

TAPAS - ENSALLADILLA ATUN



ZUTATEN:

- 2 Dose/n Thunfisch
- 1 Zwiebel(n)
- 1 rote Paprikaschote
- 1 grüne Paprikaschote
- 2 Tomaten
- Essig (Weinessig)
- Petersilie
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Thunfisch grob zerkleinern, mit Zwiebel, Paprika und Tomaten (alles gewürfelt) vermischen. Mit Weinessig, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen.



FÉLIX SOLÍS & PAGOS DEL REY

Die vier Brüder Félix, Pedro, Juan Antonio und Manuel Solís sind Eigentümer von Félix Solís und Pagos del Rey mit Bodegas in den bedeutendsten Regionen Spaniens. Mit handwerklicher Tradition und modernster Technologie entstehen dort Weine, die zu den Lieblingsweinen der Spanier zählen. Die Bodegas der Familie Solís wurden bei der Berliner Wein Trophy 2014 bereits zum fünften Mal zum Erzeuger des Jahres gewählt.

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter www.felixsolisavantis.com

TAPAS - CHAMPIGNONES AL JEREZ

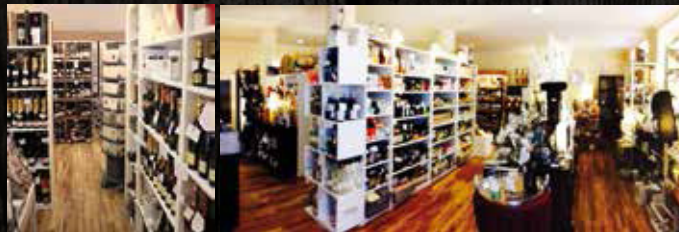


ZUTATEN:

- 750 gr. kleine Champignons
- 4 Schalotten
- 1 Chilischote
- 1/8L trockener Sherry
- Petersilie

ZUBEREITUNG

Champignons putzen. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Chilischote waschen und in feine Ringe schneiden. Schalotten, Knoblauch und Chili in Olivenöl dünsten, Champignons zugeben und ca. 5 Min. braten. Mit Sherry ablöschen, mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen.



Bei uns können Sie eine Auswahl der Pagos del Rey Weine verkosten.

Weinhaus Schulte Weine – Feinkost – Wohnaccessoires

Bahnhofstraße 7 | 59174 Kamen | Tel./Fax: +49 2307 22708
info@weinhaus-schulte.de | www.weinhaus-schulte.de

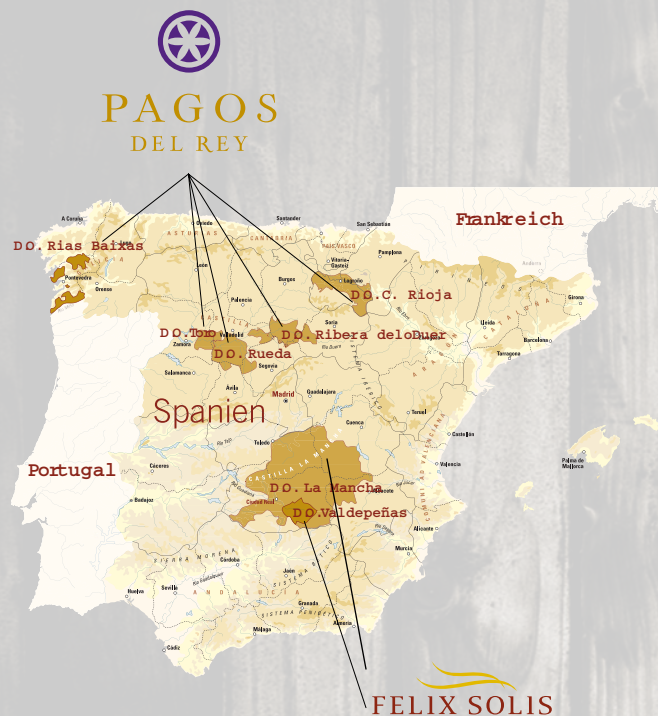


PRÄSENTIERT

FELIX SOLÍS

www.felixsolis.com

SPANIENS WEINANBAUGEBIETE



ARNEGUI ROSADO Verkaufspreis 7,95 EUR | Preis/Liter € 10,60

Weinbeschreibung

Klar und brillant mit intensiven zart-pinken Reflexen. In der Nase sauber mit deutlichen frischen Himbeere und Erdbeere Aromen.

Im Gaumen, trocken und leicht mit angenehmer gut eingebundener Säure und mittlerem Körper. Das Tannin ist fein und anregend, die Frucht frisch und präsent.

Speiseempfehlung

Passend zu frischen Salaten mit leichter Soße und frühreifen Käsen.



ARNEGUI TEMPRANILLO Verkaufspreis 7,95 EUR | Preis/Liter € 10,60

Weinbeschreibung

Leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase ein fruchtiger Duft mit Aromen von Süßkirschen und Himbeeren. Am Gaumen wird der Eindruck von Lakritz und blauen Blütenblättern deutlich, der Wein präsentiert sich mit sehr weichen Tanninen, einer lebendigen, gut integrierten Säure und einem fruchtigen Abgang mit Aromen von reifen Süßkirschen.

Speiseempfehlung

Ein guter Begleiter zu Reisgerichten, Pasta mit roter Sauce, gegrilltem Fleisch und geschmorter Lammshulter.



ARNEGUI CRIANZA Verkaufspreis 9,95 EUR | Preis/Liter € 13,27

Weinbeschreibung

Klares und brillantes Kirschrot im Glas. Der Geruch ist sauber mit intensiven Früchten und rauchigen Holzaromen. Im Mund präsentiert er sich trocken mit gut eingebundener Säure und mittlerem Körper, feines reifes Tannin, die Holznoten sind weich und rund. Viele würzige Aromen, fruchtig und komplex, feines saftiges Finale.

Speiseempfehlung

Passend zum Rinderbraten, gut gewürzten Grillgut und dunklen Soßen.



ARNEGUI RESERVA Verkaufspreis 14,95 EUR | Preis/Liter € 19,94

Weinbeschreibung

Klares und brillantes Kirschrot im Glas. Der Geruch ist sauber mit intensiven Früchten und rauchigen Holzaromen. Im Mund präsentiert er sich trocken mit gut eingebundener Säure und mittlerem Körper, feines reifes Tannin, die Holznoten sind weich und rund. Viele würzige Aromen, fruchtig und komplex, feines saftiges Finale.

Speiseempfehlung

Passend zum Rinderbraten, gut gewürzten Grillgut und dunklen Soßen.



SENTERO TINTO Verkaufspreis 7,50 EUR | Preis/Liter € 10

Weinbeschreibung

Intensives dunkles Kirschrot im Glas. In der Nase eine fein gereifte rote Frucht mit zartem Vanilleton. Im Gaumen ist er trocken mit merkbarer gut eingebundener Säure und weichem Tannin. Die Aromen sind fruchtig, ganz leicht röstig und kräutrig mit einer feinen Süße.

Speiseempfehlung

Passend zum leichten mediterranen Gerichten.



SENTERO ROBLE Verkaufspreis 8,50 EUR | Preis/Liter € 11,34

Weinbeschreibung

Klares und brillantes und intensives Kirschrot im Glas. In der Nase intensive und leicht gereifte Früchte mit Holz und Röstaromen. Im Mund präsentiert er sich trocken mit gut eingebundener Säure und mittlerem Körper. Angenehme und feine Tannine. Schöne Holzaromen und reife Frucht. Mittellanges saftiges Finale

Speiseempfehlung

Passend zu Gerichten mit Kräutern, Braten, Pastagerichten und mittel gereiftem Käse.



SENTERO ALTA EXPRESSION Verkaufspreis 16,95 EUR | Preis/Liter € 22,50

Weinbeschreibung

Klares und brillantes und intensivem dunklen Kirschrot. In der Nase sehr intensiv gereifte Früchte und Holzaromen. Im Mund präsentiert er sich trocken mit gut eingebundener Säure und vollem Körper. Viel Frucht, mineralisch und ledrig mit Kaffeetönen. Vielschichtig mit langem saftigen Finale.

Speiseempfehlung

Passend zu Wildgerichten und gereiftem Käse, oder einfach mal so.