

BODEGAS PIQUERAS

Den Grundstein zum führenden Betrieb in der Denominación de Origen Almansa legte 1915 Luis Piqueras López. Vorerst wurde nur Offenwein verkauft, ab 1954 auch Wein in Flaschen. Im Verlauf der Firmengeschichte kamen verschiedene Fincas hinzu: Los Timonares, 210 Hektaren auf 700 Meter gelegen, Los Cuchillos, bestockt mit über 60-jährigen Garnacha Tintorera- und Monastrell-Reben, und Finca El Vínculo, wo auf 280 Hektaren nebst Reben auch Oliven, Mandeln und Getreide kultiviert werden. Die Bodegas Piqueras werden heute in dritter Generation von den Gebrüdern Juan Pablo und Ángel Bonete Piqueras geführt, und mit Pablo und Yavier arbeitet bereits die nächste Generation mit im Betrieb.

CASA LOS FRAILES

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 wurden 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 das Gut.

BODEGAS TEMPORE

Die Bodegas Tempore stehen für das aufstrebende Aragonien. Die Familie Yago Aznar stürmt erfolgreich voran. Eine Stunde Fahrzeit von Zaragoza entfernt, in der Region Aragonien, liegt das Weingut der Familie Yago Aznar. Anfang 2000 entschloss sich Manolo Yago Aznar, die Trauben nicht mehr der lokalen Kooperative abzuliefern, sondern selber zu verarbeiten und einen Verkauf aufzubauen. Mit der Hilfe seiner Kinder Paula und Victor gelang es ihm, sich rasch am Markt zu etablieren. Basis der Weine bilden Garnacha- und Tempranillo-Trauben aus eigenen Anlagen. Sie werden von Paulas Ehemann Eduardo stilsicher ausgebaut. Das Sortiment umfasst die Lagenweine Finca Vasallo, Mas de Aranda und Valdecastro, die beiden Weine SO₂ Free sowie die drei Abfüllungen Generación 76, 73 und 46.

KÜFERWEG
Weine mit Kultur



Probierpaket April 2021

EVIVA ESPAÑA

Kein Land exportiert mehr Wein als Spanien. Hier wächst ja auch so vieles, was das Herz begehrt: spassige Weissweine, liebenswürdige Rosados, mächtige Rotweine.

Drei neue Jahrgänge aus unserem Sortiment zeigen, wie der Hase läuft. Die Weine stammen aus Kastilien-La Mancha, Valencia und Aragonien.

PIQUERAS WILD FERMENTED VERDEJO

Almansa DO
Bodegas Piqueras, Almansa

Verdejo ist eine der meistangebauten Weissweinsorten Spaniens. Die grössten Flächen liegen in Nordspanien, im Gebiet von Rueda, woher auch die bekanntesten Weine stammen. Der Piqueras Wild Fermented Verdejo aus Almansa am Mittelmeer ist ein erfolgreicher Exote. Zum Gelingen tragen bei, dass die Trauben aus einer 15 Hektaren grossen Lage stammen, die fast auf 1000 Meter Höhe liegt, dass die Beeren im kühlen Klima bis in den September hinein reifen können, dass der Most mit safteigenen Hefen vergärt (wild fermented) und dass der Wein auf der Feinhefe kurze Zeit in gebrauchten Barriques reift. So entsteht ein hinreissender Verdejo, trocken, fruchtbetont und doch mit Tiefgang.

Esstipp: gefüllte Champignons, Hirsekroketten, Moules marinières

2020 – 75 cl – Fr. 12.50

Trinkreif:

jetzt bis 2023

Serviertemperatur:

8–10 °C

Rebsorte: Verdejo



ROSADO MONASTRELL

Valencia DO
Casa Los Frailes, Fontanars dels Alforins

Ein Rosado wie aus dem Bilderbuch: saftig, fruchtig und ausgewogen. Basis sind Trauben junger Monastrell-Stöcke, die in den Weingärten von Casa Los Frailes im Tal von Els Alforins reifen. Dank der Nähe zum Keller kommen sie frisch und rasch in die Kelter. Nach ein paar Stunden Standzeit werden die Beeren abgepresst, und der Saft wird kühl vergoren. Schon nach einigen Wochen wird der Rosado auf die Flasche gezogen. Kalt serviert mundet das unkomplizierte Trinkvergnügen am besten.

Esstipp: marinierte Oliven,
Bami Goreng mit Poulet,
weisse Bohnen mit
Peperoncini

2020 – 75 cl – Fr. 12.80

Trinkreif: jetzt bis 2023

Serviertemperatur:

8–10 °C

Rebsorte: Monastrell



GENERACIÓN 46 GARNACHA TEMPRANILLO

Bajo Aragón IGP
Bodegas Tempore, Lécera

Die Abfüllung Generación 46 Garnacha Tempranillo ist Manolo Yago Aznar gewidmet. Ein Jahr nach dem Krieg geboren, stellte er vor zwanzig Jahren die Weichen seines Landwirtschaftsbetriebs neu, er gründete mit seiner Familie die Bodegas Tempore. Angebaut wird in erster Linie Garnacha und Tempranillo. Im Wein Generación 46 werden sie beide assembliert. Nach einer zweiwöchigen Kelterung reift der Rote während eines Jahres in Barriques. Garnacha, leicht in der Überzahl, macht ihn weich und geschmeidig, Tempranillo trägt zu Beerigkeit und Würze bei. Der Generación 46 ist ein vollmundiger, kräftiger Wein.

Esstipp: geschmorter
Rindsbraten, Linsen-
Chili mit Reis, Karoffel-
täschli mit Speck und
Karotten

2018 – 75 cl – Fr. 18.50

Trinkreif:

jetzt bis 2024

Serviertemperatur:

16–18 °C

Rebsorten: Garnacha,
Tempranillo



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 Versand- und Verpackungsspesen. Abonnentinnen und Abonnenten haben zudem die Gelegenheit, Probierpaket-Weine während einer bestimmten Zeitspanne mit einem Rabatt von 10 Prozent zu beziehen.