



## SHERRIES

...also vinos finos

Als Aperitifvorschlag.....

	5 cl	Spanisch eingeschenkt
<b>Gracia fino seco</b> Ein trockener Aperitif aus der Kellerei Pérez Barquero, Montilla, vom Fass	<b>2,90</b>	<b>3,90</b>
<b>Palo cortado semidulce</b> Ein halbtrockener Aperitif aus der Kellerei Pérez Barquero, Montilla, vom Fass	<b>2,90</b>	<b>3,90</b>
<b>Gran Barquero fino</b> Knochen trocken und hochelegant vom Barquero	<b>3,80</b>	<b>5,50</b>
<b>Sherry Tío Mateo</b> Urtrockener Sherry aus dem Hause Real Tesoro, Jerez de la Frontera	<b>3,80</b>	<b>5,50</b>
<b>Manzanilla</b> Trocken dennoch ultramild aus San Lúcar de Barrameda	<b>3,80</b>	<b>5,50</b>

.....und für nachher

	5 cl	Spanisch eingeschenkt
<b>Oloroso Cream dulce</b> Vollmundig-ölig, dennoch trockener Sherry von Pérez Barquero	<b>3,80</b>	<b>5,50</b>
<b>Amontillado del Príncipe muy viejo</b> Dunkel, wuchtig, trocken ist dieser Alte Fürst von Real Tesoro bzw Pérez Barquero	<b>6,50</b>	<b>9,00</b>
<b>Royal Cream dulce</b> Klassischer Port von Real Tesoro bzw Pérez Barquero	<b>3,00</b>	<b>4,50</b>
<b>Pedro Ximénez viejo</b> Ölig, edelsüß, mediterran feiner Rosinenabgang. Ein leichtfüßiger Begleiter von Real Tesoro bzw Pérez Barquero zu Dessert und Käse	<b>6,50</b>	<b>9,00</b>



## BRANDIES ...also brandies

Brandies aus Jerez de la Frontera, Ciudad Real, Montilla, Córdoba, El Puerto de Santamaría und San Lúcar de Barrameda wurden lange Zeit als „spanischer Cognac“ bezeichnet. Wohl, um auf dem Weltmarkt gegen die „großen“ Franzosen antreten zu können.

Wer allerdings Brandies aus Spanien kennt, wird selbst erleben, dass diese Qualitätseigenschaften aufweisen, die sie auch ohne klingvolle Namen in die vorderste Reihe katapultieren.

Das Preis/Leistungs-Verhältnis stimmt einfach. Auch bei den Doppelten....

	2 cl	4 cl	Spanisch eingeschenkt
<b>Brandy Casajuana joven</b> Einfacher flaschengelagerter Brandy aus La Mancha; gut auch zum oder im Kaffee (siehe Carajillo)	<b>2,10</b>	<b>3,50</b>	<b>6,20</b>
<b>Monte Cristo Gran Reserva</b> 20 Jahre im Eichenfaß gelagert aus dem Haus Pérez Barquero	<b>4,90</b>	<b>7,90</b>	<b>14,50</b>
<b>Real Tesoro Gran Reserva</b> 20 Jahre im Eichenfaß gelagert aus dem Haus Real Tesoro	<b>4,90</b>	<b>7,90</b>	<b>14,50</b>
<b>Casajuana Cuarto de Siglo</b> 25 Jahre im Eichenfaß gelagert von Bodegas Centro Españolas, La Mancha	<b>4,90</b>	<b>7,90</b>	<b>14,50</b>
<b>Casajuana 1892 Grandísima</b> Drei Jahrhunderte lachen uns aus diesem Glas entgegen, dessen Stammfaß im Jahr 1892 angesetzt wurde und seither in den Bodegas Centro Españolas, La Mancha, lagert. Von dort kommen auch unsere Allozo-Weine.	<b>11,50</b>	<b>19,50</b>	Denken Sie einfach an eine ganze Flasche



## CAVA

Cavas tragen diese Bezeichnung, weil ihnen das Markenrecht den Titel Champagner verwehrt....

Der Cava kommt aus dem Penedès, einer hervorragenden Weinregion vor den Toren Barcelonas. Im Keller unseres Cavamachers werden die Flaschen händisch gewendet. Viele Fledermäuse und ein seit dem 18.Jh. im Gewölbe eingemauerter Hauptmann passen auf, dass alles mit rechten Dingen zugehe und die Qualität stimme.

Glas      Flasche 0,7 l

<b>Cava Lácrima Baccus Brut</b> 12 Monate lagert diese Cuvée aus Macabeu, Parellada und Xarel.lo	<b>4,10</b>	<b>24,50</b>
<b>Cava Lácrima Baccus Brut rosado (= rosé)</b> Ebensolang lagert das oben genannte Traubengut, das allerdings vorher ein wenig auf der Maische gelegen war	<b>4,60</b>	<b>26,50</b>
<b>Agua de Valencia</b> , Cava mit Orangensaft	<b>4,10</b>	

Zur Erinnerung: **Der Cava ist ein beliebtes Mitbringsel.**

Wir verkaufen ihn auch „über die Gasse“.