



BODEGA SESENTA

VINO & TAPAS BAR



# VINO

---

ERLESENE WEINE, SPIRITUOSEN, COCKTAILS UND GETRÄNKE.

## WEISSWEINE OFFEN

### Vino de la casa blanco

Hauswein weiss

*Leichter, unkomplizierter, harmonischer Weißwein, der mit seinen fruchtigen Aromen nach Birnen, Äpfeln und Zitrusfrüchten schlicht Freude bereitet.*

0,1 l — 3,00 €  
0,2 l — 5,50 €  
0,75 l — 19,00 €

### Añoranza Sauvignon Blanc, D.O. La Mancha

Rebsorte: Sauvignon Blanc

*Ein junger, frischer Weißwein, aromatisch-fruchtig im Duft nach Kiwi, Stachelbeere, Ananas und Birne. Am Gaumen harmonisch und freundlich, im Abgang helle Früchte.*

0,1 l — 3,30 €  
0,2 l — 5,90 €  
0,75 l — 20,00 €

### Barahonda Weiß, D.O. Yecla

Rebsorte: Verdejo

*Fruchtbetont und vollmundig, in der Nase sehr präsenzte Aromen nach Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen üppig mit viel Frucht.*

0,1 l — 3,50 €  
0,2 l — 6,50 €  
0,75 l — 23,00 €

### Pazo Do Mar, D.O. Ribeiro

Rebsorten: Treixadura, Torrontés, Godello

*Volle Aromen mit mineralischem Unterton. Am Gaumen viel Frucht und zeitgleich angenehm trocken.*

0,1 l — 3,50 €  
0,2 l — 6,50 €  
0,75 l — 23,00 €

### Luis Cañas Blanco, D.O. Ca. Rioja

Rebsorten: Viura, Malvasia

*Der Wein gibt sich mit leichter Frucht, untermalt von blumigen Noten. Im Geschmack findet sich eine angenehme Leichtigkeit mit milder Säure.*

*Ein spanischer Weißwein für den perfekten Abend.*

0,1 l — 4,00 €  
0,2 l — 7,50 €  
0,75 l — 26,00 €

### Albariño Pulpo, D.O. Rias Baixas

Rebsorte: Albariño

*Blumige Aromen nach Pfirsich, Birne und hellem Obst. Am Gaumen sehr elegant, komplex mit frischer Säure und angenehmen Abgang.*

0,1 l — 4,50 €  
0,2 l — 8,50 €  
0,75 l — 29,00 €

### Weisswein-Schorle

0,2 l — 4,90 €

## WEISSWEINE FLASCHE

### Goru Weiß, D.O. Jumilla

Rebsorten: Chardonnay, Moscatel

*Blumige Aromen, die an Honig und Zitrusfrüchte erinnern. Im Mund zeigt er sich glatt, weich, anfangs süßlich und dennoch frisch.*

0,75 l — 25,00 €

### Protos Verdejo, D.O. Rueda

Rebsorte: Verdejo

*Komplexe Fruchtaromen, frisch und leicht mineralisch. Sehr saftig und elegant am Gaumen, perfekt ausbalanciert. Ein Star der Region Rueda.*

0,75 l — 26,00 €

### Pago De Cirsus Blanco Barrica, D.O. Navarra

Rebsorte: Chardonnay

*9 Monate im Eichenfass ausgebauter Chardonnay. In der Nase viel tropische Frucht und feine Holznoten. Am Gaumen leichte Vanille- und Mandelaromen sowie Fruchtnoten, wenig Säure.*

0,75 l — 29,00 €

### Terras Gauda, D.O. Rias Baixas

Rebsorten: Albariño, Caiño, Loureiro

*Sehr feiner Weißwein, einer der elegantesten Spaniens. In der Nase Zitrus- und tropische Früchte. Sehr ausgewogenes Spiel zwischen Säure und eleganter Frucht mit anhaltendem Abgang.*

0,75 l — 35,00 €

## ROSÉ-WEINE

### Vino de la casa rosado

Hauswein rosé

*Ein fruchtiger, milder Rosado mit Geschmacksnoten von hellen, roten Früchten wie Himbeere und Kirsche, trocken, frisch und angenehm am Gaumen. So wie ihn die Hamburger lieben.*

0,1 l — 3,00 €  
0,2 l — 5,50 €  
0,75 l — 19,00 €

### Añoranza Rose, D.O. La Mancha

Rebsorte: Tempranillo

*Der Rosado mit der Extraportion Saftigkeit und Frische. Pralle Himbeeren und Brombeeren schwirren um die Nase.*

0,1 l — 3,30 €  
0,2 l — 5,90 €  
0,75 l — 20,00 €

### Homenaje Rose, D.O. Navarra

Rebsorte: Garnacha

*Fruchtbetont, breites Aromenspektrum nach verschiedenen Beeren. Weich mit angenehmer Frische im Mund.*

0,1 l — 3,30 €  
0,2 l — 5,90 €  
0,75 l — 20,00 €

### Rosé-Schorle

0,2 l — 4,90€.

## ROTWEINE OFFEN

### Vino de la casa tinto

Hauswein rot

*Ein perfekt ausgesuchter geheimnisvoller, überraschender Tinto, jugendliche Frucht, die besonders an Cassis und Kirsche erinnert, aber auch ein Anklang von Kräutern ist wahrnehmbar. So wie ihn die Spanier lieben.*

0,1 l — 3,00 €  
0,2 l — 5,50 €  
0,75 l — 19,00 €

### Añoranza Cabernet Shiraz, D.O. La Mancha

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Shiraz

*Leuchtend kirschrote Farbe mit purpurnen Reflexen, intensiv fruchtige Nase. Am Gaumen auch erstaunlich viel saftige Frucht mit Nuancen von Kräutern und einer harmonischen Säure-Tannin-Struktur.*

0,1 l — 3,30 €  
0,2 l — 5,90 €  
0,75 l — 20,00 €

### Añoranza Crianza, D.O. La Mancha

Rebsorte: Tempranillo

*Unkomplizierter Rotwein mit milder Säure und einem vollmundigen Fruchtpolster, das den Wein druckvoll erscheinen lässt.*

0,1 l — 3,30 €  
0,2 l — 5,90 €  
0,75 l — 20,00 €

### Castillo de Jumilla Rot, D.O. Jumilla

Rebsorte: Monastrell

*In der Nase mit Aromen von reifen Kirschen und Nuancen von Blaubeeren. Reif und elegant, mit einem lang anhaltenden Abgang.*

0,1 l — 3,50 €  
0,2 l — 6,50 €  
0,75 l — 23,00 €

### Añares Crianza, D.O.Ca. Rioja

Rebsorten: Tempranillo, Mazuelo, Garnacha

*Vielschichtiges Bukett, in dem sich die Fruchtaromen und die würzigen Noten harmonisch vereinen. Am Gaumen zeigt er sich fleischig und gut strukturiert. Langer Abgang.*

0,1 l — 4,00 €  
0,2 l — 7,50 €  
0,75 l — 26,00 €

### DADÁ No. 1, Finca Las Moras, Argentinien

Rebsorten: Malbec, Bornada

*Ein fulminanter Rotwein-Cuvée ausgebaut in Fässern aus amerikanischer Eiche, harmonisch, fruchtig weich und dennoch kraftvoll mit wunderbaren Vanillearomen.*

0,1 l — 4,00 €  
0,2 l — 7,50 €  
0,75 l — 26,00 €

### Chateldon Reserva, D.O. Penedès

Rebsorten: Cabernet Sauvignon

*Mit intensiven Aromen nach Rosinen und konfitierten Früchten und einem leichten Hauch von Eiche. Beim Schwenken des Glases treten mehr sortentypische und würzige Noten in Erscheinung. Am Gaumen ist er geschmeidig und spiegelt in Maßen den Ausbau wider. Es treten besonders die Alterungsnoten hervor, die mit dem Weinkörper in einem guten Zusammenspiel stehen.*

0,1 l — 4,50 €  
0,2 l — 8,50 €  
0,75 l — 29,00 €

### Rotwein-Schorle

0,2 l — 4,90€.

## ROTWEINE FLASCHE

### Goru Barrel Aged, D.O. Jumilla

Rebsorten: Monastrell, Syrah, Petit Verdot

*Intensiver Duft von roten und reifen Früchten, mit cremigen und angenehmen, gerösteten Noten. Im Mund, fleischig mit weichen und reifen Tanninen. Erinnert an Vanille und Zimt.*

0,75 l — 25,00 €

### Barahonda Barrica, D.O. Yecla

Rebsorten: Monastrell, Syrah

*Unglaubliche Aromenfülle, intensiv nach dunklen Beeren und auch Sauerkirsche mit Noten von Schokolade und Karamell. Am Gaumen tolle Komplexität, mit schön runden Noten von Pfeffer und Lakritz, die in Ihrer Gesamtheit noch lange nachhallen.*

0,75 l — 26,00 €

### Añares Reserva, D.O. Ca. Rioja

Rebsorten: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano

*Sein vielschichtiges Bukett setzt sich aus Aromen roter Früchte, Süßholz und rauchigen Noten zusammen. Am Gaumen zeigt er sich gehaltvoll und gut strukturiert.*

0,75 l — 29,00 €

### Liberalia Cero, D.O. Toro

Rebsorte: Tempranillo

*Barriquevergorener Rotwein mit großartiger Frucht und viel Tiefe. Am Gaumen sehr ausgewogen mit toller Balance zwischen Frucht und Reifenoten. Der Wein wird ausschließlich aus alten Reben gekelert und während der Lagerung mit klassischer Musik bespielt.*

0,75 l — 32,00 €

### Pissares, D.O. Ca. Priorat

Rebsorten: Samsó, Garnacha

*Komplex im Mund. Reife Früchte, Noten von mediterranem Buschland sowie eine charakteristische hohe, kalte Nuance, die aus der extremen Mineralität der Schieferböden der Region stammt.*

»Wein im Stein geboren«.

0,75 l — 35,00 €

### Acústic, D.O. Montsant

Rebsorten: Cariñena, Garnacha

*Ein aromatisches Konzert aus explosiver Schwarzkirsche, Beerenkompott, Lakritz und tiefgründigen Noten, die mit einer Zugabe in Moll geschmeidig, sanft und rein verklingen. Ein Wein aus alten Rebstöcken, kleine Erträge, großartiger Geschmack. Die süßen, kräftigen Tannine sowie wunderbare Säure verleihen diesem Wein seinen vollen Körper.*

0,75 l — 35,00 €

### Black Malbec, Finca Las Moras, Argentinien

Rebsorte: Malbec

*Dieser Black Malbec reift 12 Monate in amerikanischen Ex-Bourbon-Whisky-Eichenfässern. Ein wahrlich einzigartiger Prozess, der die intensiven Fruchtaromen von Kirschen und schwarzen Johannisbeeren mit den typischen, von Vanille und Karamell geprägten Röstnoten des Fasses zu einem außergewöhnlich weichen und von einer dezenten Süße gekrönten Geschmackserlebnis verschmelzen lässt.*

0,75 l — 32,00 €

## CAVA

### Cava Dibon Brut, D.O. Cava

Rebsorten: Macabeo, Parellada, Xarel.lo

*Im Glas mit langanhaltendem, feinblasigem Schaum, der eine Kombination von zart-fruchtigen Aromen und feinen Gebäcknoten freisetzt. Im Geschmack seidig und frisch mit leichten Zitrusnoten.*

0,1 l — 5,50 €

0,75 l — 35,00 €

## APERITIF

### Aperol Spritz

0,2 l — 7,50 €

### Hugo

0,2 l — 7,50 €

### Lustau Sherry

– Medium Dry

5 cl — 3,90 €

– Fino Jarana Solera Reserva

5 cl — 4,50 €

### Portwein

– Royal Oporto Tawny 10 years

5 cl — 5,00 €

## BIER

### Krombacher Pils vom Fass

0,3 l — 3,50 €

0,4 l — 4,50 €

### Alsterwasser/Radler vom Fass

0,3 l — 3,30 €

0,4 l — 4,20 €

### San Miguel

0,33 l — 3,30 €

### Estrella Galicia

0,33 l — 3,30 €

### Krombacher Weizen

0,5 l — 4,50 €

### Krombacher Weizen alk.-frei

0,5 l — 4,50 €

### Krombacher Pils alk.-frei

0,33 l — 3,30 €

## SPIRITUOSEN

<b>Carlos I, Brandy de Jerez Solera, Gran Reserva</b>	2 cl — 4,00 €
<b>Cardenal Mendoza, Brandy Gran Reserva</b>	2 cl — 4,50 €
<b>Cognac H by Hine VSOP</b>	4 cl — 6,50 €
<b>Jack Daniel's Tennessee</b>	4 cl — 5,90 €
<b>Tullamore Dew Irish Whiskey</b>	4 cl — 5,50 €
<b>Túnel de Mallorca mezcladas</b>	4 cl — 3,90 €
<b>Túnel de Mallorca secas</b>	4 cl — 3,90 €
<b>Hierbas de Mallorca mezcladas</b>	2 cl — 2,50 €
<b>Absolut Vodka</b>	2 cl — 3,00 €
<b>Helbing Kümmel</b>	2 cl — 2,50 €
<b>Agavita Platinum Tequila Prem.</b>	2 cl — 3,00 €
<b>Agavita Tequila Anejo Gold</b>	2 cl — 3,00 €
<b>Licor43 Cuarenta y tres</b>	4 cl — 4,50 €
<b>Brigitta Rust – Piekfeine Brände</b>	
– Williams-Christ Birne	2 cl — 4,00 €
– Alte Zwetschge	2 cl — 4,00 €
<b>Grappa Stravecchia, Marzadro Le Diciotto Lune</b>	2 cl — 4,50 €
<b>Rum Plantation</b>	
– Barbados 5 Jahre	4 cl — 5,50 €
– Barbados XO 20 Jahre	4 cl — 8,50 €

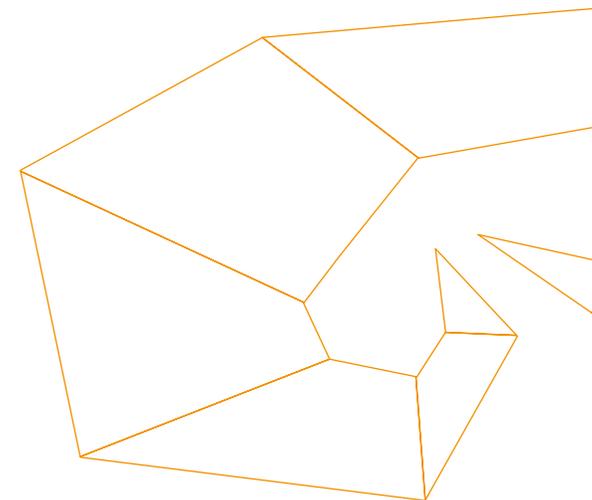
## LONGDRINKS

<b>Campari Soda</b>	— 7,50 €
<b>Campari Orange</b>	— 8,50 €
<b>Licor 43 Milch</b>	— 7,50 €
<b>Licor 43 Orange</b>	— 8,50 €
<b>Havana Club Cola</b>	— 8,50 €
<b>Cuba Libre</b>	— 9,00 €
<b>Bombay Sapphire Gin Tonic</b>	— 9,50 €
<b>Hendrick's Gin Tonic</b>	— 11,50 €
<b>Gin Mare Tonic »Ekber Style«</b>	— 12,50 €
<b>Tullamore Dew Cola</b>	— 8,50 €
<b>Jack Daniel's Cola</b>	— 9,50 €
<b>Absolut Vodka Lemon/Tonic/Soda</b>	— 8,50 €
<b>Absolut Vodka Red Bull</b>	— 9,50 €

*Je 6 cl Spirituose mit 0,2l Softdrink*

## COCKTAILS

<b>Ipanema</b>	
Ginger Ale, Limette, Rohrzucker, Lime Juice	— 7,50 €
<b>Mojito Chilled</b>	
Ginger Ale, Minze, Limette, Rohrzucker, Lime Juice	— 8,00 €
<b>Moscow Mule</b>	
Absolut Vodka, frischer Limettensaft, Ginger Beer	— 9,50 €
<b>Caipirinha</b>	
Pitu Cachaca, Limette, Rohrzucker, Lime Juice	— 9,50 €
<b>Caipiroska</b>	
Absolut Vodka, Limette, Rohrzucker, Lime Juice	— 10,50 €
<b>Mojito</b>	
Havana Club, Minze, Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Soda	— 10,50 €



## KALTE GETRÄNKE

<b>Vöslauer Mineralwasser prickelnd</b>	
0,25 l	— 2,50 €
0,75 l	— 6,90 €
<b>Vöslauer Mineralwasser ohne</b>	
0,25 l	— 2,50 €
0,75 l	— 6,90 €
<b>Coca Cola</b>	0,2 l — 2,90 €
<b>Coca Cola Zero</b>	0,2 l — 2,90 €
<b>Mezzo Mix</b>	0,2 l — 2,90 €
<b>Thomas Henry Bitter Lemon</b>	0,2 l — 3,50 €
<b>Thomas Henry Tonic Water</b>	0,2 l — 3,50 €
<b>Thomas Henry Ginger Ale</b>	0,2 l — 3,50 €
<b>Thomas Henry Spicy Ginger</b>	0,2 l — 3,50 €
<b>Red Bull</b>	0,25 l — 4,00 €
<b>Klindworth Apfel</b>	0,2 l — 3,50 €
<b>Klindworth Orange</b>	0,2 l — 3,50 €
<b>Klindw. schw. Johannisbeere</b>	0,2 l — 3,50 €
<b>Klindworth Rote Traube</b>	0,2 l — 3,50 €
<b>Vaihinger Maracuja</b>	0,2 l — 3,50 €

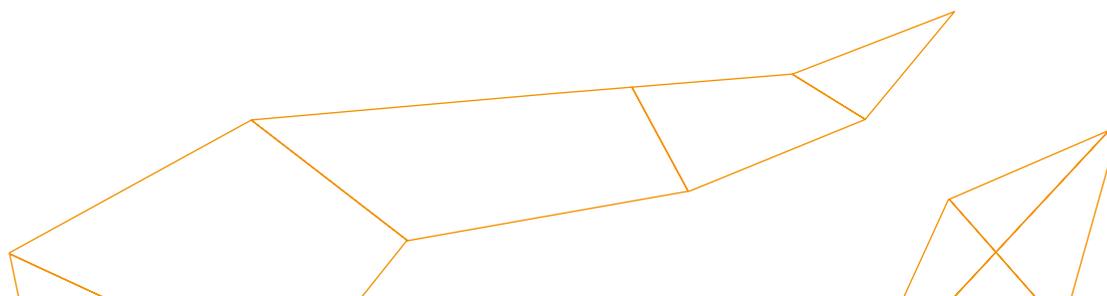
*Alle Säfte zum Selbstmischen mit einer Karaffe Mineralwasser auch als Schorle 0,4 l für 4,50 € erhältlich.*

## HEISSE GETRÄNKE

<b>Tasse Kaffee Creme</b>	— 2,50 €
<b>Tasse Cappuccino</b>	— 2,90 €
<b>Glas Latte Macchiato</b>	— 3,50 €
<b>Tasse Espresso</b>	— 2,30 €
<b>Tasse Espresso Macchiato</b>	— 2,50 €
<b>Tasse dopp. Espresso</b>	— 3,90 €
<b>Tasse dopp. Espresso Macchiato</b>	— 4,00 €

*Alle Kaffeesorten auf Wunsch auch koffeinfrei.*

<b>Glas Darjeeling Tee</b>	— 2,90 €
<b>Glas Frischer Minztee</b>	— 3,90 €
<b>Glas Frischer Ingwertee</b>	— 3,90 €
<b>Glas Frischer Minz-Ingwertee</b>	— 4,90 €





**BODEGA SESENTA**  
VINO & TAPAS BAR

**Alle Inhalte unterliegen dem geltenden Copyright.**

Texte: Ekber Yavuz, [www.bodega-sesenta.de](http://www.bodega-sesenta.de)

Fotos: Mathias Binder, [www.mathiasbinder.de](http://www.mathiasbinder.de)

Design: Saskia Verlage, [www.save-design.de](http://www.save-design.de)