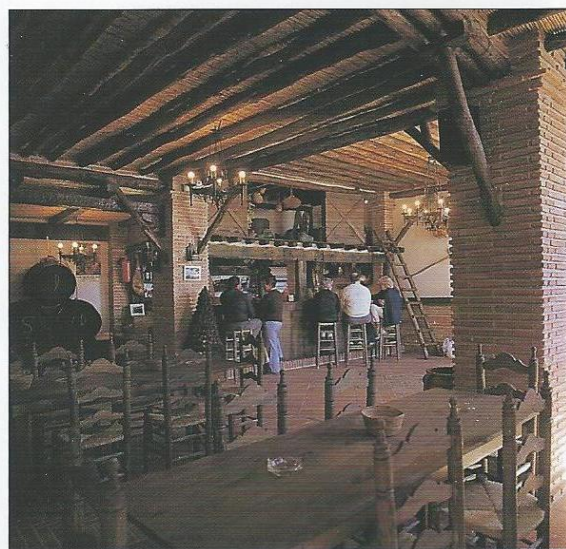
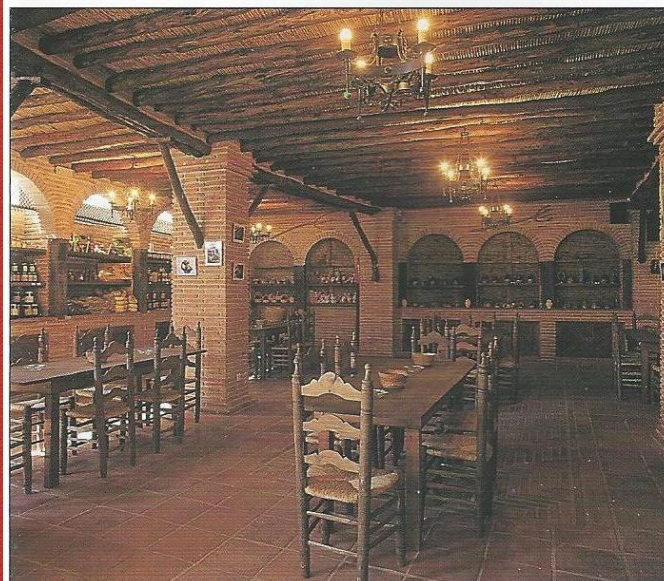
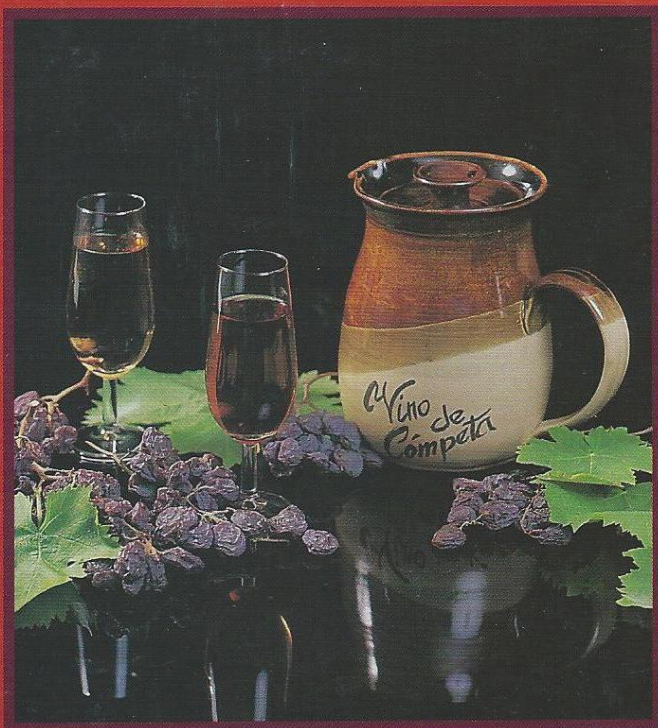
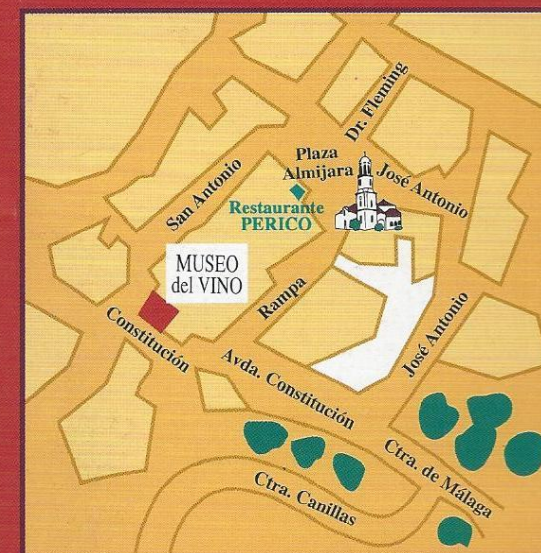
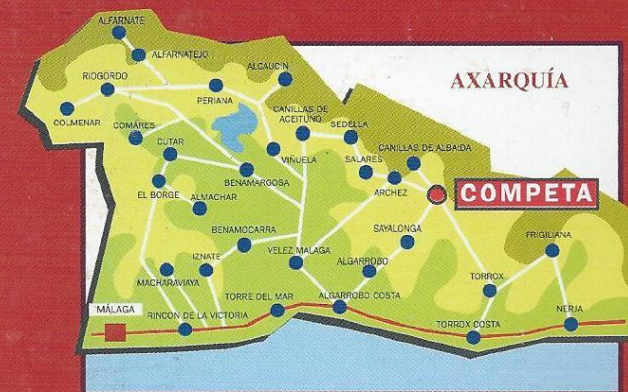


MUSEO del VINO



Decorado en el más puro estilo tradicional andaluz, recupera el cálido y acogedor ambiente de las bodegas, entre arcos con celosías, columnas de ladrillo y maderas viejas.



MUSEO del VINO

C/. Constitución, s/n. Cádiz.
MÁLAGA
Tel: (95) 255 33 14



Además de los deliciosos vinos moscatel: secos, dulces, nuevos y viejos, obtenidos de la variedad de uva moscatel y "Rome", la gastronomía comarcal está igualmente representada por los mejores embutidos y chacinas de la zona: morcón, lomo, chorizo, etc., que, junto con otros productos típicos como la miel, pasas, higos, aceites, cerámica e incluso tapices, pueden ser adquiridos en este "Museo del Vino". Un lugar pintoresco que, a buen seguro, despertará su curiosidad y admiración.



One of the most interesting parts of travelling is knowing how to pick the right place where you can soak in, smell and experience its history for yourself. At the heart of the "Wine Route", in the well kept village of Cómpeeta, you will find striking elements like its structure and architecture, its protected environment, the local people and the typical, friendly places where you can try local dishes that take you back in time. This is the case of the "Wine Museum" with all the charm of an ancient inn from the 18th century.

Decorated in purest Andalusian style, it has recovered the warm, friendly ambience of the wine cellars with its braced arches, brick columns and seasoned wood.

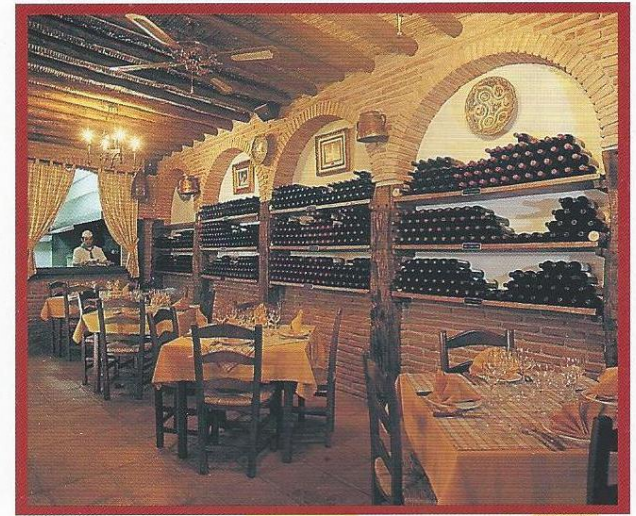
Along with the delicious muscatel wines: dry, sweet, young and mature, made from the Rome variety of muscatel grapes, the local gastronomy includes the best cooked meats and sausages in the district: black puddings, pork loin, chorizo sausage, which you can buy, together with other typical products like honey, raising, figs, olive oil, ceramics and rugs, in the "Wine Museum". A charming place that, without a doubt, will arouse your interest and admiration.



Eine der interessantesten Facetten des Reisens besteht sicherlich darin, die Orte auszuwählen, wo wo man die Geschichte ihres Daseins spüren, riechen und erleben kann. Cómpeeta, das Herz der "Ruta del Vino", vereint bemerkenswerte Punkte wie seine Architektur und die Konfiguration des gepflegten Ortes innerhalb geschützter Landschaftsgebiete, seine Bewohner und typische und beliebte Lokale mit viel Ambiente, wo die einheimische Gastronomie uns in vergangene Zeiten zurückführt. Das ist z.B. der Fall im "Museo del Vino", in dem der Reisende den Charme der Landgasthäuser aus dem 18. Jh. genießen kann.

Im reinsten, traditionellen andalusischen Stil gestaltet, hat es die warme, gemütliche Atmosphäre der Bodegas bewahrt, zwischen Fachwerk, Backsteinsäulen und altertümlichem Holz.

Ausser den hervorragenden trockenen, süssen, neuen und alten Moskatelweinen, die alle aus einer Variante der Moskateltraube "Rome" gekeltert werden, ist hier auch die lokale Gastronomie vertreten. Neben den besten Wurst- und Fleischwaren der Gegend wie Rotwurst, Lende, der typisch spanischen Paprikawurst usw, kann man in diesem Weinmuseum auch andere typische Produkte des Landstrichs wie Honig, Rosinen, Feigen, Olivenöl, Keramik und sogar Tapisserien erhalten. Ein pittoresker Ort, der ganz sicherlich Ihre Neugier und Bewunderung wachrufer wird.



*Home made food
Braised meat
Roast piglet*



*Hausgemachtes essen ist unsere spezialität
Bratfleisch
Ferkelbraten*

