Unchainedselections

Mag. Florian Ehn
Herrengasse 3
3370 Ybbs/ Donau

+43 (0) 676 908 00 76
www.unchainedselections.at
order@unchainedselections.at

Preisliste

Stand: April 2025

Frankreich

		Inhalt (L)	Preis / Fl.	Anmerkung
Loire, Anjou				
Domaine Clos de l'Elu				
2019 Bastingage (Chenin Blanc)	w	0,75	25,00	
2020 Maupiti (Gamay, Grolleau, Cabernet Franc)	r	0,75	20,00	ausgetrunken
Loire, Saumur				
!! re-stock 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		
2020 Domaine (Cabernet Franc)	r	0,75		ausgetrunken
Loire, Cheverny				
!! new vintage just landed !!				
Domaine de Montcy				
2022 Cour-Cheverny 'Licorne' (Romorantin)	w	0,75	31,00	NEW ARRIVALS
Roussillon, Côtes Catalanes				
!! new vintages just landed !!				
Cyril Fhal - Rouge Gorge				
2022 Blanc (Macabeu, Carignan Blanc)	w	0,75	44,00	NEW ARRIVALS
2021 Coteau de Bruno (Macabeu)	w	0,75	66,00	
2019 Ubac Blanc (Grenache Gris)	w	0,75	72,00	
2023 Jeunes Vignes (Grenache)	r	0,75	29,00	ausgetrunken
2022 Cuvée du Patron (Grenache, Carignan)	r	0,75	22,00	NEW ARRIVALS
2021 Vieilles Vignes (Carignan)	r	0,75	38,00	

			Inhalt (L)	Preis / Fl.	Anmerkung
Cyril Fhal - Hors Champ					
2023	**Hors Champ - Femme Soleil** (Grenache Gris, Macabeu)	w	0,75	22,00	
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	ausgetrunken

Italien

Veneto

Ca' dei Zago

2022	**Col Fondo Valdobbiadene DOCG**	*Sprudel*	w	0,75	20,90	ausgetrunken

Piemonte

!! new vintage just landed !!

Fabio Gea, La Msoira e'l Rastel

2022	**Dolcetto d'Alba DOC 'Pinotto'**	r	0,75	26,00
2022	**Mushroom Panda** (Dolcetto, Nebbiolo)	r	0,75	40,00
2022	**Barbera d'Alba DOC 'Green Palma'**	r	0,75	44,00
2019	**Barbaresco DOCG 'nòtu seguiva le gocce d'acqua'**	r	0,75	89,00

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

2022	**Fossil Branco** (Fernão Pires, Arinto, Gouveio etc.)	w	0,75	21,00
2018	**Vale da Capucha Alvarinho 'Cedro'**	w	0,75	34,00

Açores

!! new vintage just landed !!

Entre Pedras

2023	**Efusivo Branco** (Arinto dos Açores, Terrantez, Verdelho)	w	0,75	29,90
2023	**Arinto dos Açores**	w	0,75	38,00
2023	**Verdelho**	w	0,75	38,00
2023	**Terrantez do Pico**	w	0,75	55,00
2023	**Efusivo Rosé** (Merlot, Syrah)	rosé	0,75	25,00

Spanien

Rías Baixas

!! new vintage just landed !!

Bodegas Albamar

			Inhalt (L)	Preis / Fl.	Anmerkung
2023	**Albamar 'PAI'** (Albariño)	w	0,75	23,00	
2022	**69 Arrobas** (Albariño)	w	0,75	41,00	

Ribeiro

!! new winery !!

Cume do Avia

2022	**Brancellao 'Dos Canotos'** (Brancellao)	r	0,75	36,00	

Bierzo & Jerez

!! new vintage just landed !!

Bodega y Viñedos Akilia

2021	**Akilia Valdesacia Blanco** (Palomino, Doña Blanca)	w	0,75	28,50	
2022	**Villa San Lorenzo Tinto** (Mencía)	r	0,75	18,00	
2022	**Villarin** (Mencía)	r	0,75	35,00	
2021	**Tosca** (Palomino Fino) VT Cádiz	w	0,75	16,50	
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

!! new vintage just landed !!

Bodega Clandestina

2023	**Blanc sense papers** (Xarel·lo)	w	0,75	24,00	
2023	**Blanc Fugitiu** (Xarel·lo)	w	0,75	27,00	
2023	**Orange Censurat** (Cariñena Blanca)	w	0,75	33,00	

Celler Finca Parera

2021	**Fins als Kullons** (Xarel·lo, Garnatxa Blanca, Sumoll)	rosé	1,00	22,00	Restflaschen!

AT Roca

!! re-stock just landed !!

2022	**Brut Nature Reserva** (Macabeo, Xarel·lo) *Sprudel*	w	0,75	19,00	

Anima Mundi

!! new vintage just landed !!

2023	**Pells** (Macabeo)	w	0,75	25,00	
2023	**Camí dels Xops** (Macabeo, Xarel·lo) *Sprudel*	w	0,75	18,50	
2022	**Noguer Baix** (Macabeo) *Sprudel*	w	0,75	25,00	

Cisteller

!! new vintage arriving soon !!

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

			Inhalt (L)	Preis / Fl.	Anmerkung
Celler Cairons	!! new vintage arriving soon !!				
2022	**Malvasía de Sitges**	w	0,75	27,50	ausgetrunken
Celler Casajou	!! new winery !!				
2021	**Els Talls Brut Nature** (Xarel·lo, Garnacha Negra) *Sprudel*	w	0,75	24,00	
2020	**La Caldereta Brut Nature** (Xarel·lo, Macabeo) *Sprudel*	w	0,75	25,00	
Clos Lentiscus					
2018	**Perill Blanc Anfora** (Xarel·lo)	w	0,75		ausgetrunken
2017	**Cava Blanc de Blancs Brut Nature** (Malvasía de Sitges)	w	0,75		

Tarragona - Terra Alta

Celler Frisach					
2022	**Vernatxa** (Garnacha Blanca)	w	0,75	20,50	ausgetrunken
2019	**Sang de Corb** (Garnacha, Cariñena)	r	0,75	19,90	

Montsant

Companyia Vitícola Sileo	!! new winery !!				
2021	**Costers de Cornudella** (Garnacha)	r	0,75	23,80	

Montsant & Priorat

Constel·lats	!! new vintage just landed !!				
2022	**Fora d'Òrbita DO Montsant** (Cariñena)	r	0,75	27,50	
2021	**Constel·lats DOQ Priorat** (Garnacha)	r	0,75	27,00	ausgetrunken

Toro & Arribes del Duero

Alvar de Dios Hernandez	!! new vintage just landed !!				
2022	**Vagüera 'El Maderal'** (Doña Blanca)	w	0,75	29,00	
2020	**Las Vidres** (Doña Blanca)	w	0,75	54,00	
2020	**Yavallo** (Bastardo, Cariñena, Juan Garcia, Trincadeira)	r	0,75	54,00	

Castilla y León

Barco del Corneta					
2022	**Cucú** (Verdejo)	w	0,75	14,00	
2021	**Barco del Corneta** (Verdejo)	w	0,75	26,00	ausgetrunken
2020	**El Judas** (Viura)	w	0,75	36,00	
2020	**La Sillería** (Verdejo)	w	0,75	37,00	ausgetrunken
Bodega Teo Legido					
2020	**Las Galgas** (Verdejo)	w	0,75	47,00	ausgetrunken
2019	**El Rosal** (Garnacha)	r	0,75	36,00	
2019	**La Bovila** (Tempranillo, Syrah, Verdejo)	r	0,75	47,00	

		Inhalt (L)	Preis / Fl.	Anmerkung

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

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.

Ine Mankai Mukai Shuzō, Präfektur Kyoto 0,3 27,00
Süß, sauer und leicht rauchig - der perfekte Aperitif-Sake aus rotem Reis!

Sparkling Sake (natürliche Kohlensäure aus Flaschengärung)

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

Gangi Sparkling Yaoshin Shuzō, Präfektur Yamaguchi 0,3 21,00
Erfrischend-fruchtiger, leicht trüber *nigori* Sparkling Sake in Ginjo-Politur.
Goldmedaille beim IWC 2022 SAKE in der Kategorie Sparkling!

'fruity' Sake

Kizan Chikumanishiki Shuzō, Präfektur Nagano 0,72 33,00
Ginjo Sake mit Frucht und 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 *on the rocks* genossen.
Das neueste Meisterstück von Japans einzigem ausländischen toji!

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

ausgetrunken

		Inhalt (L)	Preis / Fl.	Anmerkung

'allround' Sake

Gonin Musume Terada Honke, Präfektur Chiba 0,72 39,00
Allround Sake von Japans *most natural* Sake Brauerei!

'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*** !

Ichidanjikomi 2019 Akishika Shuzō, Präfektur Osaka 0,72 59,00
5 Jahre gereifter Jahrgangssake, gebraut im seltenen und äußerst ansrpuchsvollen einstufigen Brauverfahren. ***Limited Edition*** !

'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!

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 (*nigori*), die ihm eine cremige Textur verleihen.

kioke (holzfassgebrauter) Sake

Kiokejikomi 2022 Terada Honke, Präfektur Chiba 0,72 66,00
Im Holzfass gebrauter und 2 Jahre gereifter *natural* Sake aus lokalem Shinriki-Reis mit eleganter Zedern-Aromatik.

		Inhalt (L)	Preis / Fl.	Anmerkung

Seawater Sake

Taiko no Izanai 2011	Uehara Shuzō, Präfektur Shiga	0,72	69,00	
Unfiltriertes, beinahe unverdünntes Meerwasser ergeben den einzig echten Meerwasser-Sake. Truly unique, truly raw!				

koshu Sake (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.				
Kaikoshu 2006	Terada Honke, Präfektur Chiba	0,72	79,00	
Bio-Reis, eigener koji, 18 Jahre gereift - auch Terada Honke kann hervorragenden koshu!				

Umeshu (Ume-Pflaumen Sake)

Suppai Umeshu	Heiwa Shuzō, Präfektur Wakayama	0,72	32,00	
Dreimal soviele 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)

		Inhalt (L)	Preis / Fl.	Anmerkung
Shōyu (Sojasauce)				
Igeta Usukuchi Eineinhalb Jahre lang gereifte, helle Bio-Sojasauce ohne Zusatzstoffe!!	Inoue Honten, Präfektur Nara	0,36	8,20	
Igeta Koikuchi Drei Jahre lang gereifte, dunkle Bio-Sojasauce ohne Zusatzstoffe!!	Inoue Honten, Präfektur Nara	0,36	8,20	ausgetrunken
Igeta Nōkō Extra dunkle Bio-Sojasauce!! Doppelt fermentiert und drei Jahre lang gereift.	Inoue Honten, Präfektur Nara	0,36	11,00	ausgetrunken
Ponzu (Würzsauce)				
Igeta Ponzu Igetas Bio-Sojasauce versetzt mit Zitrusaromen, ohne Zusatzstoffe!!	Inoue Honten, Präfektur Nara	0,36	13,90	ausgetrunken
Mirin (Würzsauce)				
Isshi Sōden Drei Jahre gereift und traditionell mit *shōchū* verfeinert.	Ogasawara Mirin Jōzō, Präfektur Tokyo	0,6	23,50	
Kanzuri (Chili-Yuzu-Paste)				
Kanzuri Schnee-geeiste, drei Jahre fermentierte Chili-Paste. *Magic Spice* !	Kanzuri KK, Präfektur Niigata	70g	10,00	

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