



# VINHOS VERDES

JUNGER WEIN

## Vale de Cambra Prestígio

Adega Cooperativa de Vale de Cambra

junger Wein, trocken und fruchtig

Rebsorten: Trajadura, Loureiro, Pedernã

2,50

0,1 l

4,70

0,2 l

15,50

0,7 l

## Cambra Grande Escolha

Adega Cooperativa de Vale de Cambra

kristallklar mit einem leichten Zitruston, intensive tropische und blumige Aromen mit mineralischen Nuancen führen zu einem gut ausbalanciertem, elegantem und lang andauerndem Mundgefühl

Rebsorten: 75% Arinto, 25% Loureiro

3,20

0,1l

6,10

0,2l

20,50

0,75l

## Alvarinho Deu La Deu

Adega Cooperativa Regional de Monção

Aromen von Zitrone und tropischen Früchten

Rebsorten: Alvarinho

3,90

0,1l

7,50

0,2l

26,40

0,75l

## Portal da Alameda Alvarinho

Casa das Buganvillias

Eleganz und Feinheit im Aroma, angenehmer Säuregehalt

Rebsorten: Alvarinho

28,50

0,75l



# VINHOS ROSÉS

ROSÉ

<b>Vale de Cambra Prestígio</b>	<b>2,40</b>	<b>4,60</b>	<b>14,50</b>
Adega Cooperativa de Vale de Cambra, VQPRD	0,1l	0,2l	0,75l
rubinfarbig, erinnert an Granatapfel und Wildbeeren			
Rebsorten: Touriga Nacional, Vinhão			
<b>Consensual Escolha</b>	<b>2,80</b>	<b>5,30</b>	<b>18,80</b>
Quinta das Torres (Douro)	0,1l	0,2l	0,75l
rosige Farbe, Aromen von Himbeeren, Kirschen und Litschis,			
im Mund fruchtig leicht, aber sehr intensiv am Gaumen			
Rebsorten: Touriga Nacional, Tinta Roriz			
<b>Lima Mayer</b>			<b>23,80</b>
Quinta de São Sebastião (Alentejo)			0,75l
rosige Farbe, intensive Aromen von Himbeeren und Mango,			
am Gaumen sehr leicht und weich, frischer Abgang			
Rebsorten: Aragonez, Syrah			
<b>Euphoria</b>			<b>24,90</b>
Quinta do Convento do Paraíso (Algarve)			0,75l
intensive Aromen von roten Früchten und Blumen,			
im Mund ist er rund und zeigt ein gutes Säureverhältnis,			
Geschmack von roten Früchten und Gemüse			
Rebsorten: Touriga Nacional, Aragonez			



# VINHOS BRANCOS

WEISSWEIN

<b>Villa Romanu</b>	<b>2,70</b>	<b>5,20</b>	<b>17,20</b>
Herdade do Perdigão (Alentejo)	0,1l	0,2l	0,75l
trocken, fruchtig, ausgewogen, säuremild, Aromen von Zitrusfrüchten mit Nuancen tropischer Früchte Rebsorten: Antão Vaz, Arinto, Verdelho			
<b>Apelido</b>	<b>2,90</b>	<b>5,50</b>	<b>19,90</b>
Quinta do Mouro (Alentejo)	0,1l	0,2l	0,75l
zitrusfarbig, blumig fruchtige Aromen mit mineralischen Akzenten, Frische und Nachhaltigkeit im Gaumen Rebsorten: Alvarinho, Roupeiro, Verdelho, Arinto			
<b>Odelouca</b>			<b>21,30</b>
Quinta do Francês Odelouca River Valley (Algarve)			0,75l
zitrusfarbig, Aromen von Birne, tropischen Früchten und Blumen, im Mund sehr frisch, rund und lang im Abgang Rebsorten: Viognier, Arinto			
<b>Vinha do Mouro</b>	<b>3,10</b>	<b>6,00</b>	<b>21,50</b>
Quinta do Mouro (Alentejo)	0,1l	0,2l	0,75l
gute aromatische Intensität von Zitrusfrüchten mit einigen mineralischen Akzenten, elegant am Gaumen Rebsorten: Antão Vaz, Arinto, Verdelho			

<b>Terras de Monforte</b>	<b>3,20</b>	<b>6,10</b>	<b>21,90</b>
Herdade do Perdigão (Alentejo)	0,1l	0,2l	0,75l
zitrusfarbig, mit Aromen frischer, tropischer Früchte und einem mineralischen Charakter Rebsorten: Verdelho, Antão Vaz, Arinto			
<b>Monte do Pintor</b>	<b>3,50</b>	<b>6,90</b>	<b>23,60</b>
Monte do Pintor (Alentejo)	0,1l	0,2l	0,75l
frisch und fein, Aromen von Zitrus, Ananas und exotischen Früchten, ausgeglichen Rebsorten: Antão Vaz, Arinto, Verdelho			
<b>Sedinhas Reserva</b>	<b>3,50</b>	<b>6,90</b>	<b>23,80</b>
Casa das Torres (Douro)	0,1l	0,2l	0,75l
zitrusfarbig, tropische Früchte mit einer subtilen blumigen Note, im Gaumen offenbart sich eine angenehme Struktur mit einem ausgeglichenen Säureverhältnis Rebsorten: Malvasia Fina, Gouveia (Verdelho), Rabigato			
<b>Euphoria</b>	<b>3,60</b>	<b>6,90</b>	<b>24,80</b>
Quinta do Convento do Paraíso (Algarve)	0,1l	0,2l	0,75l
Aromen von Blumen, mit einer feinen salinen Note, ausgewogenes Säureverhältnis und lang im Abgang Rebsorten: Arinto, Alvarinho			

<b>Consensual Reserva</b>	<b>3,60</b>	<b>7,00</b>	<b>24,90</b>
Casa das Torres (Douro)	0,1l	0,2l	0,75l
<p>zitrusfarbig, Aromen von tropischen Früchten mit einer subtilen blumigen Note, geschnürt mit Nuancen von Gewürzen und Barrique, ausgewogenes Säureverhältnis  Rebsorten: Malvasia Fina, Viozinho, Moscatel Galego Branco</p>			
<b>Quinta do Francês Reserva</b>			<b>29,40</b>
Quinta do Francês Odelouca River Valley (Algarve)			0,75l
<p>zitrusfarbig mit Aromen von Birne, tropischen Früchten und mit blumigen Noten, im Mund trocken, gute Mineralität  Rebsorten: Viognier, Arinto</p>			
<b>Herdade do Perdigão Reserva</b>			<b>33,00</b>
Herdade do Perdigão (Alentejo)			0,75l
<p>vollmundig, Bouquet reifer Früchte, körpervoll, in neuen Eichenfässern gealtert  Rebsorten: Antão Vaz</p>			
<b>Pêra-Manca</b>			<b>62,80</b>
Fundação Eugénio de Almeida (Alentejo)			0,75l
<p>tiefes und feines Aroma nach reifen Früchten und Toast, am Gaumen stark, voluminös, mit einem sehr guten Säureausgleich, anhaltend und frisch im Abgang  Rebsorten: Antão Vaz, Arinto</p>			



# VINHOS TINTOS

## ROTWEIN

<b>Villa Romanu</b>	<b>2,70</b>	<b>5,20</b>	<b>17,20</b>
Herdade do Perdigão (Alentejo)	0,1l	0,2l	0,75l
trocken, rubinfarbig, Aromen reifer Früchte, geschmeidig im Mund Rebsorten: Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon			
<b>Subsídio</b>	<b>2,70</b>	<b>5,20</b>	<b>18,10</b>
Quinta de São Sebastião (Alentejo)	0,1l	0,2l	0,75l
rubinfarben, Aromen von gereiften Früchten, am Gaumen sehr leicht und mit langem Abgang Rebsorten: Aragonez, Alicante Bouschet, Syrah, Cabernet Sauvignon			
<b>Terras de Monforte</b>	<b>3,30</b>	<b>6,30</b>	<b>22,50</b>
Herdade do Perdigão (Alentejo)	0,1l	0,2l	0,75l
reife rote Früchte mit Holzanklängen, ausgewogen und komplex, gute Frische mit fruchtigem, langem Abgang Rebsorten: Trincadeira, Aragonez, Cabernet Sauvignon			
<b>Vinha do Almo</b>	<b>3,30</b>	<b>6,30</b>	<b>22,90</b>
Herdade do Perdigão (Alentejo)	0,1l	0,2l	0,75l
trocken, granatfarbig, mit Aromen von Wildbeeren, Nuancen von Gewürzen vermischt mit Eiche, 6 Monate in französischer und amerikanischer Eiche gereift Rebsorten: Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional			
<b>Vinha do Mouro</b>	<b>3,30</b>	<b>6,30</b>	<b>22,90</b>
Quinta do Mouro (Alentejo)	0,1l	0,2l	0,75l
ansprechendes, fruchtiges Bouquet mit Aromen von roten Beeren und dezenten Würznoten, mittelgewichtiger Körper, saftige Säure, gute Balance Rebsorten: Trincadeira, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Alfocheiro			

<b>Pequeno Pintor</b>			<b>24,50</b>
Monte do Pintor (Alentejo)			0,75l
trocken, granatfarbig, mit feinen, andauernden und komplexen Aromen von reifen Früchten Rebsorten: Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet			
<b>Odelouca</b>			<b>26,10</b>
Quinta do Francês Odelouca River Valley (Algarve)			0,75l
Aromen von gereiften roten Früchten, im Mund fruchtig, elegant, rund und weich, lang im Abgang Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Trincadeira, Aragonez, Syrah			
<b>Zimbro</b>			<b>26,70</b>
Quinta do Zimbro (Douro)			0,75l
intensive rote Farbe, Aromen von gereiften roten Früchten und Gewürzen, rund im Mund und lang im Abgang Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Barroca			
<b>Sedinhas Reserva</b>	<b>3,90</b>	<b>7,50</b>	<b>26,90</b>
Casa das Torres (Douro)	0,1l	0,2l	0,75l
Aromen von Trockenfrüchten, Kakao und Vanille in Verbindung mit Barrique, ausgewogene Frucht, feste Tannine, langer Abgang Rebsorten: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz			
<b>Consensual Reserva</b>	<b>4,00</b>	<b>7,80</b>	<b>28,20</b>
Casa das Torres (Douro)	0,1l	0,2l	0,75l
acht Monate in französischer und amerikanischer Eiche gereift, leichtes Barrique-Aroma in Verbindung mit Röstnoten und Nuancen von süßen reifen Früchten Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca			

<b>Euphoria</b>	<b>4,20</b>	<b>8,10</b>	<b>29,90</b>
Quinta do Convento do Paraíso (Algarve)	0,1l	0,2l	0,75l
opak violettfarbig, deutliche Aromen von Blumen, Noten von roten und schwarzen Früchten, Gewürzen und Toast, lebendig frisch am Gaumen, gute Tannine und langer Abgang Rebsorten: Touriga Nacional, Aragonez, Cabernet Sauvignon			
<b>Monte do Pintor</b>	<b>4,60</b>	<b>8,90</b>	<b>32,50</b>
Monte do Pintor (Alentejo)	0,1l	0,2l	0,75l
volles, ausdauerndes und komplexes Aroma reifer Früchte, dezente Holznote, vollmundig, mit einer ausgewogenen Komplexität, leichte Säurenote, 18 Monate in französischer Eiche gelagert Rebsorten: Aragonez, Trincadeira, Castelão			
<b>Terras de Monforte Escolha</b>			<b>32,70</b>
Herdade do Perdigão (Alentejo)			0,75l
trocken, mit Aromen von Konfitüre und reifen Früchten, Nuancen von Nougat, 16 Monate in französischer und amerikanischer Eiche gereift, anschließend 8 Monate Flaschenlagerung Rebsorten: Trincadeira, Aragonez, Cabernet Sauvignon			
<b>Vinha do Almo Escolha</b>	<b>4,60</b>	<b>8,90</b>	<b>32,70</b>
Herdade do Perdigão (Alentejo)	0,1l	0,2l	0,75l
trocken, granatfarbig, mit Aromen reifer Früchte, Veilchen, Schokolade und Gewürzen, 16 Monate in französischer und amerikanischer Eiche gereift, anschließend 8 Monate Flaschenlagerung Rebsorten: Touriga Nacional, Trincadeira, Aragonez			



<b>Lima Mayer</b>	<b>4,70</b>	<b>9,10</b>	<b>33,20</b>
Quinta de São Sebastião (Alentejo)	0,1l	0,2l	0,75l
granatfarbig, sehr intensive Aromen von gereiften Früchten gute Struktur im Mund, ausgewogen und lang im Abgang Rebsorten: Syrah, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Alicante Bouschet			
<b>Zagalos</b>			<b>35,90</b>
Quinta do Mouro (Alentejo)			0,75l
dichte purpurrote Farbe, mit Aromen von schwarzen und roten Früchten, vollmundig und saftig, druckvoll und mineralisch elegant, körperreiche samtige Textur mit runden vollen Tanninen Rebsorten: Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon			
<b>Consensual Premium</b>	<b>5,30</b>	<b>10,20</b>	<b>37,60</b>
Casa das Torres (Douro)	0,1l	0,2l	0,75l
sehr deutliche Aromen von Trockenfrüchten, Kakao und Vanille in Verbindung mit Barrique, vollmundig, rund, ohne seinen rustikalen, Douro-typischen Stil zu vernachlässigen, im Gaumen entfalten sich Aromen von Wildblumen, Zartbitter-Schokolade, Toast und Gewürzen Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca			
<b>Sedinhas Grande Reserva</b>			<b>39,50</b>
Casa das Torres (Douro)			0,75l
mit Nuancen von reifen Früchten wie Brombeeren, Kirschen und Pflaumen, 12 Monate im Barriquefass gelagert, Auszüge von kräftigen Tanninen, leichte Nuancen von Schokolade und Gewürzen Rebsorten: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz			

<b>Convento do Paraíso</b>				<b>41,20</b>
Quinta do Convento do Paraíso (Algarve)				0,75l
<p>tiefrot mit violetten Reflexen, starke Aromen von Beeren, Gewürzen, dunkler Schokolade und Noten von Rauch und Holz, rund im Mund, gutes Säureverhältnis, lang und saftig im Abgang  Rebsorten: Sousão, Cabernet Sauvignon</p>				
<b>Quinta do Francês</b>				<b>42,70</b>
Quinta do Francês Odelouca River Valley (Algarve)				0,75l
<p>dunkel rubinfarben mit Aromen von Wildfrüchten und Nuancen von Lakritze und Gewürzen, im Mund rund und lang im Abgang  Rebsorten: Carbernet Sauvignon, Syrah, Aragonez, Trincadeira</p>				
<b>Consensual C16 Grande Reserva</b>	<b>9,80</b>	<b>19,20</b>	<b>70,50</b>	
Casa das Torres (Douro)	0,1l	0,2l	0,75l	
<p>Nuancen von reifen Früchten wie Brombeeren, Kirschen und Pflaumen, 12 Monate im Barriquefass gelagert, im Gaumen sehr dicht mit Auszügen von kräftigen Tanninen, dennoch samtig, elegante volle Fruchtaromen und leichte Nuancen von Schokolade und Gewürzen  Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca</p>				
<b>Herdade do Perdigão Reserva</b>				<b>72,30</b>
Herdade do Perdigão (Alentejo)				0,75l
<p>granatfarbig, Aromen von bitterer Schokolade, Gewürzen und feinem Toast, fleischig, rund, gute Struktur, sehr ausgewogen, fruchtig langer Abgang, 18 Monate in französischer Eiche gereift, anschließend 12 Monate Flaschenlagerung  Rebsorten: Trincadeira, Aragonez, Cabernet Sauvignon</p>				

## Consensual Top Premium

Casa das Torres (Douro)

komplexe Aromen mit Nuancen von getrockneten Trauben, Pflaumen, Kakao und Tabak, 18 Monate im Barriquefass gelagert, vollmundig, fein und ausgewogen, mit festen Tanninen  
Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca

79,50

0,75l

## Quinta do Mouro '07

Quinta do Mouro (Alentejo)

nobles vielschichtiges Bouquet mit Reifearomen von Tabak, Bitterschokolade, Veilchen, Feige, leichten Gewürznoten und Holznoten von der portugiesischen Eiche, kräftige harmonische Tannine, saftige Säure, 14 Monate in französischen und portugiesischen Eichenfässern gelagert, langanhaltender Abgang

**94 PUNKTE ROBERT PARKER**

Rebsorten: Aragonez (45%), Alicante Bouschet (30%), Touriga Nacional (15%), Cabernet Sauvignon (10%)

92,30

0,75l

## 2 Tintos

Quinta de São Sebastião (Alentejo)

intensive Farbe, typische Aromen von Rebsorten und französischem Barriquefass, sehr weich am Gaumen und mit einem eleganten und ausdauernden Abgang  
Rebsorten: Petit Verdot, Alicante Bouschet

95,20

0,75l

## Quinta do Mouro Golden Label '10

Quinta do Mouro (Alentejo)

volle Eleganz und eine sanfte Textur, die von einer frischen Säure sowie festen Tanninen strukturiert wird, einer der intensivsten Rotweine Portugals, 24 Monate in franz. und portugiesischen Eichenfässern gelagert

**94 PUNKTE ROBERT PARKER**

Rebsorten: Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon

160,50

0,75l

### **Pêra-Manca 2011**

Fundação Eugénio de Almeida (Alentejo)

18 Monate im Eichenfass gereift, feine, komplexe Aromen nach reifen Früchten, Konfitüre und Gewürzen, am Gaumen voluminös, mit strammen und weichen Tanninen, sehr lang anhaltender Abgang

Rebsorten: Trincadeira, Aragonez

**321,30**

0,75l

### **Vinha Maria Teresa 2013**

Sociedade Agricola Quinta do Castro (Douro)

sehr alte Rebstöcke, 18 Monate in französischen Eichenfässern gereift, feine, komplexe Aromen nach Waldbeeren, Gewürzen, eine Nuance von dunkler Schokolade und getoastetem Kakao, am Gaumen voluminös, perfekte Harmonie zwischen der Waldbeere und den strammen Tanninen, sehr lang anhaltender Abgang

Rebsorten: Trincadeira, Aragonez

**392,70**

0,75l

### **Pêra-Manca 2001**

Fundação Eugénio de Almeida (Alentejo)

18 Monate im Eichenfass gereift, feine, komplexe Aromen nach dunklen Beeren, Rosinen, Gewürzen und Lakritze, am Gaumen voluminös, mit strammen und weichen Tanninen, sehr lang anhaltender Abgang

Rebsorten: Trincadeira, Aragonez

**428,40**

0,75l