

Im Rahmen von BLICK-Tipps werden kommerzielle Angebote von Partnern vorgestellt, an deren Verkauf Ringier eine Umsatzbeteiligung erhält. Beiträge in der Rubrik BLICK-Tipps sind kein redaktioneller Inhalt.

## Tipps der Woche

# Die besten Weine für maximal 25 Franken

Bei Weinen kann man meist nicht alles haben: Günstige Weine sind manchmal – nicht immer – von minderer Qualität, sehr gute Tropfen kosten gern ein halbes Vermögen. Doch nicht so bei den Weinen, die wir Ihnen diese Woche vorstellen möchten!



Die Favoriten der Star-Tester zum kleinen Preis.

THINKSTOCK

Diese Weine sind allesamt im wahrsten Sinne des Wortes preiswert: Sie bieten ein optimales Preis-Genuss-Verhältnis.

Das finden auch die Parker-Experten und haben die folgenden Weine mit Bewertungen zwischen 92 und 94 Parker-Punkten ausgestattet. Dabei kostet dank unseren aktuellen Aktionen keiner der Weine mehr als CHF 25, der günstigste ist sogar für unter CHF 15 zu haben. Lassen Sie sich inspirieren und verkosten Sie anschliessend gern selbst: Diese Weine werden Sie begeistern.

#### **Donnafugata Tancredi IGT Sicilia 2012 – 92 Punkte**

Ein eleganter Sizilianer mit guter Struktur: Die Rebsorten Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola und Tannat vereinen sich zu einer feinen, fruchtig-würzigen Cuvée. Benannt ist der Wein nach der Figur des Revolutionärs Tancredi in dem Buch „Der Gattopardo“, geschrieben von Fürst Giuseppe Tomasi di Lampedusa. Die Geschichte spielt, ebenso wie die preisgekrönte Verfilmung von Luchino Visconti, u. a. im Castello di Donnafugata, in dem sich das Weingut befindet.

In der Nase zeigt der Tancredi Nuancen von Lakritze, Kakao, Amarena und etwas Menthol. Am Gaumen ist er voll und beständig, mit Noten von Blaubeere und Kirsche. Holzaromen und weiche Tannine sind perfekt integriert. Ein komplexer Wein, der sich aber niemals aufdringlich zeigt.

**Den ausgezeichneten Donnafugata Tancredi mit 23% Rabatt für nur CHF 25,- bestellen!**

#### **Feudo Maccari Saia Sicilia DOC 2014 – 93 Punkte**

Üppig-aromatischer Sizilianer, der Sonne ins Glas bringt. Intensive Aromen von dunklen Beeren, Kirsche und Pflaume – dabei sehr frisch, mit tollen, feinkörnigen Tanninen.

Ein noch junges Weingut auf der wunderschönen sizilianischen Halbinsel im Süden Italiens, das autochthone, aber auch international bekannte Rebsorten zu schönen Weinen ausbaut.

Der Feudo Maccari Saia Sicilia DOC hüllt sich in ein dunkles, rubinrotes Gewand. In der Nase präsentiert sich der sortenreine Nero d' Avola sehr frisch mit Aromen saftiger Kirschen und Zwetschgen und feiner Säure. Am Gaumen dann erfreulich rund, es wiederholen sich die üppigen Beerenaromen. Auch Anklänge von Espresso und Anis gesellen sich hinzu. Im Abgang schön lang, mit feinkörnigen Tanninen. Vielschichtiger Sizilianer, der üppig ist, dabei aber nie die Frische missen lässt.

**Im besten Preis-Genuss-Verhältnis: hier gibt es den Saia Sicilia für nur CHF 19,50!**



#### **La Rioja Alta Ardanza Reserva 2007 – 94 Punkte**

Ein echter Klassiker aus dem Anbaugebiet Rioja zum Top-Preis - da sind sich auch die führenden Kritiker einig. Robert Parker gab 94 Punkten und Guía Peñín kam mit 93 Punkten zu

Parkers Lieblinge immer zum besten Preis bestellen. [WEINCLUB.COM](http://WEINCLUB.COM)

einem

ähnlichen Ergebnis.

Für diesen Wein wurden 80% beste Tempranillo-Trauben mit 20% Garnacha ergänzt und 36 Monate in eigenen Barriques ausgebaut. Herausgekommen ist ein komplexer und harmonischer Wein, der nach dunklen Früchten, rauchigem Holz, Pfeffer und Vanille duftet und ganz besonders mit seinem unglaublichen Nachhall zu beeindrucken weiss. Davon will man einfach mehr!

**Bei der Ardanza Reserva 25% sparen und für nur CHF 24,- bestellen!**

#### **Teso la Monja Almirez 2014 – 92 Punkte**

Ein mächtiger Wein, der mit Aromen von Brombeere, Cassis und Kirsche um die Gunst des Geniessers wirbt. Ein Wein mit riesigem Potenzial, der auch von einigen Jahren im Keller profitieren wird. Aber schon jetzt ist der Almirez ein Toro-Wein, der begeistert. Verwundern dürfte dieser Umstand eigentlich niemanden, schliesslich stammt der Wein von Teso La Monja, dem Weingut der Eguren-Familie, die bis 2007 für den Numanthia und das gleichnamige Weingut verantwortlich zeichnete. Schon beizeiten sicherte sich die Familie beste Toro-Lagen, wie Valdefinjas und Villabuena del Puente, die das Beste aus der autochthonen Rebsorte Tinta de Toro herauskitzeln.

Der Almirez bannt die besten Charakteristika der Region in die Flasche. Ein eleganter Wein, der zudem intensive Frucht und grosse Kraft in herrlicher Harmonie zu vereinigen weiss. Das Bouquet ist mächtig mit Aromen von dunklen Beeren, auch würzige Kräuter kommen hinzu. Am Gaumen reife Frucht mit einem Hauch von Holz und Mineral. Dekantieren Sie den Wein nach dem Öffnen – die Aromen entfalten so erst ihre Fülle.

**30% sparen und den grossartigen Almirez zum absoluten Niedrigpreis für nur CHF 17,50 kaufen!**

#### **Casa Castillo El Molar 2015 – 93 Punkte**

Verführerisch, fruchtig, würzig: Der Casa Castillo El Molar ist ein sortenreiner Garnacha. Die handverlesenen Beeren werden nach der Ernte nicht entrappt, sondern samt Stielen vergoren. Bis zu zwölf Monate verbringt der Wein anschliessend in gebrauchten Eichenfässern.

Robert Parker findet den Molar verführerisch und delikates, und da können wir nur beipflichten. Im rubinroten Gewand zeigt er sich im Glas, fruchtig-würzige Aromen von Brombeere, Cassis, Pflaume und Schwarzkirsche umschmeicheln die Nase. Auch ein Anklang von Holz und Schokolade macht sich bemerkbar. Mit seiner angenehmen Säure und den gut integrierten Tanninen passt dieser Wein hervorragend zu aromatischen Wild- und Lammgerichten.

**Hier den Casa Castillo El Molar bestellen, 30% sparen und nur CHF 16,50 bezahlen!**

#### **Saint Roch Chimeres 2014 – 92 Punkte**

Ein grossartiger Wein für ganz kleines Geld und ohne Frage wohl einer der besten Franzosen in diesem Segment. Es gibt nur ganz wenige Weine dieser Preisklasse, die Robert Parker jr. derart überzeugen. Für den 2014er Vintage gab es 92 Punkte!

Das Lesegut für den Wein vom Fusse der Pyrenäen im flächentechnisch gigantischen Rebbaugelände Roussillon gedeiht direkt im malerischen Vallée d'Agly. 60 Prozent Grenache Noir, 30 Prozent Syrah und 10 Prozent Carignan wurden für die Cuvée assembliert.

Im Glas kleidet sich der Saint Roch Chimeres im tiefroten Gewand. In der Nase begegnen uns Aromen nach roten Beeren, Wildkräutern, schwarzen Johannisbeeren und Lakritz. Am Gaumen dann ausdrucksstarkes und schön integriertes Tannin. Im Abgang kommt wieder die reife rote Fruchtnote zur Geltung. Der Nachhall ist von einer grossen Länge. Vor allem zu Lammfleisch ein absoluter Hochgenuss!

**Den grandiosen Saint Roch Chimeres zum Tiefpreis für nur CHF 14,50 bestellen!**

Publiziert am 14.02.2017 | Aktualisiert am 14.02.2017

**Weitere Parker-Favoriten entdecken!**

**HIER KLICKEN**





## TOP-VIDEOS

---



**Spektakuläre Tests auf Flugzeugträger Gerald R....**  
**Mega-Katapult schleudert US-Kampffjet in die Luft**



**Für einen 1. August ohne Unfälle**  
**So zünden Sie Ihr Feuerwerk sicher!**



**Tele Zappin feiert die Schweiz**  
**«Mis Motto isch let's fetz!»**



**Heute feiert die Schweiz Geburtstag**  
**Das müssen Sie über den 1. August wissen**



**Autobahn wird zum Horror-Parcour**  
**Diese Familie entgeht knapp dem Tod**



**Wie ein echter Cowboy**  
**Kleiner Knirps reitet auf Riesen-Schildkröte**