



## Premium Blend Mucho Mas Rot Blend

Ein Qualitätswein, der auf das Wesentliche reduziert ist und alles Bedeutungslose und Unwesentliche beseitigt. Nur das Wesentliche bleibt.



### Regionen

Premium Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Dies bedeutet, dass für die Herstellung verschiedene, edle Rebsorten herangezogen werden, die in der jeweiligen Region die Typizität und den Charakter des Bodens, des Klimas und der Tradition widerspiegeln. Das Ergebnis sind Weine, die durch diese Zusammensetzung eine eigenständige und harmonische Identität besitzen, die die Kunst der Weinherstellung in großartiger Weise repräsentieren.

TRAUBE

**Tempranillo, Grenache und Syrah**

STIL

**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT

**13.5%**

TRINKTEMPERATUR

**Zwischen 15°  
und 18°C.**

### Verkostungsnotizen

Der Wein hat eine klare und strahlende kirschrote Farbe. In der Nase aromatisch, elegant mit komplexen Aromen von schwarzen Beeren in Kombination mit Süßholz und Balsamico; feiner Charakter, elegant und lang anhaltend. Am Gaumen präsentiert sich ein fruchtiger Wein mit breiten Aromen, samtig, voll und rund in Kombination mit feinen Kakaonoten.

### Speiseempfehlung

Diesen Wein kann man einfach so genießen. Er passt aber auch perfekt zu Lamm und Käse oder zu Blauschimmelkäse.

### Technische Information

Dieser Wein ist eine ganz besondere Cuvée aus Tempranillo, Grenache und Syrah Trauben verschiedener spanischer Weinanbaugebiete, die ihre eigenen Besonderheiten aufweisen.

Die Trauben stammen von alten Rebstöcken und werden von Hand verlesen.

Die Weinbereitung findet in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen von 26 °C – 28°C für 10-14 Tage statt. Bis zum Ende der malolaktischen Gärung wird der Wein für etwa 3 bis 4 Monate in amerikanischen Eichenfässern gelagert.

## Aktuelle Auszeichnungen

### **GRAND GOLD**

2023 Vinalies Internationales: Mucho Mas **NV**

### **GOLD**

2024 Sakura Awards : Mucho Mas NV

2024 España Selección : Mucho Mas NV

2023 Berliner Wine Trophy: Mucho Mas NV

2023 Frankfurt International Trophy: Mucho Mas NV

### **SILBER**

2023 VINESPAÑA: Mucho Más NV

2023 Concurso de Vinos del Casino de Madrid: Mucho Más NV

2024 AWC Vienna – International Wine Challenge: Mucho Más NV



## Premium Blend Mucho Mas – Schwarzes Etikett

Ein Qualitätswein, der auf das Wesentliche reduziert ist und alles Bedeutungslose und Unwesentliche beseitigt. Nur das Wesentliche bleibt.



### Regionen

Premium Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Dies bedeutet, dass für die Herstellung verschiedene, edle Rebsorten herangezogen werden, die in der jeweiligen Region die Typizität und den Charakter des Bodens, des Klimas und der Tradition widerspiegeln. Das Ergebnis sind Weine, die durch diese Zusammensetzung eine eigenständige und harmonische Identität besitzen, die die Kunst der Weinherstellung in großartiger Weise repräsentieren.

TRAUBE

**Tempranillo, Grenache und Syrah**

STIL

**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT

**13.5%**

TRINKTEMPERATUR

**Zwischen 15°  
und 18°C.**

### Verkostungsnotizen

Der Wein hat eine klare und strahlende kirschrote Farbe. In der Nase aromatisch, elegant mit komplexen Aromen von schwarzen Beeren in Kombination mit Süßholz und Balsamico; feiner Charakter, elegant und lang anhaltend. Am Gaumen präsentiert sich ein fruchtiger Wein mit breiten Aromen, samtig, voll und rund in Kombination mit feinen Kakaonoten.

### Speiseempfehlung

Diesen Wein kann man einfach so genießen. Er passt aber auch perfekt zu Lamm und Käse oder zu Blauschimmelkäse.

### Technische Information

Dieser Wein ist eine ganz besondere Cuvée aus Tempranillo, Grenache und Syrah Trauben verschiedener spanischer Weinanbaugebiete, die ihre eigenen Besonderheiten aufweisen.

Die Trauben stammen von alten Rebstöcken und werden von Hand verlesen.

Die Weinbereitung findet in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen von 26 °C – 28°C für 10-14 Tage statt. Bis zum Ende der malolaktischen Gärung wird der Wein für etwa 3 bis 4 Monate in amerikanischen Eichenfässern gelagert.

### Aktuelle Auszeichnungen

**DOUBLE GOLD / \*\* LA MANCHA WINE OF THE YEAR\*\***

2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Mucho Mas Black Edition NV

**GOLD**

2024 Berliner Wine Trophy: Mucho Mas Black Edition NV

2024 CINVE : Mucho Mas Black Edition NV

2024 The Drink Business Spring Tasting : Mucho Mas Black Edition NV

**SILBER**

2024 Mundus Vini: Mucho Mas Black Edition NV



## Premium Blend Mucho Más Gold

Mucho Más Gold, der Spitzenwein unseres Sortiments, ist das Ergebnis einer neuen Mischung aus der spanischen Rebsorte schlechthin: der Tempranillo-Traube.

Wir haben die verschiedenen Weinanbaugebiete Nordspaniens durchforstet, um die perfekten Weinberge auszuwählen, die diesem exklusiven Spitzenwein Leben einhauchen. Unser Engagement für außergewöhnliche Qualität spiegelt sich in jeder Phase seiner Herstellung wider.

Mucho Más Gold ist nicht nur eine Hommage an die reiche Weinbautradition, sondern setzt auch neue Maßstäbe in unserem bereits erfolgreichen Sortiment.



### Regionen

Premium Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Dies bedeutet, dass für die Herstellung verschiedene, edle Rebsorten herangezogen werden, die in der jeweiligen Region die Typizität und den Charakter des Bodens, des Klimas und der Tradition widerspiegeln. Das Ergebnis sind Weine, die durch diese Zusammensetzung eine eigenständige und harmonische Identität besitzen, die die Kunst der Weinherstellung in großartiger Weise repräsentieren.

TRAUBE  
**Tempranillo.**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**14 %**

TRINKTEMPERATUR  
**Zwischen 14 und 16°C servieren**

### Verkostungsnotizen

Kräftiges und intensives kirschrot mit rubinroten Reflexen. In der Nase würzige und sehr vielfältige würzige Noten und dunkle reife Beeren. Kraftvoll und frisch am Gaumen mit feinkörnigen reifen Tanninen und eine gut eingebundene Säure. Intensiv und sehr komplex mit ausgeprägten Noten von roten und schwarzen Früchten. Fein und harmonisch im Abgang mit langanhaltender Resonanz. Ein sehr komplexer Wein mit balsamisch und mineralischen Noten.

### Speiseempfehlung

Ideal zu Tapas und Vorspeisen, gereiftem Käse, Eintöpfen und Wildgerichten.

### Technische Information

Unsere erfahrenen Winzer haben die unterschiedlichen Eigenschaften der Tempranillo Traube aus den verschiedenen Weinanbaugebieten kombiniert, um die charakteristische Fruchtbalance hervorzuheben. Danach wurde der Wein noch zur filigranen Reife monatelang in amerikanischen Barriques ausgebaut, um ihm eine vielschichtige und genussvolle Komplexität und Struktur zu verleihen.

## Aktuelle Auszeichnungen

### **GOLD**

2025 Sakura Awards: Mucho Más Gold NV

2024 Vinespaña: Mucho Más Gold NV

2024 Berliner Wine Trophy: Mucho Más Gold NV

2024 Mundus Vini: Mucho Más Gold NV

### **SILBER**

2024 The Drinks Business Autumn Tasting: Mucho Más Gold NV



## Premium Blend Mucho Mas Weiß

Ein Qualitätswein, der auf das Wesentliche reduziert ist und alles Bedeutungslose und Unwesentliche beseitigt. Nur das Wesentliche bleibt.



### Regionen

Premium Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Dies bedeutet, dass für die Herstellung verschiedene, edle Rebsorten herangezogen werden, die in der jeweiligen Region die Typizität und den Charakter des Bodens, des Klimas und der Tradition widerspiegeln. Das Ergebnis sind Weine, die durch diese Zusammensetzung eine eigenständige und harmonische Identität besitzen, die die Kunst der Weinherstellung in großartiger Weise repräsentieren.

#### TRAUBE

**Verdejo, Sauvignon blanc und Chardonnay**

#### STIL

**Stillwein**

#### ALKOHOLGEHALT

**12.5%**

#### TRINKTEMPERATUR

**Am besten  
zwischen 6-8°C**

### Verkostungsnotizen

Leuchtend gelbe Farbe mit grünen Schattierungen. Wundervoll frische Aromen von Kräutern, Apfel, Birne und tropischen Früchten, welche sich am Gaumen wiederholen. Eleganter Wein mit einem schönen, langen und seidigen Abgang.

### Speiseempfehlung

Passt perfekt zu Tapas und einer Vielzahl spanischer Gerichte mit Meeresfrüchten, einschließlich Fisch mit Buttersoße, Pasta und Käse.

### Technische Information

Dieser Wein ist eine ganz besondere Cuvée aus Verdejo, Sauvignon blanc und Chardonnay Trauben verschiedener spanischer Weinanbaugebiete, die ihre eigenen Besonderheiten aufweisen.

Die Trauben stammen von alten Rebstöcken und werden von Hand verlesen.

Die Weinbereitung findet in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen von 26 °C – 28°C für 10 bis 14 Tagen statt. Bis zum Ende der malolaktischen Gärung wird der Wein für etwa 3 bis 4 Monate in amerikanischen Eichenfässern gelagert.

## Aktuelle Auszeichnungen

### **90 PUNKTE**

2023 James Suckling: Mucho Más Weiß

### **GOLD**

2024 Challenge International Du Vin: Mucho Más Weiß

2024 CWSA BEST VALUE: Mucho Más Weiß

2023 VINESPAÑA: Mucho Más Weiß

### **SILBER**

2024 Sakura Wine Awards: Mucho Más Weiß

2024 Baco: Mucho Más Weiß

2023 The Global Masters Autumn Tasting: Mucho Más Weiß

2023 Concurso Mundial de Bruselas: Mucho Más Weiß

2023 Concurso de Vinos Casino de Madrid: Mucho Más Weiß

2023 Bacchus: Mucho Más Weiß



## Premium Blend

# Mucho Más Rosé

Ein Qualitätswein, der auf das Wesentliche Reduziert ist und alles Bedeutungslose und Unwesentliche beseitigt. Nur das Wesentliche bleibt.

## Regionen

Premium Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Dies bedeutet, dass für die Herstellung verschiedene, edle Rebsorten herangezogen werden, die in der jeweiligen Region die Typizität und den Charakter des Bodens, des Klimas und der Tradition widerspiegeln. Das Ergebnis sind Weine, die durch diese Zusammensetzung eine eigenständige und harmonische Identität besitzen, die die Kunst der Weinherstellung in großartiger Weise repräsentieren.

TRAUBE  
**Garnacha und Tempranillo**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**13%**

TRINKTEMPERATUR  
**Zwischen 8 und 10°C servieren**

## Verkostungsnotizen

Mit zart rosa Farbe hebt er sich auf Grund seiner leuchtenden Reflexe hervor. Mit Aromen von roten Früchten ist er frisch im Geschmack, mit einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Frucht und Säure, das seine Harmonie und Süße unterstreicht. Er hinterlässt einen lang anhaltenden Geschmack im Mund.

## Speiseempfehlung

Für jegliche Art von Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchte sowie orientalischen Gerichten geeignet.

## Technische Information

Er wird aus den Traubensorten Garnacha und Tempranillo hergestellt. Die Kontrolle beginnt bei der Weinlese, wenn die technologische Reife gesucht wird, damit sich in der Traubenschale keine exzessive Konzentration von Anthocyanen befindet und wir einen zartfarbenen Rosé erhalten können. Im Mund erhalten wir einen Most mit mehr Säure und Frische. Jede Sorte wird getrennt behandelt, es werden kurze Mazerationen (2-3 Stunden), sehr sanfte Pressungen und statische Entschleimung durchgeführt, um sehr reinen Most zu erhalten. Die Fermentierung erfolgt bei sehr niedriger Temperatur, wie bei Qualitätsweißweinen, um die 12-14°C, und bleibt auf der Hefe 3-4 Monate lang, bevor vor sie verschnitten und abgefüllt wird.



## Aktuelle Auszeichnungen

### **GOLD**

2024 Vinespaña: Mucho Mas Rosé

2024 BACCHUS: Mucho Mas Rosé

2023 Challenge International du Vin: Mucho Más Rosé

### **SILBER**

2024 Mundus Vini: Mucho Mas Rosé

2023 Concurso Mundial de Bruselas: Mucho Mas Rosé

2023 Concurso de Vinos Casino de Madrid: Mucho Más Rosé



## Premium Blend Mucho Más Sparkling Wine

Ein Qualitätswein, der auf das Wesentliche Reduziert ist und alles Bedeutungslose und Unwesentliche beseitigt. Nur das Wesentliche bleibt.

### Regionen

Premium Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Dies bedeutet, dass für die Herstellung verschiedene, edle Rebsorten herangezogen werden, die in der jeweiligen Region die Typizität und den Charakter des Bodens, des Klimas und der Tradition widerspiegeln. Das Ergebnis sind Weine, die durch diese Zusammensetzung eine eigenständige und harmonische Identität besitzen, die die Kunst der Weinherstellung in großartiger Weise repräsentieren.

TRAUBE  
**Viura und Chardonnay**

STIL  
**Sparkling wine**

ALKOHOLGEHALT  
**12%**

TRINKTEMPERATUR  
**Zwischen 8 und 10°C servieren**

### Verkostungsnotizen

Wein mit einer attraktiven leuchtend gelben Farbe. Fruchtiges Aroma, das an Pfirsich, Birne mit leichten Vanille-Nuancen erinnert. Im Mund ist er elegant und frisch. Wir heben seine Weichheit und Ausgewogenheit hervor.

### Speiseempfehlung

Idealer Wein als Aperitif auch zu Fleischgerichten, Nudeln, Meeresfrüchten, Lachs und allen gereiften Käsesorten.

### Technische Information

Die Originalität dieses Schaumweines liegt bei der Sorgfalt seiner Herstellung und die Wahl des Datums der Weinlese. Der optimale Moment wird sorgfältig ausgewählt, damit beim Cuvée Säure, Frische und aromatische Komplexität vorherrschen. Dieser Wein wird aus den Trauben Viura und Chardonnay aus ausgewählten Weinbergen hergestellt. Ein Teil des Chardonnay, aus dem dieser Schaumwein besteht, wird in neuen französischen und amerikanischen Fässern gegärt. Nach der zweiten Gärung bleibt der Wein für einen Zeitraum zwischen sechs und zwölf Wochen auf der Hefe. Das Ergebnis ist ein ausgeglichener und eleganter Wein.

## Aktuelle Auszeichnungen

### **GRAN GOLD**

2024 CWSA BEST VALUE: Mucho Más Sparkling White

2023 Vinespaña: Mucho Más Sparkling White

### **GOLD**

2024 Berliner Wein Trophy: Mucho Más Sparkling White

### **SILBER**

2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Mucho Más Sparkling White

2024 Vinespaña: Mucho Más Sparkling White



## Premium Blend Mucho Más Sparkling Rosé

Ein Qualitätswein, der auf das Wesentliche reduziert ist und alles Bedeutungslose und Unwesentliche beseitigt. Nur das Wesentliche bleibt.



### Regionen

Premium Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Dies bedeutet, dass für die Herstellung verschiedene, edle Rebsorten herangezogen werden, die in der jeweiligen Region die Typizität und den Charakter des Bodens, des Klimas und der Tradition widerspiegeln. Das Ergebnis sind Weine, die durch diese Zusammensetzung eine eigenständige und harmonische Identität besitzen, die die Kunst der Weinherstellung in großartiger Weise repräsentieren.

#### TRAUBE

**Garnacha und Tempranillo**

#### STIL

**Schaumwein**

#### ALKOHOLGEHALT

**11%**

#### TRINKTEMPERATUR

**Zwischen 8 und 10°C servieren**

### Verkostungsnotizen

Blassrosa Farbe, mit einer feinen und konstanten Blase, Birnen- und Himbeergeschmack, die Ihre Geschmacksknospen erfreuen, einen Hauch von Süße und viel erfrischende Sprudel offenbare

### Speiseempfehlung

Dieser Wein ist ein Genuss für sich allein oder zu leichten Vorspeisen wie Salaten, Pasta, Meeresfrüchten und sogar Desserts, wie dem klassischen Käsekuchen.

### Technische Information

Die Originalität dieses Schaumweins liegt in der Sorgfalt bei der Herstellung und der Wahl des Erntezeitpunkts. Der optimale Zeitpunkt wird sorgfältig gewählt, damit die Säure, die Frische und die aromatische Komplexität im Grundwein überwiegen. Dieser Wein wird aus Garnacha- und Tempranillo-Trauben von ausgewählten Weinbergen hergestellt. Das Ergebnis ist ein ausgewogener und eleganter Wein.

### Aktuelle Auszeichnungen

#### **GOLD**

2024 Berliner Wine Trophy: Mucho Más Sparkling Rosé

2024 Korea Wine Challenge: Mucho Más Sparkling Rosé

#### **SILBER**

2024 Global Rosé Masters: Mucho Más Sparkling Rosé