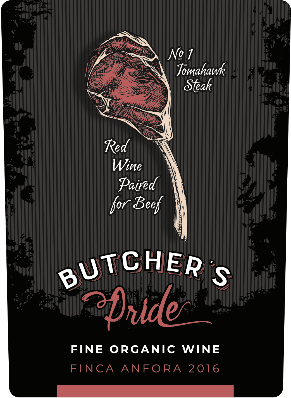
**Finca Anfora**

Das Weingut Finca Anfora liegt ganz im Süden von Spanien – in den Bergen der Provinz Almeria – auf sage und schreibe 750 m Höhe. Dies sorgt für kühle Nächte, sodass die Reben in diesem besonderen Mikroklima von einer längeren Reifezeit profitieren. Alleine die klare Luft in den Bergen - und mit Nähe zum Meer bieten ideale Bedingungen für große Rotweine. Konsequenterweise wird alles ökologisch bewirtschaftet.



**2016er Butcher’s Pride**

**Jahrgang:** 2016

**Anbaugebiet:** Andalusien

**Rebsorte:** 90 % Garnacha - Monastrell

10 % Syrah

**Alkoholgehalt:** 13,5 %

**Boden:** Toniger Lehm mit etwas Eisen

**Trinktemperatur:** 16° C

**Ausbau:** in französischen Barriques ausgebaut

**Farbe:** dunkles Kirschrot

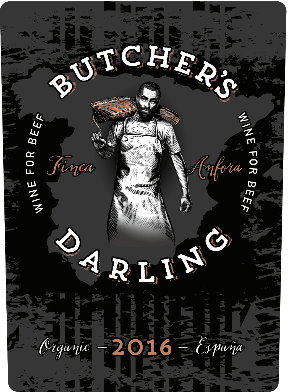
**Duft:** er duftet wie ein Korb voller reifer Kirschen und wirkt schon im Duft sehr mineralisch

**Geschmack:** im Mund zeigt er sich erstaunlich schlank und elegant – am Gaumen setzen sich mehr Amarenakirschen durch. Feine geschliffene Tannine verleihen ihm eine Kräuterfrische im Nachhall.

**Speisenempfehlungen:** Super zu allen Pastagerichten – wie beispielsweise mit Bolognese oder zu einem Rinderfilet

**Finca Anfora**

Das Weingut Finca Anfora liegt ganz im Süden von Spanien – in den Bergen der Provinz Almeria – auf sage und schreibe 750 m Höhe. Dies sorgt für kühle Nächte, sodass die Reben in diesem besonderen Mikroklima von einer längeren Reifezeit profitieren. Alleine die klare Luft in den Bergen - und mit Nähe zum Meer bieten ideale Bedingungen für große Rotweine. Konsequenterweise wird alles ökologisch bewirtschaftet.

**2016er Butcher’s Darling**

**Jahrgang:** 2016

**Anbaugebiet:** Andalusien

**Rebsorte:** 90 % Cabernet Sauvignon

10 % Syrah

**Alkoholgehalt:** 13,5 %

**Boden:** Granit mit lehmigem Kies

**Trinktemperatur:** 16 - 18 ° C

**Ausbau:** in französischen Barriques ausgebaut

**Farbe:** dunkles Kirschrot

**Duft:** toller floraler Duft – denken Sie nur an Veilchen! Dann gesellen sich Aromen von Himbeeren, Bergamotte, weißem Pfeffer, Nelke und Krokant hinzu – unglaublich vielschichtig!

**Geschmack:** Im Mund zeigt er sich frisch – regelrecht vibrierend - erinnert an Mandarinen und Orangen, verfügt über feine lebendige Tannine und im Nachhall bleibt Eukalyptus.

**Speisenempfehlungen:** wunderbarer Begleiter zur Entenbrust mit Orangenzesten verfeinert oder zu einem Kalbskotelette

**Finca Anfora**

Das Weingut Finca Anfora liegt ganz im Süden von Spanien – in den Bergen der Provinz Almeria – auf sage und schreibe 750 m Höhe. Dies sorgt für kühle Nächte, sodass die Reben in diesem besonderen Mikroklima von einer längeren Reifezeit profitieren. Alleine die klare Luft in den Bergen - und mit Nähe zum Meer bieten ideale Bedingungen für große Rotweine. Konsequenterweise wird alles ökologisch bewirtschaftet.

**2016er Butcher’s Toro**

**Jahrgang:** 2016

**Anbaugebiet:** Andalusien

**Rebsorte:** 80 % Cabernet Sauvignon

10 % Syrah

10 % Merlot

**Alkoholgehalt:** 13,5 %

**Boden:** Steiniger Lehmboden

**Trinktemperatur:** 18° C

**Ausbau:** in französischen Barriques ausgebaut

**Farbe:** Tiefschwarz funkelt er im Glas

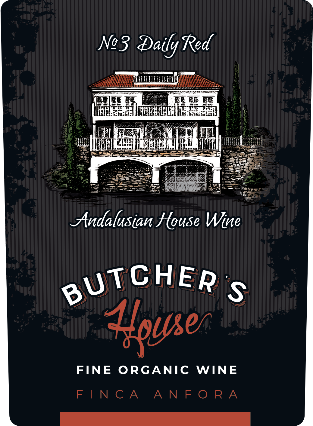
**Duft:** im Duft wirkt er schon unglaublich elegant – an Veilchen, dunkle Schokolade, geröstetem Speck, Zedernholz und Eukalyptus erinnernd. Feine ätherische Öle verleihen ihm Eleganz

**Geschmack:** am Gaumen imponiert er mit seiner geschliffenen, sehr feinen und saftigen Art. Die ätherischen Öle, wie Menthol – geben ihm Frische und im Nachhall bleiben viele würzige Aromen.

**Speisenempfehlungen:** perfekter Begleiter zum gegrillten Ochsenkoteletts auf Eukalyptusholz oder zu Wildgerichten, wie Rehrücken oder Hirschkalb

**Finca Anfora**

Das Weingut Finca Anfora liegt ganz im Süden von Spanien – in den Bergen der Provinz Almeria – auf sage und schreibe 750 m Höhe. Dies sorgt für kühle Nächte, sodass die Reben in diesem besonderen Mikroklima von einer längeren Reifezeit profitieren. Alleine die klare Luft in den Bergen - und mit Nähe zum Meer bieten ideale Bedingungen für große Rotweine. Konsequenterweise wird alles ökologisch bewirtschaftet.

 **Butcher’s House**

**Anbaugebiet:** Andalusien

**Rebsorte:** 69 % Cabernet Sauvignon

16 % Monastrell

9 % Merlot

6 % Syrah

**Alkoholgehalt:** 14 %

**Boden:** Granitböden mitsteinigem Lehmboden

**Trinktemperatur:** 16° C

**Ausbau:** in französischen Barriques ausgebaut

**Farbe:** dunkles Granatrot mit schwarzem Kern

**Duft:** warmer etwas rauchiger Duft, dann kommt immer mehr Caramel, frische Vanilleschoten, dunkle Schokolade, Amarenakirschen, Gewürze – an Nelke und Wacholder erinnernd, Kräuter, wie Estragon geben ihm Frische

**Geschmack:** im Mund toll balanciert, warme gehaltvolle Art, Kräuterfrische im Nachhall - Menthol und Eukalyptus

**Speisenempfehlungen:** Super zu Tapas, allen Pastagerichten – wie beispielsweise mit Tomate & Kräuter oder zu einem Saltimbocca

**Finca Anfora**

Das Weingut Finca Anfora liegt ganz im Süden von Spanien – in den Bergen der Provinz Almeria – auf sage und schreibe 750 m Höhe. Dies sorgt für kühle Nächte, sodass die Reben in diesem besonderen Mikroklima von einer längeren Reifezeit profitieren. Alleine die klare Luft in den Bergen - und mit Nähe zum Meer bieten ideale Bedingungen für große Rotweine. Konsequenterweise wird alles ökologisch bewirtschaftet.

**2019er Butcher’s Spiced**

**Jahrgang:** 2019

**Anbaugebiet:** Andalusien

**Rebsorte:** 62 %Cabernet Sauvignon

38 % Monastrell

**Alkoholgehalt:** 13 %

**Boden:** Tonböden mit geringem Kalkanteil

**Erwärmen auf:** 70 – 73 ° C – bitte nicht wärmer

**Ausbau:** der hochwertige Rotwein wurde angesetzt mit Zitrone, Orange, Ingwer, Zimt, Wacholderbeeren und Nelken – nur Bioprodukte und ohne Zuckerzusatz

**Wichtig:** **nach eigenem Belieben mit Honig süßen**

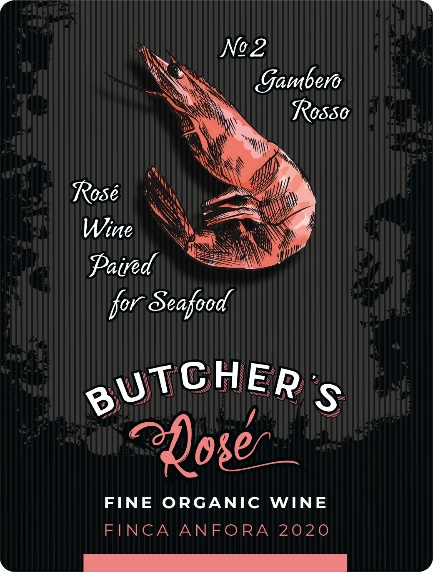
**Farbe:** dunkles Kirschrot

**Duft:** tolle Frische durch Zitrus und Ingwer, Nelken geben ihm Spicyaromatik – riecht so toll – da werden Weihnachtsgefühle wach

**Geschmack:** am Gaumen zeigt er Biss, präsentiert sich herzhaft und charaktervoll, Kräuter bleiben im Nachhall

**Finca Anfora**

Das Weingut Finca Anfora liegt ganz im Süden von Spanien – in den Bergen der Provinz Almeria – auf sage und schreibe 750 m Höhe. Dies sorgt für kühle Nächte, sodass die Reben in diesem besonderen Mikroklima von einer längeren Reifezeit profitieren. Alleine die klare Luft in den Bergen - und mit Nähe zum Meer bieten ideale Bedingungen für große Rotweine. Konsequenterweise wird alles ökologisch bewirtschaftet.

**2020er Butcher’s Rosé**

**Jahrgang:** 2020

**Anbaugebiet:** Andalusien

**Rebsorte:** Monastrell

**Alkoholgehalt:** 13 %

**Boden:** Toniger Lehm

**Ausbau:** Im Stahltank

**Farbe:** kräftiges Lachsrosé

**Duft:** er erinnert an einen Korb voller Beeren. Dann gesellen sich gelbfleischige Aromen dazu – denken Sie an Aprikosen

**Geschmack:** am Gaumen wirkt er cremig und zeigt viel Mineralität

**Speiseempfehlung:** absoluter Allrounder – ob zu Vorspeisen – Antipasti oder Tapas, zu Pastagerichten oder zu gegrillten Gambas – ein idealer Essensbegleiter