

DAS WEINGUT DER FAMILIE VELAZQUEZ

Die Casa Los Frailes liegt unweit von Valencia, eingebettet im grünen Tal von Els Alforins. Seit der Auflösung des Klosters 1771 ist das Anwesen mit seinen 130 Hektaren im Besitz der Familie Velazquez. Bis zur Jahrtausendwende wurde der landwirtschaftliche Teil des Gutes durch Pächter bewirtschaftet und die Trauben an die lokale Genossenschaft verkauft. Als der Vertrag auslief, entschlossen sich Vater Carlos und seine beiden Kinder Miguel und Maria Jose, die Verarbeitung auf dem Gut wieder aufleben zu lassen. Sie erstellten einen Keller, engagierten einen önologischen Berater und begannen, die ersten Weine abzufüllen. Heute verlassen jährlich mehrere 100'000 Flaschen den Betrieb.



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 zum vorteilhaften Probierpreis per Post zugestellt. Wir wählen dafür Neuheiten aus oder besonders gut gelungene Jahrgänge von bereits eingeführten Gewächsen.

Die Pakete werden einzeln an Sie verrechnet und kosten jeweils zwischen 35 und 55 Franken, zuzüglich Versandkosten von 9,50 Franken.

KÜFERWEG
Weine mit Kultur

Weinhandlung am Küferweg AG · Seetalstrasse 2 · 5703 Seon
Tel. 043 322 60 00 · Fax 043 322 60 01
weinhandlung@kueferweg.ch · www.kueferweg.ch



Probierpaket Januar 2018

CASA LOS FRAILES

Drei Kostproben aus Valencia: zwei Mal Monastrell sortenrein und einmal in einer Cuvée mit Garnacha Tintorera. Alle drei stammen aus den Kellern der Casa Los Frailes. Die Geschwister Maria Jose und Miguel Velazquez haben das Weingut im Tal von Els Alforins zu einer der ersten Adressen im aufstrebenden Anbaugbiet von Valencia geformt.



EFE MONASTRELL

VALENCIA DO

CASA LOS FRAILES, FONTANARS DELS ALFORINS

Efe Monastrell ist ein 100%-iger Monastrell. Die Trauben stammen aus jüngeren Anlagen. Nach der Ernte werden sie während zehn Tagen im Stahltank gekeltert und der Wein in diesem Gebinde während ein paar Monaten ausgebaut. Ziel dieses kurzen Ausbaus ist, die fruchtige und süffige Seite des Monastrells zu akzentuieren. 2003 wurde dieser Wein erstmals produziert.

Monastrell oder Mourvèdre ist vor allem in Spanien und Südfrankreich verbreitet. Meist wird sie zusammen mit anderen Sorten gemischt. Auf Casa Los Frailes wird aber auch reinsortig abgefüllt, beerig und jung zu trinken als Efe Monastrell, kräftig und langlebig als 1771.

Esstipp: Paella mit Huhn und Fisch, Grillwürste, junger Käse



2016 – 75 cl – Fr. 9.80
Ideale Trinkreife: jetzt bis 2020
Serviertemperatur: 14–16 °C
Rebsorte: Monastrell

EFE MONASTRELL-GARNACHA

VALENCIA DO

CASA LOS FRAILES, FONTANARS DELS ALFORINS

Der Wein mit der markanten schwarzen Etikette besteht aus den zwei typisch spanischen Sorten Monastrell und Garnacha Tintorera. Bei der erstmals 2004 gekelterten Cuvée dominiert der Monastrell. Vinifiziert werden die Trauben im Stahltank, und in diesem Gebinde reift der Wein auch die ersten sechs Monate, anschliessend erfolgt ein mehrmonatiger Barriqueausbau.

Garnacha Tintorera heisst auch Alicante Bouschet. Es handelt sich dabei um eine Kreuzung zwischen Grenache und Petit Bouschet von Henri Bouschet aus dem Jahr 1855. Sie wird vor allem in Südfrankreich und Algerien angebaut. Die charaktervolle Cuvée von Casa Los Frailes überzeugt durch Vollmundigkeit.

Esstipp: gebratener, mariniertes Tofu, Lammfleischgerichte, Paella mit Huhn



2015 – 75 cl – Fr. 13.40
Ideale Trinkreife: jetzt bis 2020
Serviertemperatur: 16–18 °C
Rebsorten: Monastrell, Garnacha Tintorera

1771

VALENCIA DO

CASA LOS FRAILES, FONTANARS DELS ALFORINS

1771, in diesem Jahr erwarb die Familie Velazquez Los Frailes. 1771, so heisst auch die Abfüllung, die einen Höhepunkt der Weinproduktion von Casa Los Frailes darstellt. Es ist ein reinsortiger Monastrell aus einer Parzelle gekeltert, die mit den ältesten Rebstöcken bepflanzt ist. Sie liegt in unmittelbarer Nähe des ehemaligen Klosters auf 700 Meter Höhe und ist von Kalk, Sand und Geröll geprägt. Der Wein wird ein Jahr lang teils in grösseren Holzfässern, teils in Betonbehältern ausgebaut. Das Bouquet begeistert mit kühlen, würzigen Zwischentönen. Am Gaumen wirkt der 1771 dicht und saftig. Er ist geprägt von reifen Fruchtnoten und einem frischen und langen Finale.

Esstipp: Schwertfisch, Lammschulter, junger Bergkäse



2014 – 75 cl – Fr. 28.–
Ideale Trinkreife: jetzt bis 2023
Serviertemperatur: 16–18 °C
Rebsorte: Monastrell