

VINOS

PLAZA MADRID[®]
TAPAS Y MÁS

A decorative flourish consisting of a stylized leafy branch with a small circular element at the end, positioned to the right of the text.A decorative flourish consisting of a stylized leafy branch, positioned to the left of the text.

vinos blancos

CANFORRALES BLANCO 2010

D.O. LA MANCHA

Sortenreiner Arien, blasses Gelb, Aromen von grünen Äpfeln, milde Säure.

Verzehrpreis:	0,2l_0,5l	4,20_8,40
Fl. 0,75l	12,60	
Flasche a. H.:		5,00

GRAN CARDIEL 2010

D.O. RUEDA

Rebsorte Verdejo/Vilira, typischer Vertreter der Rueda-Region, leichte Säure, im Gaumen Anklänge einer Aprikosennote.

Verzehrpreis:	0,2l_0,5l	4,50_9,00
Fl. 0,75l	13,50	
Flasche a. H.:		6,90

AZABACHE BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2010

D.O.CA RIOJA

Leichter Weisser mit kurzem Eichenfassausbau.

Es verbindet sich frische mit Holznuancen.

Rebsorte: Viura.

Verzehrpreis:	0,2l_0,5l	4,50_9,00
Fl. 0,75l	13,50	
Flasche a. H.:		6,50

MUSKAT 2010 MIQUEL OLIVER

D.O. PLA I LLEVANT/ MALLORCA

100% Moscatel.

Schöne blassgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen.

Leicht und lebendig mit frischen Obstaromen.

Verzehrpreis:	Fl. 0,75l	19,50
Flasche a. H.:		13,00

LOS NAVALES 2010

D.O. RUEDA

100% Verdejo.

Klassiker der Ruedaregion, wenig Säure.

Intensive Pfirsichnote. Idealer Sommerwein.

Verzehrpreis:	Fl. 0,75l	16,00
Flasche a. H.:		8,50

vinos rosados

CANFORRALES ROSADO 2010

D.O. LA MANCHA

Strahlendes Himbeerrot, im Gaumen deutliche Aromen von reifen / frischen Himbeeren.

Leichte / gut ausbalancierte Säure.

Rebsorte: Garnacha

Verzehrpreis:	0,2l_0,5l	4,20_8,40
Fl. 0,75l	12,60	
Flasche a. H.:		5,00

SON CALÓ 2010 MIQUEL OLIVER

D.O. PLA I LLEVANT/ MALLORCA

Sehr mediterraner Charakter. Langanhaltender, konzentrierter Geschmack.

Elegant & rund, mit leicht wildem Hintergrund.

Callet, Fogoneu, Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Verzehrpreis:	Fl. 0,75l	18,00
Flasche a. H.:		9,50

PESCADOR ROSÉ 2010 CASTILLO PERELLADA

D.O. EMPORDA/ COSTA BRAVA

Die spanische Antwort auf den italienischen "Frizzante". Aromatisch, frisch & fruchtig am Gaumen.

Auf Grund seiner Restkohlenensäure an heißen Tagen ein optimaler Begleiter zu leichten Tapas oder einfach nur so zu genießen.

Verzehrpreis:	Fl. 0,75l	12,50
Flasche a. H.:		5,90

vinos tintos

CANFORRALES CLASSICO 2010

D.O. LA MANCHA

Dichtes, sauberes, an Kirsche und Feige erinnerndes Bukett.

Sehr gutes Säurerückrad, in der Farbe Tiefrot.

Am Gaumen entfalten sich Frucht- und Würzaromen.

Verzehrpreis:	0,2l_0,5l	4,20_8,40
Fl. 0,75l	12,60	
Flasche a. H.:		6,50

RAZON 2008

(D.O. CA RIOJA)

Ein ausgewogener Roter mit guter Harmonie zwischen Frucht und Tanninen.

Leichte Würze durch sechsmonatigen Fassausbau.

Reben: Garnacha (70%), Tempranillo (30%)

Verzehrpreis:	0,2l_0,5l	4,50_9,00
Fl. 0,75l	13,50	
Flasche a. H.:		8,50

vinos tintos

AZABACHE TINTO 2010

D.O.CA RIOJA

Sortenreiner Tempranillo.

Wenig Säure, leichte Frische.

Verzehrpreis:	Fl. 0,75l	13,50
Flasche a. H.:		5,90

CASTANO MONASTRELL 2010

D.O. YECLA

Ein typisch junger Ausdruck der Monastrell-Rebe.

Kräftig, mit wenig Frucht, wobei sich dunkle Beeren mit lebhaften Tanninen vereinen.

Verzehrpreis:	0,2l_0,5l	4,50_9,00
Fl. 0,75l	13,50	
Flasche a. H.:		7,50

PENYA CADIELLA 2007

D.O. ALICANTE

Sechsmonatiger Fassausbau in französischer Eiche.

Bukett von schwarzen Früchten, Thymian & Lavendel in der Nase.

Gelungene Cuvee von Merlot, Cabernet Sauv., Tempranillo und Giro.

Verzehrpreis:	Fl. 0,75l	18,50
Flasche a. H.:		10,50

MONTE FERRUTX CRIANZA 2005 MIQUEL OLIVER

D.O. PLA I LLEVANT/ MALLORCA

Zehn Monate in der Eiche gereift. Gedecktes Kirschrot.

Aromen von reifen Früchten mit würzigem Hintergrund.

Harmonische Säure mit balsamischen Anklängen.

Rebsorten: Tempranillo, Callet, Fogoneu, Manto Negro

Verzehrpreis:	Fl. 0,75l	19,50
Flasche a. H.:		13,50

LOGOS II CRIANZA 2005 BODEGAS LOGOS

D.O. NAVARRA

14 Monate ausgebaut in amerikanischer Eiche.

In der Nase und am Gaumen Spuren von Konfitüre sowie dunklen Früchten.

Am Gaumen vielschichtig und kraftvoll, gut eingebundene Holzöne.

Verzehrpreis	Fl. 0,75l	19,50
Flasche a. H.:		13,50

d.o. cava

JOSEPH MASACHS

Zu jeder Gelegenheit der perfekte Begleiter.
Gute Kohlensäureabstimmung.

Verzehrpreis 0,1l	3,20
Fl. 0,75l	22,00
Flasche a. H.:	8,90

CASTILLO PERELADA BRUT RESERVA

Blasse, glänzend gelbe Farbe.
Kräftige ausgewogene Struktur.
24 Monate Flaschenlagerung.

Verzehrpreis:	0,1l	3,20
Fl. 0,75l	22,00	
Flasche a. H.:		11,50

CASTILLO PERELADA BRUT ROSADO

Trocken, frisch und leichte Frucht. Himbeerfarben,
voll entwickeltes, blumiges Aroma.
Idealer Aperitif.

Rebsorten: Monastrell, Tempranillo, Carinena

Verzehrpreis:	0,1l	3,20
Fl. 0,75l	22,00	
Flasche a. H.:		11,90

**WEITERE WEINE UND CAVAS AUF ANFRAGE,
ODER ACHTEN SIE AUF UNSERE ANGEBOTE.**