

Brandy & Madeira je 2 cl

Brandy de Jerez Solera Gran Reserva Oloroso Sherry Cask 40% € 4,20

Der Brandy durfte im Durchschnitt 10 J. im Solera und Criadera Reifefverfahren in alten Fässern von Oloroso Sherries reifen.

Henriques & Henriques Madeira Malvasia 10 J. 20% € 4,20

Sehr mild, harmonisch, honigsüß geröstete Nüsse, Karamell – ein üppiger Madeira von einem der besten Produzenten.

Sherry je 2 cl

Das Haus Emilio Lustau, gegründet 1896, zählt zu den besten und zu den wenigen unabhängigen, noch im Familienbesitz befindlichen Sherry-Produzenten. Sie besitzen über 200 ha eigene Weingärten in den bevorzugten Albariza-Lagen von Balbaina Alta und Raboatun Alto. Angesiedelt in dem traditionellen Los-Arcos-Komplex im Zentrum von Jerez ist Lustau weltberühmt für seine exzellenten Qualitäten.

Lustau Oloroso Don Nuno - Seco - Dry 20% € 3,50

Ein sattes Mahagonibraun mit würzigem Duft nach Dörripflaumen, Zimt, Kastanien und Karamell und einer eleganten, feingliedrigen Tiefe und Konzentration

Lustau Rare Amontillado Escuadrilla - Seco - Dry 18,5% € 3,50

Wie immer zeigt auch dieser Sherry von Lustau unverkennbare Klasse: Tiefe goldene Farbe, reich, subtil und natürlich trocken. Ein echter, alter Amontillado mit betont nussartigem Bouquet. Er ist zwar trocken, wirkt aber wegen seines vollen Geschmackes körperreich und hat einen langen Nachhall.

Lustau Fino del Puerto Almacenista José Luis Gonzáles Obregón 15% € 3,90

Der fertige Puerto Fino Sherry von Lustau besitzt eine helle, an Stroh erinnernde Farbe. Das Bouquet ist frisch und erinnert an helle Früchte sowie Anklänge von Mandeln, einen Hauch von Hefe sowie eine Idee von Salz. Der Körper ist leicht und frisch, was dem Sherry eine angenehme Zugänglichkeit verleiht.

Lustau PX = Pedro Ximénez San Emilio - muy dulce - very sweet 17% € 3,50

Fast Schwarz in der Farbe. Ein ausgeprägter und köstlicher Duftstrauß nach Rosinen, Toffee und Bitterschokolade zieht durch die Nase. Der Geschmack ist sehr süß, tief, ausgeprägt und deliziös, gerade wie köstliches Nektar rinnt der Wein durch die Kehle. Dieser P.X. hat neben seiner Süße, auch eine aparte herbe Note, was ihn besonders attraktiv macht.

Lustau Manzanilla Pasada de Sanlúcar Almacenista Manuel Cueavas Jurado 17% € 3,90

Dieser Manzanilla Pasada aus Sanlúcar wird 7 Jahre lang in einer Solera, die aus 80 Fässern besteht, gereift. Hell strohfarben, herrlich aromatisch, mit einem Hauch grüner Äpfel, dem charakteristischen Anflug einer salzigen Meeresbrise; trocken, frisch und leicht, hat gleichzeitig eine gute Struktur und Volumen

Lustau Moscatel Emilio - muy dulce - very sweet 17%

€ 3,50

Einer der seltenen Moscatel-Sherrys, die in der Region produziert werden. Fein und süß, dunkle Farbe, aber trotzdem strahlt er Frucht und Leichtigkeit aus! Ein reicher, üppiger Dessertwein mit dem exklusiven Aroma der Moscatel Traube. Fein und ausgereift mit einem sehr sauberen Nachgeschmack.

Lustau Rare Cream Solera Superior - dulce – sweet 20%

€ 3,50

Lustau wäre nicht Lustau, ohne einen exklusiven Cream-Sherry. Und so nimmt er vom besten Oloroso, den er besitzt und formt mit altem Pedro Ximénez einen Spitzen-Sherry. Dunkles Goldbraun; duftet nach getrockneten Feigen, Mokka und Kastanien; extrem weich und komplex, ein perfekter Cream.

Lustau Almacenista Cayetano del Piuno y Cia Palo Cortado de Jerez 21%

€ 4,50

Von dem traditionsreichen, im Jahre 1886 gegründeten Almacenista "Cayetano del Pino" in Jerez kommt dieser faszinierende, trockene Sherry Palo Cortado. In den Kellern der Almacenistas lagern traditionell nur feinste Sherrys aus den besten Weinbergen, die unverschnitten langsam heranreifen. Heute gibt es nur noch 16 Almacenistas. Das Sherry-Haus Lustau hat einige dieser „vergessenen Schätze“ wiederentdeckt. Von diesem faszinierenden Palo Cortado gibt es nur 22 Fässer. Gereift über 20 Jahre in amerikanischen Eichenfässern im traditionellen „Solera y Criaderas“ - System in Jerez de la Frontera, abgefüllt ohne Filtration. Eine ganz besondere, seltene Sherry-Spezialität.

Calvados je 2 cl

Calvados darf nur in gesetzlich genau definierten Gebieten erzeugt werden, die entweder verwaltungsrechtlich zu einer der beiden Normandie-Regionen (Haut und Basse Normandie) gehören oder ihr historisch zugerechnet werden. Das Pays d’Auge genießt den Status einer Appellation d’Origine Contrôlée. Hier gelten die strengsten Vorschriften. 48 Apfelsorten der verschiedenen Geschmacksrichtungen (sauer, bitter und süß) sind zugelassen. Calvados Boulard wurde 1825 von Pierre Boulard gegründet. Seither befindet sich der Firmensitz in Coquainvillier bei Pont l’Evêque im Zentrum der Region Pays d’Auge.

Boulard Calvados Pays d’Auge Grand Solage 40%

€ 4,50

Im Geschmack präsentierte er sich im Test jung mit einer charakteristischen Apfelnote und einem ausgewogenen Vanilleduft. Der Geschmack ist geschmeidig, fruchtig und hat eine gute Fülle.

Portwein & Co. je 2 cl

Der um das Jahr 1700 entstandene Portwein, auch bekannt als Port, ist eine Spezialität Portugals. PORTwein aus PORTugal klingt plausibel, aber hat der Likörwein daher auch seinen Namen? Indirekt, denn diesen verdankt er der portugiesischen Hafenstadt Porto. Von hier wurde der Likör nach seiner Produktion, Reifung und Lagerung zum internationalen Vertrieb verschifft, wodurch der Wein in ganz Europa bekannt wurde. Der Begriff Portwein ist in ganz Europa geschützt: Nur Weine, die aus dem nordportugiesischen Douro-Tal stammenden Trauben hergestellt werden, bekommen das offizielle Siegel und dürfen demnach als Portwein bezeichnet werden. Der Ursprung für die Entstehung von Portwein Likör liegt im Versuch, den Wein für den Export langlebiger zu machen. Um das zu erreichen, wurde der Wein in einem frühen Gärstadium mit Alkohol angereichert, um die Gärung zu unterbrechen. Aus diesem Grund ist der Portwein Alkoholgehalt auch sehr hoch.

Der junge Künstler Adriano Ramos Pinto gründete das Porthaus 1880 im Alter von 21 J.. Er galt als Lebemann, der die Kunst, den Wein und die Frauen liebte. Seine Werbeplakate, auf denen unbekleidete Schönheiten posierten, galten zu seiner Zeit als skandalös. Ramos Pinto hat sich schon immer für die Erforschung und Verbesserung der Weinerzeugung eingesetzt. Im Mittelpunkt standen und stehen noch heute die Selektion der besten Rebsorten und die konsequente Fortentwicklung von Anpflanz- und Ausbaumethoden. Hinzu kommt die Politik der Selbstversorgung, die nur Weinerzeugung aus Trauben der eigenen Weingüter zulässt. Seit 1990 gehört das Unternehmen zur Roederer-Familie.

Ramos Pinto Ruby Port 19,5%

€ 3,50

Rebsorten Tinta Roriz, Tinta Cao ... Rubinrot mit Orangereflexen, duftet nach Pflaumen, Tabak und Zedernholz, voll im Geschmack, feinherbe Würze, angenehmer Abklang mit dezenten Nußaromen.

Ramos Pinto Tawny Port 19,5%

€ 3,50

Rebsorten: Tinta Roriz, Tinta Cao ... Rubinrot mit Orangereflexen, duftet nach Pflaumen, Tabak und Zedernholz, voll im Geschmack, feinherbe Würze, angenehmer Abklang mit dezenten Nußaromen.

Ramos Pinto White Port 19,5%

€ 3,50

Rebsorten: Codega (reife Frucht und Volumen), Viosinho (gibt dem Wein Kraft und Aroma), Rabigato (sorgt für Frische und Säure), Arinto (fügt die Mineralität hinzu). Helles Strohgelb, feinfruchtiger Duft von Feigen, Honig und Rauch, ausgewogene Frucht, delikate Süße, samtiger Körper, elegante Struktur, voll und harmonisch.

Allesverloren 2019 Vintage Fine Old Vintage 19,5%

€ 3,90

Allesverloren Fine Old Vintage ein "Portwein", der nicht so heißen darf, da er aus Südafrika kommt und somit als Likörwein bezeichnet wird. Etwa 150km nördlich von Kapstadt liegt das Weingut mit dem geschichtsträchtigen Namen "Allesverloren". Seit 1874 gehört das Gut der Familie Malan, die die Rebgrärten auf stattliche 136ha erweitert hat und das Gut an die qualitative Spitze der Kapweine geführt hat. Allesverloren, an den südöstlichen Hängen des Kasteelberg in der Nähe von Riebeek West gelegen, ist das älteste Anwesen in Swartland, einem Wine of Origin Bezirk und ist für die Exzellenz seiner Rot- und Fine Old Vintage-Gutsweine bekannt. Die Rebsorten für diesen Fine Old Vintage entsprechen den typischen portugiesischen Douro-Region. Im Aroma komplexe Aromen von verführerischen reifen dunklen Früchten und glasierten Kirschen mit einem Hauch von Rauchigkeit und Honig. Im Geschmack ein voller, reicher Dessertwein mit einer Kombination von roten und schwarzen Beeren sowie Gewürzaromen und einem Nachklang von gerösteten Haselnüssen und Mandeln.