



PORTUGAL

- ★★★★★ **N. V. MONSEHOR, VINHO VERDE DOC, QUINTA DA LIXA** 9,5%, DV, *Dottoressa* € 4,90 (Kontrollsiegel aus 2006) Schon beim Einschenken zartes Mousseux; frisch, zart mineralische Grünapfel Frucht; schlanke, leichtgewichtige Struktur, ausgesprochen süffig und animierend.
- ★★★★★ **2003 VEGA, DOURO DOC** 13%, TT, *Pfeiffer* € 6,60 Feine, samtige, dichte, aber auch klassische Fülle, guter Stoff, passendes Tannin, schon jetzt fein zu trinken, hat aber auch entsprechend Potenzial.
- ★★★★★ **2005 LUIS PATO CASTA BAGA, VR BEIRAS** 13%, PK, *Kuranda* € 8,40 („Casta“ heißt Rebsorte, in diesem Fall 100% Baga.) Witzige Nase, deutlich nach Fenchel; saftig-feiner, eleganter Beerenfruchtbiss, knackig, saftig, ein Wein zum Essen.
- ★★★★★ **2004 QUINTA DE CAMARATE, VR TERRAS DO SADO, J. M. DA FONSECA** 13,5%, NK, *Kuranda* € 10,80 Wunderschön süße, klassische Nase, Ribisel und Orangenschokolade, auch Krokant; am Gaumen eine ähnlich strukturierte, äußerst attraktive Aromatik, wunderschön, ausgezeichnet.
- ★★★★★ **2005 MEANDRO DO VALE MEÃO, DOURO DOC, QUINTA DO VALE MEÃO** 14%, NK, *Bruckner* € 15,80 Wow! Absolute Prachtnase, wunderschöne Dunkelfrucht, herrlich strahlender Biss, saftig, dicht, wunderschön, tolles Potenzial.

- ★★★ **2006 PAÇO DE TEIXERÓ, VR MINHO, MONTEZ CHAMPALIMAUD** 12%, DV, *Kuranda* € 6,60 Zarte, frische, blitzsaubere Apfel Frucht; am Gaumen geschmeidig und freundlich, dezente Exotik, Hauch Heublumen, sehr ordentlich.
- ★★★ **2005 „CSR“, VR ALENTEJANO, SANTANA RAMALHO** 12,5%, NK, *Dottoressa* € 8,90 Deutliche Vanille vom kräftigen Holzeinsatz; saftige Dichte, sehr modern, aber auch sehr ordentlich, gute Säure, moderates Tannin, sehr ordentlich.
- ★★★ **N. V. PORTAL MOSCATEL DOURO DOC, QUINTA DO PORTAL** 17,5%, *Griffkork*, *Bruckner* € 15,80 Helles Bernstein gold; sehr zarte Nase, die Muskatellerfrucht nur in Ansätzen ausgeprägt; am Gaumen weiche Fülle, der Alkohol ist logischerweise recht deutlich spürbar, im Ausklang ist die Sorte dann doch ein wenig spürbar.

SPANIEN

- ★★★★★ **2005 BESTUÉ FINCA SANTA SABINA, SOMONTANO DO** 14%, NK, *Magazin* € 13,90 (CS/TE 80/20) Wunderschön verwobene, Cassis und Holz perfekt verbindende Nase, auch tief; am Gaumen nicht ganz so komplex wie erwartet, dennoch unglaublich stoffig, hat aber viel Potenzial.
- ★★★★★ **2004 EL ÁRBOL BLANCO, UTIEL REQUENA DO, ARANLEÓN** 14%, NK, *Lamerchantile* € 19,97 (Bobal/TE/SY/ME/CS) Wunderschön tiefe, komplexe Dunkelfrucht, animalisch, fast

GLOSSAR

AOC	Appellation d'Origine Contrôlée, kontrollierte Herkunftsbezeichnung
CB	Cru Bourgeois
CBEx	Cru Bourgeois Exceptionnel
CBSup	Cru Bourgeois Supérieur
CC	Cru Classé
CS	Cabernet Sauvignon
DI	Diam-Kork (mit Fehlerfreiheitsgarantie)
DO	Denominación de Origen, Denominacio d'Origen, kontrollierte Herkunftsbezeichnung
DOC	Denominação de Origen Controlada, Denominazione di Origine Controllata, kontrollierte Herkunftsbezeichnung
DOCG	Denominazione di Origine Controllata e Garantita, kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung
DV	Drehverschluss
GC	Grand Cru
GCC	Grand Cru Classé
GL	Glasverschluss
IGT	Indicazione Geografica Tipica, typische geografische Bezeichnung
ME	Merlot
NK	Naturkork
PK	Presskork
PL	Plastikstöpsel
SY	Syrah/Shiraz
TE	Tempranillo
TT	Twin-Top-Kork, Presskork mit Naturkorkscheiben an den Enden
VR	Vinho Regional, Landwein

PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS

- ★★★★★ ausgezeichnet
 ★★★★ sehr gut
 ★★★ gut
 ★★ akzeptabel
 ★ schwach
 [★★★★] Weiß
 [★★★] Rot und Rosé