

2010	bruna dolçor: 50% garnacha, 50% syrah; terra alta d.o., 16% ohne alkohol-zugabe (nur vergorener fruchtzucker), 3 monate eichenfaßlagerung, extrem fruchtiger, aber wenig süßer süßwein, sehr lecker und süffig, aroma nach feigen {96, 47 cp70} (4/12), deutschlandimport nur von vino español	flakon 0,5 liter	12,50€	
	solera sinols garnatxa del empordà: 100% garnacha roja; empordà d.o., mit den schalen vergoren, deshalb rosé- zwiebelschalenfarben, betonte sorte und art, würzig und mittlere süße, deutschlandimport nur von vino español {88, 17 cpp} (6/10)	0,5 ltr	10,30€	[89]
	solera misterio dulce: zalema; condado de huelva, röstaromen mit anklängen an kompott und orangenschalen, botrytiston, deutschlandimport nur von vino español		9,80€	[87]
	solera pajarete 1908: pedro ximénez, vino dulce natural trasañejo; Málaga d.o., 5 jahre eichenfaß, 16% alkohol, 120 g/l restzucker, nase mit rosinen- und röstaromen, im mund schön würzig mit frucht-, gewürz- und eichentönen, dezenter rosinenanklang, gut ausgeprägte sorte, harmonisch herb, beim abgang gewürznoten und langanhaltend, deutschlandimport nur von vino español (03/07)	½ flasche	9,50€	
2002	don p.x.: pedro ximénez; montilla-moriles d.o., geschmackvoll nach rosinen, bacchus de oro 2006 für jahrgang 2003	0,375 ltr	8,50€	[89]
	solera César Florido Moscatel Especial: moscatel de alejandría, ohne gärung auf 18% aufgespritet, aus chipiona (bei jerez), mit sirup gefärbt, 4-jährige solera, interessante sorte, aroma von feigen und kaffee, röstaromen, rosinenton, trockenfrüchte, im mund komplex, süß mit schöner säure, ein hauch von soleraton, langdeutschlandimport nur von vino español		12,30€	[90]
	solera César Florido Moscatel Pasas: moscatel de alejandría, ohne gärung auf 18% aufgespritet, auf dem sand von chipiona (bei jerez) zu rosinen getrocknet, röstaromen, würzig, rosinen, tabak, schokolade, im mund fleischig, konzentriert, sehr süß, fast klebrig, schöne fülle, ein hauch von soleraton, deutschlandimport nur von vino español		16,50€	[88]
	solera par – vino naranja: 85% zalema, 15% pedro ximénez, vino dulce; condado de huelva d.o., mindestens 8 jahre faßlagerung, betörender dessertwein auf der basis eines süßen oloroso mit dem aroma aus getrockneten bitterorangenschalen, seltene gebietstypische spezialität, duftig und aromatisch, deutschlandimport nur von vino español (10/10)	0,5 ltr	16,95€	[88]
	solera pedro ximen 1908: pedro ximénez, vino dulce natural trasañejo; Málaga d.o., 10 jahre eichenfaß, 16% alkohol, 140 g/l restzucker, aroma nach gerösteten mandeln und schokolade, nachhaltig im mund, erinnert an rosinen, weich und dick, deutschlandimport nur von vino español (01/07)		25,00€	
	solera fondillón alone 1970: monastrell; alicante d.o., ->einzelflasche		29,50€	