



Spanische Weine	2
D.O. Alicante	2
Finca Collado	2
D.O. Catalunya	2
Celler de Capçanes	2
D.O. Montsant	3
Celler de Capçanes	3
D.O. Ribera del Duero.....	3
Bodegas Convento de las Claras.....	3
D.O. Rueda.....	3
Bodegas Convento de las Claras.....	3
D.O. Calificada Rioja	4
Artuke	4
Spanischer Vermut / Vermouth.....	4
Celler de Capçanes	4
Delikatessen in Konserven aus Spanien	4
Agrícola La Maja.....	4
Adolfo Sádaba	5
Natives Olivenöl extra aus Spanien	6
Agrícola La Maja	6
Olivar de la Luna	7

Liebe Wein- und Olivenölfreunde,

ich habe von der Olivenölmühle **Agrícola La Maja** aus **Navarra** wieder Limited-Edition-Olivenöle im Programm.

La Maja "Edición Limitada", EL, sind sortenreine Olivenöle aus besonderen Olivensorten, die nur in begrenztem Umfang und in ausgewählten Jahren zur Verfügung stehen.

Durch die gezielte Auswahl der Reife, Feuchtigkeit, Mahlung und Temperatur kommt der Charakter der Olivensorten am besten zum Ausdruck.

Das native Olivenöl extra der Sorte **Tosca** hat eine ins gelbliche gehende grüne Farbe. Aromen von Waldfrüchten und Himbeeren mit leichten Tönen von Banane und Kiwi. Im Gaumen erst angenehm süß, dann leicht bitter mit einer sehr leichten Schärfe.

Dieses außergewöhnliche Olivenöl gibt speziell Salaten eine besondere Note.

Das native Olivenöl extra der Sorte **Arróniz** hat eine grüne Farbe. Es hat ein reines und frisches Aroma nach grünem Gemüse, Artischocke, Apfel, Bananenschale und Kräutern mit Noten von Tomate und Bittermandel. Im Gaumen sind besonders Artischocke und Tomate präsent. Es ist leicht bitter und pikant.

Außerdem konnte ich bei den anderen Olivenölen von **Agrícola La Maja** die Preise etwas senken.

Weitere Informationen finden Sie unter <https://www.buenoscaldos.de> . Gerne stehe ich Ihnen auch persönlich für Rückfragen zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Bernhard Kistler



Spanische Weine

D.O. Alicante

Finca Collado



Vi de Sal 2016 (1,5l Magnum)
trockener Rotwein
Rebsorte: Monastrell
Preis: 60,00 €



Finca Collado Merlot Monastrell 2018
trockener Roséwein
Rebsorten: Merlot, Monastrell
Ausbau: 2 Monate im Eichenfass
Preis: 6,80 €



Delit 2018
trockener Rotwein
Rebsorte: Monastrell
Ausbau: 12 Monate im Eichenfass
Preis: 12,50 €

Flor Malvés 2019
trockener Weißwein
Rebsorte: Malvasía
Preis: 6,80 €



FET A MÀ 2017
trockener Rotwein
Rebsorten: Monastrell,
Cabernet Sauvignon
Ausbau: 12 Monate im Eichenfass
Preis: 8,50 €



**Finca Collado
Chardonnay Moscatel 2018**
Weißwein
Rebsorten: Chardonnay, Moscatel
Ausbau: 3 Monate im Eichenfass
Preis: 6,80 €



Finca Collado Syrah Monastrell 2018
trockener Rotwein
Rebsorten: Syrah, Monastrell
Ausbau: 2 Monate im Eichenfass
Preis: 6,80 €

D.O. Catalunya

Celler de Capçanes



Mas Picoso Blanc 2019
trockener Weißwein
Rebsorte: Garnacha blanca
vegan
Preis: 6,50 €



D.O. Montsant

Celler de Capçanes



Costers del Gravet 2016

Trockener Rotwein

Rebsorten: Cabernet Sauvignon,
Garnacha, Cariñena

Ausbau: 12 Monate im Eichenfass
vegan

Preis: 12,50 €



Lasendal 2017

Trockener Rotwein

Rebsorten: Garnacha, Syrah

Ausbau: 9 Monate im Eichenfass

Preis: 8,00 €



Mas Collet 2017

Trockener Rotwein

Rebsorten: Garnacha, Cabernet
Sauvignon, Cariñena

Ausbau: 9 Monate im Eichenfass

Preis: 8,00 €



La Nit de les Garnatchas 2016

4 Flaschen Rotwein

Rebsorte: Garnacha

Ausbau: 4 Monate im Eichenfass

Terroir zum Genießen,
jede Flasche ein anderer Boden:

1x Lehm, 1x Kalk, 1x Schiefer, 1x Sand

Preis: 40,00 €



Mas Donis Negre 2019

Trockener Rotwein

Rebsorten: Tempranillo, Syrah,
Merlot, Garnacha

Preis: 6,00 €



Mas Donis Rosat 2020

Trockener Roséwein

Rebsorten: Garnacha, Syrah

Preis: 6,00 €



Mas Donis Blanc 2019

Trockener Weißwein

Rebsorten: Garnacha blanca,
Macabeo

Preis: 6,00 €

D.O. Ribera del Duero

Bodegas Convento de las Claras



Paraje de San Juan 2016

trockener Rotwein

Rebsorte: Tempranillo

Ausbau: 24 Monate im Eichenfass

Preis: 24,00 €



Convento de las Claras Crianza 2016

trockener Rotwein

Rebsorte: Tempranillo

Ausbau: 22 Monate im Eichenfass

Preis: 12,50 €



Convento de las Claras Tinto 2018

trockener Rotwein

Rebsorte: Tempranillo

Preis: 9,00 €



Convento de las Claras Rosado 2019

trockener Roséwein

Rebsorte: Tempranillo

Preis: 7,80 €

D.O. Rueda

Bodegas Convento de las Claras



Convento de las Claras Verdejo 2019

trockener Weißwein

Rebsorte: Verdejo

Preis: 7,80 €



D.O. Calificada Rioja

Artuke



Artuke K4 2014
Trockener Rotwein
Rebsorten: 75% Tempranillo,
25% Graciano
Ausbau: 14 Monate im Eichenfass
Preis: 40,00 €



Finca de los Locos 2018
Trockener Rotwein
Rebsorten: 80% Tempranillo,
20% Graciano
Ausbau: 16 Monate im Eichenfass
Preis: 22,00 €



La Condendada 2016
Trockener Rotwein
Rebsorten: 80% Tempranillo,
Graciano, Garnacha,
Palomino fino
Ausbau: 12 Monate im Eichenfass
Preis: 45,00 €



Pies Negros 2016
Trockener Rotwein
Rebsorten: 90% Tempranillo,
10% Graciano
Ausbau: 14 Monate im Eichenfass
Preis: 13,00 €



Paso Las Mañas 2018
Trockener Rotwein
Rebsorte: Tempranillo
Ausbau: 15 Monate im Eichenfass
Preis: 25,00 €



Artuke 2019
Trockener Rotwein
Rebsorten: 95% Tempranillo, 5% Viura
Preis: 8,00 €

Spanischer Vermut / Vermouth

Celler de Capçanes



Vermut de Capçanes
Rebsorten: Garnacha blanca, Macabeo
Kräuter: Enzian, Holunderblüten,
Wacholderbeeren, Salbei
Ausbau: 24 Monate im
Soleraverfahren
Preis: 10,00 €

Delikatessen in Konserven aus Spanien

Agrícola La Maja

Agrícola La Maja ist ein Familienunternehmen, das 1997 gegründet wurde und sich dem Anbau von Olivenbäumen sowie der Verarbeitung und dem Vertrieb von nativem Olivenöl extra widmet.



Oliven, geschlitz und eingelegt
Hojiblanca-Oliven mit Kern, gewürzt mit
roten Paprika, Knoblauch, Lorbeerblätter,
Thymian und Oregano
Nettogewicht: 990 g
Abtropfgewicht: 550 g
Gefäß: Glas
Preis: 5,20 €



Adolfo Sádaba

Navarra ist dafür bekannt, dass dort das beste Gemüse Spaniens gedeiht.

Seit 1984 bereitet die Firma Adolfo Sádaba nach strenger Auswahl köstliche Konserven aus diesem Gemüse.

Sie legt höchsten Wert darauf, den natürlichen Geschmack der Produkte beizubehalten. Deshalb wird meist auf die Zugabe von Säuren oder Konservierungsstoffen verzichtet.



Pimientos del Piquillo
gebratene rote Paprika
Inhalt: 425 ml
Gefäß: Weißblech
Preis: 7,00 €



Pimientos del Piquillo
gebratene rote Paprika
Inhalt: 250 ml
Gefäß: Glas
Preis: 5,00 €



Marmelade aus Pimientos del Piquillo
Inhalt: 275 ml
Gefäß: Glas
Preis: 4,70 €



Menestra de verduras
Gemüse Eintopf
Inhalt: 720 ml
Gefäß: Glas
Preis: 7,60 €



weißer Thunfisch in Olivenöl
Inhalt: 445 ml
Gefäß: Glas
Preis: 10,50 €



weißer Thunfisch in Olivenöl
Inhalt: 250 ml
Gefäß: Glas
Preis: 6,30 €



marinierte Wachteln ohne Knochen
Inhalt: 370 ml
Gefäß: Glas
Preis: 13,50 €



mariniertes Rothuhn
Inhalt: 720 ml
Gefäß: Glas
Preis: 15,90 €



mariniertes Jungmasthähnchen
Inhalt: 720 ml
Gefäß: Glas
Preis: 8,90 €



mariniertes Kaninchen
Inhalt: 720 ml
Gefäß: Glas
Preis: 12,50 €



Gemüse-Pisto
Inhalt: 445 ml
Gefäß: Glas
Preis: 4,60 €



Escalivada
katalanisches Grillgemüse
Inhalt: 370 ml
Gefäß: Glas
Preis: 5,80 €



Pochas blancas y verdes
Weiße und grüne Bohnenkerne, die geerntet werden bevor sie reif sind und dann direkt gekocht werden.
Inhalt: 850 ml
Gefäß: Weißblech
Preis: 6,20 €



Natives Olivenöl extra aus Spanien

Natives Olivenöl extra zeichnet sich dadurch aus, dass es höchsten Qualitätsanforderungen entspricht. Es wird ausschließlich durch mechanische Hilfsmittel während der ersten kalten Pressung gewonnen, der Säuregrad ist unter 0,8% (0,8g freie Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, pro 100g Öl). Je niedriger der Säuregrad eines Olivenöles ist, desto höher ist seine Qualität.

Agrícola La Maja

Agrícola La Maja ist ein Familienunternehmen, das 1997 gegründet wurde und sich dem Anbau von Olivenbäumen sowie der Verarbeitung und dem Vertrieb von nativem Olivenöl extra widmet.

Dank der von Agrícola La Maja aufgewandten Sorgfalt während des gesamten Herstellungsprozesses, angefangen vom Anbau der Olivenbäume, der Ernte, über den Verarbeitungsprozess des Öls bis hin zum Abfüllen und der Lagerung, werden in der Ölmühle in Mendavia Olivenöle höchster Qualität hergestellt. Folgende Olivenöle habe ich im Sortiment:

Alfar La Maja



Alfar La Maja wird ausschließlich aus „Arbequina“-Oliven hergestellt. Die Ernte erfolgt, wenn sich die Oliven zu verfärben beginnen, also meist Ende Oktober oder Anfang November. Das Öl wird in weniger als zwölf Stunden durch Kaltextraktion entzogen, was einen sehr niedrigen Säuregrad und ein intensives Aroma bewirkt.

Alfar La Maja ist ein dichtes grün-gelbliches körperbetontes Olivenöl. Das reine Aroma überrascht durch seine Lebendigkeit und erinnert an frische grüne Früchte. Es lassen sich Duftnoten von Tomaten, Kräutern, Artischocken, Äpfeln und in geringerem Maße Bananen und wilden Früchten feststellen. Sein Geschmack erinnert an Bittermandeln, leicht pikant und mit einem süßlichen und flüssigen Abgang.

Gefäß	Inhalt	Preis
Weißblech	1 l	9,00 €
Glas dunkel	0,75 l	7,80 €

La Maja Edición Limitada

La Maja "Edición Limitada", EL, sind sortenreine Olivenöle aus besonderen Olivensorten, die nur in begrenztem Umfang und in ausgewählten Jahren zur Verfügung stehen.

Durch die gezielte Auswahl der Reife, Feuchtigkeit, Mahlung und Temperatur kommt der Charakter der Olivensorten am besten zum Ausdruck.

Tosca



Das Olivenöl der Sorte **Tosca** hat eine ins gelbliche gehende grüne Farbe. Aromen von Waldfrüchten und Himbeeren mit leichten Tönen von Banane und Kiwi. Im Gaumen erst angenehm süß, dann leicht bitter mit einer sehr leichten Schärfe.

Dieses außergewöhnliche Olivenöl gibt speziell Salaten eine besondere Note.

Glas dunkel	0,5 l	7,30 €
-------------	-------	--------

Arróniz



Das Olivenöl der Sorte **Arróniz** hat eine grüne Farbe. Es hat ein reines und frisches Aroma nach grünem Gemüse, Artischocke, Apfel, Bananenschale und Kräutern mit Noten von Tomate und Bittermandel. Im Gaumen sind besonders Artischocke und Tomate präsent. Es ist leicht bitter und pikant.

Glas dunkel	0,5 l	7,30 €
-------------	-------	--------





Olivar de la Luna

Das Familienunternehmen Sororidad s.r.l. liegt in Andalusien, im Norden der Provinz Córdoba im Herzen der Sierra Morena. Dieser steile und schwer zu bezwingende Gebirgszug war in den letzten Jahrhunderten Versteck für Bandoleros und politische Flüchtlinge. Um diesen Zustand zu beenden, verkündete König Carlos III ein Gesetz, nachdem diejenigen, die dort ein Stück Land nutzbar machten und Olivenbäume anpflanzten, dieses als Eigentum erhielten. Viele Tagelöhner machten sich daraufhin an die Arbeit, um selbst ein Stück Land ihr Eigen nennen zu können. Da sie tagsüber ihren Lebensunterhalt verdienen mussten, blieben Ihnen für die Bestellung der Olivenhaine nur die durch den Mondschein erhellen Nächte. Zu Ehren dieser Menschen vermarktet Sororidad s.r.l. sein Olivenöl unter der Marke **Olivar de la Luna**, *Mond-Olivenhain*.

Das native Olivenöl extra Olivar de la Luna wird hauptsächlich aus Oliven der dort heimischen Sorte **Nevadilla Blanca** hergestellt. Die Oliven werden Anfang November geerntet und täglich nach der Ernte gemahlen. Dadurch wird der sehr niedrige Säuregrad von maximal 0,2% erreicht.

Dieses Olivenöl ist sehr fruchtig, mit Geschmack nach Oliven sowie Apfel- und Mandeltönen und erinnert an frisch geschnittenes Gras. Im Gaumen ist es süß und weich mit typischem leicht bitteren Abgang. Es ist sehr stabil mit einem hohen Anteil an Vitamin E.

	Gefäß	Inhalt	Preis
	Weißblech	5 l	55,00 €
	Weißblech	3 l	37,00 €
	Weißblech	1 l	14,00 €

	Gefäß	Inhalt	Preis
	Flasche aus blauem Glas mit Ausgießer	0,5 l	11,50 €

Alle Preise für Olivenöl und Oliven beinhalten 7% MwSt.

Alle anderen Preise beinhalten 19% MwSt.

Alle Produkte sind nur in begrenzten Mengen verfügbar. Durchgestrichene Produkte sind aktuell leider nicht lieferbar. Gerne informiere ich Sie, sobald sie oder gleichwertige wieder verfügbar sind.

Lieferung nur innerhalb der Bundesrepublik Deutschland. Lieferung von 12er Kartons Wein (auch gemischt) oder ab einem Bestellwert von 100 € frei Haus. Für Bestellungen unter diesem Wert können je nach Lieferort Versandkosten bis zu 5,00 € anfallen.

Diese Preise sind gültig bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste.