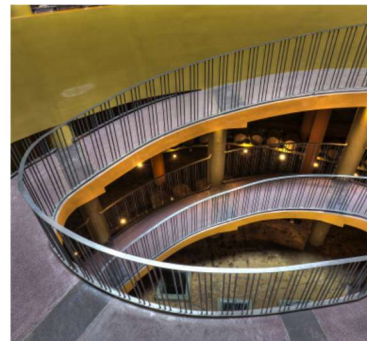




Bodegas Monje

Tasting Room



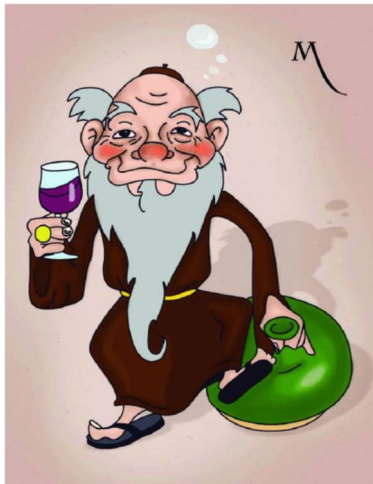


Sie befinden sich auf dem Lande; Umgeben von den sanft abfallenden Hügeln von La Hollera; Wo wir unsere Reben kultivieren, die auf steinigen, aber sehr reichen, fruchtbaren vulkanischen Böden angebaut werden.

Unsere Weine repräsentieren die Vielfalt der kanarischen Trauben und die Landschaft, in der die Trauben wachsen. Sie sind das Abbild der Landschaft und des Klimas, in dem sie geschaffen werden. Die verwendeten Trauben sind: Listán Negro, Listán Blanco, Tintilla, Negramoll, Vijariego Negro, Marmajuelo, Bastardo Negro, ... alle sind von dem Reblaus-Virus unberührt geblieben.

Wir hoffen, dass Sie unser Weingut und die einzigartige Erfahrung genießen, durch Erinnerungen, die Landschaft, die Küche und die Kultur von Bodegas Monje etwas über die kanarische Weintradition zu erfahren.

Guten appetit!



El Páter

@bodegasmonje



führungen

führung + verköstigung A

Weintour und Verköstigung von 1 Glas unseres jungen Weines mit canapé

14 €

führung + verköstigung B

Weintour und Verköstigung von 2 Gläsern unseres jungen Weines, begleitet von verschiedenen Brötchen

18 €

führung + verköstigung C

Weintour und Verköstigung von 3 Gläsern unseres jungen Weines, begleitet von verschiedenen Brötchen

22 €

führung + verköstigung 4 x 4

Ein Glas **dragoblanco** (junger Weißwein), begleitet von einem frischen, weißen Ziegenkäse aus Teneriffa

Ein Glas **hollera** Rotwein (Carbonic Maceration) mit geräuchertem Ziegenkäse aus La Palma

Ein Glas **monje tradicional** (junger Rotwein) mit halb gehärtetem Ziegenkäse aus Fuerteventura

Ein Glas **listán negro** (ein Rotwein im Fass), begleitet von einem gehärteten Ziegen und Schafskäse aus Gran Canaria

35 €

Nur Führung 10 €

weinprobe

weinprobe 3, 5, 8

Zwischen einem Dutzend Sorten Wein können Sie wählen, so viele zu probieren, wie Sie möchten, um den Stil und die Philosophie hinter dem Wein machen Praktiken der Familie Monje kennenzulernen

Weinprobe von drei Weinen **16 €**

Weinprobe von fünf Weinen **21 €**

Weinprobe von acht Weinen **31 €**





weiß

DRAGOBLANCO SECO 2024



100% listán blanco

*Junger trockener Weißwein
Angenehm, zart, fruchtig, trocken*

3,50 € Glas
9,65 € Preis im Shop
18,00 € Weinprobe Flasche

DRAGOBLANCO AFRUTADO 2024



100% listán blanco

*Junger, fruchtiger, halbtrockener Weißwein
Fruchtigen Aromen und angenehmer Süße entsteht*

3,50 € Glas
11,50 € Preis im Shop
19,00 € Weinprobe Flasche

rosé

BIBIANA 2023



100% listán negro

*Junger Roséwein
Fruchtig und frisch mit einer schönen Farbe*

3,50 € Glas
9,65 € Preis im Shop
18,00 € Weinprobe Flasche

BIBIANA AFRUTADO 2024



100% listán negro

*Junger Rosé
Intensive Johannisbeerfarbe, zarte Gerbstoffnoten mit frischen Früchten*

3,50 € Glas
11,50 € Preis im Shop
19,00 € Weinprobe Flasche

Igic inbegriffen





Rot



MONJE TRADICIONAL 2023

85% listán negro, 10% listán blanco, 5% negramoll

Klassischer Rotwein

Ein typischer, lokaler klassischer Rotwein, der die Besonderheiten des vulkanischen Bodens und der heimischen Rebsorten widerspiegelt

3,50 € Glas

9,25 € Preis im Shop

18,00 € Weinprobe Flasche



HOLLERA 2024

100% listán negro

Junger Rotwein – Kohlensäure Mazeration

Sehr aromatisch, fruchtig, schmackhaft und harmonisch

3,50 € Glas

9,65 € Preis im Shop

18,00 € Weinprobe Flasche



TINTOMONJE 2023

90% listán negro, 5% listán blanco y 5% negramoll

Junger Rotwein

50% Tinto Tradicional + 50% Kohlensäure Mazeration

Singular, weich und lecker

3,50 € Glas

9,45 € Preis im Shop

18,00 € Weinprobe Flasche

Rotwein aus dem Fass



LISTÁN NEGRO 2023

100% listán negro

Für 6 Monate in amerikanischen Eichenfässern gereift

Gealtert in amerikanischen Eichenfässern für 6 Monate. Edel, elegant und mittelkräftig

4,50 € Glas

15,95 € Preis im Shop

22,00 € Weinprobe Flasche

lgic inbegriffen





süßer



VINO PADRE MIGUEL MONJE 2023

100% listán negro

Süßer Rotwein

Ein Bouquet von kandierten Früchten, getrocknete Feigen... mit dem richtigen Hauch von Süße

4,50 € Glas

16,00 € Preis im Shop

22,00 € Weinprobe Flasche



MOSCATEL 2024

100% moscatel

Süßer Weißwein. Duft mit zarten Noten von Jasmin...

4,50 € Glas

16,00 € Preis im Shop

22,00 € Weinprobe Flasche



EVENTO 2022

Nur 395 Flaschen

100% Listán Blanco

Diese neue kanarische Rebsorte mit tief- roter Farbe, bietet ein frisches und kräftiges Bouquet, mit mittlerem Körper.

Sehr ausdrucksstark und mit eigenständigem Charakter

9,00 € Glas

44,50 € Preis im Shop

48,00 € Weinprobe Flasche



TINTILLA 2023

90% tintilla, 10% listán negro

Für 8 Monate in Französisch Eichenfässern gereift

Trockener wein, das Personal sehr, vollmundig, mit Charakter und Persönlichkeit

8,50 € Glas

40,00 € Preis im Shop

44,00 € Weinprobe Flasche

premium





NEGRAMOLL&LISTÁN NEGRO 2022 (VINO DE PARCELA)



50% negramoll y 50% listán negro
Einzigartige Serie von 800 Flaschen

*Er wurde auf der Parzelle Hollera gezüchtet und in französischen Eichenfässern gereift
Elegant mit dezenten abwechslungsreichen Aromen, weich und elegant*

8,00 € Glas
38,50 € Preis im Shop
43,00 € Weinprobe Flasche

BASTARDO NEGRO 2020 (AUSVERKAUFT)



100% Bastardo Negro
Nur 535 Flaschen

*Vor zwanzig Jahren, war diese Traubensorte unter den „Hollera Weinreben“ noch unbekannt.
Früher nannten wir sie „Tinta Monje“ aber nach längeren Studien, wurde sie zum „Bastardo
Negro“. Heute kultivieren wir sie an dem selben Ort wo wir sie einst entdeckt hatten – der
Weinberg bekannt als „La Mostaza“, 670 m über dem Meer mit Blick auf den Atlantischen Ozean
und den majestätischen Vulkan „Teide“*

11,00 € Glas
52,50 € Preis im Shop
55,00 € Weinprobe Flasche

VIJARIEGO NEGRO 2017



100% Vijariego Negro
Nur 978 Flaschen

Angebaut 600m über dem Meer auf dem Weinberg welcher den Namen „Mentiroso“ trägt
und der nach einem alten Weinbauern benannt wurde. Der vulkanische Boden und das Klima
von „La Hollera“ sind für diese Traubensorte die optimale Bedingungen um ihr
Persönlichkeit zu entfalten

9,00 € Glas
46,50 € Preis im Shop
49,00 € Weinprobe Flasche

Schaumwein

BRUT ROSÉ MILLÉSIME 2015



100% negramoll
Einzelne serie 490 Flaschen

*Flaschengärung- traditionelle Methode
Lachsrosa. Feine Perlage und frische und zarte Aromen, Struktur und ausgewogene Säure
mit angenehmem Abgang. Eine gute Option, die jedes Gericht kombiniert.*

6,00 € Glas
32,50 € verkaufspreis im laden
35,00 € degustationsflasche im shop





MONJE PETNAT 2024

100% Moscatel de Alejandría
Nur 390 Flaschen
Parcela Aralla

*Ahnenmethode – Natürlicher Schaumwein
Blass mit leichten und feinen Bläschen, Aromen von
Holunderblüten, sehr persönlich, trocken, frisch und
einfach, sehr angenehm, ideal zum Trinken als Aperitif*

6,00 € Glas
32,50 € verkaufspreis im laden
35,00 € degustationsflasche im shop

Unterwasserweine



MONJE TINTO TRADICIONAL SUBMARINO 2022 (AUSVERKAUFT)

*Entdecken und genießen Sie unsere innovativen Unterwasserweine aus den Tiefen des
Ozeans; es wird ein einmaliges Erlebnis*

12,00 € Glas
18,00 € Glas + Zeuge
39,00 € Flasche Preis im Shop
49,00 € 2 flaschen packen (submarino + testigo) Unverbindliche Preisempfehlung im Shop

Handgemachtes Bier



*Enoloca ist ein helles und zartes APA (American Pale Ale) mit einer Intensität, die es
ausgewogen und angenehm macht. Sein Aroma zeichnet sich durch einen leichten
Geruch von tropischen Früchten und Bernsteinfarbe aus. Unser APA ist ein besonderes
und anspruchsvolles Bier.*

2,90 € Glas
7,95 € 50cl Flasche
9,00 € degustationsflasche im shop
7,00 € ein Pint Bier 500ml



*Brown Monje (American Brow Ale) ist dunkel und vollmundig, mit einem Charakter, der
Intensität und Sanftheit gleichermaßen vereint. Seine cremige Schaumkrone und die
fast schwarze Farbe lassen ein Aromenspiel von Kaffee, Karamell und Kakao erahnen,
das zum langsamen Genießen einlädt. Am Gaumen präsentiert es sich ausgewogen mit
einem mittleren Körper und einer moderaten Bitterkeit, die die Noten von Toffee, Toast
un Nüssen unterstreicht. Ein Craft-Bier, das perfekt zu ruhigen Momenten,
tiefgründigen Gesprächen oder geschmackvollen Mahlzeiten passt.*

2,90 € Glas
7,95 € 50cl Flasche
9,00 € degustationsflasche im shop
7,00 € ein Pint Bier 500ml



Monje de Autor reserva - Néstor Martín 2012

listán negro, bastardo negro und vijariego negro

Monje de Autor in seiner 6. Auflage ist dem Kanaren Néstor Martín-Fernández de la Torre (1887-1938) gewidmet. Martín-Fernández war ein symbolistischer und modernistischer Maler mit poetischem Genie. Das Néstor Museum mit dem Werk „Sátyro del Valle de Hespérides“ macht diese Bezeichnung möglich.



15,00 € Glas
69,00 € Preis im Shop
75,00 € degustationsflasche im shop
169,00 € Magnumflasche 1,5l

Monje de Autor reserva - Óscar Domínguez 2000

listán negro, listán blanco, negramoll

Gekeltert aus den Rebsorten Listán Negro, Negramoll und Listán Blanco besitzt dieser rot-leidenschaftliche Reserva ein intensives Aroma voll der feinen Nuancen seiner Rebsorten; im Mund zeigt er sich lebendig, elegant und anregend mit einem kräftigen, lang anhaltenden Abgang



40,00 € Glas
250,00 € Preis im Shop

Monje de Autor reserva - Alfredo Kraus 1998

listán negro, listán blanco, negramoll

Kirschrot, mittlere Stärke, rein und leuchtend. Man muss abwarten, dass sich sein Geruch so richtig entwickelt, um seinen Ausdruck wirklich schätzen zu können; reife Früchte, vermischt mit Holz-, und Trüffelnoten, sowie diesem schwer zu definierenden Eindruck, den ihm die traditionellen Rebsorten vermitteln



75,00 € Glas
450,00 € Preis im Shop





Monje de Autor reserva - César Manrique 1995

Listán Negro, Listán Blanco, Negramoll

Rubinrot, mit mittlerer Stärke. Blumen- und Kräuternoten, angeraucht, mit anderen cremigen Vanillenuancen. Reichhaltig, mit Erwägungen von Trockenobst, gute Erscheinung, warme, harmonische Endnote

80,00 € Glas

490,00 € Preis im Shop



Monje de Autor crianza - Pedro González 1994

Listán Negro, Listán Blanco, Negramoll

Sofort in Auge fällt seine kräftig granatrote Farbe. Sehr intensives Bukett. Auf dem Gaumen ist er gut strukturiert, mit einem bemerkenswert feinen Tanningehalt und äusserst geschmackvoll. Überzeugend ist auch sein reizvoller, angenehmer Abgang! Zwölf Monate Lagerung in amerikanischen und französischen Eichenfässern

85,00 € Glas

525,00 € Preis im Shop



Monje de Autor crianza - Martín Chirino 1993

Listán Negro, Listán Blanco, Negramoll

Farblich schwankt er zwischen granat- und kirschrot. Das harmonische Zusammenspiel von markanten Eichenholzakkorden und reifen dunklen Früchten ergeben ein einzigartiges Bukett. Auf dem Gaumen ist er ausgewogen, abgerundet, mit einem Hauch von edlen Tanninen; im Abgang stellt er seine Eleganz und ausgeprägte Persönlichkeit unter Beweis

98,00 € Glas

590,00 € Preis im Shop



menü

snacks

Gemischte Nüsse	3,00 €
Selbstgemachter Almogrote	3,50 €
Brot mit verschiedenen Aufstrichen	5,50 €
Käsebrett	18,50 €
½ Käsebrett	12,75 €
Teller Iberischer Schinken	18,50 €
½ Teller Iberischer Schinken	12,50 €
Brotkorb	2,00 €
Weinkuchen	2,50 €
WeinEssig gefüllte Schokoladentrüffel	1,50 €/u



Igic inbegriffen

