

UNCHAINED selections

...entfesselte Weine & Sake

Unchainedselections

Mag. Florian Ehn

Herrengasse 3

3370 Ybbs/ Donau

+43 (0) 676 908 00 76

www.unchainedselections.at
order@unchainedselections.at

Preisliste

Stand: April 2024

Frankreich

Inhalt (L) Preis / Fl. Anmerkung

Loire, Anjou


Domaine Clos de l'Elu

2019 Bastingage (Chenin Blanc)	w	0,75	25,00	<i>ausgetrunken</i>
2020 Maupiti (Gamay, Grolleau, Cabernet Franc)	r	0,75	20,00	

Loire, Saumur

!! new vintage just landed !!

Bruno Dubois

2022 Saumur blanc 'Les Perruches' (Chenin Blanc)	w	0,75	27,50	
2022 Saumur Champigny 'Plume' (Cabernet Franc)	r	0,75	18,50	

Loire, Chinon

Domaine Bernard Baudry

2020 Chinon blanc 'Domaine' (Chenin Blanc)	w	0,75		<i>ausgetrunken</i>
2020 Domaine (Cabernet Franc)	r	0,75		

Loire, Cheverny


Domaine de Montcy

2020 Cour-Cheverny 'Licorne' (Romorantin)	w	0,75	29,00
---	---	------	-------

Roussillon, Côtes Catalanes

!! new vintage just landed !!

Cyril Fhal - Rouge Gorge

2021 Blanc (Macabeu, Carignan Blanc)	w	0,75	38,00	 <i>ausgetrunken</i>
2021 Coteau de Bruno (Macabeu)	w	0,75	66,00	
2019 Ubac Blanc (Grenache Gris)	w	0,75	72,00	
2022 Col du Loup (Grenache)	r	0,75	68,00	
2021 Jeunes Vignes (Grenache)	r	0,75	28,00	
2021 Vieilles Vignes (Carignan)	r	0,75	38,00	

		Inhalt (L)	Preis / Fl.	Anmerkung
Cyril Fhal - Hors Champ				
2022	Hors Champ - Femme Soleil (Grenache Gris, Macabeu)	w	0,75	20,50
2022	Hors Champ - Une Vie la Nuit (Syrah, Grenache)	r	0,75	20,50
2022	Hors Champ - Le Rouge et le Blanc (Muscat, Grenache)	rosé	0,75	20,50



Italien

Veneto

Ca' dei Zago

2022	Col Fondo Valdobbiadene DOCG	<i>Sprudel</i>	w	0,75	20,90
------	------------------------------	----------------	---	------	-------

Piemonte

Fabio Gea, La Msoira e'l Rastel

2021	Dolcetto d'Alba DOC 'Pinotto'		r	0,75	25,00
2021	Mushroom Panda (Dolcetto, Nebbiolo)		r	0,75	39,00
2021	Barbera d'Alba DOC 'Green Palma'		r	0,75	42,00
2019	Barbera d'Alba Superiore DOC 'Palma'		r	0,75	55,00
2018	Barbaresco DOCG 'nòtu seguiva le gocce d'acqua'		r	0,75	85,00

ausgetrunken

Griechenland

Tinos (Cyclades)

!! new winery !!

T-Oinos

2022	Asyrtiko Clos Stegasta (Assyrtiko)		w	0,75	95,00
2022	Asyrtiko Clos Stegasta 'Rare' (Assyrtiko)		w	0,75	149,00



Portugal

Lisboa

!! new vintage just landed !!

Vale da Capucha

2019	Fossil Branco (Fernão Pires, Arinto, Gouveio etc.)		w	0,75	19,90
2019	Vale da Capucha Arinto		w	0,75	28,00
2018	Vale da Capucha Alvarinho 'Cedro'		w	0,75	34,00



Açores

!! new vintage just landed !!

Entre Pedras

2022	Efusivo Branco (Arinto dos Açores)		w	0,75	28,00
2022	Arinto dos Açores (Arinto, Terrantez do Pico, Verdelho)		w	0,75	37,00
2022	Verdelho (Verdelho, Arinto)		w	0,75	37,00



Rías Baixas

!! new vintage just landed !!

Bodegas Albamar

2022 Albamar 'PAI' (Albariño)	w	0,75	21,00	ausgetrunken 
2022 Finca O Pereiro (Albariño)	w	0,75	37,00	
2021 69 Arrobas (Albariño)	w	0,75	39,00	

Bierzo & Jerez

!! new vintage expected for fall !!

Bodega y Viñedos Akilia

2021 Akilia Valdesacia Blanco (Palomino, Doña Blanca)	w	0,75	28,50	ausgetrunken
2021 Villa San Lorenzo Blanco (Palomino, Doña Blanca)	w	0,75	17,00	
2021 Villa San Lorenzo Tinto (Mencía)	r	0,75	17,00	
2021 Tosca (Palomino Fino) VT Cádiz	w	0,75	15,50	ausgetrunken
2021 Tosca Cerrada (Palomino Fino) VT Cádiz	w	0,75	28,50	
2021 Tosca de Lentejuela (Palomino Fino) VT Cádiz	w	0,75	37,00	ausgetrunken

Penedès

Bodega Clandestina

2022 Blanc sense papers (Xarel·lo)	w	0,75	23,00	ausgetrunken
2022 Blanc Fugitiu (Xarel·lo)	w	0,75	25,00	
2022 Orange Censurat (Cariñena Blanca)	w	0,75	31,50	
2020 Ancestral Confiscat (Xarel·lo) Sprudel	w	0,75	24,00	

Celler Finca Parera

2019 Sassó (Xarel·lo)	w	0,75	28,00
2021 Fins als Kullons (Xarel·lo, Garnatxa Blanca, Sumoll)	rosé	1,00	22,00


AT Roca

!! new winery !!

2022 Brut Nature Reserva (Macabeo, Xarel·lo)	Sp w	0,75	18,50	
--	------	------	-------	---

Anima Mundi

!! new winery !!

2022 Pells (Macabeo)	w	0,75	24,00	
2022 Camí dels Xops (Macabeo, Xarel·lo) Sprudel	w	0,75	17,50	
2021 Noguer Baix (Macabeo) Sprudel	w	0,75	24,00	
2020 Noguer Baix (Macabeo) Sprudel	w	0,75	24,00	

Celler Cairons

!! new winery !!

2022 Malvasía de Sitges	w	0,75	27,50	
-------------------------	---	------	-------	---

Cisteller

!! new winery !!

2022 Verbena (Manzoni Bianco)	w	0,75	23,00	
2022 Malvasía de Sitges	w	0,75	32,00	
2022 Gris (Xarel·lo Vermell)	w	0,75	23,00	

		Inhalt (L)	Preis / Fl.	Anmerkung	
Clos Lentiscus					
2018	Perill Blanc Anfora (Xarel·lo)	w	0,75	24,00	<i>ausgetrunken</i>
2017	Cava Blanc de Blancs Brut Nature (Malvasía de Sitges)	w	0,75	24,00	

Tarragona - Terra Alta

Celler Frisach

2021	Vernatxa (Garnacha Blanca)	w	0,75	19,90	<i>ausgetrunken</i>
2022	L'Abrunet Rosat (Garnacha Gris, Blanca, Negra)	rosé	0,75	11,00	
2021	L'Anit (Cariñena)	r	0,75	35,00	
2019	Sang de Corb (Garnacha, Cariñena)	r	0,75	19,90	

Montsant

Companyia Vitícola Sileo

2021	Costers de Cornudella (Garnacha, Cariñena)	r	0,75	23,80	<i>!! new winery !!</i>	
------	--	---	------	-------	-------------------------	---



Priorat

Constel·lats

2021	Constel·lats (Garnacha)	r	0,75	27,00	<i>!! new vintage just landed !!</i>	
------	-------------------------	---	------	-------	--------------------------------------	--


Toro & Arribes del Duero

Alvar de Dios Hernandez

2022	Vagüera 'El Maderal' (Doña Blanca)	w	0,75	29,00	<i>!! new vintage just landed !!</i>	
2020	Las Vidres (Doña Blanca)	w	0,75	54,00		
2020	Camino de los Arrieros (Trincadeira, Juan Garcia et al.)	r	0,75	16,90	<i>!! new vintage just landed !!</i>	
2020	Aciano 'El Pego' (Tinta del Toro / Tempranillo)	r	0,75	23,00		
2020	Yavallo (Bastardo, Cariñena, Juan Garcia, Trincadeira)	r	0,75	54,00		

Castilla y León

Barco del Corneta

2022	Cocú (Verdejo)	w	0,75	14,00	<i>!! new vintage just landed !!</i>	
2021	Barco del Corneta (Verdejo)	w	0,75	26,00		
2020	El Judas (Viura)	w	0,75	36,00		
2020	La Sillería (Verdejo)	w	0,75	37,00		


Bodega Teo Legido

2020	Las Galgas (Verdejo)	w	0,75	47,00	<i>ausgetrunken</i>
2019	El Rosal (Garnacha)	r	0,75	36,00	
2019	La Bovila (Tempranillo, Syrah, Verdejo)	r	0,75	47,00	


Junmai Sake (ohne Zusatzstoffe, unfiltriert, unverdünnt, unpasteurisiert)

Inhalt (L) Preis / Fl. Anmerkung

Aperitif Sake (frisch, jung & leicht)



AFS	Kidoizumi Shuzō, Präfektur Chiba	0,5	34,00	
Jung und frisch, intensive Mischung aus Säure und Süße. Unique!				
Daigo no Shizuku	Terada Honke, Präfektur Chiba		0,72	42,00
Unverdünnt, unfiltriert & nicht pasteurisiert - ergibt einen extrem süffigen Sake nach mittelalterlicher Rezeptur.				


Sparkling Sake (natürliche Kohlensäure aus Flaschengärung)

Shizenmai Sparkling	Kidoizumi Shuzō, Präfektur Chiba		0,36	24,00	
Der Champagner unter den Sake!					


'fruity' Sake

Kizan	Chikumanishiki Shuzō, Präfektur Nagano	0,72	33,00	
Ginjo Sake mit Frucht <u>und</u> Säure! Allrounder und perfekter Einstieg in die Welt des Sake!				

Niida Ginjō	Niida Honke, Präfektur Fukushima		0,72	35,00	
Eleganter Ginjō Sake mit fruchtiger Süße aus 100% Bio-Reis. Spontanvergoren.					

Dōkan Daiginjō	Ōta Shuzō, Präfektur Shiga	0,72	59,00	
Harmonisch, balanciert, subtil und zugleich komplex. Daiginjō Sake in Perfektion, von Samurai-Nachfahren gebraut!				


Senkin 50	Senkin, Präfektur Tochigi	0,72	47,00	
Ausgesprochen fruchtiger Daiginjō Sake aus dem Holzfass, der die Süße perfekt mit der höheren Säure kombiniert.				

Ice Breaker	Kinoshita Shuzō, Präfektur Nagano	0,5	34,00	
Komplexer, würzig-fruchtiger Ginjō Sake, am besten <i>on the rocks</i> genossen. Das neueste Meisterstück von Japans einzigem ausländischen toji!				


Ishi no Kanbase	Wakabayashi Shuzō, Präfektur Shimane	0,72	43,00	
Unfiltrierter, leicht trüber <i>usunigori nama genshu</i> mit mysteriösem Etikett und überraschendem süß-sauren Geschmack.				

ausgetrunken


'allround' Sake

Gonin Musume	Terada Honke, Präfektur Chiba		0,72	39,00	
Allround Sake von Japans <i>most natural</i> Sake Brauerei!					

		Inhalt (L)	Preis / Fl.	Anmerkung
'Sake Nouveau' (der erste Sake der neuen Brausaison)				
Hanatomoe	Miyoshino Jōzō, Präfektur Nara	0,72	34,00	
Unverdünnter, nicht filtrierter Sake vom Beginn der Brausaison, mit den dafür typischen blumigen Noten. Fresh, wild & free !				
'full body, full taste' Sake (voller Reisgeschmack, komplex)				
Tamagawa Yamahai	Kinoshita Shuzō, Präfektur Nagano	0,72	37,00	
Unfiltriert, unverdünnt, nicht pasteurisiert, und bei Raumtemperatur gereift. DAS Aushängeschild von Japans einzigen ausländischen Meister-Brauer!				
Hachi-Ku Godanjikomi	Kirei Shuzō, Präfektur Hiroshima	0,72	44,00	
Robuster, komplexer Sake mit kraftvollem Gegenspiel aus Süße, Säure, umami und Aromatik, durch einzigartiges 5-stufiges Brauverfahren.				
Mutemuka	Mutemuka Shuzō, Präfektur Kōchi	 0,72	32,00	
Einer der ersten Bio-Sake, aus lokalen Reissorten aus eigenem Anbau! Kräftig, trocken, erdig, mit Anklängen weißer Schokolade.				
'liquid rice' Sake (minimal poliert, traditionell hergestellt)				
Katori 90	Terada Honke, Präfektur Chiba	 0,72	32,00	
Handarbeit ist Trumpf in dieser Sake-Brauerei, die zur Gänze auf moderne Technologie und Maschinen verzichtet!				
Katori 90 Namagen	Terada Honke, Präfektur Chiba	 0,72	39,00	ausgetrunken
Die exklusive unverdünnte und nicht pasteurisierte Variante des Klassikers Katori 90!				
Tae no Hana 90	Moriki Shuzō, Präfektur Mie	 0,72	42,00	
Beinahe unpoliert, und doch so elegant, feingliedrig und komplex - und noch dazu von einem der wenigen weiblichen Tōji!				
Soma no Tengu	Uehara Shuzō, Präfektur Shiga	0,72	47,00	
Traditionell trüber Sake mit vielen Reisteilchen (<i>nigori</i>), die ihm eine cremige Textur verleihen.				
<u>Seawater Sake</u>				
Taiko no Izanai 2011	Uehara Shuzō, Präfektur Shiga	 0,72	69,00	
Unfiltriertes, beinahe unverdünntes Meerwasser ergeben den einzig <u>echten</u> Meerwasser-Sake. Truly unique, truly raw!				
<u>koshu Sake</u> (gereifter Sake)				
Biden 1999	Mii no Kotobuki, Präfektur Fukuoka	0,72	65,00	
Klassischer koshu, 23 Jahre gereift, vollmundig, mit Karamellnoten. Einer der besten gereiften Sake, der zu vielen Gerichten passt.				

		Inhalt (L)	Preis / Fl.	Anmerkung
<u>Umeshu</u> (Ume-Pflaumen Sake)				
Suppai Umeshu	Heiwa Shuzō, Präfektur Wakayama	0,72	32,00	
Dreimal so viele Ume-Pflaumen wie üblich werden in Sake eingelegt und ergeben einen vollmundigen, säurebetonten Umeshu. 3 Jahre gereift!				
Mii no Umeshu	Inoue Gōmei, Präfektur Fukuoka	0,72	37,00	
Basierend auf 10-jährig gereiftem Biden Sake, besticht dieser Umeshu durch sein charakteristisches Mandel-Aroma.				
Shiso Umeshu	Mori no Kura, Präfektur Fukuoka	0,72	37,00	
Die Zugabe von Shiso-Blättern verleiht dem süßen Umeshu einen besonders erfrischenden Touch!				
Nigori Umeshu	Heiwa Shuzō, Präfektur Wakayama	0,72	37,00	
Trüber (nigori), besonders fruchtiger Umeshu durch Zugabe von reichlich Ume-Fruchtfleisch!				

Yuzushu (Yuzu-Sake)

Yuzu	Heiwa Shuzō, Präfektur Wakayama	0,72	38,00	
Süffiger & erfrischender Yuzu-Sake, ideal als Aperitif/ Digestif und für Cocktails				
Yoigokochi Yuzu	Miyako Bijin, Präfektur Hyōgō	0,72	31,00	
Exklusiv produzierter junmai Yuzu-Sake, mit 35% Yuzu-Anteil!				

Mikanshu (Mandarinen-Sake)



Natsumikan	Heiwa Shuzō, Präfektur Wakayama	0,72	38,00	
Saft der Japanischen Mandarine trifft Sake - eine unwiderstehliche Mischung aus süß, sauer und bitter!				

Japanische Lebensmittel (traditionell, handwerklich, ohne Zusatzstoffe)

Ryōrishu (cooking sake)

Fukuraijun	Hakusen Shuzō, Präfektur Gifu	0,72	22,50	ausgetrunken
Junmai-Kochsake ohne Salz- oder Zuckerzugabe!! Auch pur getrunken ein Genuss...!				

Shōyu (Sojasauce)

Igeta Usukuchi	Inoue Honten, Präfektur Nara		0,36	8,20
Eineinhalb Jahre lang gereifte, helle Bio-Sojasauce ohne Zusatzstoffe!!				
Igeta Koikuchi	Inoue Honten, Präfektur Nara		0,36	8,20
Drei Jahre lang gereifte, dunkle Bio-Sojasauce ohne Zusatzstoffe!!				

		Inhalt (L)	Preis / Fl.	Anmerkung
Igeta Nōkō	Inoue Honten, Präfektur Nara	0,36	11,00	
Extra dunkle Bio-Sojasauce!! Doppelt fermentiert und drei Jahre lang gereift.				
<u>Ponzu</u> (Würzsauce)				
Igeta Ponzu	Inoue Honten, Präfektur Nara	0,36	13,90	ausgetrunken
Igetas Bio-Sojasauce versetzt mit Zitrusaromen, ohne Zusatzstoffe!!				
<u>Mirin</u> (Würzsauce)				
Isshi Sōden	Ogasawara Mirin Jōzō, Präfektur Tokyo	0,6	23,50	
Drei Jahre gereift und traditionell mit <i>shōchū</i> verfeinert.				
<u>Kanzuri</u> (Chili-Yuzu-Paste)				
Kanzuri	Kanzuri KK, Präfektur Niigata	70g	10,00	
Schnee-geeiste, drei Jahre fermentierte Chili-Paste. <i>Magic Spice !</i>				

Preise in EUR inkl. aller Steuern und Abgaben, exkl. Zustellung.
Alle vorherigen Preislisten verlieren mit dieser ihre Gültigkeit.

Mindestbestellmenge 3 Flaschen (beliebig gemischt).

Bitte beachten Sie auch unsere AGBs, insbesondere hinsichtlich der Zahlungs- und Lieferkonditionen
Diese gelten mit Absenden der Bestellung als gelesen und akzeptiert.

Unchainedselections
Mag. Florian Ehn

Sparkasse Niederösterreich Mitte West AG
IBAN: AT072025602600086447 BIC: SPSPAT21XXX
UID: ATU 68534222