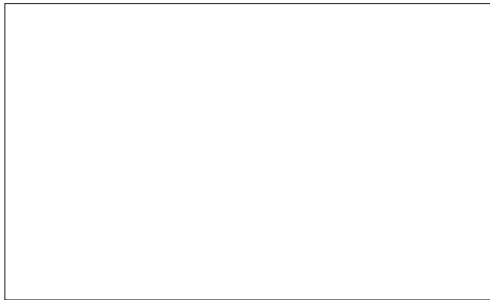


Mein **vintae**-Partner



vintae

vintae



EXKLUSIVE SPANISCHE WEINE & TAPAS



Vintae ist ein Unternehmen, das in der Top-Klasse das Beste vom Besten offeriert und diesen hohen Anspruch auch bei keinem anderen Produkt vernachlässigt.

Nicht nur die hohe Produktqualität, sondern auch die ästhetischen Ansprüche ihrer Kunden haben oberste Priorität. Form und Inhalt sind gewährleistet auf höchstem Niveau.

vintae

INNOVATIV DYNAMISCH KREATIV

Vintae wurde gegründet von einer Gruppe junger Unternehmer und Weinmacher, sowie Verkaufs- und Marketing Spezialisten, alle beseelt mit der Passion zur Weinkultur, sowie dem Geiste ständiger Innovationen.

Vintae ist Eigentümer von sieben Bodegas in sechs verschiedenen geographischen Regionen. Damit repräsentiert Vintae ein Portfolio, welches die wichtigsten, klassische Anbauggebiete beinhaltet.

Vintae hat immer eine Schlüsselrolle bei der Erfindung neuer, aufregender Projekte gespielt, besonders zu Beginn bei der Gründung der IGP innerhalb der D.O.C. Rioja, als sie eine Region ausschließlich mit Weißweinanbau ins Leben riefen, die IGP Valles de Sadacia. Gleichzeitig wurde die Bodega Castillo de Maetiera gegründet, wo ausschließlich Weißweine produziert wurden.

Innovation, Kreativität, Dynamik sind die Säulen, die das Vintae-Business von Anfang an geformt haben und letztendlich führt es dazu, immer neue, anspruchsvolle Weine zu kreieren.

Portfolio. Während die meisten, klassischen Regionen durch das vorhandene Projekt abgedeckt werden, sind es doch neue Regionen, neue Rebsorten mit ihren unverwechselbaren Eigenschaften, die die Weinliebhaber begeistert haben.

Design und Kreativität. Die Präsentation unserer Weine reflektiert den dynamischen und innovativen Charakter unserer Arbeit, immer mit dem Ziel, den Bedürfnissen des Marktes und der Verbraucher zu entsprechen. Den Markt im Blick, mit innovativen Ideen, schaffen wir es, durch genügend Flexibilität, den Verbraucher immer wieder mit neuen Ideen zu begeistern.

Position im Markt bedeutet in der gesamten Vertriebskette die Einbindung jedes einzelnen Gliedes, um deren Informationen marktkonform auszuwerten.

Castillo de MAETIERRA

Das VALLES DE SADACIA ist entstanden aus den vier Tälern der D.O.C. Rioja, und wurde 2003 von der UNESCO zur BIOSPHERE RESERVE erklärt.

Grund waren die für den Anbau von Weißweinen prädestinierten klimatischen und geologischen Bedingungen. So kam es dazu, dass nicht nur die heimischen Weißweinsorten, sondern auch andere hoch dotierte Traubensorten Einzug in die Region fanden. Geerntet wird auf 40 Hektar zunächst der MOSCATEL DE GRANO MENUDO und dies nachts zw. 2.00 und 8.00 Uhr. Weitere bedeutende Rebsorten sind Chardonnay und Malvasia. Die Qualität ist so hoch, dass selbst 2 – 3 Jahre nach dem Abfüllen die optimale Frische noch voll erhalten ist. In der nahen Zukunft ist mit der Darstellung verschiedener nationaler und internationaler Rebsorten aus dieser Region zu rechnen.

Die sehr aromatische Rebsorte MOSCATEL DE GRANO MENUDO eignet sich ebenso perfekt für die Erzeugung raffinierter Süßweine. Zur Kontrolle der Qualität sind alle Flaschen nummeriert.

REBSORTEN:

MoscateL de Grano Menudo, Viura, Malvasia, Chardonnay und Syrah (Rosado).



Dry Libalis

MoscateL de Grano Menudo, Chardonnay, Viura. In der Nacht geerntet aus der Einzellage Finca Zarcillo. Im Glas strohfarben mit grünen Reflexen. In der Nase komplex und frisch. Körperreich und vollmundig auf der Zunge offeriert er Aromen tropischer Früchte im Einklang mit floralen Noten und Patisserie. Zu Gerichten mit asiatischem Einschlag oder einem Gericht ausschließlich mit Schalentieren, auch kräftig gewürzt, ist er ein perfekter Begleiter.

Libalis

MoscateL de Grano Menudo, Chardonnay, Viura. In der Nacht geerntet aus der Einzellage Finca Reseda. Im Glas strohfarben mit grünen Reflexen. In der Nase komplex und frisch. Körperreich und vollmundig auf der Zunge offeriert er Aromen tropischer Früchte (Pfirsich, Ananas, Passionsfrucht). Zu Lachs, sowie Gerichten mit asiatischem Einschlag, mit Fisch oder einem Gericht ausschließlich mit Schalentieren, auch kräftig gewürzt, Ziegenkäse, ist er ein perfekter Begleiter. 6g Restsüße (deutlich weniger als mancher deutsche Riesling)

Libalis Rosé

Syrah, MoscateL de Grano Menudo. Betont fruchtiger Rosé, mit beerig, fruchtigen Noten und einer blütenduftenden Fülle. Spannende Cuvée, die zu Pasta, auch mit Sahne, aber genauso zu Meeresfrüchten und mediterranen Vorspeisen ein schmeichelnder Begleiter ist.

Melante

100% MoscateL de Grano Menudo. Natürliche Erzeugung. Elegant und feingliedrig mit frischer Süße zeigt dieser Süßwein Körper und schöne Noten von Pfirsich und Aprikose. Perfekt zu Foie. Preis-Leistung Spitze!

Melante Colección

100% MoscateL de Grano Menudo, spät geerntet. 6 Monate in neuer frz. Eiche. Natürliche Erzeugung. Elegant und voluminös zeigt dieser Süßwein Körper und Noten überreifer Früchte und Honig. Rauchige Noten, sowie dezente Vanilletöne zeigen den Werdegang dieses Weines. Perfekt zu Foie, Desserts oder ohne alles einfach vor dem Kamin. Preis-Leistung Spitze!

Maetierra DOMINVM

Die Familie Arambarri hat vor allen Dingen das Konzept der „Vino de Pago“ revolutioniert. In diesem Falle bedeutet das, dass die Trauben aus 4 verschiedenen Einzellagen stammen, die sich in 4 verschieden gelegenen, geographischen Zonen der Rioja befinden. So sind insbesondere die Eigenschaften und das jeweilige Klima maßgeblich am Endprodukt beteiligt.

Die Trauben der östlichen Einzellage erhalten durchschnittliche Regenfälle, was zu einem fruchtigen Wein mit floralen Noten führt. Ganz fundamental ist das Potential der südlichen Einzellage, einem flachen Gebiet mit großen Steinen. Die dort vorherrschende Trockenheit und die großen Temperaturunterschiede verleihen dem Wein seinen warmen, vollen Körper. Das Nordgebiet hat das gleichmäßigste Klima der vier und liegt in einer sehr felsigen Zone, was dem Wein Länge verleiht, ein Dank der hohen Tanninkonzentration und der eleganten Säure. Prinzipielle Charakteristik der westlichen Lagen ist die Eleganz, die alle Nuancen zusammenführt und große Harmonie verleiht.

REBSORTEN:

Tempranillo, Graciano und Garnacha Tinta.



Montesc
Tinto de Autor



Gavanza
Tinto de Autor



QP
Tinto de Autor



QP Vintage
Tinto de Autor

4 bis 6 Monate in neuer frz. Eiche.

Ein Vertreter des modernen Spaniens, aber mit allen Anleihen an den klassischen Geschmack, Gewürznoten und elegante Vanillearomatik. Die Frucht ist frisch nach dunklen Früchten, auf der Zunge sehr geschmeidig, die Säure elegant, alles in allem ein Rioja, der viel, viel Freude macht.

Mehr als 14 Monate in neuer frz. Eiche aus Eichenwäldern verschiedenen Ursprungs. Mittleres bis dunkles Kirschrot mit Noten verschiedener, reifer Beerenfrüchte, schöne Ergänzungen von Gewürzen und Tabak. Auf der Zunge weich und zart entwickelt er am Gaumen Kraft und Dichte. Die verschiedenen Fruchtaromen entwickeln sich wellenartig im Mund und sind mit feinen Toastnoten unterlegt. Anhaltender, eleganter und mineralischer Abgang mit zarten Trockenkräuterspitzen.

15 bis 18 Monate in neuer frz. Eiche. Intensives, dunkles Granatkirschrot von großer Tiefe, intensiv und komplex mit würzigen Toast- und Rauchnoten vom neuen frz. Holz. Die Verbindung zur Frucht schwarzer Beeren mit balsamischen Noten und Schokolade ist perfekt. Auf der Zunge fleischig und vollmundig. Reife Tannine und exzellente Säure. Langer Abgang mit Noten getrockneter Kräuter.

Mehr als 18 Monate in neuer frz. Eiche.

Farbe schwarzer Beeren mit großer Tiefe. In der Nase ebenfalls schwarze Früchte, Toastnoten und Gewürze. Auch kommen Kakaonoten, sowie Tertiäraromen vom Holz durch. Vollmundig und ungestüm auf der Zunge, gleichzeitig aber elegant, harmonisch und verführerisch zu trinken. Im Abgang erscheinen abermals reife, schwarze Früchte mit zarten Vanillearomen. Erreicht in 2 Jahren seinen Zenit. Von 40 Jahren alten Rebstöcken nach dem "4 - Lagen" Prinzip.

de Bardos

Auf dieser Seite stellen wir die Bodega DE BARDOS aus der D.O. Ribera del Duero vor. Dieses sehr ehrgeizige Projekt kommt einer Reise durch die historisch bis heute anerkannten, besten Ländereien gleich, sodass diese Weine tatsächlich aus den besten, klassischen Lagen der D.O. kommen, nämlich aus Fuentemolinos, Quintilla de Onesimo, Anguix und Moradillo de Roa und alle haben die besondere Lage eines jeweils geschützten Hochplateaus gemeinsam. So steht ARS ROMANTICA für Süße und Weichheit, ARS EPICA für Frische und Eleganz, ARS MITIVA für die exzellente Struktur, sowie ARS SUPREMA für aussergewöhnliche Kraft und Dichte.

Diese Weine werden nur in den besten Jahrgängen produziert.

REBSORTEN:

Tinta del País und Cabernet Sauvignon.



Ars Romántica Tinto de Autor

14 Monate frz. Eiche in 1 bis 2 Jahre alten Fässern. Kräftige, aber filigrane Frucht zeichnen diesen Aufsteiger der Region aus. Gewürznoten von Muskat und etwas Zimt mit schönen Röstaromen im Finale. Von dieser Bodega wird man in den nächsten Jahren reden. Preis-Leistung ausgezeichnet.

Ars Épica Tinto de Autor

16 Monate in neuer frz. Eiche. Dunkelviolette Farbe, opulente Frucht von schwarzen Beeren auf der Zunge, cremig und seidige Holznoten mit süßen und perfekt eingebundenen Tanninen. Langes, süßes Finale mit den Aromen schwarzer Schokolade. Rebenalter über 40 Jahre. Nur in den besten Jahren.

Ars Mítica Tinto de Autor

16 Monate in neuer frz. Eiche. Rubinrote bis dunkelviolette Farbe, komplexe Frucht von roten und schwarzen Beeren auf der Zunge, cremig. Würzige, kräuterbetonte Noten mit süßen und perfekt eingebundenen Tanninen. Langes Finale mit den Aromen von schwarzer Schokolade und Kakao. Rebenalter über 40 Jahre. Nur in den besten Jahren.

Ars Suprema Tinto de Autor

18 Monate in neuer frz. Eiche. Schwarzrote bis opaque Farbe, Dominanz von schwarzen Beeren auf der Zunge, cremig. Noten von karamelisiertem Zucker, Kakao, Kaffee und Gewürzen mit süßen und perfekt eingebundenen Tanninen. Pure Eleganz. Langes Finale mit feinen Rauchnoten von getoasteter Eiche. Rebenalter über 40 Jahre, Kleinstmengen. Nur in den besten Jahren.



WINERY ARTS

Die mystische Zahl der 9 steht im Mittelpunkt dieser überragenden Reihe unkonventioneller Weine. Perfektion zum einen, aber auch eine „unwiderstehliche Frivolität“ und Provokation in der Weinbereitung treffen sich in der Betrachtung der Perfektion der Zahl 9 (3^2 , 6, 9 und 9^*), da die 10 schon nicht mehr perfekt wäre. Mystischer Inhalt dieser Perfektion ist das Dreieck von Körper, Intellekt und Seele.

Ricardo Arambarri steht für WINERY ARTS, als jüngster Spross der Familie, hat er nicht nur seine Wurzeln im Weinbau, sondern kam auch in den Genuss, eine hochqualifizierte Ausbildung in der ESADE Universität in Barcelona zu erhalten. Aufenthalte an den Universitäten Berkeley (California) und Austin (Texas), sowie seine Reisen durch die Weingebiete der „neuen“ Welt fanden Eingang in seiner Idee, „komplexfreies“ und innovatives Weinmachen in seine Heimat einzubringen, mit der größten Freiheit, höchste Qualität zu erzielen.

REBSORTEN:

Tempranillo, Garnacha, Merlot und Cabernet Sauvignon.



Tres al Cuadrado

Tinto de Autor



Seis al Revés

Tinto de Autor



Número Nueve

Tinto de Autor



Exclusive Nummernine

Tinto de Autor

(Die "9" in ihrer physischen Entstehung durch Erde, Wasser, Sonne) Garnacha, Merlot und Tempranillo.

Vom Fuße des Moncayo-Gebirges, gereift in amerik. und frz. Eiche ein Jahr alter Fässer. Intensives Kirschrot mit dunklem Schimmer, elegant in der Nase mit einer leichten Dominanz roter Beeren. Anklänge von Gewürzen und balsamischen Noten machen den Wein komplexer und zugänglich. Auf der Zunge eher leicht und frisch mit einem fruchtbetonten und leicht mineralischem Finale.

Gereift 14 Monate in neuer frz. Eiche.

Schwarzes Kirschrot mit violetterm Schimmer, Noten feinen Holzes dominieren (Kakao, getoastetes und gerauchtes Holz) perfekt geeint mit reifer, schwarzer Frucht. Die typischen Lakritznoten vorschmeckenden Tempranillos erscheinen zusammen mit Anklängen von Likör. Fleischig und vollmundig auf der Zunge mit ungewöhnlicher Kraft und Struktur, die nach Reife verlangen, die Voraussetzung für einen großen Wein.

16 Monate gereift in neuer frz. Eiche.

Intensives Kirschrot mit dunklem Schimmer und violetterm Rand. Komplexes und aussergewöhnlich subtiles Bouquet verbindet sich mit leicht karamelisierten schwarzen, reifen Früchten, sowie mit Noten von Gewürzen, Kaffee und mediterranem Buschwerk. Körperreich, fein strukturiert und voll auf der Zunge offenbart er schöne, reife Tannine und begeistert noch in der Retronase mit anmutiger Komplexität.

Malolaktische Fermentaiion in frz. Barriques.

Vom Fuße des Moncayo-Gebirges, 18 Monate gereift in neuer frz. Eiche. Dunkles, fast schwarzes Kirschrot mit violetterm Rand. Dunkler Schimmer und im Glas fast undurchsichtig, intensives und schmeichelndes Bouquet. Süß und von ausnehmender Komplexität, leicht dominante Note von karamelisierter, schwarzer Frucht, Gewürznoten. Fast explosiv im Mund, diesen vollständig ausfüllend mit einem reichen Bouquet. Sehr reife und süße Tannine mit exzellenter Säure, welche diesem Wein ein langes Leben beschert.

MONASTIR

Das Projekt MONASTIR nimmt Gestalt an im Ausdruck des einzigartigen Terroirs in einer Kollektion von „high expression“ Gutsweinen, die vor Körper und Finesse „strahlen“, basierend auf der besten Arbeit im Weinberg. Herz des Projektes ist die MONASTIR – Lage (von Monasterium/Kloster) mit gemischter Bepflanzung mit sehr geringen Erträgen.

Der VINTAE Önologe Raul Acha hat nach eingehender Suche auf der rechten, nördlichen Seite des Ebro die Lagen für MONASTIR ausgewählt. Diese Orte hatten sich durch die außergewöhnlichen Böden und das perfekte Mikroklima angeboten und so die Voraussetzungen geschaffen, beste Ergebnisse mit dem verwendeten Rebmaterial zu erzielen. Mit kleinen Erntemengen von 3000 kg pro Hektar und höchster Sorgfalt in den Kulturen waren die Voraussetzungen für Gutsweine aller erster Güte geschaffen.

REBSORTEN:

Tempranillo, Merlot und Cabernet Sauvignon.



Monastir S.XII Cister

Tinto de Autor

14 Monate in neuen oder 1 Jahr alten Barriques aus frz. oder amerik. Eiche. Ungemein ausgewogene Cuvée mit blitzsauberer Frucht von roten und dunklen Beeren, der Cabernet ist perfekt gereift, die feinen Röstnoten bilden eine Einheit mit Nuancen von Kräutern und Kakao. Langer finessenreicher Abgang.

Monastir S.X Cluny

Tinto de Autor

16 Monate in neuen Barriques aus frz. Eiche. Sehr elegante Cuvée mit angenehmen Ecken und Kanten. Frucht von roten und dunklen Beeren, der Cabernet ist perfekt gereift, hat aber höhere Anteile. Langer finessenreicher Abgang. Ein Wein, von dem man gerne ein zweites Glas nimmt.



Während die Familie Arambarri vor allen Dingen das Konzept des „Vino de Pago“ (Quatro Pagos) für ihre Exklusivserie MAETIERRA DOMINUM revolutioniert hat, verfolgt sie mit der Entwicklung der Weine der BODEGA CLASSICA ein anderes Ziel.

Die Frage nach „klassischen“ Riojas hat in den vergangenen Jahren angehalten, da vor allen die Liebhaber feinnerviger Würze und Tiefe von den modernen „Fruchtbomben“ Abstand gehalten haben. So ist eine kleine Serie unter dem Namen HACIENDA LÓPEZ DE HARO entstanden, die beiden Richtungen gerecht wird, zudem mit „Rioja Klassik“ brilliert. Auch hier nimmt man sich die Zeit für lange Fassreife, um die beschriebene Charakteristik sicher zu stellen.

REBSORTEN:

Tempranillo, Garnacha und Graciano.



Hacienda López de Haro
TEMPRANILLO 2008

100% Tempranillo aus alten Weinbergen (Rioja Alta) des Alters 50 und 70 Jahre. 3 - monatiger Ausbau in neuen Eichenholzfässern, was dem Wein Komplexität verleiht. In Begleitung finden wir Noten roter Früchte mit den typischen Anklängen von Lakritz. Weiche, süße Tannine und ein langer Nachhall verlocken zu einem zweiten Glase.



Hacienda López de Haro
ROSADO 2009

100% Tempranillo. Brillantes, frisches Granat-Rosa mit einer Nase nach süßen, roten Beeren, verschiedenen, floralen Noten und etwas Banane. Im Mund verführerisch und gefällig, ausgeglichen und mit feiner Säure, zu jeder Zeit erfrischend fruchtig.



Hacienda López de Haro
CRIANZA

Tempranillo, Garnacha und Graciano. 18 Monate in frz. und amerik. Eiche. Dunkles Granatrot, in der Nase weich und rund. Dieser Rioja verbindet perfekt Tradition und Moderne, wobei das Gewicht eindeutig bei „Tradition“ liegt. Die Noten dunkler Früchte werden unterlegt mit Gewürzen wie Zimt, Nelkenpfeffer und Vanille, Trockenfrüchte. Beeindruckende Tiefe und Länge.



Hacienda López de Haro
RESERVA

Tempranillo und Graciano, Selektion alter Reben. 20 Monate in frz. und amerik. Eiche, mit Eiweiß geklärt, 24 Monate Flaschenreife, dunkles Granatrot mit kupfernen Reflexen. Dieser Rioja verbindet perfekt Tradition und Moderne, wobei das Gewicht eindeutig bei „Tradition“ liegt. Die Noten dunkler Früchte werden unterlegt mit Vanille und Trockenfrüchten. In der Retronase Anklänge von süßem Naschwerk, wie sie bei eleganten, alten Riojas zu finden ist. Preis-Leistung top.

MATSU

Hier war die Aufgabenstellung, die Persönlichkeit und Eigenwilligkeit dieser Region treffend zu charakterisieren.

Die Bodega MATSU (japanisch: "hoffen, warten") ist das letzte und neueste Projekt der Familie. Der Name wird zum Konzept, denn man gönnt sich den Luxus, auf die eigendynamische Entwicklung der Natur warten zu können. Die drei Männergesichter El Picaro, El Recio, El Viejo stehen stellvertretend für die Hingabe realer Menschen an das ländliche Leben der Bauern.

Die betreffenden Weinberge werden ausschließlich biologisch bearbeitet, d.h., es werden keine Pestizide, Herbizide und Fungizide verwendet. Die Resultate sind ausdrucksstark, rein und repräsentieren die Region perfekt. Die erzeugten Mengen werden streng limitiert. Von dem erarbeiteten Profit fließen 0,7% in Umweltprojekte.

REBSORTEN:

Tinta de Toro.



El Pícaro Tinto de Autor

2 Monate in amerik. Barriques.

Die Vorbedingungen aus der biologischen Weinbereitung in Verbindung mit 90 Jahre alten Reben machen einen solchen Wein möglich. Eine Hommage an die Weinbauern, stellt dieser jüngste, ungebändigte, frucht- und kraftstrotzende Wein dar. Nicht gefiltert oder geklärt. Fruchtnoten von schwarzen Beeren wie Johannisbeere und Brombeere dominieren. Komplex im Mund durch mineralische Noten und die Konzentration alter Rebstöcke. Feine Süße im Abgang.

El Recio Tinto de Autor

14 Monate in neuer frz. Eiche.

Tinta de Toro von einer Einzellage mit 90 - 100 Jahre alten Reben. Er kommt korpulent daher, auf der Zunge aber finessenreich. Über die Noten schwarzer Beeren hinaus zeigen sich deutliche Anklänge von Kakao und Vanille. Mineralisch und fruchtbetont im Abgang. Ein leicht zu trinkender, vollmundiger Wein, der sofort begeistert.

El Viejo Tinto de Autor

16 Monate in neuer frz. Eiche.

Aufgrund der fantastischen Vorbedingungen in der Weinbereitung bei MATSU gelang dieser Wein, der mit den typischen Noten der Tinta de Toro, Veilchen, Pflaume, Waldboden, Leder noch zusätzlich eine Eleganz an den Tag legt, an der es vielen Weinen aus der Region mangelt. Tinta de Toro von einer Einzellage mit besonders alten Reben.



CASTILLO DE MAETIERRA

Dry Libalis 8,95 €

Libalis 8,95 €

Libalis Rosé 9,95 €

Melante 12,95 €

Melante Colección 26,95 €

WINERY ARTS

Tres al Cuadrado 13,95 €
Tinto de Autor

Seis al Revés 15,95 €
Tinto de Autor

Número Nueve 19,95 €
Tinto de Autor

Exclusive Numbernine 49,95 €
Tinto de Autor

MAETIERRA DOMINUM

Montesc 11,95 €
Tinto de Autor

Gavanza 14,95 €
Tinto de Autor

QP 19,95 €
Tinto de Autor

QP Vintage 42,95 €
Tinto de Autor

BODEGA CLASSICA

Hacienda López de Haro 9,95 €
CRIANZA

Hacienda López de Haro 13,95 €
RESERVA

Hacienda López de Haro 6,95 €
ROSADO

Hacienda López de Haro 6,95 €
TEMPRANILLO

DE BARDOS

Ars Romántica 15,95 €
Tinto de Autor

Ars Épica 27,95 €
Tinto de Autor

Ars Mítica 27,95 €
Tinto de Autor

Ars Suprema 48,95 €
Tinto de Autor

MONASTIR

Monastir S.XII Cister 13,95 €
Tinto de Autor

Monastir S.X Cluny 19,95 €
Tinto de Autor

MATSU El Pícaro 9,95 €
Tinto de Autor

El Recio 16,95 €
Tinto de Autor

El Viejo 32,95 €
Tinto de Autor

PORTFOLIO vintae



Castillo de
MAETIERRA

V.T. VALLES DE SADACIA

①

Maetierra
DOMINVM

D.O.C. RIOJA

①



D.O.C. RIOJA

①

MONASTIR

D.O. NAVARRA

②



WINERY ARTS

V.T. RIBERA DEL QUEILES

③

de Bardos

D.O. RIBERA DEL DUERO

④

MATSU

D.O. TORO

⑤