



Summer Wine



Sommerweine?

... heißt für mich oft Weisswein oder zumindest Rosé. Leicht gekühlt oder fast kalt – das kommt auf den Wein an. Üblicherweise lade ich dann Freunde ein und die ein oder andere Flasche wird verkostet. Dieser Sommer wird wohl etwas anders werden. Freunde treffen geht zwar wieder, aber irgendwie ist es halt doch anders. Auch für die Winzer und Landwirte ist es anders. Die Sommerweine wurden nicht bestellt. Erst jetzt kommt etwas Bewegung in die Warenlager. Wen wundert's ? Die ersten Sonnenstrahlen im April haben die "Glücklicheren" zuhause auf der Terrasse oder dem Balkon erlebt. Da konnte man nicht viel neue Weine probieren. Das holen wir jetzt nach !

Fuli

Stars des Penedès:
Parés Baltà – Cava,
Weine und ...

Weine aus Empordà,
Spanien – Mas Geli

Olianas – Sardinien
Weine in BIO

Parés Baltà habe ich schon länger im Portfolio. Das schon etwas größere Weingut hat früh auf biodynamischen Anbau umgestellt und das ist wohl in erster Linie den beiden Önologinnen und Schwiegertöchtern des ehemaligen Chefs zu verdanken. In der Region Penedès arbeitet PB mit unterschiedlichen Reben auf verschiedenen Böden und Höhenlagen. Die Region bietet vor allem für Weissweine und fruchtige Rotweine beste Voraussetzungen. Bekannt ist sie aber vor allem für ihre Cavas – auch für jene von Parés Baltà.

Parés Baltà,
DO. Penedès,
Cat. Spanien

gegr. 1790
seit 1978 in
Familienbesitz



Weiss, Rosé, Rot, Cava ?

... PB haben alles und können auch alles. Es gibt verschiedene "Editionen", die meist etwas gefälligere Weine zu vernünftigen Preisen bieten und es gibt die sog. "Microvins" oder "Microcuvee" kleine, limitierte Editionen von ausgesuchten Lagen und manchmal nur für zwei, drei Jahre aufgelegt, um mit Lage, Trauben, Ausbau und Kellertechnik zu experimentieren und den Kunden herauszufordern. Diese haben allerdings auch ihren Preis. Doch selbst die "R-Evolution" oder "Origen" Editionen bieten viel Geschmack und Freude – und das bei einem sauberen, umsichtigen Anbau.

200 Ha.

Önologinnen:
Marta Rafols &
María Jiménez

Sorten:
Xarello, Macabeu,
Chardonnay, Pinot,
Garnacha, Syrah,
Merlot, Cabernet
Sauvignon

Parés Baltà, R-Evolution !

Indigena Blanc, Garnacha: gelb glitzernd im Glas. Trockenfrüchte mit Zitrusnoten und mineralischen Düften obendrauf. Mild fruchtig, teils blumig fast. Sanft am Gaumen, nicht zu viel Säure, gerade genug, um die Frische zu vermitteln.

Indigena Rosat, Garnacha: Gut strukturierter frisch fruchtiger Rosé - Garnacha tinto pur. Kurze Mazeration, daher das Lachs-Rosa, fast himbeerig, aber ohne Bonbon Flavour, dafür fein balanciert in Säure und Kraft. Macht immer Freude, aber jetzt besonders ! Solo oder zum Essen !

Indigena Negre, frischer milder - "Alleskönner"- Garnacha. hellrot, beerig, Nur Frucht und feine Röstnoten vom kurzen Fassausbau in junger Eiche. Weiche Tannine und Frische machen ihn zu einem guten Sommer-Picknick- Wein.

je 0,75 l. Flasche
12.- bzw. 14.- €

im 3 er Mix (3 x 1 Fl.)
33- €

im 4er Mix (4 x 1 Fl.)
40.- €



INDIGENA & COSMIC ALS 4 ER PAKET 40.- €

Cosmic Blanc, Xarello/Sauvignon Cuvee, die goldgelb im Glas blitzt. Feine Fruchtnoten mit hellen Blüten an der Nase. Limonen und Grapefruit verbinden sich mit milder Säure und formen so einen Fruchtcocktail mit Rückgrat. Knackig passt hier mehr als gut !

Cava Brut: Parellada, Xarello, Macabeu, das klassische Cava Cuvee Trio des Penedès. Hier nicht ganz trocken, sondern nur "Brut". Apfel mit süßer Birne an der Nase und viel Frische mit feiner Perlage . Mindestens 12 Monate Flaschenreifung.

Cava Brut Nature: die gleichen Trauben, allerdings anders ausgebaut. Trocken - "Brut Nature". Goldfarben, fein perlend. Noten von hellen Trockenfrüchten, weich, schön mousierend mit Hefenoten und etwas Reifung am Gaumen. Mind. 24 Monate Flaschenreifung.

Cavas Pakete
je 0,75 l. Flasche
14.- bzw. 15.- €

im 2er Mix (2 x 1 Fl.)
26.- €

im 6er Mix (2 x 3 Fl.)
75 .- €

Mas Geli ist ein Neuanfang. Sowohl für die Weine als auch die Eigentümer. Nach vielen Jahren in Barcelona, kehrte die Familie zurück, um die Grundstücke der Großeltern wieder aufzupflanzen. Sandige und steinige Böden, unweit vom Meer in der Nähe von Pals, bieten auf 13 Ha. gute Voraussetzungen für Garnacha, Carignan und "subirat parent". Neue Rebstöcke wurden vor 10 Jahren gesetzt und umgehend ökologisch bewirtschaftet. Frische junge Weine, die nicht nur in den Bars von Girona und Barcelona gut ankommen.

Mas Geli
DO. Empordà
Cat. Spanien
jung & dynamisch
Weiss-, Rot- und
Roséweine



Sardinien schmecken

Im Herzen Sardiniens, mitten weiter Landschaften und bunter Szenerien für Weinbau, Ackerbau und Viehzucht findet man Olianas, die auf 370 M.ü.M. auf 16 Ha. mineralhaltigen Böden und mit modernen Kellermethoden tolle Weiss- und Rotweine schaffen. Die Weine sind weich und elegant,. Die Reife der Trauben bietet viel Frucht und Süße, während der zurückhaltende Einsatz von Holz eine hervorragende Würze zugibt, ohne Holznoten in den Vordergrund zu führen. Neben Holz- und Edelstahltanks kommen immer wieder auch Amphoren bei der Reifung zum Einsatz. Gerne mischt der Önologe auch die unterschiedlichen Reifevarianten, um optimalen Geschmack zu erhalten.

Olianas

DOC Sardegna
16 Ha.,
Cannonau, Alicante
Bouschet, Vermentino
ökologischer Anbau
keine Zuchthefen
nur geringe
Schwefelmenge

Mas Geli lieben es simpel – Weiss, Rosé, Rot !

MAS GELI Blanc, Garnacha, frisch fruchtig, fein mineralisch

MAS GELI Rosat, Garnacha, kurz mazeriert, trocken fruchtig

MAS GELI Negre, Garnacha, kühl mazeriert, nur im Edelstahl
ausgebaut, fruchtig mit feinen Kräuternoten



**je 0,75 l. Flasche
12.- €**

**im 3 er Mix (3 x 1 Fl.)
33.- €**

**im 6er Mix (3 x 2 Fl.)
60.- €**



OLIANAS Cannonau, Rosso, intensive Waldfrüchte mischen sich mit Nuancen von Bitterschokolade. Weiche Tannine im Abgang und eine von einer angenehmen Säure getragene Frische mit konzentrierter Struktur.

OLIANAS Vermentino, Bianco, feine Noten von roter Grapefruit und Zitrone mit Anklängen von Kräutern. Am Gaumen erfrischend und gut balanciert mit einem sehr angenehmen Abgang.

**je 0,75 l. Flasche
16.- €**

**im 2er Mix (2 x 1 Fl.)
30.- €**

**im 6er Mix (3 x 2 Fl.)
90.- €**

Alle genannten Preise sind inkl. MwSt.

(16 % ab 01.Juli 2020)

und gelten bei Abholung im Laden :

**Pucher Str. 21 Rückgebäude,
82256 Fürstenfeldbruck**



**Angebote gelten
solange der Vorrat reicht !**

**und grds.bei Abholung im Laden -
Versand per Hermes/DHL/UPS ist
möglich!**

**für Stammkunden oder abhängig von
der gewünschten Menge
biete ich auch**

weiterhin den kostenlosen Lieferservice

**Bestellung: T. 089-84060077 oder
Verkauf@nosolovino.de**