



ALBERT REICHMUTH

les vins classiques



PRIMA SELECCIONADA  
QUES DE CÁCERES  
Marqués de Cáceres  
*Vendimia Seleccionada*  
RIOJA 75cl e  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA  
EMBOTELLADO POR UNIÓN VITI-VINÍCOLA S.A.  
CÁCERES - ESPAÑA - PRODUCT OF SPAIN

# Rioja-Angebot

FÜR DEN CLUB DE LA BARRIQUE

## Rioja und Club de la Barrique – eine langanhaltende Partnerschaft

Der Club de la Barrique kann auf eine gut 30-jährige Partnerschaft mit der Albert Reichmuth AG zurückblicken - und damit auch auf eine ebenso lange Beziehung zu Rioja Marqués de Cáceres.

Liebe Club-Mitglieder

Als unser Weinhaus 1975 den Rioja Marqués de Cáceres zu einem Flaschenpreis von 7 Franken 70 ein erstes Mal anbot, ahnten wir nicht, welch grosser und anhaltender Erfolg damit verbunden sein würde. Heute ist eines klar: Viel zu diesem Erfolg beigetragen hat der Club de la Barrique, mit dem wir seit nun gut 30 Jahren eine für beide Seiten erfolgreiche Zusammenarbeit pflegen.

Eine derartige Kontinuität in den Kundenbeziehungen ist heute keine Selbstverständlichkeit mehr. Um so mehr bedanke ich mich für diese Treue ganz herzlich. Ich schliesse daraus, dass Sie als Mitglieder des Club de la Barrique diese Gewächse sowohl vom Preis als auch von der Qualität her schätzen und versichere Ihnen, dass Christine Forner von der Bodega Marqués de Cáceres stets alles daran setzt, Sie mit erstklassigen Erzeugnissen zu vorteilhaften Konditionen zu bedienen.

Ich freue mich, wenn Sie weiterhin von diesem attraktiven Angebot profitieren und grüsse Sie freundlich.

*R. Reichmuth*

ROLF REICHMUTH





### Marqués de Cáceres CRIANZA

DOCa Rioja

2006 | 75 cl | **CHF 12.35** statt 15.80

2006 | 37,5 cl | **CHF 6.95** statt 8.90

2006 | 150 cl | **CHF 26.25** statt 34.60

2006 | 300 cl | **CHF 62.45** statt 79.80

Das Paradeferd der Bodega wird aus 85% Tempranillo und 15% Garnacha und Graciano gekeltert. Ein vollmundiger Rotwein mit samtiger Struktur, tiefem, vielschichtigem Fruchtroma und dezentem Vanille-Eichenholz-Ton, voller Eleganz und Schmelz. Der Wein erreicht seine beste Reife während dem 3. und 6. Jahr nach der Ernte.

Service bei: 16/18 °C

Beachten Sie das besondere **Jubiläumsgeschenk** für Ihren Kauf von Marqués de Cáceres Crianza (siehe unten)



### Marqués de Cáceres RESERVA

DOCa Rioja

2004 | 75 cl | **CHF 24.50** statt 29.50

Sorgfältig ausgesuchte Partien aus guten Jahrgängen werden als Reserva ausgebaut (85% Tempranillo, 15% Garnacha und Graciano). Bemerkenswert sind die Harmonie und der klassische Stil ohne jeden störenden Holzton. Körper und Tannin sind im Gleichgewicht. Ein komplexes Fruchtroma und ein kraftvoller Geschmack münden in einen langen Abgang. Beste Reife zwischen dem 6. und 12. Jahr nach der Ernte.

Service bei: 18 °C

Beachten Sie das besondere **Jubiläumsgeschenk** für Ihren Kauf von Marqués de Cáceres Reserva (siehe unten)



**JUBILÄUMSGESCHENK - FÜR BESTELLUNGEN BIS ZUM 30. MÄRZ  
ÜBER DEN CLUB DE LA BARRIQUE**

Als Dank für Ihre Treue...

**...schenken wir Ihnen**

pro 36 Flaschen

**Marqués de Cáceres CRIANZA**

zusätzlich eine Magnumflasche  
in einem Original-Einzelcarton!

**...zahlen Sie**

pro 12 Flaschen

**Marqués de Cáceres RESERVA**

nur 11 Flaschen. Die 12. Flasche  
schenken wir Ihnen!

**...zahlen Sie**

pro 6 Flaschen

**MC Marqués de Cáceres**

nur 5 Flaschen. Die 6. Flasche  
schenken wir Ihnen!



**Marqués de Cáceres GRAN RESERVA**  
DOCa Rioja



**2001 | 75 cl | CHF 29.90 statt 36.—**

Maximal 4% der Ernte aus guten bis exzellenten Jahrgängen werden für die Qualitätsstufe der Gran Reserva eingesetzt. Im Gegensatz zur Reserva werden hier nur Trauben von über 25-jährigen Rebstöcken verwendet. Der leicht längere Fassausbau und die mindestens drei Jahre dauernde Reife auf der Flasche ergeben einen Wein mit eindrücklicher Tiefgründigkeit. Die beste Reife erlangt die Gran Reserva zwischen dem 7. und 15. Jahr nach der Ernte.

Service bei: 18 °C

**Marqués de Cáceres BLANCO**  
DOCa Rioja



**2009 | 75 cl | CHF 8.30 statt 10.—**  
**2009 | 137,5 cl | CHF 5.— statt 6.—**

Marqués de Cáceres blanco aus 100% Viura ist dank sorgfältig geführter, temperaturkontrollierter Gärung und einem Ausbau im Edeltank ein trockener Wein mit viel Aroma, Frische und herzhafter Frucht. Jung zu geniessen, innerhalb von zwei Jahren nach der Ernte.

Service bei: 8/10 °C

**MC Marqués de Cáceres**  
DOCa Rioja



**2005 | 75 cl | CHF 41.90 statt 49.—**

100% aus hochreifen Trauben von sehr alten Tempranillo-Reben aus besten Lagen mit kleinen Erträgen. Lange, dem Traubengut angepasste Maischegärung und Ausbau in neuen französischen Eichen-Barriquen. Dunkle Purpurfarbe, ausdrucksvolles Bouquet mit dem Duft von schwarzen Beeren, Veilchen und Vanille. Am Gaumen samtig, würzig-aromatisch, fleischig, zum Kauen und mit runden Gerbstoffen. Trinkreif bis 2012+. Lieferbar in schönen 6er Holzkistchen.

Service bei: 16/18 °C

**40**  
1970  
2010

Beachten Sie das besondere **Jubiläumsgeschenk** für Ihren Kauf von MC Marqués de Cáceres (S.3)

**Marqués de Cáceres BLANCO ANTEA**  
DOCa Rioja



**2009 | 75 cl | CHF 12.25 statt 14.80**

Aromareich, blumig-würzig, ein dezent spürbarer Eichenton, begleitet von einer rassigen Frische; im Gaumen druckvoll, dennoch elegant und sehr lang im Abgang. Die klare und reine Frucht der Viura-Traube gewinnt dank einer Zugabe von einigen Prozenten Malvasia an Komplexität und Charme. Die aufwendige Vinifikation, die geschickte Rebsorten-Zusammensetzung und der kurze Ausbau in der Barrique machen aus dem Blanco Antea (ehemals Blanco Barrica) einen Weisswein von beeindruckender Statur, und das zu einem attraktiven Preis. Die beste Reife liegt zwischen dem 2. und 4. Jahr nach der Ernte.

Service bei: 8/10 °C

**Marqués de Cáceres GAUDIUM**  
DOCa Rioja



**2002 | 75 cl | CHF 64.50 statt 76.80**

GAUDIUM repräsentiert die qualitative Spitze von Marqués de Cáceres und wird nur in Kleinstmengen erzeugt. Für dieses Gewächs werden separat ausgelesene Trauben von den ältesten, teils über 90 Jahre alten Tempranillo-Rebstöcken verwendet. Hier sind Kraft, Eleganz und Finesse vereint, und dabei bleibt der typische Ausdruck der Region gewahrt. Der Wein ist dicht strukturiert und besitzt eine grosse Länge. GAUDIUM wird im 6er-Original-Holzkistchen geliefert. Beste Reife ab jetzt bis 2014. Dekantieren (2-3 Stunden) ist von Vorteil.

Service bei: 17/18 °C

**Marqués de Cáceres ROSADO**  
DOCa Rioja



**2009 | 75 cl | CHF 9.50 statt 11.50**

Ob zum Apéro, zur Grillparty, zu asiatischen Gerichten oder zum Käse – dieser Rioja-Rosé aus 80% Tempranillo und 20% Garnacha ist immer am Platz. Ein wirklich vielseitig einsetzbarer Sommerwein, von kraftvollem Zuschnitt und doch ungemein erfrischend, mild im Körper und leichtfliessend. Er sollte möglichst jung genossen werden, innerhalb von zwei Jahren nach der Ernte.

Service bei: 8/10 °C