halbtrockener Rosé mit intensiven Aromen von frischen roten Früchten.

5,50 €

0367



Pinot Noir Abadia Mediterrània

COSECHA 2019
Prickelnder Wein
Pinot Noir
Unser lustigster und erfrischend Prickelnder Roséwein.

6,70 €

0368



Viña Selena

COSECHA 2019
D. O. Catalunya
Macabeo, Xarel-lo und Parellada
Halbtrockener Wein, ideal um die Magie des Mittelmeers zu genießen.

5,95 €

0357



La Sínia

CRINANZA 2018
D. O. Penedès
Xarel-lo
In der Barrique gereift
Fermentierter Wein von einzigartigem und in Akazienfässern gereift.

LETZTE FLASCHEN

10,95 €

03591



La Soledad

CRINANZA 2018
D. O. Penedès
Chardonnay
Reifung in der Barrique
Fermentierter Wein von einzigartigem und in amerikanischen Eichenfässern gereift.



11,70 €

03592

Merlot

COSECHA 2019
D. O. Penedès
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.

8,05 €

0363

Merlot Rosé

COSECHA 2019
D. O. Penedès
Merlot
Sehr blasser Rosé, der anhand einer kurzen Hülsenmischung von Trauben und Most erzeugt wird. Er zeichnet sich durch seine Frische und seine duftigen Aromen von Johannisbeeren, Weinbergpfirsichen und Zitrone auf einem zarten Hintergrund aus Orangenblüte und Anis aus. Ohne Zweifel unser luftigster und zartester Rosé.

8,05 €

0364



Blanc de Blancs

COSECHA 2019
D. O. Penedès
Xarel-lo
Hergestellt aus der Sorte Xarel-lo, dem wahren Schmuckstück des Penedès.

6,60 €

0354



Flor de Mar

COSECHA 2019
D. O. Penedès
Chardonnay
Hergestellt aus Chardonnay, der wohl populärsten weißen Traube der Welt.

9,95 €

0355



Verdejo Ibericus

SEMICRINANZA 2019
I. G. P. Vino de la Tierra de Castilla y León
Verdejo
Kurze Reifung in der Barrique
Der Wein mit dem feinsten Duft unseres Ibericus-Sortiments.

IM BARRIQUE-FASS GEREIFT

8,20 €

0356



Pazo de Oiras

COSECHA 2019
D. O. Rías Baixas
Albariño
Ein Albariño mit legendärem Ursprung.

11,25 €

2253





Origen

COSECHA 2019
D. O. Catalunya
Tempranillo

Eine Hommage an die harte Arbeit und Hingabe unserer Vorfahren.

5,25 €

0372



Roble

CRianza 2017
D. O. Catalunya
Tempranillo

Unser Tempranillo-Rotwein, der in neuen Barriques französischer und amerikanischer Eiche hergestellt wird.

7,20 €

03742



Gran Origen

CRianza 2017
D. O. Catalunya
Cabernet Sauvignon

In der Barrique gereift
Hergestellt aus Cabernet Sauvignon von zwei Weinparzellen, die sich gegenseitig ergänzen.

7,20 €

03741



Cabernet Franc

SEMICRIANZA 2019
D. O. Catalunya
Cabernet Franc

62.300 Flaschen
Ein aromatischer, auseresener Rotwein, der im mediterranen Klima unter Einwirkung des Kontinentalklimas entstanden ist.

8,10 €

03732

LETZTE FLASCHEN



Gran Selección

GRAN RESERVA 2015

D. O. Catalunya

Cabernet Sauvignon

Sehr lange Reifung in der Barrique und Nachreifung in der Flasche

25.300 Flaschen

Ein großartiger Rotwein aus dem außergewöhnlichen Jahrgang 2015 von den Reben der Cabernet Sauvignon, die sehr intensive und ausdrucksstarke Weine liefert. Nach einer Reifung von 24 Monaten in französischen Eichenfässern wurden nur die besten davon ausgewählt und damit 112 Barriques von auseresener Qualität erzielt.

14,95 €

03761



Graciano Ibericus

SEMICRIANZA 2019

Einzigartiger Wein

Graciano

Kurze Reifung in der Barrique

Ein kleines Schmuckstück der Weinkunst der iberischen Halbinsel.

6,60 €

03735



Viña Selena

COSECHA 2019
D. O. Catalunya
Tempranillo

Halbtrockener, frischer und milder Rotwein aus Tempranillo.

8,20 €

0377



Gran Roble

RESERVA 2016
D. O. Penedès
Tempranillo

Lange Reifung in der Barrique und Nachreifung in der Flasche

Harmonische Kontrast zwischen den Tempranillo-Trauben aus zwei Unterzonen der Penedès-Gegend.

9,95 €

03750



Cabernet Sauvignon

RESERVA 2016
D. O. Penedès

Cabernet sauvignon

Lange Reifung in der Barrique und Nachreifung in der Flasche

Das Außergewöhnliche entsteht durch Beharrlichkeit.

9,95 €

03751



Foc

RESERVA 2016
D. O. Penedès

Merlot

Lange Reifung in der Barrique und Nachreifung in der Flasche

Von unseren Merlot-Feldern, die unter dem Einfluss des Mittelmeers erblühen.

10,95 €

03752



Abadía Antigua

COSECHA 2019
I. G. P. Vino de la Tierra de Castilla

Syrah

Intensiver, warmer Rotwein von der kastilischen Meseta.

6,05 €

0472



Tempranillo

SEMICRIANZA 2019
D. O. Ca. Rioja
Tempranillo

Kurze Reifung in der Barrique und Nachreifung

Hergestellt mit der traditionellen „sanften“ Ausbaumethode, die wir als „Ausbau in der Bodega“ bezeichnen.

8,05 €

0393



Crianza

CRianza 2018
D. O. Ca. Rioja
Tempranillo

In der Barrique gereift und Nachreifung in der Flasche

Ein Wein, in dem man die Ursprünge der Rioja-Gegend wiederentdecken kann.

9,95 €

0394



Reserva

RESERVA 2016
D. O. Ca. Rioja
Tempranillo

Lange Reifung in der Barrique und Nachreifung in der Flasche

Reserva-Rotwein aus Trauben unserer besten Weingüter in La Rioja.

14,10 €

0395



Syrah

RESERVA 2016
D. O. Catalunya
Syrah

Lange Reifung in der Barrique und Nachreifung in der Flasche

Hergestellt aus Trauben der ariden Weinfelder des Vorküstengebietes.

11,25 €

0378



Natura

CRianza
ECOLÓGICO 2017
D. O. Penedès
Tempranillo

In der Barrique und Nachreifung in der Flasche

Unser erster 100% ökologisch hergestellter Wein.

12,95 €

0373

ÖKOLOGISCH WEIN



1777

RESERVA 2015
D. O. Penedès
Tempranillo

Lange Reifung in der Barrique und Nachreifung in der Flasche

12.925 Flaschen

Unsere aufrichtige Huldigung den Gründern der Bodega im Jahr 1777.

19,90 €

03765

In Einzelgeschenkshuber



Cosecha

COSECHA 2019
D. O. Ribera del Duero
Tinta del País (Tempranillo)

Wein der Herkunftsbezeichnung D. O. Ribera del Duero, der sich durch den Geschmack und die Aromen der roten Trauben des Landes auszeichnet.

9,60 €

2172



Crianza

CRianza 2017
D. O. Ribera del Duero
Tinta del País (Tempranillo)

In der Barrique gereift und Nachreifung in der Flasche

Die Luxusausgabe eines Ribera del Duero für besonders anspruchsvolle Gaumen.

14,10 €

2174



Mas Viló

SEMICRIANZA 2019
D. O. Q. Priorat
Garnacha Tinta und Cariñena

In der Barrique gereift und Nachreifung in der Flasche

Die freundliche Seite unseres Priorat.

13,90 €

2372



Clos Viló

CRianza 2018
D. O. Q. Priorat
Cariñena und Garnacha Tinta

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

60 Jahre alte Rebstöcke von den Weinbergen der Finca Sant Martí.

19,95 €

2374



Cavas Tradicionales

D. O. Cava

Ausbau: 12 Monate

Humorvoll, spontan und frisch – ein Tribut an unseren mediterranen Lebensstil.

SEMISECO 2018	BRUT 2018	BRUT NATURE 2018	BRUT ROSÉ 2019
Macabeo, Xarel-lo und Parellada	Macabeo, Xarel-lo und Parellada	Macabeo, Xarel-lo und Parellada	Trepat und Garnacha Tinta
7,20 €	7,60 €	8,00 €	9,05 €
0311	0313	0314	0316



Zero

COSECHA 2019

Airén, Verdejo und Moscatel

Ein erfrischendes und gesundes Getränk, um das Leben in vollen Zügen zu genießen.

ALKOHOLFREIER

6,55 €

02601



Nectar White

SEMISECO RESERVA 2018

D. O. Cava

Macabeo, Xarel-lo und Parellada

Ausbau: 24 Monate

Als Begleiter für Tischrunden, bei denen keine Eile herrscht.

DESSERT CAVA

10,50 €

0331



Ice Cocktail

SEMISECO RESERVA 2018

D. O. Cava

Macabeo, Xarel-lo und Parellada

Ausbau: 24 Monate

Unser erster Cava, der speziell für den Genuss mit Eiswürfeln entwickelt wurde.

10,50 €

0332



Aurum

BRUT NATURE RESERVA 2017

D. O. Cava

Xarel-lo und Chardonnay

Ausbau: 24 Monate

Lassen Sie sich von einer einzigartigen Mischung aus Xarel-lo und Chardonnay verzaubern.

10,95 €

0327



Cavas Reserva

RESERVA 2018

D. O. Cava

Macabeo, Xarel-lo und Parellada

Ausbau: 24 Monate

Komplexität, Eleganz und Besonderheit. Der treue Spiegel einer jahrhundertalten Tradition.

SEMISECO RESERVA	BRUT RESERVA	BRUT NATURE RESERVA
Macabeo, Xarel-lo und Parellada	Macabeo, Xarel-lo und Parellada	Macabeo, Xarel-lo und Parellada
9,75 €	10,50 €	10,95 €
0321	0323	0324



Vintage

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2017

D. O. Cava

Macabeo, Xarel-lo und Parellada

Ausbau: 36 Monate

Die wahre Frucht der Beständigkeit und des Know-hows.



13,95 €

0334



1917

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2016

D. O. Cava

Macabeo, Xarel-lo, Parellada und Pinot Noir

Ausbau: 36 Monate

Limitierte Produktion 9.999 Flaschen

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

20,95 €

0335

In Einzelgeschenkshuber



Nu

D. O. Cava

Rein, echt und authentisch. Die ersten ökologischen Cavas aus unserem Bodega.

ÖKOLOGISCHEN-CAVAS

BRUT RESERVA NU 2018	BRUT NATURE RESERVA NU 2018	BRUT ROSÉ NU 2019
Xarel-lo, Macabeo und Parellada	Xarel-lo, Macabeo und Parellada	Trepat und Garnacha Tinta
Ausbau: 24 Monate	Ausbau: 24 Monate	Ausbau: 12 Monate
12,45 €	12,45 €	12,45 €
0827	0828	0829

L'avi Pau

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2017

D. O. Cava

Macabeo, Xarel-lo, Parellada und Chardonnay

Ausbau: 36 Monate

Limitierte Produktion 19.580 Flaschen

Das ursprüngliche Samenkorn eines über zweihundertjährigen Traums, der heute lebendiger denn je ist.

15,95 €

033411





Aceite de oliva virgen extra

EXTRA NATIVES OLIVENÖL

D. O. P. Siurana

Arbequina

50 cl

Fruchtiges, frisches Öl mit goldgelber Farbe. In der Nase hat es ein mildes, parfümiertes Aroma mit Nuancen, die an grünen Apfel und frische Mandeln erinnern. Im Mund ist es kaum bitter und alle Geschmackseigenschaften sind sehr ausgeglichen.

NEUES AUSSEHEN

* Verfügbar ab dem 26. November

9,90 €

03971

Brut FC Barcelona mit Neoprenhülle

1 Flasche von cava Brut FC Barcelona

1 Neoprenhülle

Speziell entwickelt, um auf die Erfolge des Futbol Club Barcelona anzustoßen, wurde dieser milde, aromatische und wenig saure Cava nach dem traditionellen Herstellungsverfahren hergestellt.



10,95 €

08401

1917

1 Flasche von 1917 gran reserva

2 Cavagläs

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



24,90 €

03351



Pedro Ximénez

SÜSSER WEIN

D. O. P. Montilla-Moriles

Pedro Ximénez

Lange Reifung in der Barrique

50 cl

Süßwein, der mit dem traditionellen Verfahren namens „Asoleo“ hergestellt wird.

9,00 €

0347



Records

SÜSSER WEIN

Moscatele de Alejandria

Dynamischer, 10-jähriger Fassausbau.

Limitierte Produktion 4.560 Flaschen

50 cl

Man erkennt den wahren Wert eines Augenblicks erst, wenn er als Erinnerung existiert.

13,80 €

0348

In Einzelgeschenkshuber



Colección Supreme

1 Flasche von Cabernet Franc Supreme 2018

1 Flasche von Garnatxa Supreme 2018

1 Flasche von Graciano Supreme 2018

1 Flasche von Mencia Supreme 2018

1 Flasche von Monastrell Supreme 2018

1 Flasche von Tinta Fina Supreme 2018



49,95 €

5037

Essència Priorat

1 Flasche von Mas Viló

1 Flasche von Clos Viló

1 Flasche von Clos Viló Blanc de Noirs

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



54,35 €

5038

Los Carismáticos

1 Flasche von Gran Selección von 150 cl - D. O. Penedès

1 Flasche von Crianza von 150 cl - D. O. Ca. Rioja

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



55,35 €

5040

Selecta Rioja

2 Flaschen von Tempranillo

2 Flaschen von Crianza

2 Flaschen von Reserva

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



64,35 €

5039

MASET

BONUS

Wählen sie zwischen diesen geschenken bei bestellungen ab...

70 €	110 €	150 €	200 €	300 €	500 €
7% Rabatt	10% Rabatt	13% Rabatt	15% Rabatt	20% Rabatt	25% Rabatt

WEIHNACHTSSPEZIAL 90 €

Sortiment spanischer Nougat

3619

TORRONS VICENS

4er Pack handgemachten Nougat hergestellt nach traditionellen Rezepten von dem echten Agramunt-Nougat.

- 1 harte Mandelnougat Tafel 80 g.
- 1 weiche Mandelnougat Tafel 80 g.
- 1 Yema quemada nougattafel 80 g.
- 1 krokante Mandelnougat Tafel 80 g.



WEIHNACHTSSPEZIAL 130 €

Sortiment Ibéricos

3618

ALJOMAR

Auswahl an Wurstsorten, die nach aus das prestigeträchtige Gebiet von Guijuelo (Salamanca).

- 1 Chorizo Ibérico Extra, 400 g.
- 1 Salchichón Ibérico Extra, 400 g.
- 2 Guijuelitos Ibéricos Extra, je 120 g.
- 1 Packung Lende vom Ibérico-Schwein von 100 g.



Diese Promotionen können nicht auf andere Angebote übertragen werden und sind nur gültig, solange der Vorrat reicht.

Die mediterrane Essenz einer spanischen Bodega in Deutschland

DIREKT AUS SPANIEN

Der wahre Erfolg des Verkaufssystems der Bodega ist die Nähe, die durch den Telefonkontakt zwischen den über 180.000 Kunden und ihren Weinberatern aufgebaut wird. In Spanien arbeiten sie verteilt in über 30 Delegationen auf nationaler Ebene und für Andorra. Die Bodega verfügt außerdem über Ausstellungsräume in Santa Coloma (Andorra), Barcelona, Girona, Santander, Madrid und Mallorca.

Im Mai 2000 plante Bodegas Maset die Einführung des in Spanien bereits funktionierenden Direktverkaufs und der Lieferung frei Haus auf dem deutschen Markt. Auf diese Weise genießen heute über 50.000 deutsche Kunden beste spanische Weine und Cavas.



Noch nie war so einfach, Wein direkt vom Weingut zu kaufen



Persönliche Weinberatung

Sie werden immer von derselben Person betreut



Kostenloser Versand

Ab 120 €



Einfache und kostenlose Rücksendung

Wenn Sie nicht zufrieden sind, erstatten wir Ihnen Ihr Geld zurück



Qualitätssicherung

Über 180.000 zufriedene Kunden



Eins unserer Weinfelder der prestigereichen Weingegend El Priorat.

KUNDE
PREMIUM

Erhalten Sie 5 Geschenke

Wenn man dem bekannten Sprichwort glaubt, liegt das Gute in der Vielfalt. Deshalb möchte Maset seine Kunden belohnen, die gern Neues ausprobieren und Maset dabei helfen, die beste Art zu finden, sie mit neuen Produkten zu überraschen. Aus diesem Grund werden Sie mit dem Kauf von 7 unterschiedlichen Produkten* im Laufe dieses Jahres (mindestens 3 Flaschen von jedem) Premium-Kunde.

DIE VORTEILE DER PREMIUM-KUNDSCHAFT

Als Premium-Kunde bekommen Sie im Laufe des nächsten Jahres eine kostenlose Auswahl unserer Produkte nach Hause geliefert sowie den Cabernet Franc 2019, Brut Reserva Nu 2017 und Gran Origen 2017 unseren Premium Kunden schon bekommen haben.

WIE WEISS ICH, OB ICH BEREITS PREMIUM-KUNDE BIN?

Auf dem Blatt dieser Zeitschrift, auf dem Ihre Postanschrift erscheint, sehen Sie, wie viele Produkte Ihnen fehlen, um Premium-Kunde zu sein; Sie können aber auch Ihren Weinberater fragen.

* Gilt nur für Weine und Cavas.

