



HAWESKO
Select!

Online:
hawesko.de

per App:
hawesko.de/app

per Post:
mit Bestellschein

per Telefon:
04122 50 45 48
(Mo.-Fr. 8-20 Uhr)

Ihre Nachbestellung

**12 für 11
Angebot**

Bei Bestellung von 12 Flaschen eines Weines aus Ihren Hawesko Select-Paketen bezahlen Sie nur 11 – eine Flasche erhalten Sie gratis!

Bitte geben Sie bei Bestellungen online oder telefonisch untenstehende Art.-Nr. an.

Bitte füllen Sie den Bestellschein in Druckbuchstaben aus.

Kunden-Nr., falls zur Hand

HA289

Ihre Adresse:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Achtung: Bei abweichender Lieferadresse bitte hier Ihre Lieferanschrift eintragen:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis je Fl.	Literpreis
	767 549	Champagne Pommery Apanage Rosé	€ 56,90	€ 75,87
	469 182	Terra Rossa Sauvignon Blanc	€ 21,90	€ 29,20
	517 533	Renesio Incisa Roero Arneis	€ 37,90	€ 50,53
	112 132	Piano di Montevergine Riserva	€ 36,90	€ 49,20
	531 020	Galantas Cabernet Franc Gran Reserva	€ 25,90	€ 34,53
	663 919	Château Hospitalet Grand Vin Rouge	€ 44,90	€ 59,87



Tragen Sie Ihre E-Mail-Adresse ein, um eine Versandbestätigung und regelmäßig Informationen zu unseren ähnlichen Produkten zu erhalten. Widerspruch ist jederzeit möglich.


E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor • Hawesko GmbH

22791 Hamburg • Tel 04122 50 45 48 • Fax 04122 50 44 77 • Hausanschrift: Friesenweg 24 • 22763 Hamburg

Unsere Lieferkonditionen

 **Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-**

 **Bestellungen ab einem Warenwert von € 100,- liefern wir VERSANDKOSTENFREI!**

 **Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir nur € 6,90 Versandkosten**

PREMIUM-LIEFERSERVICES: 24-STUNDEN-LIEFERUNG: Wenn Sie Mo.-Fr. bis 12 Uhr bestellen, liefern wir schon am nächsten Werktag. Für diesen Service berechnen wir nur € 10,- pro Lieferung. **TERMIN-LIEFERUNG:** Sie bestimmen den Wochentag (Mo.-Sa.), an dem die Lieferung definitiv erfolgen soll. Für diesen Wunschtage-Service berechnen wir € 10,- pro Lieferung. **PAKETSHOP-SERVICE:** Auf Wunsch liefern wir ohne weiteren Aufpreis an einen »Hermes-Paketshop« in Ihrer Nähe. Details zu unseren Premium-Services gern telefonisch unter 04122 50 44 33 oder auf unserer Website hawesko.de. Die angegebenen Versandkosten und Kosten der Lieferservices gelten nur für Sendungen innerhalb Deutschlands. **LANDSVERSENDUNGEN:** Auf Wunsch versenden wir Weine in fast alle Länder der Welt. Die besonderen Konditionen und Bestimmungen (z. B. Zölle) für Ihr Land besprechen wir gern telefonisch mit Ihnen: 04122 50 44 33.

Unsere Zahlarten

Sie entscheiden, wie Sie zahlen möchten. Wir beraten Sie gern dazu unter 04122 50 44 33. Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), PayPal, Giropay und Lastschriftverfahren. Bei Bestellungen mittels Bestellschein bieten wir eine Zahlung per Rechnung oder Lastschriftverfahren an. Bei Zahlung auf Rechnung liegt diese der Lieferung bei. Bei Online-Bestellungen werden die Rechnungen per E-Mail versendet. Bei abweichender Lieferanschrift, je nach Höhe des Kaufbetrags, bei offenen Rechnungen und je nach Bonität behalten wir uns vor, einzelne Zahlungsarten abzulehnen. Die Rechnungen sind, wenn nicht anders angegeben, innerhalb von 20 Tagen nach Lieferung und Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar. Sofern Sie per Lastschriftverfahren bezahlen, lösen wir die Zahlung 7 Tage nach Rechnungsdatum aus.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Lieferkonditionen: Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-. Bestellungen ab einem Warenwert von € 100,- liefern wir versandkostenfrei. Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir € 6,90 Versandkosten. Lieferung: Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, die Ware vorrätig ist und an eine Adresse innerhalb Deutschlands geliefert wird, ist diese innerhalb von 3-4 Werktagen nach Eingang der Bestellung bei Ihnen. Alle gesammelten Informationen zu unseren Lieferkonditionen finden Sie unter hawesko.de/service/lieferkonditionen. Preise: Alle Preise verstehen sich ab Lager als (Brutto-)Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer (im Firmenkundenbereich: (Netto-)Einzelpreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer), diese wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Alle Preise zuzüglich Versandkosten. Die Höhe der Versandkosten können Sie der Seite hawesko.de/service/lieferkonditionen entnehmen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig. Trotz sorgfältiger Bevorratung kann es vorkommen, dass ein Aktionsartikel schneller als vorgesehen ausverkauft ist. Wir geben deshalb keine Liefergarantie. Es gilt: Nur solange Vorrat reicht. Zahlarten: Sie entscheiden, wie Sie zahlen möchten. Wir beraten Sie gern dazu unter 04122 50 44 33. Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express) Giropay und Lastschriftverfahren. Bei Bestellungen mittels Bestellschein bieten wir eine Zahlung per Rechnung oder Lastschriftverfahren an. Bei Zahlung auf Rechnung liegt diese der Lieferung bei. Bei Online-Bestellungen werden die Rechnungen per E-Mail versendet. Bitte beachten Sie, dass wir bei HAWESKO Select-Bestellungen (Abo) aufgrund der Zahlungsdienstrichtlinie PSD2 die Zahlungsart Kreditkarte nur für Ihre erste HAWESKO Select-Bestellung akzeptieren können. Die Folgelieferungen werden über die Zahlungsart Rechnung abgewickelt. Bei abweichender Lieferanschrift, je nach Höhe des Kaufbetrags, bei offenen Rechnungen und je nach Bonität behalten wir uns vor, einzelne Zahlungsarten abzulehnen. Die Rechnungen sind, wenn nicht anders angegeben, innerhalb von 20 Tagen nach Lieferung und Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar. Sofern Sie per Lastschriftverfahren bezahlen, lösen wir die Zahlung 7 Tage nach Rechnungsdatum aus. Verpackungseinheiten: Wenn nicht anders angegeben, enthalten alle Flaschen 0,75 Liter. Die meisten Wein-Kartons enthalten 12/1 Flaschen, Sekt- und Champagnerkartons enthalten meist 6/1 Flaschen. Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) finden Sie auf hawesko.de auf der jeweiligen Artikel- oder telefonisch unter: 04122 50 44 33. Zertifizierung BIO: Wir sind zertifiziert für Produkte aus öko-/biologischem Anbau (DE-ÖKO-006). Qualitätsgarantie: Trotz aller Sorgfalt kann es passieren, dass Ihnen wider Erwarten ein Wein nicht schmeckt. Kein Problem! Auf Wunsch holen wir die unangebrochenen Flaschen bei Ihnen ab – die Abholung erfolgt selbstverständlich auf unsere Kosten. Sie verpacken die unangebrochene Ware versandfertig mit geeignetem Verpackungsmaterial. Verwenden Sie hierzu am besten die von uns angelegte Kartonage. Am schnellsten geht es per Telefon. Rufen Sie uns an unter 04122 50 44 33 und teilen Sie uns Ihren Rückversandwunsch mit. Wir vereinbaren dann einen Abholtermin mit Ihnen. Selbstverständlich bleiben das Widerrufsrecht oder die Ihnen zustehenden Rechte wegen eines Mangels hiervon unberührt. **Datenschutz:** HAWESKO erhebt gem. Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO zum Zwecke der Vertragserfüllung, neben den Bestellangaben, Ihren Namen, Geburtsdatum und Ihre Kontaktdaten. Ihr Geburtsdatum wird benötigt, weil HAWESKO gem. § 9 Abs. 1 Jugendschutzgesetz alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 16. bzw. 18. Lebensjahr liefert. Zur Prüfung von Adresse und Bonität erhält HAWESKO auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO von Auskunfteien die zu Ihrer Person gespeicherten Adress- oder Bonitätsdaten einschließlich solcher, die auf Basis von mathematisch-statistischen Verfahren (Scoring) ermittelt werden, wobei auch Ihre Anschrift berücksichtigt wird. HAWESKO und eventuell beauftragte Dienstleister (z. B. Briefauslieferer/Speditionen) verwenden die beim Bestellvorgang erhobenen Daten für die Abwicklung der Bestellung (Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO). Name und Anschrift sowie die Angaben zu den bestellten Artikeln werden in HAWESKO gem. Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO zur Analyse für werbliche Zwecke sowie zur schriftlichen Information über weitere Angebote von Hawesko und andere Unternehmen verwendet (Werbung). Unsere Konzerngesellschaften Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Tesdorpf GmbH, The Wine Company HAWESKO GmbH, Jacques' Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die WinZinzer GmbH können bestimmte Kundendaten auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO für schriftliche Werbezwecke indirekt untereinander nutzen. E-Mail-Adresse und Telefonnummer verwendet HAWESKO gem. Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO nur mit Ihrer ausdrücklichen Einwilligung für werbliche Zwecke. Erhalten wir Ihre E-Mail-Adresse im Rahmen einer Bestellung, verwenden wir diese gem. § 7 Abs. 3 UWG zur Bewerbung eigener ähnlicher Produkte. Ihre Einwilligung können Sie jederzeit widerrufen, ohne dass die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung berührt wird. Sie haben das Recht auf Auskunft gegenüber HAWESKO über die Sie betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung sowie das Recht auf Datenübertragbarkeit. Sie können einer Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung durch Nachricht an datschutz@hawesko.de oder an die nachfolgend genannte Postadresse widersprechen. Ferner haben Sie ein Beschwerderecht bei einer Aufsichtsbehörde. Ihre Daten werden von HAWESKO gespeichert, solange sie für den jeweiligen Zweck benötigt werden. Weitere Informationen unter hawesko.de/datschutz. Jugendschutzgesetz: Entsprechend dem Jugendschutzgesetz liefern wir alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr. Unsere Verpackung ist durch einen auffälligen farbigen Aufkleber gekennzeichnet, mit dem Hinweis, dass keine Übergabe an Personen unter 18 Jahren erfolgt. Außerdem sind die Zusteller bei geringstem Zweifel verpflichtet, sich die Identität und die Volljährigkeit durch das Vorzeigen des Personalausweises bestätigen zu lassen und die Ware nur an volljährige Personen auszuhandigen. Streitbeilegung: Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir weder verpflichtet noch bereit. Widerrufsbelehrung/Widerrufsrecht: Sie haben das Recht, binnen 12 Wochen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 12 Wochen ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die erste Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns, Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: info@hawesko.de, mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Muster-Widerrufsformular unter hawesko.de/rechtliches/widerruf verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir holen die von Ihnen versandfertig verpackte Ware ab. Wir tragen die Kosten der Rücksendung der Waren. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn der Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweisen der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist. Gewährleistung: Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stemann, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: info@hawesko.de, Handelsregistereintrag: HRB 99024, Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

So erreichen Sie uns

 **JEDERZEIT auf www.hawesko.de**

 **PRAKTISCH mit der Hawesko.de/app**

 **SCHRIFTLICH per E-Mail unter service@hawesko-select.de**

 **PERSÖNLICH unter **Tel. 04122 50 45 48** (Mo.-Fr. 8-20 Uhr)**

  **FOLGEN Sie uns**

DIE REGION

Die italienische Weinregion **Piemont** ist weltweit für ihre hochwertigen Rotweine bekannt. Insbesondere der Barolo, der »Wein der Könige«, hat dem Piemont zu seinem außergewöhnlichen Ruf verholfen. Aber auch zahlreiche andere Rotweine sowie einige Weißweine kommen aus dem gemäßigt kontinentalen Klima der Region. Viele Piemont-Weine werden auf traditionsreichen familiengeführten Weingütern gekeltert. Dabei kommen Reben zum Einsatz, die teils jahrhundertealt sind. Das Ergebnis sind authentische Rotweine, die das Zusammenspiel aus Terroir und Winzerhandwerk widerspiegeln. Ein Genuss für erfahrene Kennerinnen und Kenner, aber auch zugleich für Wein-Neulinge!



Francesco Monchiero,
Besitzer des Weinguts

DAS WEINGUT

Monchiero Carbone besitzt eine über 100-jährige Familientradition. 1918 kaufte die Urgroßmutter der Monchiero-Familie ihren ersten Weinberg. Im Mombirone wuchs Barbera, die berühmte rote Rebsorte des Piemont. Mittlerweile setzen Marco und Francesco Monchiero ihre Visionen von Wein um und begannen mit dem Jahrgang 1994 ein neues Kapitel der Familiengeschichte zu schreiben: mit der weißen autochthonen Rebsorte Arneis. Dieser Schatz, der in der DOCG Roero wächst, hat nördlich der Stadt Alba seine Wurzeln. Benannt wurde das Gebiet nach dem Grafen Roero der Familie Asti. Von den sandigen Hügeln der Region hat man einen grandiosen Blick auf die Alpen.

2018 RENESIO INCISA ROERO ARNEIS

Roero Arneis DOCG Riserva, Monchiero Carbone

WEINBESCHREIBUNG

Renesio Incisa ist eine Lage des prestigeträchtigen Weinguts Monchiero Carbone, die ideal für die Rebsorte Roero Arneis geeignet ist. Von hier stammt eine nie dagewesene Qualität dieses Weißweins, der Roero Arneis Riserva. Neben der hohen Güte des Traubenmaterials reift der Wein wesentlich länger in Stahl und Holz als andere Weine seiner Art. Das Ergebnis ist ein komplexer, kraftvoller Weißwein mit einem Lagerpotenzial von bis zu 15 Jahren. Nicht ohne Grund vom Gambero Rosso, Italiens wichtigstem Weinführer, mit 3 von 3 Gläsern ausgezeichnet.



GAMBERO ROSSO



Arneis



UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein kulinarisches Erlebnis ist dieser Wein zu einem Tintenfischrisotto. Aber auch ein einfaches Gericht, wie Spaghetti Aglio e Olio ist ein großer Genuss dazu.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Seit der Antike wird in **Kampanien** Wein kultiviert. Die Amalfi-Küste ist zu einem Sehnsuchtsort und Ideal Italiens geworden. Der Südwesten des sonnenverwöhnten Mittelmeerlandes mit der Hauptstadt Neapel beheimatet aber auch Natur- und Kulturschätze, wie die Insel Capri, den Vulkan Vesuv und die archäologischen Sehenswürdigkeiten von Pompeji. Zu den berühmtesten Weinen gehört der Taurasi. Nahe des Apennins, umsäumt von Olivenhainen, Obstbäumen und Gewürzkräutern liegt Irpinia, hier pflanzten die Griechen Aglianico, die populärste Rebsorte Kampaniens. Taurasi bekam 1993 den DOCG-Status, die kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung.



Pierpaolo Sirch,
Kellermeister bei Feudi di San Gregorio

DAS WEINGUT

Seit seiner Gründung 1986 hat sich das Weingut Feudi di San Gregorio zum größten und wichtigsten Weingut Kampaniens entwickelt. Heute agiert die Feudi-Gruppe aber nicht nur in Süditalien, sondern besitzt 300 Hektar Rebfläche auf über 800 Kleinlagen in ganz Italien. Die kühlen Hochlagen Irpinias, auf denen die Trauben der zumeist autochthonen Rebstöcke von Feudi di San Gregorio wachsen, bieten beste Voraussetzungen für exklusive Weine. Die edlen Tropfen wie der Aglianico, der Fiano und der Greco spiegeln die Biodiversität ihrer jeweiligen Lagen wider. Feudi di San Gregorio unter der Leitung des Kellermeisters Pierpaolo Sirch ist längst eines der bedeutendsten Weingüter Italiens.

2015 PIANO DI MONTEVERGINE RISERVA

Taurasi DOCG, Feudi di San Gregorio

WEINBESCHREIBUNG

Aus dem für die Aglianico-Rebe berühmten Anbaugebiet Taurasi stammt der eindrucksvolle Piano di Montevergine Riserva. Bis zu 24 Monate im Eichenfass sowie weitere 2 Jahre in der Flasche reift dieser vorzüglich ausbalancierte Rotwein aus dem Umland von Neapel. Saftige Aromen dunkler Früchte werden von sanften Toast- sowie Gewürz-Noten untermalt. Am Gaumen weich und mit gut eingebundenen Tanninen, besitzt er zudem eine elegante Frische. Mit fabelhaften 96 von 100 Punkten wurde dieser Wein von Robert Parkers »The Wine Advocate« zu einem der besten Weine Süditaliens.



ROBERT PARKER

96 PUNKTE

Aglianico



2015



16° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie diesen Wein zu geschmortem Kaninchen, mit reichlich Rosmarin und Knoblauch. Einfach und genial!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Das Château l'Hospitalet liegt im Herzen von la Clape in der Region **Languedoc-Roussillon**. Mit Blick auf das Mittelmeer, geschützt vom Massiv der Pyrenäen, gilt es als Wiege der Weinreben in Frankreich und ist mittlerweile als Naturschutzgebiet klassifiziert. Das Terroir ist durch eine Klippe vor den Launen der Zeit geschützt. Trüffelfelder, Maulbeer- und Olivenbäume bilden schmackhafte Wälle am Rande der Weinberge. Ihre Aromen, getragen vom Wind, der über sie hinweg bricht, durchdringen die Weine des Gutes. L'Hospitalet profitiert zudem von einem der sonnigsten Klimas in Frankreich, ausgeglichen durch mediterrane Feuchtigkeit. Der Boden spielt mit der Dualität zwischen mineralstoffreichen Mergeln und trockenem, entwässerndem Kalkstein. Die Weine zeichnen eine einzigartige leuchtende Ausgewogenheit sowie eine für Kalksteinterroirs charakteristische Frische und Salzigkeit aus.



Gérard Bertrand

DAS WEINGUT

Gérard Bertrand ist die prägende Persönlichkeit für den Umschwung und Aufstieg des Languedoc in Südfrankreich. Mit dem Erwerb des Château l'Hospitalet trat er das Erbe der Pilger-Gastfreundschaft, die im 13. Jahrhundert begann, im Jahr 2002 an und ließ das Motto des Hospitalet »sine vino, vana hospitalitas« - ohne Wein ist Gastfreundschaft zwecklos - wieder aufleben. Heute verfügt das Château über ein Hotel, ein 3-Sterne-Gourmetrestaurant, einen Kunstraum und ein reichhaltiges Angebot an sensorischen Führungen rund um den Wein. 2004 fand im Schloss das erste Festival »Jazz à l'Hospitalet« statt, das inzwischen zu einer internationalen Referenz geworden ist. Mit einer Vielzahl erstklassiger Weine hat sich Gérard Bertrand in ganz Frankreich einen großen Namen gemacht und ist heute darüber hinaus auf der ganzen Welt für seinen Erfolg anerkannt. Weinkritikerin Jancis Robinson nennt ihn hochachtungsvoll den »Prinz des Languedoc«. Seit dem Jahrgang 2017 ist die Domain AB-zertifiziert (Biowein) und setzt nach Demeter Richtlinien biologisch-dynamische Landwirtschaft um.

2020 CHÂTEAU HOSPITALET GRAND VIN ROUGE

La Clape AOP, Gérard Bertrand

WEINBESCHREIBUNG

Für die Herstellung dieser Cuvée werden die besten Fässer der regionstypischen Rebsorten Syrah, Grenache und Mourvèdre ausgewählt. In leuchtendem Rubinrot strahlt der Wein im Glas. Im Duft zeigen sich intensive Gewürz-Aromen und saftige Erdbeerfrucht. Feine, seidige Tannine unterstreichen die fruchtige Frische, die von fleischiger, harmonischeleganter Struktur begleitet wird. Der Ausnahme-Wein wurde vom Decanter mit 97 Punkten ausgezeichnet.



DECANTER

97 PUNKTE

Grenache, Mourvèdre, Syrah

 2038

 16-18° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Wein passt hervorragend zu Lammgerichten. Ein Hochgenuss ist er beispielsweise zu einem Lammkarree mit Pistazienkruste und Rosmarin-Polenta.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

CHAMPAGNE POMMERY APANAGE ROSÉ

Brut, Champagne AC, Champagne Pommery

FRANKREICH 1

Es ist die besondere geografische Lage, die Champagner, neben dem Verfahren (Méthode Traditionelle), welches heute in aller Welt für die Herstellung hochwertigen Schaumweins angewandt wird, tatsächlich einzigartig macht. Die nördliche Ausrichtung der **Champagne** führt dazu, dass die Grundweine zwar reif werden, jedoch vergleichsweise wenig Alkohol und eine für Schaumwein wichtige hohe Säure haben. Neben dem Klima ist es der Boden, der dem Champagner die individuelle Note verleiht. Die Champagne fußt auf Kalk- und vor allem Kreideboden, der dem Champagner eine einzigartige Mineralität verleiht. Eine der vielen Besonderheiten der Champagne ist die Zersplitterung der Region. Die Champagne teilt sich dabei in die Regionen Montaigne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs und Côtes des Bar auf.



Clément Pierlot,
Chef de Cave (Kellermeister) bei Pommery

DAS WEINGUT

Kaum ein Champagnerhaus hat die Geschichte der Champagne so stark geprägt wie Pommery. Als Madame Louise Pommery 1858 das Weingut in Reims von ihrem verstorbenen Mann übernimmt, schlägt sie zielstrebig neue Wege in der Champagnerherstellung ein. Mit der Erfindung des Brut-Champagners gelingt ihr eine Revolution, die alle bisherigen Standards für immer verändern wird. Noch heute steht Pommery für Champagner voller Finesse, Lebhaftigkeit und Kreativität. Die Königin der Pommery Champagner ist die Cuvée Louise, die in seltenen Jahren auch als Rosé erhältlich ist. Wer einen Champagne Pommery genießt, bekommt stets einen großartigen Champagner zu einem sehr fairen Preis.

CHAMPAGNE POMMERY APANAGE ROSÉ

Brut, Champagne AC, Champagne Pommery

WEINBESCHREIBUNG

Die Serie Apanage aus dem renommierten Champagner-Haus Pommery zeichnet sich durch die Betonung auf die Frucht und durch spritzige Frische aus. Der Rosé ist subtil und delikater und duftet nach roten Beerenfrüchten. Die Perlage ist fein und anhaltend. Ein sehr lebendiger Rosé-Champagner, der sich zum Aperitif, aber auch als lebensfroher Begleiter eines romantischen Abends anbietet.



BERLINER WEIN TROPHY 2019 & 2020

BESTER PRODUZENT
»SCHAUMWEIN« FRANKREICH

**Chardonnay, Pinot Meunier,
Pinot Noir**

 2025

 9° C

 brut

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Champagner ist mit seiner Eleganz und gleichzeitigen Komplexität mehr als ein Aperitif oder Begleiter von Austern und Kaviar. Immer häufiger wird er auch in Weinbegleitungen eingesetzt, weil er sich zum Essen hervorragend eignet – von Vorspeisen, wie einem Carpaccio bis zu Desserts oder Käse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2021 TERRA ROSSA SAUVIGNON BLANC

Trocken, Rheinhessen, Weingut Weedenborn

DEUTSCHLAND 4

DIE REGION

Rheinhessen ist vor allem für seinen Riesling bekannt. Die wohl gehaltvollsten Rieslinge in Deutschland stammen vom Roten Hang, der sich zwischen Nierstein und Nackenheim erstreckt. Auch rund um Bingen und Worms werden köstliche Weißweine angebaut. Neben Riesling gehören Silvaner, Scheurebe und immer öfter Sauvignon Blanc zu den typischen Weinreben der Region. 72 Prozent der Weinberge in Rheinhessen sind mit weißen Rebsorten bepflanzt. Rund um Bingen und Ingelheim sowie an der Rheinfront werden viele weitere Weine in Großlagen angebaut. Ingelheim ist auch für Rotweine, wie den edlen Spätburgunder bekannt.



Winzerin Gesine Roll

DAS WEINGUT

Mitten im malerischen Rheinhessen liegt das familiengeführte Weingut Weedenborn. Die 16 Hektar des Weingutes gehören zu der traditionsreichsten Weinanbauregion Deutschlands. Denn seit über 2.000 Jahren wird das Land hier als Rebfläche genutzt. Nicht umsonst ist Rheinhessen das größte deutsche Weinanbaugebiet: Klima und Boden laden geradezu zum Rebenanbau ein. Weedenborn liegt im Kreis Wonnegau mitten im schönen Örtchen Monzernheim. Nur wenige Hundert Menschen wohnen hier, aber sie alle genießen den Wein vom Gut Weedenborn. Die Winzerin Gesine Roll hat bereits viele begeisterte Pressestimmen für ihren Sauvignon Blanc und andere Gutsweine erhalten. Dank ihrer innovativen Ideen ist es der gebürtigen Rheinländerin gelungen, Weedenborn zu seinem internationalen Ruf zu verhelfen. Gesine Roll wurde von Gault & Millau zur Weinpersönlichkeit des Jahres 2023 gewählt!

2021 TERRA ROSSA SAUVIGNON BLANC

Trocken, Rheinhessen, Weingut Weedenborn

WEINBESCHREIBUNG

Gesine Roll vom Weingut Weedenborn vinifiziert auf Kalkstein-Lagen wunderbare Weißweine. Einer davon ist dieser Sauvignon Blanc, dessen Trauben auf dem besonderen und raren Boden »Terra Rossa« in der Westhofener Steingrube wachsen. Im Duft zeigen sich Cassis, Kiwi, Grapefruit, frische Minze und Stachelbeere. Im Mund sind Aromen von Mango, Papaya und Physalis spürbar, dazu kommt eine intensive mineralische Komplexität. Elegant und exotisch! Dieser Wein ist eine absolute Premiere! Sie bekommen ihn im Select VIP Abo als erstes überhaupt - offiziell wird er erst ab April verkauft.



WELT AM SONNTAG

»Und von allen Sauvignons sind jene der Winzerin Gesine Roll meiner Meinung nach die derzeit besten Sauvignons Deutschlands. Und das werden sie wohl auch bleiben.«

Sauvignon Blanc



2026



9° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

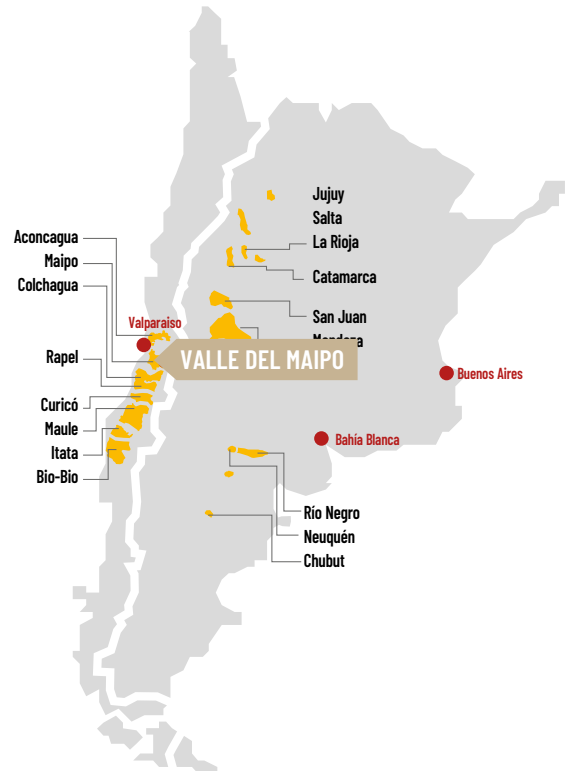
Würzige Gemüse, im Ofen gegart, mit einer Pfirsich-Tomaten-Salsa und Ziegenkäse sind ein würdiges Gericht zu diesem herausragenden Sauvignon Blanc.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Das Valle del Maipo, in der Nähe von Santiago, gilt als die Wiege des Weinbaus in **Chile**. Auf heiße, trockene Sommer folgen kurze, milde Winter. Es gibt extreme Unterschiede in Tages- und Nachttemperaturen, mit heißen Tagen und kühlen Nächten - ideale Bedingungen für Rotweinträuben, ganz besonders für die Rebsorte Cabernet Sauvignon, die auf mehr als 60 Prozent der 10.800 Hektar großen Fläche angebaut wird und die im Maipo-Tal zu einem der feinsten Rotweine ganz Chiles wird.



Cecilia Guzmán

DAS WEINGUT

In der berühmten chilenischen Weinbauregion Pirque liegt das Weingut Viña Haras de Pirque, das dem italienischen Traditionshaus Marchesi Antinori gehört. Cabernet Sauvignon glänzt hier mit erdig-mineralischen Noten und einem Hauch von Tabak. Hinzu kommen Weine aus Syrah und Carménère und Cabernet Franc, die bei Viña Haras de Pirque ebenfalls einen unvergleichlich komplexen Geschmack erhalten. Besonders ist hier zudem die Architektur des Weinkellers, der an ein Hufeisen erinnert. Es verweist auf die Verbindung des Weingutes mit der Pferdezucht. Ein Glück, dass bei Haras inzwischen köstlicher Wein im Vordergrund steht!

2018 GALANTAS CABERNET FRANC GRAN RESERVA

Valle del Maipo, Haras de Pirque

WEINBESCHREIBUNG

14 Monate reift dieser purpurfarbene Blend in Fässern aus französischer Eiche ehe er sein beeindruckendes Aroma von dunklen Beerenfrüchten und Grafit offenbart. Ein Wein, der die charakteristische Lebendigkeit, Eleganz und Finesse des einzigartigen Maipo Valley-Terroirs wunderbar zum Ausdruck bringt.



Cabernet Franc

 2030

 16-18° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein reifer Cabernet Sauvignon und ein gegrilltes Entrecote – eine unschlagbare Kombination!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
