



## PLA DE MOREI

---

Aus Mercè Sangüesas Weingärten im katalonischen Capellades stammen die Trauben ihrer stilvollen Kollektion. Mercè Sangüesa ist nicht nur eine vorzügliche Köchin, sie hat auch ein gutes Näschen, wenn es um Wein geht. Aus ihren besten Trauben hat sie bisher vier verschiedene Weine kreiert: den Schaumwein El Lluvia, den Weissen Xarel.lo und die zwei Roten La Solana und Pla de Morei. Sie entstanden in Zusammenarbeit mit dem spanischen Bioweinpionier Josep Maria Albet i Noya, einem erstklassigen Produzenten in Sant Pau d'Ordal. Die Trauben stammen aus ihren eigenen rund 50 Hektaren Reben im Gebiet von Torre de Claramunt, einem Hochplateau rund eine Fahrstunde von Barcelona entfernt. Es ist eine ursprüngliche Landschaft, und die Rebberge wirken in dieser Wildnis wie Gärten.



## ALBET I NOYA

---

Wenn Josep Maria Albet i Noya auf der obersten Terrasse seines Weinbergs Can Milà de la Roca steht, liegt ihm das halbe Penedès zu Füßen. Er hätte allen Grund, sich hier oben als König zu fühlen, denn niemand sonst hat den biologischen Weinbau und den Erhalt einer artenreichen Naturlandschaft in dieser Region seit den 1980er-Jahren stärker vorangebracht als er. Josep Maria Albet i Noya forscht noch immer unermüdlich weiter an fortschrittlichen Lösungen für ein geschlossenes Ökosystem im Weinbau und experimentiert mit alten, wiederentdeckten Rebsorten, um besser gegen Pilzkrankheiten und Schädlinge gerüstet zu sein.

**KÜFERWEG**  
Weine mit Kultur



Probierpaket März 2025

## VIelfÄLTIGES KATALONIEN

---

Von der Rebfläche Kataloniens liegt rund die Hälfte in der Region Penedès. Berühmt ist sie für flaschenvergorene Schaumweine und reichhaltige Weiss- und Rotweine, meist gekeltert aus mehreren Traubensorten. Mercè Sangüesa in Capellades und die Familie Albet i Noya in Sant Pau d'Ordal machen gemeinsame Sache.

## PLA DE MOREI

Catalunya DO  
Pla de Morei, Capellades

Sowohl Mercè Sangüesas Betrieb wie auch ihr Black-Label-Wein tragen den Namen Pla de Morei. Er ist einer gleichnamigen Parzelle entlehnt, die auf einem Plateau (Pla) liegt. Morei geht auf die frühere Besitzerfamilie Moreira zurück. In Zusammenarbeit mit Albet i Noya entsteht eine Cuvée, die hauptsächlich aus Cabernet Sauvignon, etwas Syrah und einer Prise Merlot gekeltert ist. Die Weine werden sortenrein angebaut, je ein Jahr im Barrique und im Stahltank. Vor der Abfüllung wird assembliert. Pla de Morei ist ein kräftiger, gehaltvoller Rotwein.

Esstipps: Trockenwürste, grilliertes Gemüse, gebratene Lammspiesschen



2020 – 75 cl – Fr. 18.60  
Trinkreif:  
jetzt bis 2028  
Serviertemperatur:  
16–18 °C  
Rebsorten: Cabernet  
Sauvignon, Syrah,  
Merlot

## AVENTURER BLANC

Penedès DO  
Albet i Noya, Sant Pau d'Ordal

Bei einem Abenteuer wird etwas aufs Spiel gesetzt, und wer neue Wege geht, kennt wohl die Richtung, aber nicht, was er dabei erleben wird. Josep Maria Albet i Noya präsentiert uns mit seinem Aventurer blanc etwas Unbekanntes, eine Cuvée aus Sauvignac, Muscaris und Vidal Blanc. Sie ist das Resultat seines ständigen Suchens nach einem noch umweltverträglicheren Weinbau. Bei allen drei Sorten handelt es sich um sogenannte Piwis, also besonders pilzresistente Sorten. Sauvignac und Muscaris sind Neuzüchtungen, bei Marina Rión handelt es sich um eine alte Sorte, die in Penedès wiederentdeckt wurde. Die Cuvée ist enorm frisch, aromatisch und besticht mit Noten von Agrumen.

Esstipps: Champignon-toast, Gemüsesoufflée, Huhn an Zitronensauce

2022 – 75 cl – Fr. 14.80  
Trinkreif:  
jetzt bis 2026  
Serviertemperatur:  
10–12 °C  
Rebsorten: Sauvignac,  
Muscaris, Marina Rión



## VINYA LAIA

Penedès DO  
Albet i Noya, Sant Pau d'Ordal

Vinya Laia ist ein Bestseller des Weinguts von Josep Maria Albet i Noya; rund, geschmeidig und ausgewogen. Kellermeisterin Marga Torres assembliert die vier Sorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha und Syrah zu einem eindrucklichen Ganzen. Die Trauben stammen aus den Weingärten von Sant Pau d'Ordal in der Region Penedès. Der teilweise Ausbau in Barriques ist angenehm spürbar, die Fruchtaromen der verschiedenen Sorten sind akzentuiert, die Cuvée verfügt über eine schöne Länge und Fülle.

Esstipps: Arroz a la cazuela (Reiseintopf), grilliertes Huhn, Auberginengratin

2021 – 75 cl – Fr. 16.40  
Trinkreif:  
jetzt bis 2027  
Serviertemperatur:  
16–18 °C  
Rebsorten: Merlot,  
Cabernet Sauvignon,  
Garnacha, Syrah



Ein attraktives Geschenk

## DAS PROBIERPAKET IM ABO

Mit dem Küferweg-Probierpaket im Abonnement erhalten die Beschenkten während eines Jahres fünf Degustationssets mit je zwei bis drei Flaschen per Post zugestellt. Wir wählen dafür Neuheiten oder besonders gut gelungene Jahrgänge von bereits eingeführten Gewächsen aus. Die Pakete werden einzeln in Rechnung gestellt und kosten jeweils zwischen 35 und 55 Franken inklusive Verpackungs- und Versandkosten. Abonnantinnen und Abonnenten haben zudem die Gelegenheit, Probierpaket-Weine während einer bestimmten Zeitspanne mit einem Rabatt von 10 Prozent zu beziehen.