



In den Rebbergen von Bestué.



Juni 2025: Mittagessen mit Ignacio, Lorenzo und Jorge Bestué (v.l.n.r.).

Somontano (Spanien): Bodega Otto Bestué

Die Weine von Bestué sind ehrlich, geradlinig und qualitativ fernab von der in Spanien vielerorts produzierten Massenware. **Sämtliche Trauben stammen aus den eigenen, hervorragend gelegenen Weinbergen, die seit 1640 (!) im Besitz der Familie stehen.** Sowohl der fruchtige, charmante Finca San Vicente als auch der würzige, noble Finca Santa Sabina zeigen eindrücklich, welches Niveau Somontano erreichen kann, wenn Herkunft und Qualität kompromisslos im Zentrum stehen. **Am Südrand der Pyrenäen** gelegen, profitieren die Rebberge **von einem idealen Mikroklima: sonnige Tage, kühle Nächte sowie Schutz vor kalten Nordwinden** sind perfekte Voraussetzungen für Frische und aromatische Präzision. Erstaunlicherweise ist die Weinbauregion Somontano – auf Deutsch <am Fuss der Berge> – bis heute ungeachtet ihres grossen Potentials ein Geheimtipp, und die Preise sind entsprechend mehr als fair geblieben.



Bestué, Finca San Vicente, DO Somontano (rot) 2021

50% Tempranillo, 50% Cabernet Sauvignon

Fr. 12.90
(statt Fr. 14.—)

Ein Wein, der trotz seines bescheidenen Preises enorme Freude bereitet: Im Bouquet präsentiert er sich offen und einladend, mit saftigen Noten von roten und dunklen Beeren. Am Gaumen wirkt er lebendig und harmonisch, mit einer attraktiven Fruchtigkeit.

Ein **charaktervoller, äusserst schmackhafter Alltagswein**, der sowohl für sich allein als auch als vielseitiger Essensbegleiter zu gegrilltem Fleisch, Pasta oder herzhaften Gemüsegerichten punktet. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.



Bestué, Finca Santa Sabina, DO Somontano (rot) 2022

100% Cabernet Sauvignon

Fr. 16.90
(statt Fr. 19.40)

Während der Finca San Vicente auf Trinkfluss, Fruchtigkeit und Zugänglichkeit setzt, zeigt sich der Finca Santa Sabina als edles, konzentriertes Gewächs, das auch **wesentlich kostspieligere Cabernet Sauvignon** übertrifft.

Dunkelbeerig, würzig und kräftig, aber dennoch elegant. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2029.



Bodega Otto Bestué, <Viñadores>, DO Somontano (rot) 2020

80% Grenache, 20% Cabernet Sauvignon

Fr. 24.—
(statt Fr. 26.90)

Der <Viñadores> 2020 knüpft nahtlos an den grossen Erfolg des Vorgängerjahrgangs an, der innert kürzester Zeit ausverkauft war. Umso mehr freut es uns, nun den ebenbürtigen Nachfolger präsentieren zu dürfen. Er besteht aus den **herausragendsten Grenache- und Cabernet-Sauvignon-Partien**, wurde im kleinen Holzfass vergoren und anschliessend in neuen Barriques gereift. Ein vorzüglicher Wein, der leider nur in kleinen Mengen verfügbar ist. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2029.

