



## **Mehlo Spanische Weine**

Kornwestheim, August 2007

### **Mehlo Spanische Weine - Die Story**

Mehlo Spanische Weine, Kornwestheim, dieser Name steht seit Herbst 2004 für hochqualitative Weine und Spezialitäten aus den wichtigsten Anbaugebieten Spaniens. Bei der Auswahl der Weingüter, die von Reiner Mehlo repräsentiert werden, ist höchste Qualität der Weine der Maßstab. Die Weine werden von einer neuen Generation qualitätsbewusster Winzer und Önologen meisterlich ausgebaut. Diese innovativen Winzer und Önologen haben erkannt, welche Schätze Spaniens Sonne und das Terroir hervorbringen können. Den gleichen hohen Qualitätsansatz führt Reiner Mehlo auch bei seinen spanischen Delikatessen. Die kulinarischen Produkte, unter denen sich Oliven, Olivenpasten, Olivenöl, Jamon Iberico Bellota Schinken und Wurstspezialitäten finden, werden alle handwerklich in kleinen Familienbetrieben hergestellt.

Reiner Mehlo, 51, nutzte anlässlich seiner zahlreichen Geschäftsreisen, die ihn nach Spanien führten, die Gelegenheit um mit der neuen Generation der jungen Winzer zu fachsimpeln und zu diskutieren. Seine Begeisterung für spanische Weine und Delikatessen führte letztendlich zu der Entscheidung aus seiner Passion eine neue Profession zu machen. Im Herbst 2004 gründete er die Vertriebsgruppe Mehlo Spanische Weine.

### **Das Portrait Reiner Mehlo**

Was bringt einen seriösen schwäbischen Mittelständler dazu sein gut gehendes Unternehmen der Elektronikbranche zu verkaufen und sich auf das neue Terrain „Spanische Weine“ einzulassen? Wagemut oder gar Leichtsin? Nein, dies sind keine schwäbischen Tugenden! Es ist die Besessenheit! Übrigens, durchaus eine typisch schwäbische Tugend, die sicherlich auch mit ein Antrieb für berühmte Tüftler und Erfinder aus dem Schwabenland war. Es ist die Besessenheit und Begeisterung für den spanischen Wein, die er schon so lange hegt. Für den Beruf des Winzers, der für ihn schon mehr einer Berufung gleichkommt. Gefolgt von der Liebe zum Land und den Menschen, die er in langen Jahren beruflicher Kooperation kennen und schätzen lernte. Deren Sprache er inzwischen so gut spricht, das auch einer engeren Zusammenarbeit keine Grenzen mehr gesetzt sind.

Und schließlich lockte nicht nur ihn, sondern auch seine Familie, das neue beschwingte Lebensgefühl, das Spanien in den letzten Jahren erfasst hat, mitzuerleben.



### **Der stolze Weinbergbesitzer Reiner Mehlo**

Guter Wein braucht Zeit. Der Reifeprozess ist soweit abgeschlossen, dass Reiner Mehlo sich ein Jahr nach Geschäftsgründung entschlossen hat, nicht nur spanische Weine und kulinarische Spezialitäten zu importieren, sondern auch seine eigenen Weine zu produzieren. Seit Anfang des Jahres 2005 ist er selbst stolzer Besitzer von Weinbergen in der Region D.O. Priorato, in der Nähe von Falset, Spanien.

Unter der Regie des Önologen Isaac Rabadà werden Garnacha und Cariñena angebaut. Auch in reinsortige Weine investiert er viel Mühe und baut Merlot und Syrah aus.

Nach der Premiere auf der ProWein 2005 stellte Reiner Mehlo ein Jahr später den ersten Mehlo Syrah Selección Privada 2004, sowie den Mehlo Merlot Selección Privada 2004 vor. Im September 2007 kommt der Mehlo Coll de Moli 2005 Selección Regina, der erste eigene Wein aus der Lage Coll de Moli (D.O. Priorat), auf den Markt.

Alle Weine der Bodegas Mehlo haben eine mindestens neunmonatige Reife in französischer Eiche erfahren und reifen lange Zeit in der Flasche, um zu sich zu runden und fruchtigen, sortentypischen Gewächsen zu entwickeln.

### **Die Vertriebswege - Auf Anhieb drei Sterne!**

In der Kernzielgruppe „Gehobene Gastronomie“, konnten erfreulicherweise bereits nach kurzer Zeit erste Erfolge erzielt werden.

Nur ein Beispiel sei genannt: Selbst im hart umkämpften spanischen Markt, überzeugten die Weine des Partners Cellers Camp De Tarragona. Auf Anhieb schafften es drei Weine und Cava auf die Weinliste der renommierten spanischen Restaurants von 3\* Koch Santi Santamaria, in Barcelona und Madrid. Auch die deutsche Kochelite hat die Produkte kennen und schätzen gelernt, viele Spitzenköche haben Weine und Delikatessen aus dem Portfolio von Mehlo Spanische Weine auf die Karte genommen.



**Die Partner der Mehlo Spanische Weine Vertriebsgesellschaft stellen sich vor:**

	<b>Seite</b>
<b>Die Weingüter</b>	
Bodegas Mehlo, D.O. Katalonien, D.O. Priorat und D.O. Siurana.....	4
Cellers Triada, D.O. Katalonien .....	6
Cellers Carles Andreu, D.O. Cava (Conca de Barberà) .....	8
Bodegas y Vinedos Fernández de Arcaya, D.O. Navarra .....	10
Bodegas Solar De Ayala, D.O.Ca. Rioja.....	12
Bodegas Sonsierra, D.O.Ca. Rioja .....	14
Bodegas Fuentenarro, D.O. Ribera del Duero.....	15
Bodegas Angel Rodriguez Vidal, D.O. Rueda .....	17
Bodegas Carmen Rodriguez Mendez, D.O. Toro .....	18
Bodegas Señorío de Los Arcos, Vinos de la Tierra de León.....	19
Bodegas Coloma, Vinos de la Tierra Extremadura .....	20
<b>Die Delikatessen-Erzeuger</b>	
La Masrojana, El Masroig, Tarragona.....	22
Don Iberico, Guijuelo, Salamanca .....	23



## **Bodegas Mehlo, D.O. Katalonien, D.O. Priorat und D.O Siurana**

Das Weingut:

In herrlicher Lage und Nachbarschaft im Priorat zwischen Belmunt und Falset hat Reiner Mehlo seine ersten Weinberge mit vier Hektar Anbaufläche erstanden. Hervorragende Weine werden hier gefertigt.

Die Weine:

Mehlo Merlot 2004 Selección privada

Ein 100-prozentiger Merlot aus der Lage Gaia der Finca Mas Arago. Mit diesem Wein startete Bodegas Mehlo in den deutschen Weinmarkt: mit einem Gewächs, das sich von den bisher gekannten Weinen Spaniens deutlich abhebt.

Beim Mehlo Merlot 2004 wird bereits das Kriterium des neuen spanischen Weingesetzes für Lagenweine (Vino de Pago) erfüllt. Ein reinrassiger Merlot aus der Lage Gaia, Finca Mas Arago/D.O. Katalonien, aus dem Jahre 2004. Er wurde für ca. neun Monate nach dem Abschluss der Stahltank-Gärung in neue französische Eiche gelegt. Die Trauben wurden vollreif von Hand geerntet, um nur die besten in die Maischegärung zu geben. Dieser Merlot 2004 ist ein Wein, der großes Potential für mehrere Jahre Lagerung hat.

Mehlo Syrah 2004 Selección privada

Ein 100-prozentiger Syrah aus der Lage Montagut der Finca Mas Arago. Aus der autochthonen Rebsorte Syrah entstand ein Wein voller tiefgründiger Aromatik und mit einer für junge Weine ausbalancierten Struktur mit den sortentypischen Eigenschaften der Syrahtraube. Mehrere Monate Lagerung in neuer französischer Eiche versprechen ein langes Entwicklungspotential.

Mehlo Coll de Moli 2005 Selección Regina (ab September 2007)

Eine vollmundige Cuvée aus Garnacha und Cariñena aus der eigenen Lage Coll de Moli im Priorat.

Bereits vor offiziellem Verkaufsstart ließ sich der 3\*-Koch Santi Santamaria, Barcelona und Madrid, über die Hälfte der insgesamt 1500 abgefüllten Flaschen reservieren. Er wird den Wein exklusiv unter seinem Patronat im 2\*-Lokal St. Celoni im Hotel Hesperia in Madrid ausschenken.



## SPANISCHE WEINE

Das Olivenöl:

Mehlo dolium - Arbequina Extra Virgin Olive Oil (D.O. Siurana)

Das Olivenöl besteht zu 100 Prozent aus den Arbequina-Oliven der Finca Mas Aragó. Arbequinas sind sehr klein und äußerst schmackhaft, die Sorte ist typisch für das Priorat und die darin gelegene D.O. Siurana. Durch sanfte hydraulische Kaltpressung auf Mühlrädern aus Olivenholz wird das Öl aus den Oliven gewonnen. Die Cooperativa de Salomo füllt das gewonnene Öl für die Bodegas Mehlo schonend in Halbliterflaschen und Fünfliterkanister ab. Das Olivenöl ist in der Farbe nahezu grün und enthält keinerlei störenden Säureanteile: Im Geschmack nussig und mit feinsten Duftnuancen.

In einer Verkostung des Rolf Heyne Verlags wurde es im März 2007 zu dem besten Olivenöl Spaniens gekürt.\*

\*Quelle: Olivenöl – Der Guide für Kenner und Genießer, Collection Rolf Heyne, S. 9 und S. 177



### **Cellers Triada, D.O. Katalonien**

Das Weingut:

Im Gebiet des Baix Penedés, nördlich von Tarragona gelegen, verfügt die Bodega über eigene Weinberge auf der Finca Mas Aragó. Nahe dem Zisterzienser-Kloster Santes Creus, am Fluß des Riera Aquamurcia auf einer Höhe von 500 - 670 Metern gelegen, produziert das Weingut wahre Ausnahmeweine und Cavas.

Der in Spanien renommierte Önologe Isaac Rabadà hat das ehemalige Weingut Cellers Camp de Tarragona Anfang 2006 übernommen, nachdem er dort bereits seit 2002 sein Können gezeigt hat. Isaac Rabadà legt Wert darauf, moderne, aber nicht modisch erscheinende Weine herzustellen. Seine Weine sind in den besten Restaurants der Welt auf der Weinkarte zu finden.

Die Anbauflächen:

50 ha sind bebaut, von gesamt 90 ha in D.O. Katalonien und D.O. Penédes. Bestockt mit neuen und alten Reben der Sorten Merlot, Tempranillo, Syrah und Weißwein-Sorten wie Chardonnay und der autochthonen Traube Parrellada.

Die Weine:

Es werden hochwertige Weine und Cavas produziert und in der eigenen Bodega in La Secuita ausgebaut. Mit modernster Kellertechnik ausgestattet, werden Tintos aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Ull de Llebre (Tempranillo) in verschiedensten Varianten kreiert.

#### **Gamez Alba Negre 2002**

Der Gamez Alba Negre 2002 ist ein Wein, der sich hervorragend aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Tempranillo kreieren ließ. Seinen fruchtigen Charakter erhält er von den Trauben aus der Finca Mas Aragó. Er lässt sich zu vielen Gelegenheiten genießen. Die Abrundung der langen Fassreife erfolgte vor dem Verkaufsstart durch die Assemblage des Cabernet Sauvignon mit Tempranillo und Merlot.

#### **Gamez Alba 150 Barricas Merlot 2002**

Der Gamez Alba 150 Barricas Merlot 2002 wurde aus einer Auswahl von über 200 Fässern selektiert und nur die besten 150 Barriques wurden mit 20 Prozent Tempranillo in der Flasche assembliert. Dieser Wein erhielt seine Eleganz und Kraft während des Fasslagers und der Flaschenreife von mindestens sechs Monaten.



## SPANISCHE WEINE

### Gamez Alba Chardonnay 2003

Auch der Gamez Alba Chardonnay 2003, welcher ausschließlich im Barriquefass aus französischer Alliereiche fermentiert wurde, ist eine wahre Explosion von Aromen in Nase und Gaumen.

### Der Cava:

Hochwertiger Cava wird in traditioneller Methode gereift und vinifiziert.

### Gran Cava D'Abbatis

Der Gran Cava D'Abbatis wird zu 100 Prozent aus der autochthonen Traube Parellada gewonnen, und nur aus ausgewählten, alten Weinstöcken gelesen. Wie die Bezeichnung Gran bereits sagt, ist die Mindestreifezeit auf der Flasche 18 Monate und unterliegt der stetigen und strengen Kontrolle des Önologen Isaac Rabadà.

Dabei entsteht aus dem nach Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln schmeckenden Grundwein ein sehr eleganter und ausbalancierter Cava, der es mit den Besten seiner Zunft sehr wohl aufnehmen kann. Dieser Cava wurde bei der MUNDUSvini 2005 mit einer Silbermedaille ausgezeichnet.

Cellers Triada (ehemals Cellers Camp de Tarragona) wird in Deutschland exklusiv von Mehlo Spanische Weine vertrieben.



### **Cellers Carles Andreu, D.O. Cava (Conca de Barberà)**

Das Weingut:

Weit oben in der Conca de Barberà liegen die Weinberge des hochmodernen Weinguts von Carles und Ramon Andreu. Durch die Beckenlandschaft geschützt, gedeihen die Trauben unter optimalen klimatischen Bedingungen zu höchster Qualität. Die Grundweine werden nach alter traditioneller Methode im eigens für den Verdeprozess konstruierten Kellern gereift. Die Mischung aus Klima, Modernität und Tradition machen diese Cavas zu den besten der Region.

Die Cavas:

Die Cavas werden traditionell nach Methode Artesanal hergestellt.

#### **Cava Gran Reserva Brut Nature**

Die Voraussetzung für einen solchen Spitzen-Cava ist die perfekte Reifung der beiden autochthonen Rebsorten Parellada und Macabeo. Die zweite Gärung auf der Flasche findet mindestens 36 Monate, bei einer konstanten Temperatur von 14° C. statt. Die Verkostungsnoten dieses Gran Reserva, der viele Auszeichnungen erhalten konnte: Goldgelbe, klare Farbe mit langanhaltender Perlage und feinsten, subtiler Fruchtnote.

#### **Cava Trepat Extra Brut - Rosado**

Die Tradition und das Können der Winzer und Önologen, die sich an die alten und fast vergessenen Rebsorten ihrer Region erinnern, zeigt sich bei diesem Cava. Aus der autochthonen Sorte Trepat vinifiziert Carles Andreu den Cava Trepat Extra Brut, der aus einer alten Rotweinsorte der Conca de Barberà, als Ausdruck seiner Liebe zum Terroir, vinifiziert wird. Die kirschrote Farbe, die feine Perlage und der ausgefallene Charakter versprechen vollen Genuss.

#### **Cava Brut Nature Reserva Barrica**

Die Steigerung des Cava Gran Reserva Brut Nature erlebt man (und Frau) als Brut Nature Reserva Barrica, der sechs Monate in Eichenholzbarriques reift und danach erst eine Mindestlagerdauer auf der Flasche von 30 Monaten erhält.

Hier zeigt sich die ganze Erfahrung des Önologen Juan Rabadà, sich auf Experimente einzulassen. Mit einer feinen gelben Farbe ausgestattet, erschließen sich dem Genießer feine Nuancen von tropischen Früchten, wie Ananas, Mango und Banane, welche perfekt in



die feine Perlage eingebunden sind. Einzigartige Coupage für die besonderen Anlässe des Lebens.

Der Wein:

Trepát Barrica 2004

Als eine außergewöhnliche Besonderheit im Weinmarkt Spaniens hat der Önologe Joan Rabadá aus der autochthonen und selten gewordenen Rebsorte Trepát den Trepát 2004 kreiert. Ein Wein, der nach der vollständigen ersten Gärung für acht Monate in neuen französischen Eichenbarriques zu einem runden, mit sanften Tanninen und Struktur geprägtem Wein gereift ist.

Die besten Weinmacher der Region und höchster technischer Standard ließen diesen Wein, von dem es nur ca. 5.000 Flaschen gibt, entstehen. Dieser Trepát ist wahrlich exklusiv: er ist der einzige Trepát des herausragenden Jahrgangs 2004, der in Deutschland zu finden ist.

Cellers Carles Andreu wird in Deutschland exklusiv von Mehlo Spanische Weine vertrieben.



### **Bodegas y Vinedos Fernández de Arcaya, D.O. Navarra**

#### Das Weingut:

Das am Jakobsweg in Navarra gelegene Weingut wird heute in der achten Generation von den Brüdern Miquel und Joaquin de Arcaya geführt. Der traditionelle Familienbetrieb befindet sich auf einem vier Hektar großen Gelände in Los Arcos. Miquel Fernández de Arcaya, diplomierter Agraringenieur und Önologe fungiert seit über 15 Jahren auch als sein eigener Kellermeister. Das modern geführte Weingut erzeugt hochwertige Rotweine ohne jedoch die Herstellung von jungen und typischen Rosés zu vernachlässigen.

#### Die Anbauflächen:

Auf einer Anbaufläche von 69 ha werden 40 ha mit Tempranillo, 24 ha mit Cabernet Sauvignon, vier Hektar mit Merlot und ein Hektar mit Garnacha bepflanzt.

Der große Anklang, den die Weine in den letzten Jahren fanden, hat die Brüder dazu bewogen ihre Rebfläche um weitere elf Hektar zu erweitern.

#### Das Credo:

Für die Familie Fernández de Arcaya ist der Weinbau Lust und Leidenschaft.

Ihr Credo lautet: „Wir wollen mehr als eine Flasche mit einem Etikett drauf. In jeder Flasche Wein, die wir herstellen, steckt auch ein Teil von uns selbst. Wir verwenden ausschließlich Trauben aus unseren eigenen Weinbergen, von Hand gelesen, die wir nach modernsten Methoden und den höchsten Qualitätskriterien ausbauen.“

#### Die Weine:

Viele Weine haben eine Mindestfasslagerung von neun Monaten in Barriquefässern aus amerikanischer Eiche. Die Reservas liegen mindestens drei Jahre in Barriquefässern. Die modernen Cuvées aus Cabernet Sauvignon und Tempranillo verleihen den Weinen ihren typischen Charakter. Durch die relativ lange Fasslagerung haben die Weine auch ein enormes Alterungspotenzial.

Unter der Marke Viña Perguita werden vorwiegend Coupagen von Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot und Garnacha vinifiziert.



## SPANISCHE WEINE

### Viña Perguita Rosado 2005

Auch der elegante Viña Perguita Rosado 2005 kommt als junger Wein bei allen Gelegenheiten zum Zuge. Ein fruchtbetonter und harmonisch abgestimmter Wein zu allen Gelegenheiten.

### Vino Perguita Tinto 2004

Ein Vino Joven aus Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Garnacha aus dem Sommer 2004. Um die Farb- und Aromastoffe bestens zu lösen wurde er zwölf Tage unter strengster Kontrolle und mehrfacher Umwälzung auf der Maische vergoren, und dann erst im Stahltank ausgebaut. Anschließend wurde der Wein einige Monate in Holz gelegt um die feinen Tannine und die Fruchtaromen noch besser zur Reife zu bringen. Lange, betörende Fruchtnoten nach Waldfrüchten, eingebunden in eine brillante, kirschrote Farbe und ein langer sauberer Nachhall im Gaumen kennzeichnen diesen Wein. Durch die Fassreifung gewinnt der Wein täglich an neuen Aromen. Bestens zu Fleischgerichten und Gegrilltem, Käse oder einfach so zu trinken.

### Viña Perguita Crianza 2000

Aus dieser Reihe wird auch der wundervolle Viña Perguita Crianza 2000 zu einem Erlebnis, was meisterliche Weinkultur auf dem Gut von Fernández de Arcaya bedeutet.

Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Merlot werden zu einer Coupage verschnitten, welche am Gaumen und im Abgang lange Genüsse verschaffen. Begleitet von Fruchtaromen und würzigen Noten, hat dieser Wein seine Trinkreife bereits erreicht, kann aber auch noch länger reifen.

### Fernández de Arcaya Reserva 1995

Fernández de Arcaya Reserva 1995, feinste Aromen nach Kirschen, etwas Dörrobst eingebettet in kräftige Tannine, gut eingebundene Säure, langer Nachhall und anhaltender Eindruck eines reinsortigen Cabernet Sauvignon aus einer Lage des Weingutes. Ein Spitzenwein aus dem Hause Fernández de Arcaya, der beim MUNDUSvini 2006 mit einer Silbermedaille ausgezeichnet wurde.

### Fernández de Arcaya Reserva 2001

Auch der jüngerer Bruder des Reserva 1995, der Fernández de Arcaya Reserva 2001, erhielt bereits eine MUNDUSvini 2006-Silbermedaille. Er lagerte insgesamt 30 Monate im Barrique, so dass seine Tannine feiner ausgebaut sind als beim sechs Monate kürzer im Barrique lagernden 1995-er Jahrgang.



### **Bodegas Solar de Ayala, D.O.Ca. Rioja**

Das Weingut:

Bodegas Solar de Ayala aus Fuente liegt in der Nähe von Logroño, der Hauptstadt des Rioja-Gebietes. Die am Fuße der Sierra Cantabrica gelegene Bodega profitiert vom starken Wechsel der Temperaturen. Tageshitze und nächtliche Kühle lassen die optimale Balance des Säure- und Fruchtzuckerspiegels entstehen.

Winzer Emilio Aguillo zählt zu den Großen seines Fachs. Zwanzig Jahre Erfahrung als Weinfachberater in der gesamten D.O.Ca. Rioja und D.O. Navarra. Er beriet die renommiertesten Weingüter und machte deren Weine zu den Besten aus der Region Rioja.

Die Anbauflächen:

18 ha Gesamtanbaufläche. 15,5 ha mit 25 Jahre alten Rebstöcken Tempranillotrauben und 2,5 ha Graciano – zehn bis zwölf Jahre alte Rebstöcke.

Die Weine:

#### **Solar de Ayala Crianza 2001**

Jetzt stellt Emilio Aguillo mit dem Jahrgang 2001 von Solar de Ayala einen Crianza vor, der seinem Vorgänger 2000 in nichts nachsteht. Ein Rioja con alta expression, was so viel heißt, dass er sich aus der klassischen Rioja weit abhebt und als ein moderner Wein aus 90 Prozent Tempranillo und 10 Prozent Graciano-Trauben vinifiziert wird. Beides autochthone Trauben, die nach sorgfältiger Behandlung und der Erstgärung in kleineren Edelstahl tanks ihre Vollendung und Reifung in neuen französischen Eichenbarriques erfahren.

Ein Wein von einer dunkelroten, fast schwarzen Farbe mit betonten Fruchtnoten in Nase und Gaumen. Strukturierter Körper mit schöner und sanft eingebundener Säure. Langer und anhaltender Abgang zeichnen ihn aus. Dieser Wein wurde auf der MUNDUSvini 2005 und 2006 jeweils mit der Silbermedaille prämiert.

#### **Solar de Ayala Joven 2005**

Der Jungwein aus dem Hause Solar de Ayala. „Ein fruchtiger, kräftiger, schöner und eleganter Jungwein“, wie David Schwarzwälder (Fachjournalist für Spaniens Weine) ihn treffend beschreibt. Ein Rioja aus 90 Prozent Tempranillo und 10 Prozent Graciano-Trauben, der ohne Fassreifung im April 2006 abgefüllt wurde. Aromenvielfalt von dunklen Beeren und Schwarzkirschen, leichte Gewürznoten vereinen sich harmonisch mit den sanften Tanninen der Trauben.



## **SPANISCHE WEINE**

Solar de Ayala wird exklusiv von Mehlo Spanische Weine in Deutschland vertreten.



### **Bodegas Sonsierra, San Vicente de la Sonsierra, D.O.Ca. Rioja**

Das Weingut:

Der kleine Ort San Vicente de la Sonsierra liegt im Gebiet der Rioja Alta, dem höher gelegenen Teil der Rioja, in dem besonders feiner Wein wächst. Gegründet wurde die Cooperative bereits 1962, doch unter neuer Leitung gab es ein Bestreben der Önologen einen neuen Stil von Weinen zu kreieren. Im Jahr 2002 folgten somit ein Neubau der Betriebsgebäude und eine neue technische Ausstattung. Vier Jahre später investierten die 195 Mitglieder erneut in eine verbesserte Kellertechnik, um mit ihren 680 Hektar Rebflächen noch bessere Weinqualität erzielen und im internationalen Wettbewerb bestehen zu können. Auf Anhieb ist dies mit dem Iporos Crianza 2004 Vendimia Seleccionada gelungen.

Der Wein:

Iporos Crianza 2004 Vendimia Seleccionada

Ausgesuchtes, handverlesenes Traubengut in einer kontrollierten Kaltvergärung aus 40 Jahre alten Rebstöcken der Tempranillo-Traube mit anschließender 22-tägiger, temperaturkontrollierter Maischegärung. Nach 14-monatiger Reifung in neuen amerikanischen Barriquefässern entstand ein Wein höchster Eleganz. Die folgenden mehr als zwölf Monate Flaschenreife bekamen dem Wein sehr gut und der Erfolg lässt sich sehen: Bei der Verleihung des Zarcillo-Preises im Jahr 2007 erhielt dieser Wein unter den drei spanischen Preisträgern die Auszeichnung „Großes Gold“.



### **Bodegas Fuentenarro, La Horra, D.O. Ribera del Duero**

Das Weingut:

Die Bodega im Sortiment von Mehlo Spanische Weine stammt aus dem Herzen der großen Region um die Ribera del Duero, wo sich die besten und berühmtesten Weingüter Spaniens ihren Namen gemacht haben. Die Weinberge um La Horra liegen in den anerkannt besten Zonen der Ribera Del Duero, in einer Höhenlage von rund 800 m über dem Meer. Peter Sisseks großer Pionierwein Pingus stammt aus der gleichen Lage wie die Viña Fuentenarro-Weine. In der kleinen Familien-Bodega Fuentenarro hat Reiner Mehlo wunderbare Weine gefunden. Mehr Wein für wenig Geld aus dieser Region gibt es nur sehr selten!

Die Weine:

Viña Fuentenarro 2004 Barrica

Der klassische Tempranillo, aber nur vier Monate in amerikanischer Eiche ausgebaut, ist ein mit hervorragender Kellereitechnik gemachter Rotwein.

Trotz des jugendlichen Alters hat der Wein eine feine Aromenstruktur nach schwarzen Kirschen und mit einer pfeffrigen Note, leicht animalische Töne. Eine schöne Komplexität erschließt sich dem Genießer. Er eignet sich hervorragend zu Fleischgerichten, kräftigen Aufläufen und Käsegerichten. Langes Lagerpotential, doch auch jetzt schon trinkreif. Dieser Wein wurde mit der Goldmedaille auf der MUNDUSvini 2005 ausgezeichnet.

Viña Fuentenarro Crianza de Viñedos de 35 Años 2003

Der Viña Fuentenarro Crianza de Viñedos de 35 Años 2003 wurde aus den Trauben der 35 Jahre alten Tempranillo-Rebstöcke gekeltert. Er reifte zwölf Monate in Barriquefässern aus französischer und amerikanischer Eiche. Unter hervorragenden Bedingungen konnte er zu einem saftigen, fruchtbetonten und vollmundigen Tempranillo-Wein ausgebaut werden. Samtig weiches Tannin und das Aromenspektrum von saftigen, reifen Kirschen, Brombeeren und typischen Vanille- und Gewürznoten mit einem Hauch von Orangenschale lassen ihn zu einem wahren Meisterwerk werden. Er wurde beim Großen Internationalen Weinpreis MUNDUSvini 2006 mit einer Silbermedaille ausgezeichnet.

Viña Fuentenarro Venidimia Seleccionada de Viñedos de 35 Años 2005

Aus der Ernte 2005 hat die Önologin Sandra Ayuso eine Selección vinifiziert und nur in einer kleinen Menge für ausgewählte Kunden abgefüllt. Trotz seiner Jugend ist dieser Wein bereits eine wahre Gaumenfreude an Saftigkeit und eleganter Frucht. Auch wenn er nur acht



Monate in Barriques aus französischer Eiche lag, hat er ein hohes Potential für die nächsten Jahre.

Neue Kreation: Viña Baccinete 2005, Vino de mesa, Rosado

Als klassischer "Clarete" aus Tempranillo und Garnacha wurde der Rosado des Jahres 2005 ausgebaut. Ein typischer Tischwein, der im großen Holzfass entstand. Dieser ungefilterte Wein kommt mit einer fülligen, betörenden Fruchtaromatik und sanftem Schmelz am Gaumen daher. Als Versuchswein gedacht, wurde er nur in sehr geringen Mengen exklusiv für Mehlo Spanische Weine produziert.

Mehlo Spanische Weine vertreibt in Deutschland die Weine der Bodegas Fuentenarro exklusiv.



### **Bodegas Angel Rodriguez Vidal, D.O. Rueda**

Das Weingut:

Die kleine Region südlich von Valladolid ist die Heimat der Weine aus der D.O. Rueda. In einem sehr überschaubaren Gebiet werden vorwiegend die Rebsorten Verdejo und Sauvignon Blanc angebaut. Weißweine mit sehr fruchtigen Noten und schönem Körper sind die Spezialität dieses Landstriches. Bei der Familie Rodriguez Vidal in La Seca ist Mehlo Spanische Weine nach vielem Suchen auf einen Verdejo der Extraklasse gestoßen, der sogar im englischen Königshaus als einziger spanischer Weißwein gereicht wird.

Der Wein:

Martinsancho 2005

Der Weißwein wurde reinsortig aus der Traube Verdejo (autochthone Rebsorte) nach klassischer Vinifizierung gewonnen. Helle Reflexe, eine beinahe strohgelbe Farbe und ein fruchtiges, nach Gräsern und Johannisbeeren duftendes Aroma ergießen sich ins Glas. Die Fruchtigkeit dieses Weines ist überraschend.

Bodegas Angel Rodriguez Vidal wird in Deutschland von Mehlo Spanische Weine exklusiv vertreten.



### **Bodegas Carmen Rodriguez Mendez, D.O. Toro**

Das Weingut:

Dieses Weingut ist die Entdeckung eines Besuches von Reiner Mehlo in Castilla y Leon, der nördlich von Madrid gelegenen Region um die Städte Valladolid, Salamanca und Zamora. Im Herzen der D.O. Toro fand Reiner Mehlo unter vielen bekannten Namen die Familie Rodriguez Mendez, welche bei der Stadt Toro seit wenigen Jahren unter der Führung des Sohnes Guillermo zwei reinsortige Tintos del Toro ausbaut. Auch ein besonderer Weißwein wird von der Familie Rodriguez Mendez erzeugt. Nur wenige Hektar besitzt die Familie und daher ist eine Produktion nur in kleinen Mengen möglich.

Die Weine:

Carodorum 2003

Ein Wein der seinesgleichen sucht! Von handgelesenen, vollreifen Tinto del Toro Reben (Tempranillo) wurde der erste Wein bereits eine Fruchtbombe, jedoch ohne marmeladig zu sein. Feine präsen Säure, verbunden mit Kirschen und dunklen, sortentypischen Beerenaromen, lassen den Mund und die Nase bereits jubeln. Langer, weicher Abgang und feine Tannine, darüber freut sich der Gaumen!

Carodorum Selección 2003

Dieser Wein wurde aus einer handverlesenen Ernte des Traumjahrgangs der Region Toro gemacht. Er ist die Top-Leistung der Önologen dieser Bodega. Noch weicherer Schmelz, erreicht durch die sorgfältige Fasslagerung in neuen französischen Barriques und der Auswahl besonderen Lesegutes, erfreuen den Genießergaumen. Wie aus dem Namen schon zu entnehmen ist, Goldschmiedekunst im Weinbereich der höchsten Klasse! Von diesem Wein wurden nur 1.500 Flaschen erzeugt.

Carodorum Malvasia 2005

Dieser Wein wurde im Stahltank sechs Monate auf der Hefe ausgebaut. Glänzend goldene Farbe, intensives Aroma, dicht und voluminös zeigt er sich mit seiner Frische, und den sortentypischen Aromen der Malvasiatraube. Ein junger Weißwein, der als feiner Essensbegleiter und auch zur Erfrischung getrunken werden kann. Nur 1.500 Flaschen wurden abgefüllt, was für die Exklusivität dieses Weins spricht.

Die Weine von Bodegas Carmen Rodriguez Mendez werden in Deutschland exklusiv über Mehlo Spanische Weine vertrieben.



### **Bodegas Señorío de Los Arcos, Vinos de la Tierra de León**

Das Weingut:

Das Weingut setzt Tradition und Kultur des Weins fort, die auf das römische Reich zurückgehen. Bodegas Señorío de Los Arcos hat zwei Keller, einer von ihnen in den Bereichen der Stadt León und den anderen in Ardoncino, 15 Kilometer weiter. Die Weine werden mit besonderer Sorgfalt erzeugt. Saturnino Nuñez ist Önologe und Inhaber der Bodegas, die 1954 gegründet wurde. Seine langjährige Erfahrung im Weinausbau nutzt er, um den Wein mit hervorragender Qualität an- und auszubauen. Beste Qualität ist sein Ziel: „Gib dem Wein den besten Rohstoff (Trauben) und die besten Bedingungen, dann kannst du ein ausgezeichnetes Resultat erhalten.“

Die Anbauflächen:

Auf 100 Hektar baut das kastilische Weingut autochthone Rebsorten wie Prieto Picudo, Mencia, Tempranillo, Verdejo und Viura an, eine kleine Fläche ist mit Gewürztraminer bepflanzt. Die Lese erfolgt per Hand in kleinen Behältern zu 20 Kilo, damit die Trauben weitestgehend unbeschädigt in den Keller gelangen. Zur Reifung der Weine nutzt die Bodegas Fässer aus amerikanischer und französischer Eiche.

Der Wein:

Vega Carriegos Rosado 2006

Ein reinrassiger Rosado aus einer Bodega, die sich den Rebsorten Kastiliens widmet. Aus Prieto Picudo entstand dieser frische Rosado, der exzellent zu Fisch und Sommergerichten passt. Bestechende Farbe, Nase mit vielen roten Früchten und ein feines Säurespiel zeichnen diesen frischen Sommerwein aus. Ein Wein, der jung getrunken werden sollte.

Goldmedaillengewinner beim Concours Mondial de Bruxelles 2007



### **Bodegas Coloma, Vinos de la Tierra Extremadura, Badajoz**

Das Weingut:

Die Extremadura liegt im äußersten Südwesten Spaniens, nahe der portugiesischen Grenze und gilt als eine der heißesten Regionen des Landes. Unter der önologischen Leitung der jungen Winzerinnen Amelia und Helena Coloma, die das Weingut von ihrem Vater übernahmen, werden autochthone und französische Traubenstämme meisterlich vinifiziert. Dort werden auf eigenen Lagen nur Trauben zu Weinen gemacht, welche der strengen Kontrolle, der familieneigenen Erfahrung und dem Wissen um die herausragenden Qualitäten gerecht werden. Amelia Coloma: „Ich lernte von Kindesbeinen an, was es ausmacht, neben Technik und moderner Kellereiwirtschaft, die Natur mit in die Weinbereitung einzubeziehen.“

Die Spezialitäten sind die Weißweine, die zu ganz großen Gewächsen vinifiziert werden. Auch das Wissen um die besondere Qualität von Trauben aus alten Weinstöcken lassen die Rotweine von Bodegas Coloma zu wahren Geschmackserlebnissen werden. Deshalb setzt das Weingut sowohl auf reinsortige Cabernets, Garnacha Roja und Merlots, als auch auf Cuveés aus diesen Weinen.

Die Weine:

Coloma Viura Blanca 2005

Dieser frische Wein entstand aus der autochthonen Viura-Traube (auch Macabeo genannt) mit einem geringen Anteil von Moscatell. Er hat herrliche Fruchtaromen von Pfirsich, Passionsfrüchten und reifer Banane, ist von angenehmer Frische mit ausgewogener Säure. Ein wunderbarer Wein zu sommerlichen Gerichten. Besonders zu empfehlen zu Fischgerichten, aber auch zu einer Käseplatte mit würzigen Aromen. Dieser Wein erhielt die Silbermedaille beim MUNDUSvini 2006.

Viña Amelia Blanca 2005

Ein reinsortiger Wein aus der autochthonen Cayetana-Traube. Ein volles Bukett von exotischen Früchten entfaltet sich in der Nase. Wunderbar frisch mit ausbalancierten Aromen. Dieser Wein passt hervorragend zu Fisch, Meeresfrüchten und Rohmilchkäse.

Coloma Garnacha Roja 2005

Ein reinsortiger Tinto Joven aus Garnacha-Trauben. Handgelesen und in klassischer Rotweinvinifikation gemacht. Tiefes, dunkles Purpurrot, sanfte Aromen von Himbeeren,



Kirschen und schwarzen Johannisbeeren geben dem Wein einen weichen und lang anhaltenden Gaumen. Dieser Wein passt hervorragend zu dunklem Fleisch, Wild und Käse.

Coloma Selección Torre Bermeja 2002

Eine Cuvée aus den besten Trauben der Sorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Garnacha. Ausgebaut in Barriques aus amerikanischer Eiche. Dieser Wein ist sicherlich eine önologische Meisterleistung der jungen Winzerin Amelia Coloma. Das volle Bukett von reifen Trauben wird durch Vanillearomen wunderbar abgerundet. Langer sanfter Abgang und leichte Tannine machen diesen Wein zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Dieser Wein passt phantastisch zu Wildgerichten.

Coloma Selección Merlot 2004

Eine Spätlese aus einem reinsortigen Merlot. Dieser Wein wurde vergleichbar zu einer Beeren-Auslese gekeltert. Aus überreifen Trauben, die ca. zehn Tage später geerntet wurden, entstand dieser wunderbare Wein.



### **La Masrojana, El Masroig, Tarragona**

Der Betrieb La Masrojana wurde um 1970 von der Familie Folch gegründet. Anlass war ein Freund, der die Familie um das Einlegen seiner Oliven bat. So startete die Familie Folch einen Produktionsbetrieb für in Salzwasser und regionalen Kräutern eingelegte Oliven. Heute wird das kleine Familienunternehmen bereits in der dritten Generation geführt. Ergänzend zu Oliven im Glas werden seit langer Zeit auch Olivenpasten und Olivenöl erzeugt. Die Produkte der Marke La Masrojana sind heute weltweit in den besten Feinkostläden zu finden.

Die Philosophie des Familienbetriebs La Masrojana in El Masroig, in der Nähe von Tarragona (Nordostspanien), beruht auf ausgesprochen hoher Qualität und auf überwiegend regionalen Produkten. Die Familie arbeitet sehr naturverbunden, setzt keinerlei künstlichen Stoffe oder Konservierungsstoffe ein. Alle Produkte sollen „natürlich und hausgemacht“ schmecken. Die Verarbeitung der Oliven erfolgt bei allen Produkten auf traditionelle Weise.

#### **Arbequina-Oliven**

Die kleinen grünen Arbequina-Oliven werden in Salzwasser mit heimischen Kräutern mehrere Tage eingelegt. Dabei ist eine dunkle Lagerung bei konstanter Temperatur wichtig, um eine durchgängige Fermentation des Fruchtzuckers zu erreichen. Anschließend werden die Oliven erneut manuell kontrolliert. Nur die besten werden in ein Fass mit frischem Salzwasser und Kräutern zur weiteren Lagerung gegeben, bevor sie später in Gläser abgefüllt werden.

#### **Olivenpasten**

Die feinen Olivenpasten werden ausschließlich aus Oliven, versetzt mit Kräutern, Salz und geringen Mengen Olivenöl, erzeugt. So entstehen angenehm streichfeste und geschmacksintensive Pasten. Sie passen ausgezeichnet zu geröstetem Brot, Salatsaucen oder zu Tomatenscheiben mit Olivenöl. Auch als Dipp sind sie prima geeignet.



### **Don Iberico, Guijuelo, Salamanca**

Die luftgetrockneten Don Ibérico Schinken und Wurstspezialitäten von wild lebenden Cerdo Iberico-Schweinen sind besonders intensiv im Geschmack. Die dunkelhäutigen Schweine, liebevoll Pata Negra (Schwarzfüßchen) genannt, leben frei auf Wiesen. Dort ernähren sie sich von Kräutern. Bei Hitze ziehen sich die „Schwarzfüße“ gerne in die höher gelegenen kühlen (Kork-)Eichenwälder zurück, in denen sie ausschließlich Eicheln (Bellotas) fressen, die dem Schinken das typisch nussige Aroma verleihen. Durch die ständige Bewegung der Schweine bei der Eichelsuche wird das Fleisch besonders zart. Die drei- bis vierjährige Reifung des Schinkens in der Sierra Salamanca sorgt für seine Milde. Don Iberico Schinken werden auch als Reserva in den Markt gebracht (höchste Qualitätsstufe der Reifung).

Was bedeutet Bellota und Recebo:

Die freilaufenden Schweine sind das ganze Jahr auf den Wildweiden, sog. Dehesas unterwegs. Dort fressen sie sowohl Gräser und Kräuter, als auch die Eicheln (Bellotas) der dort stehenden (Kork-)Eichen. Mit der Bezeichnung Bellota wird die Fütterung ausschließlich mit diesen Eicheln unterstrichen, bei der Aufzucht Recebo wird nur in den letzten Monaten mit diesen Eicheln und mit Hülsenfrüchten zugefüttert. Das Schwein nimmt dadurch die Würznoten dieser Eicheln besonders intensiv auf. In der Qualitätsstufe steht Bellota über Recebo.

Jamon Iberico Bellota Reserva (Schinken) und Paleta Iberico Bellota (Schulter), geschnitten oder am Stück mit Bein bzw. Recebo ohne Bein

Aus dem Hinterlauf des Cerdo Iberico-Schweines werden diese Schinken gemacht. Das Fleisch mit Knochen wird erst sorgfältigst gepökelt, um danach drei bis vier Jahre in luftigen Trocknungshallen zu reifen. Dadurch entstehen das feine und würzige Aroma und die besondere Zartheit, welche nur in diesen Schinken Spaniens zu finden ist.

Lomo Iberico Bellota (Schweinlende), geschnitten oder am Stück

Die berühmte luftgetrocknete Schweinelende, von Hand pariert und sorgfältigst gepökelt, im Naturdarm belassen, mit feinen Fettäderchen durchzogen. Im Geschmack nussig wie die Eicheln (Bellotas), welche das Cerdo Iberico-Schwein auf den Dehesas (Wildweiden) zuletzt verspeiste.



Salchichon Iberico Bellota (Salami), geschnitten oder am Stück

Hergestellt aus dem magerem Fleisch und etwas Fett des iberischen Schweins mit Salz, Pfeffer und wenigen heimischen Kräutern gewürzt. Sorgfältigste Herstellung und Reifung wird garantiert. Ein harmonisches Gleichgewicht aller Bestandteile.

Chorizo Iberico Bellota (Paprikawurstspezialität), geschnitten oder am Stück

Hergestellt aus dem magerem Fleisch und etwas Fett des iberischen Schweins, mit Salz, Pfeffer und der bekannten Prise feinsten Paprika gewürzt. Sorgfältigste Herstellung und Reifung wird garantiert. Orangerote Farbe und feurige Schärfe. Ein harmonisches Gleichgewicht von Fett und feinstem Ibericofleisch.

Don Iberico Spezialitäten werden in Deutschland exklusiv von Mehlo Spanische Weine vertreten.

**Bezugsquelle:**

Mehlo Spanische Weine, Ulrichstr. 18, D-70806 Kornwestheim, Tel.: +49 7154 805314, Fax: +49 7154 805323, [rm@mehlo-spanische-weine.de](mailto:rm@mehlo-spanische-weine.de), [www.mehlo-spanische-weine.de](http://www.mehlo-spanische-weine.de)

**Pressekontakt:**

meister-plan ▪ agentur für werbung & pr, Bettina Meister, Rötestraße 44, D-70197 Stuttgart, Tel.: +49 711 2635443, Fax: +49 711 2635448, [info@meister-plan.de](mailto:info@meister-plan.de), [www.meister-plan.de](http://www.meister-plan.de)