



Weingut des Monats



# Bodegas del Medievo

Rioja

Ganz neu bei uns im Sortiment: Das Rioja-Weingut Bodegas del Medievo! Tempranillo, Garnacha, Mazuelo und Graciano in Blickweite des Ebro angebaut, werden sowohl mit fruchtiger Frische im Edelstahltank als auch mit traditioneller Tiefe in Barriques ausgebaut. Die Rioja in all ihren Facetten!



NEU!

## Cofrade Blanco, Rioja DOC 2017

Typisch für die Viura-Traube: Fruchtig-exotisches Zitrusaroma gepaart mit Kräutern, am Gaumen dann belebende Säure sowie Apfel und Pfirsich. Auf jeden Fall ein Wein, der einen durch den Sommer trägt und mediterranes Essen optimal untermalt!

€ 5,95 | ab 6 Fl. € 5,50 | ab 12 Fl. € 5,-

## Cofrade Rosado, Rioja DOC 2017

Wunderbarer, trockener Rosé aus Garnachatrauben. Mit seinen Noten von Him- und Erdbeere ideal im Frühling. Und zu asiatischem Essen.

€ 5,95 | ab 6 Fl. € 5,50 | ab 12 Fl. € 5,-



NEU!

## Cofrade Tinto, Rioja DOC 2017

Der Tinto komplettiert die Cofrade-Reihe: Ein junger Tempranillo, der auch so genossen werden will. Fruchtig und würzig verspricht er unkomplizierten Trinkgenuss, an warmen Tagen gerne auch leicht gekühlt.

€ 5,95 | ab 6 Fl. € 5,50 | ab 12 Fl. € 5,-



NEU!



NEU!

## Notas del Medievo, Crianza, Rioja DOC, 2015

Genau wegen solcher Weine wird die Rioja geliebt: 100% Tempranillo von alten Rebstöcken, Hand verlesen. Kräftiges Aroma reifer Früchte, eingefasst von Barriquenoten, Haselnuss und Kakao!

€ 11,95 | ab 6 Fl. € 11,50 | ab 12 Fl. € 11,-

## Medievo, Reserva, Rioja DOC, 2013

Eine raffinierte Cuvée aus Tempranillo, Garnacha, Mazuelo und Graciano. Also das rote Komplettprogramm der Rioja. 24 Monate im Eichenfass. Das Aroma sehr reifer Früchte umschmeichelt von zarten Vanillenoten und derbem Leder. Ein komplexer, ein großer Wein.

€ 11,95 | ab 6 Fl. € 11,50 | ab 12 Fl. € 11,-



NEU!



NEU!

## Medievo, Gran Reserva, Rioja DOC, 2011

90% Tempranillo, abgerundet von 10% Garnacha! Nach 29 Monaten im Eichenfass muss sich der Wein noch mindestens weitere 31 Monate in der Flasche gedulden, bevor er sein komplexes Aroma aus Pflaume, Leder und Vanille das erste Mal verströmen darf.

€ 15,95 | ab 6 Fl. € 15,50 | ab 12 Fl. € 15,-

Tel.: 07071/3 30 40  
Fax: 07071/3 45 84

info@wein-mattheis.de  
www.wein-mattheis.de

Biokontrollstelle DE-ÖKO-006

### Öffnungszeiten:

Mo.-Fr. 10.00 bis 19.00 Uhr  
Sa. 10.00 bis 16.00 Uhr

### Schnäppchenmarkt:

Fr. 13.00 bis 19.00 Uhr  
Sa. 10.00 bis 16.00 Uhr

WEINMARKT MATTHEIS  
WEIN. KULTUR. GUT

## MONATSANGEBOT MAI 2018

Liebe Kundinnen und Kunden,

der Wonnemonat bietet nicht nur Maibäume, Blütenstaub und eine gute Handvoll Feiertage, sondern allen voran auch: **Spargel**.

Ganz in diesem Sinne gestaltet sich auch unser Angebot. Sie finden drei Weine, mit denen Sie Spargelgerichte veredeln können. Dazu ein ganz neues **Rioja-Weingut**, das uns in Sachen Preis-/Genuss aus den Socken haut und **italienische Terrassenweine** vom Feinsten und natürlich einen saisonal abgestimmten Whisky des Monats!

Fröhliches Verkosten wünscht  
Ihr Weinmarkt Team!

## Wein des Monats



### Demba Garnacha, 2015

Ein runder Wein zu einem runden Preis: Der Demba Garnacha ist der vielleicht preis-/genussfreundlichste spanische Rotwein auf dem Markt. Durch den Ausbau im Stahltank bewahrt er sich seine Frucht und überzeugt gleichzeitig mit vielschichtigen Aromen.



€ 6,45  
€ 5,-

# Whisky des Monats

## Highland Park 12 Jahre, Orkney

Honigsüße - das verbindet man mit dem Geschmack des Highland Park Whiskys. Der Nachklang von leichtem Rauch und Heidesüße verleiht ihm eine angenehme Leichtigkeit und Frische, die perfekt in laue Frühlingsabende passt.



€ 43,95  
**€ 39,-**



## Collefrisio, Abruzzen

### Filaré, Trebbiano d'Abruzzo DOC, 2017

Der Trebbiano, eine der ältesten und weit verbreitetsten Rebsorten in Italien, wird beim Vorzeige Weingut Collefrisio in Edelstahlfässern ausgebaut. Helle strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, fruchtige Note nach Birne, Pfirsich und tropischen Früchten.

Ein frischer, ausgewogener Wein.

€ 6,95 | ab 6 Fl. € 6,50 | ab 12 Fl. € 6,-



## Ai Galli, Veneto

### Ai Galli, Sauvignon, Lison Pramaggiore DOC, 2016

NEU!

Ai Gallis weißer Sauvignon wird ganz typisch für die Appellation Lison Pramaggiore im großen Holzfass ausgebaut. Das tut dem Sauvignon ausgesprochen gut: So wird die oft allzu üppige Frucht dieser Rebe eingefangen und perfekt umrahmt. Bislang die Weißweintdeckung des Jahres!

€ 11,95 | ab 6 Fl. € 11,50 | ab 12 Fl. € 11,-



## Varvaglione, Apulien



**12 e mezzo, Bianco Puglia IGP BIO, 2016**  
Hier kommt der Frühlingswein schlechthin. Und das liegt nicht nur am Etikett. Auch die floralen Aromen betören neben schönen Zitrustönen. Am Gaumen dann eine erfrischende Säure, die man am besten im Garten genießt. Das Etikett fügt sich dort auch nahtlos ins Landschaftsbild.

€ 7,-



### 12 e mezzo, Primitivo, Puglia IGP BIO, 2015

Der Erfolg des 12 e mezzo-Primitivos hält zwar nach wie vor an. Immer mehr Primitivo-Freunde steigen allerdings auf die Bio-Variante um. Unsere Vermutung: Neben dem ökologischen Anbau ist der Wein nicht ganz so gefällig und verspielt wie der normale Primitivo und absolut authentischer Primitivogenuss. Sprich: ein Rotwein wie für den Sommer gemacht.

BIO

€ 7,-



### Varvaglione, Salice Salentino DOP, 2015

Der Salice Salentino überzeugt mit einem fruchtigen Bouquet samt schöner, weicher Aromen von Kakao, Vanille und Kaffee. Am Gaumen zeigt er sich harmonisch und mit gut ausbalancierter Struktur, der Abgang dann lang, aromatisch, fruchtig.

€ 12,45 | ab 6 Fl. € 12,- | ab 12 Fl. € 11,50



# SPARGELWEINE

Zum klassisch zubereiteten Spargel (z.B. mit Sauce Hollandaise) eigenen sich am besten Weißburgunder und Silvaner. Sie zeichnen sich aus durch elegante Frucht und angenehme Säure, gleichzeitig bringen sie genug Kraft in der Aromatik mit, um es mit dem geschmackvollen Gemüse aufzunehmen. Hier unsere drei Empfehlungen für die diesjährige Spargelsaison:

### Auggener Schäf, Weißer Burgunder, Kabinett trocken, 2017

Der Weißburgunder wird nicht umsonst direkt neben dem Spargel angebaut: Sowohl beim Anbau, als auch beim Genuss ein unschlagbares Paar.

€ 5,25 | ab 6 Fl. € 4,75 | ab 12 Fl. € 4,25



### Weingut Heid, Om's nomgugga, Silvaner, trocken, 2017

Der Silvaner vom Weingut Heid ist sehr dezent in der Säure, dafür mit cremigem Schmelz! Mit seiner kräftigen Struktur eignet er sich hervorragend auch für raffiniertere Spargelgerichte

€ 7,45 | ab 6 Fl. € 7,- | ab 12 Fl. € 6,50



### Muscadet, Sèvre et Maine sur lie, Domaine Grenaudière, 2017

Der Muscadet lag nach der Gärung noch mehrere Monate auf der Hefe. So bietet er mit sanfter Perlage Ihren Spargelgerichten eine leichtfüßige und elegante Begleitung.

€ 6,95 | ab 6 Fl. € 6,50 | ab 12 Fl. € 6,-

