

# Duende

## Spanische Tapas Restaurant

### Rotwein

#### Rioja

410. **Valserrano Finca Monteviejo 15% Vol. 0,75 l 0,75 € 15,00 €**  
**95% Tempranillo, 5% Garnacha und Graciano**  
Leichte Spuren von Zeder, Muskatnuss sowie Röstaromen  
steigen vor dem Hintergrund edler Hölzer auf.  
Beim Schwenken verbinden sich diese Töne mit Schokolade,  
Kaffee und Likörfrüchten.  
96 Punkte Guia Proensa, Goldmedaille Bacchus Award  
91 Punkte Wine Spectator, Großes Gold Catavinum

403. **Marquesa Valserrano Reserva 14,2% Vol. 0,75 l 0,75 € 11,00 €**  
**90% Tempranillo, 10% Graciano**  
Geschmeidig im Mund mit dem Geschmack nach süßen  
Früchten, stark, üppig und komplex. Tannine sind spürbar.  
Kirschrote Farbe mit hoher Farbtintensität Rein und funkelnd.  
24 Monate im Fassausbau.

399. **Lar de Paula Reserva 13,5 % Vol. 0,75 l 0,75 € 11,00 €**  
**100 % Tempranillo**  
Kraftvoller Körper, naschhaft, seidige Tannine, vollmundig,  
wunderbare Komplexität nach Blaubeeren, Brombeeren,  
Johannisbeeren und mediterrane Kräutern.

#### Somontano

412. **El Grillo y la Luna 12 Lunas Tinto. 0,75 l 0,75 € 10,00 €**  
**Cuvee aus Tempranillo 50%, Syrah, Garnacha  
und Cabernet Sauvignon 9 Monate in neuen Barriques gereift**  
Betörende "Breitseite" von Schattenmorellen und reifen,  
roten Früchten, auf der Zunge weich und elegant, schmelzig  
und doch mit vollem Körper. Dieser Eindruck hält lange an  
und verbindet sich im Finale mit würzigen Toastnoten  
vom neuen Holz

# Duende

## Spanische Tapas Restaurant

### Rotwein

#### Mallorca

405. **Birnigrau Obac 14,5% Vol. 0,75 l 0,75 € 17,00 €**  
**Montenegro, Callet, Merlot und Cabernet**  
14 Monate in neuen Barriques gereift, intensives rubinrot,  
Geschmack nach Gewürzen, reifen Früchten, Fenchel und Lakritz,  
feine Nuancen von Rauchnoten und Vanille.

#### Toro

411. **Almirez 14,4 % Vol. 0,75 l 0,75 € 16,00 €**  
**100 % Tempranillo**  
Ein Teil uralte Reben mit einem 50%igen Anteil der jüngeren  
Reben des Weinguts ergeben einen fast schwarzen Wein.  
Johannisbeeraromen, Vanille und Gewürznoten.  
Sehr feines Säurespiel, ungeheuer frische Blaubeeraromen,  
die sich wieder zu Johannisbeeraromen wandeln.  
Die erste Assoziation ist sofort 1 er Cru aus Vosne- Romanee.

# Duende

## Spanische Tapas Restaurant

### Weißwein

#### Mallorca

407. Nounat Binigrau 14 % Vol. 0,75 l 0,75 12.00 €

Prensal und Chardonnay

Aromen von Trockenfrüchten wie Mandeln und Walnüssen  
Blasse Frabe von goldenen Schimmern umrandet von grünlichen  
Farbtönen.

Naschhaft und anregend. Sehr gute Struktur mit ausgeglichener  
Säure. Geschmack von Tropenfrüchten, wie Ananas und Banane

453. Binigrau Chardonnay 14 % Vol. 0,75 l ~~0,75~~ 10.00 €  
100% Chardonnay

Aromen von Toastbrot, Kaffee und typischer Vanillenote  
gepaart mit exotischen Früchten, Aprikose und Ingwer.  
Er wurde 6 Monate in französischen Eichenfässer ausgebaut.

#### Somontano

413. El Grillo y la Luna 12 Blanco 14% Vol. 0,75 l ~~0,75~~ 9.00 €  
94% Chardonnay, 6% Gewürztraminer

Schönes Zitronengelb, in der Nase intensive Aromatik von  
Pfirsich und Ananas. Am Gaumen körperreich, weich,  
frisch, fruchtbetont und sehr zugänglich

### Rose

#### Mallorca

398. BiniGrau Rose Bio 14,5% Vol. 0,75 l ~~0,75~~ 15.00 €  
Merlot und Monte Negro

Dunkler Lachston, intensiven Aroma reifer Beerenfrüchte  
wie Himbeere, Johannisbeere und Erdbeere.  
Eleganter Geschmack, sehr vollmundig und cremig

#### Somontano

El Grillo y la Luna 12 Rose 14% Vol. 0,75 l ~~0,75~~ 8.00 €  
Syrah

Duft nach Erdbeere und Himbeere, ausgewogener Körper,  
ergiebig, geschmeidig, gut zugänglich mit langen Nachhall

<http://www.duende-soest.de/>

# Duende

## Spanische Tapas Restaurant

### Rotwein

#### Einzelflaschen

##### Somontano

415. El grillo y Luna Grillo red 2010 14,5% Vol. 0,75 l ~~0,75~~ 12.00 €  
44% Syrah, 35% Cabernet Sauvignon, 14% Garnacha,  
14% Garnacha, 7% Merlot

Präsente Aromen von Blaubeere, Brombeere, etwas erdig,  
feinwürzig etwas Lakritz, Kräuter mineralisch reif

##### Rioja

414. Nico by Valserrano 2010 15% Vol. 0,75 l ~~0,75~~ 9.00 €  
80% Tempranillo, 15% Graciano, 5% Mazuelo

Dieser Wein ist eine persönliche Auswahl von Jaime Simon,  
dem Winzer des Weinguts Valserrano, von den besten  
Weinen des ausgezeichneten Jahrgangs 2010,  
um die Geburt von Nikolaus, seinem ersten Sohn zu feiern.  
21 Monate in ausgewählten Eichenfässern gelagert.  
91 Parker Punkte, 92 im Guia Penin, 97 Punkte im Guia Proensa

##### Mallorca

417. Son Negre 2007 14% Vol. 0,75 l ~~0,75~~ 9.00 €  
95% Callet, 5% Mantonegro und Fogoneu

Dunkles Rubinrot bis Purpur, Ausgeprägte Toastaromen  
dazu Klänge von Veilchen, Tabak, schwarzen Kirschen und  
schwarzen Himbeeren mit langem Abgang.

Alle Weine enthalten Sulfite

<http://www.duende-soest.de/>