

## 2. ZOOM Online-Weinabend am 21. Mai 2020, 18:30 Uhr zs. mit Dana & Thomas Klement vom Gasthof Klement, organisiert und moderiert von Thomas Hiemer

**Alois Zollner präsentiert dabei 3 Spanische Weinspezialitäten  
aus dem Wein-Portfolio seines Wein-Handelshauses IWT&S**

### Wein-Kurzporträts:

#### 1) Verdejo 2019

Bodegas José Pariente, D.O. Rueda, Spanien

##### Kurzbeschreibung:

Rebsorte: 100% Verdejo

Strahlendes Gelb mit grünlichen Reflexen. Duftet intensiv und einladend nach Pfirsich, Zitrus, Passionsfrucht und dezent nach Blütendüften. Am Gaumen frisch, fruchtig und elegant, mit einem feinen Süße-Säure-Spiel. Eine schöne mineralische Komponente begleitet das lange Finale.

Link zum Weingut: <https://josepariente.com/> Link zum Wein: <https://josepariente.com/wp-content/uploads/2018/05/Jos%C3%A9-Pariente-Varietal-Verdejo-2017.pdf>



Verkaufspreis: 10,90 €/Fl. inkl. MwSt. Bestell-Anzahl: \_\_\_\_\_

#### 2) Teso la Monja Romanico 2017

Bodega Teso la Monja, D.O. Toro, Spanien

##### Kurzbeschreibung:

Rebsorte: 100% Tinta de Toro (Tempranillo)

Dichtes Purpur mit violetten Reflexen. Duftet nach dunkler Beerenfrucht (Cassis, Holunder), feiner Würze, konfitürige Noten und einem Hauch floraler Noten (Veilchen). Am Gaumen entfaltet sich der kraftvolle Spanier mit seinen Fuchtaromen, Würze und dem moderaten Barriqueinsatz.

Link zum Weingut: <https://www.sierracantabria.com/en/wineries/teso-la-monja/> (Video ansehen!)

Link zum Wein: <https://www.sierracantabria.com/en/wineries/teso-la-monja/romanico/>



Verkaufspreis: 10,90 €/Fl. inkl. MwSt. Bestell-Anzahl: \_\_\_\_\_

#### 3) Finca Resalso 2017

Bodega Emilio Moro, D.O. Ribera del Duero, Spanien

##### Kurzbeschreibung:

Rebsorte: 100% Tinto Fino (Tempranillo)

Ausgeprägte kirschrote Farbe mit typischen violetten Rändern. In der Nase intensiv duftend, wobei die Kombination der Primäraromen Brombeere, Lakritze und schwarzen Waldbeeren besonders hervortritt. Am Gaumen honigsüß, ausdrucksvoll und intensiv mit einem angenehmen Abgang.

Link zum Weingut: <https://www.emiliomoro.com/de/>

Link zum Wein: [https://www.emiliomoro.com/wp-content/uploads/2018/01/fr\\_2016\\_en-2.pdf](https://www.emiliomoro.com/wp-content/uploads/2018/01/fr_2016_en-2.pdf)



Verkaufspreis: 12,25 €/Fl. inkl. MwSt. Bestell-Anzahl: \_\_\_\_\_