

30.3.–11.4.2026



ENOTECA

Erlesene Weine für die Gastronomie

VIVA ESPAÑA



BASA BLANCO
TELMO RODRÍGUEZ
RUEDA DO

Brillantes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Ein Duft von Zitrusfrucht und knackiger Aprikose. Am Gaumen erfrischend und reizvoll, mit sanften Zitrus- und Pfirsicharomen sowie einer leicht würzigen Note mit einem Hauch von Blütenhonig. Ein toller Apéro-Wein!

Traubensorten: Verdejo, Viura

Passt perfekt zu: leichten Speisen, asiatischen Gerichten sowie als Apéro-Wein

75 cl **8.90** statt 10.95

Alle Aktionen auf: easy.prodega.ch
Bereits donnerstags im Internet: prodega.ch

Preisänderungen und Mengenbeschränkungen vorbehalten. Alle Angebote exklusive MwSt und inklusive VRG.
Gewisse Artikel in einzelnen Märkten nur auf Bestellung.



DIE SPANISCHE WEINWELT

Spanien zählt zu den bedeutendsten Weinbaunationen der Welt und beeindruckt mit einer einzigartigen Vielfalt an Rebsorten und Terroirs. Von den sonnenverwöhnten Hügeln Riojas bis zu den kraftvollen Weinen der Ribera del Duero – Spaniens Weinlandschaft ist geprägt von Tradition, Innovation und aussergewöhnlicher Qualität.

Mit über ca. 1 Million Hektar Rebfläche ist Spanien das Land mit der grössten Anbaufläche weltweit. Die Kombination aus mediterranem, kontinentalem und atlantischem Klima bietet ideale Bedingungen für charakterstarke Weine. Besonders geschätzt sind autochthone Rebsorten wie Tempranillo, Garnacha und Graciano, die Spaniens Weine unverwechselbar machen.

UNSER TEAM EMPFIEHLT



Lucien Vetter, Abteilungsleiter bei Prodega Langenthal:

«Tablares by Tamaral» steht für einen modernen Ribera del Duero – kraftvoll und zugleich elegant. Der auf dem Etikett von Tablares abgebildete Wagen ist weit mehr als eine dekorative Darstellung. Mit den sogenannten Tablares wurden früher Trauben und Weinfässer transportiert. Sie stehen symbolisch für das Handwerk, die Arbeit der Winzer und die tiefe Verbundenheit mit der Region.



TABLARES BY TAMARAL RIBERA DEL DUERO DO

Rubinrote Farbe. Ausdrucksstark und komplex in der Nase mit Aromen von roten Früchten, Lakritz und würzigen Noten, die auf die Zeit hindeuten, in welcher der Wein im Fass ruhte. Am Gaumen geschmeidig und vollmundig, gleichzeitig elegant. Sanfte und gut gereifte Tannine, gefolgt von einem anhaltenden Abgang.

Traubensorte: Tempranillo

Passt perfekt zu: Braten, Fleisch und Gemüse vom Grill sowie zu Eintopf

75 cl **8.95** statt 12.95



**TAMARAL
CRIANZA
RIBERA DEL DUERO DO**

Leuchtend kirschrote Farbe. In der Nase vielfältige Aromen nach reifen Früchten, wie Pflaumen und Aprikosen sowie Noten von Vanille und Kakao. Ausdrucksvoll am Gaumen. Warm und seidig mit anhaltendem Abgang.

Traubensorte: Tempranillo



75 cl **11.95** statt 17.90

**TAMARAL
ROBLE
RIBERA DEL DUERO DO**

Dunkles Kirschrot mit violetten Reflexen. Fruchtige Nase, erinnernd an Pflaumen, Kirschen und dunkle Beeren. Gut erkennbare Holznoten. Am Gaumen fruchtig mit mittlerem Körper und reifen Tanninen. Im Abgang lang und harmonisch.

Traubensorte: Tempranillo



75 cl **7.95** statt 9.95

**TAMARAL DENIER
RIBERA DEL DUERO DO**

Im Glas zeigt sich ein tiefes Kirschrot. In der Nase entfalten sich komplexe Aromen reifer schwarzer Früchte, feine Gewürznoten und dezente Anklänge von französischer Eiche. Am Gaumen kräftig, ausgewogen und samtig, mit feiner Säurestruktur und langem, nachhaltigem Finale.

Traubensorte: Tempranillo



75 cl **21.90** statt 29.90



RIBERA DEL DUERO

Ribera del Duero ist eine DO für Rot-, Weiss und Rosé-Wein, wobei fast nur Rotweine erzeugt werden, viele in Spitzenqualität. Das Land ist kochentrocken, streng und fordernd. Der Sommer ist heiss und der Winter eiskalt. Die Weinberge befinden sich im höchsten Teil der Meseta Central, in bis zu 850 Metern Höhe. Dies sorgt für ganzjährig kühle Nächte, die es den Trauben erlauben, die Säure und die opulente Fruchtaromatik zu bewahren. Heute zählen Weine aus dieser Region zu den besten der Welt. Prodega ist stolz, Ihnen eine exklusive Auswahl dieser Spitzenweine anbieten zu können, mit welchen Sie Ihre Gäste begeistern können.

Foodtipp:

Rotweine aus dem Ribera del Duero sind ideale Begleiter zu herzhaften Eintöpfen. Besonders harmonisch zeigen sie sich zu kräftigen Fleischgerichten wie geschmorter Lammhaxe, Rindsschmorbraten oder Ochsenchwanz. Ihre dichte Frucht, reifen Tannine und würzigen Noten ergänzen langsam gegarte Speisen perfekt und machen sie zur idealen Wahl für genussvolle, bodenständige Küche.



**CASA ROJO TINTAFINA
RIBERA DEL DUERO DO**

Ein reiner Tempranillo, welcher während 12 Monaten in französischen Barriques reifte. Er begeistert mit Aromen von wilden Früchten, und dezenten Noten von Vanille und Gewürzen. Grossartige Extraktion, schön integrierte Säure, kraftvoll und intensiv.

Traubensorte: Tempranillo

75 cl **15.90** statt 19.90

**PSI
RIBERA DEL DUERO DO**

Rubinrote Farbe. Aromatisch, mit frischen roten Früchten und einer floralen Note. Ausgewogen, elegant und mit perfekt eingebundenen Holznoten. Ein kompletter Wein mit schöner Konzentration und viel Charakter.

Traubensorte: Tinto Fino



75 cl **26.90**

**HACIENDA MONASTERIO
RIBERA DEL DUERO DO**

Dunkles Rubinrot. In der Nase feine schwarze Beeren und exotische Gewürze, florale Noten und schön eingebundenes Holz. Am Gaumen frisch und saftig. Eine knackige Säure und perfekt integriertes Tannin halten sich mit der reifen Frucht die Waage.

Traubensorten: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Malbec



75 cl **42.90**

RIOJA

Die D.O.Ca. Rioja ist eine der bekanntesten Weinregionen Spaniens und steht für Qualität, Tradition und Innovationskraft. Die Weinberge erstrecken sich entlang des Flusses Ebro und profitieren von einzigartigen Böden sowie einem Zusammenspiel aus atlantischen und mediterranen Klimaeinflüssen.

Foodtipp:

Rotweine aus der Rioja sind hervorragende Begleiter zu grilliertem Rindfleisch. Ob saftiges Entrecôte, Ribeye oder ein klassisches Chuletón – die feine Holzwürze, reife Frucht und ausgewogene Struktur der Weine harmonieren perfekt mit Röstaromen und kräftigem Fleischgeschmack. Ideal für unkomplizierten Genuss mit mediterranem Charakter.



BARÓN DE LEY FINCA MONASTERIO RIOJA DOCA

Dunkles Kirschrot. Noten von geröstetem Kaffee und leichtem Zimtaroma. Kräftiger Körper mit Aromen von Muskatnuss, Nelken und Zedernholz. Sehr langer und genussvoller Abgang.

Traubensorte: Tempranillo

75 cl **17.90** statt 21.90



BARÓN DE LEY GRAN RESERVA RIOJA DOCA

Intensive kirschrote Farbe. Ausgeglichen in Stärke und Eleganz, seidig, samtig. Langer Abgang, komplex und anhaltend, mit Nuancen von Zigarre, Schokolade, Gewürzen. Anhaltendes Bukett mit angenehmem Fruchtgeschmack.

Traubensorte: Tempranillo

75 cl **13.90** statt 18.90



BARÓN DE LEY RESERVA RIOJA DOCA

Feinster Rioja der neuen Generation, rubinrot leuchtend im Glas. In Eichenfässern gereift, kräftig, körperreich und wunderbar samtig am Gaumen. In der Nase Dörrfrüchte, frische Kräuternoten, etwas Schokolade. Im Abgang zeigt sich eine feine Mineralität, die dem Wein Eleganz und Anmut verleiht.

Traubensorten: Tempranillo, Graciano, Maturana

75 cl **9.95** statt 13.90



BARÓN DE LEY VARIETAL TEMPRANILLO RIOJA DOCA

Granatrote Farbe mit violetten Reflexen. Intensive Aromen in der Nase, mit roten Beeren und Vanille. Der vollmundige und komplexe Gaumen hat einen Hauch von Säure, wodurch er sich frisch und lang anfühlt.

Traubensorte: Tempranillo

75 cl **5.95** statt 7.95



LÁCRIMUS CRIANZA RIOJA DOCA RODRIGUEZ SANZO

Intensive kirschrote Farbe mit purpurroten Reflexen. In der Nase Aromen von roten und schwarzen Früchten mit anklingenden Noten von Süßgebäck. Gut strukturierter Wein mit einer seidigen Textur. Am Gaumen Nuancen von Waldbeeren und Lakritze mit einem angenehm fruchtigen Abgang.

Traubensorten: Tempranillo, Graciano

75 cl **6.95** statt 8.95



LOPEZ DE HARO CRIANZA DOCA

Im Glas zeigt sich der Wein in einem granatroten Farbton mit ziegelroten Reflexen. In der Nase präsentiert er sich komplex mit Aromen reifer roter Früchte und Lakritze, ergänzt durch feine Noten von Kaffee, Vanille und Balsamico. Am Gaumen weich und samtig, getragen von reifen, leicht süß wirkenden Tanninen. Harmonisch, angenehm zu trinken und mit langem, ausgewogenem Abgang.

Traubensorten: Tempranillo, Garnacha, Graciano

75 cl **7.95** statt 9.95



**NASSOS
PRIORAT DOCA**

Dichtes, dunkles Rot mit violetten Reflexen. Vielschichtiges Bukett nach Lavendel, Schokolade und schwarzen Kirschen. Schöne Struktur, voller Körper, mineralisch mit einem langanhaltenden Abgang.

Traubensorte: Garnacha



75 cl **11.90** statt 16.90

**MAS D'EN GIL
BELLMUNT PRIORAT TINTO DOQ**

In der Nase offenbart sich ein Mix von reifen Fruchtnoten, frischer Beerenfrucht, Gewürzen, Tabak und Röstaromen. Es ist ein intensiver Sinneseindruck, der vieles erwarten lässt. Die reifen, samtigen Gerbstoffe, der mächtige Körper sowie die Fruchtstruktur hinterlassen einen vielschichtigen und zugleich harmonischen Eindruck. Das Finale ist lang, konsistent und widerspiegelt die positiven Eigenschaften dieses trinkfreudigen Priorats, der für wenig Geld viel Genuss zu vermitteln weiss.

Traubensorten: Cariñena, Garnacha



75 cl **16.90** statt 19.90

**AN/2 ANIMA NEGRA
MALLORCA**

Rubinrote Farbe. Kräftiges Bouquet nach Tabak, Schwarzkirschen und Blaubeeren. Am Gaumen sehr weich mit viel Schmelz und Noten von Kirschen, Caramel, kandierten Früchten und Vanille.

Traubensorten: Callet, Manto Negro, Fogoneu, Syrah



75 cl **17.90** statt 21.90

**PRIMA
TORO DO
MAURODOS**

Rubinrote Farbe. Ein frisches, fruchtiges, leicht florales Bouquet mit einem Hauch von Vanille und Mocca. Am Gaumen fruchtige Noten von roten und schwarzen Kirschen. Feine Tannine und subtile Mineralik.

Traubensorten: Tinta de Toro, Garnacha



75 cl **11.90** statt 13.90

**JUAN GIL
12 MESES
SILVER**

Dunkles Granatrot. Am Gaumen elegant und angenehm, mit Aromen nach reifen Beeren und einem Hauch von Gewürzen. Gut eingebundene Tannine. Langanhaltender Abgang.

Traubensorte: Monastrell



75 cl **13.90** statt 16.90

VIELFÄLTIGES SPANIEN

Abseits der bekannten Klassiker entstehen in Spaniens Weinregionen charakterstarke Rotweine mit viel Persönlichkeit. Vom kraftvollen Priorat über die autochthonen Sorten Mallorcas bis hin zu den intensiven Weinen aus Toro und Jumilla zeigen diese Herkünfte eine beeindruckende Vielfalt. Geprägt von Hitze, kargen Böden und alten Reben überzeugen sie mit Tiefe, Würze und Ausdruck.

Foodtipp:

Rotweine aus Priorat, Mallorca, Toro und Jumilla passen hervorragend zu würzigeren, mediterran geprägten Gerichten. Gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarin, iberische Würste, Ofengemüse mit Kräutern oder auch orientalischierte Fleischgerichte mit Kreuzkümmel und Paprika bringen die Kraft, Würze und mineralische Tiefe dieser Weine besonders schön zur Geltung.



**CASA ROJO MACHO MAN
TIERRA DE MURCIA IGP**

Granatrote Farbe mit purpurfarbenen Reflexen und intensiver Nase. Aromen von reifen Waldbeeren, begleitet von Pflaumen und Kirschen, dazu leicht balsamische Noten und eine Spur Kakao. Am Gaumen äusserst seidig, mit sehr runden Tanninen. Er ist schön fleischig und angenehm, mit der perfekten Menge an Säure, die für eine gewisse Frische sorgt. In Jumilla in Murcia reiften diese Monastrell-Trauben an sehr alten Rebstöcken.

Traubensorte: Monastrell

75 cl **16.90** statt 19.90



**TAMARAL
VERDEJO
RUEDA DO**

Grün gelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Vielfältiges Bukett, erinnert an weisse Pfirsiche, Grapefruit und exotische Früchte. Am Gaumen aromatisch und fruchtig, erfrischende Säure mit einem langanhaltenden Abgang.

Traubensorte: Verdejo

75 cl **6.95** statt 7.95

BLANCO Y ROSADO

Spanische Weiss- und Roséweine zeigen sich frisch, aromatisch und überraschend vielseitig. Die stilistische Bandbreite reicht vom fruchtbetonten Rosé aus Tempranillo über den lebendigen Verdejo bis hin zum fein ausbalancierten, halbtrockenen Weisswein. Ausdrucksstarke Weine, die Leichtigkeit, Trinkfluss und mediterranes Lebensgefühl ins Glas bringen.

Foodtipp:

Spanische Weiss- und Roséweine sind ideale Begleiter zu leichten, mediterranen Gerichten wie gegrilltem Wolfsbarsch mit Kräutern, Ofengemüse und einem Spritzer Zitrone.



**BARON DE LEY
BLANCO SEMIDULCE
RIOJA DOCA**

Der Wein zeichnet sich durch seine Eleganz und Frische aus. Die Nase ist sauber und komplex, mit hoher Intensität und Noten von Passionsfrucht, Minze und einem Hauch von Honig. Am Gaumen ist er geschmeidig und frisch mit einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Säure, Alkoholgehalt und Zucker.

Traubensorten: Sauvignon Blanc, Viura

75 cl **6.50** statt 8.90



**BARÓN DE LEY
ROSADO
RIOJA DOCA**

Attraktive hellrote Farbe. Kraftvolle Fruchtromen, herausragende Note von Erdbeeren und wilden Beeren.

Traubensorte: Tempranillo

75 cl **5.95** statt 8.90



CAVA

SPANIENS KLASSISCHER SCHAUMWEIN



- Cava ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung (DO) für spanischen Schaumwein und weist eine Besonderheit auf: Im Gegensatz zu den meisten Ursprungsgebieten umfasst die DO mehrere geografisch getrennte Anbauggebiete, die nicht zusammenhängend sind. Der grösste Teil der Produktion stammt aus Katalonien, rund um Sant Sadurn d'Anoia. Weitere für die Produktion von Cava zugelassene Gebiete von Bedeutung sind Navarra, Rioja und Valencia
- Die Herstellung von Cava erfolgt nach der traditionellen Methode, wobei die Weine mindestens neun Monate auf dem Hefesatz reifen. Verwendet werden dabei vorwiegend die Rebsorten Macabeo (Viura), Xarel·lo und Parellada für Weissweine sowie Garnacha und Monastrell für Rosé. Cava aus diesen traditionellen Sorten zeigt sich in der Regel trocken, mit mittlerem Säuregehalt und dezenten Noten aus der Hefautolyse, die jedoch weniger stark an Brot- oder Toastaromen erinnern als bei Champagner.
- Cava wird meist ohne Jahrgang abgefüllt und ist in der Regel bereits bei Markteinführung trinkreif. Im Vergleich zu den meisten Champagnern zeigen sich die Weine weniger säurebetont, was ihnen einen zugänglichen und süffigen Stil verleiht.
- Seit der Zulassung in der Appellation setzen einige Erzeuger zudem Chardonnay und Pinot Noir ein, um den Weinen zusätzliche Frucht und Säure zu verleihen. Die Verwendung dieser beiden Rebsorten hat jedoch in der Region zu Kontroversen geführt, da einige Erzeuger der Ansicht sind, sie würden das Alleinstellungsmerkmal von Cava abschwächen.

CODORNÍU

7.95CHF
10.95CHF



Martin Zurbano

Live intensely



CHF
6.95



BARON DE LEY
RIOJA