



HAWESKO
Select!



Wichtiger Hinweis: Ihre Weinsammelkarten erhalten Sie ab sofort digital

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

unser neues Weißweinpaket verspricht spannende Weine, die zu sonnigen Tagen wie auch kühlen Herbsttagen passen. Ihre große Stärke: Sie lassen sich hervorragend mit Essen kombinieren. Und auf gemütlich-gesellige Stunden mit Kerzenlicht freuen wir uns nach diesem Sommer doch alle!

Als Select-Member bekommen Sie natürlich wieder Weine, die es sonst so nicht gibt, wie beispielsweise den neuen **Riesling Even & Odd von Bernhard Mehrlein** aus dem Rheingau oder auch den **Gran Tesoro von Boutinot** aus der Kultrebsorte Nordspaniens: Macabeo.

Echte Rebsorten-Entdeckungen versprechen auch Viognier aus Südfrankreich und eine süditalienische Cuvée aus Malvasia, Trebbiano und Fiano.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select!*-Team

PS: 12 für 11 Angebot

12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt! Der Extra-Vorteil für Ihre Nachbestellung: Bei Bestellung von 12 Flaschen Ihres Lieblingsweins aus Ihren HAWESKO Select-Paketen bezahlen Sie nur 11.

Jetzt sichern unter: hawesko.de/12fuer11

Hier finden Sie auch die Artikelnummern für eine telefonische Nachbestellung.

12 für 11
Angebot



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
	336 677	Even & Odd Riesling	€ 9,95	€ 13,27
	311 849	Los Vascos Sauvignon Blanc	€ 8,99	€ 11,99
	359 443	Côte Roche Viognier	€ 9,95	€ 13,27
	390 623	Casa Beppe Bianco	€ 6,99	€ 9,32
	310 876	Gran Tesoro Viura	€ 5,99	€ 7,99
	334 977	Beaubigney Chardonnay	€ 10,90	€ 14,53



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 Wuschtag-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 angelieferte 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 auszuhandeln. 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**

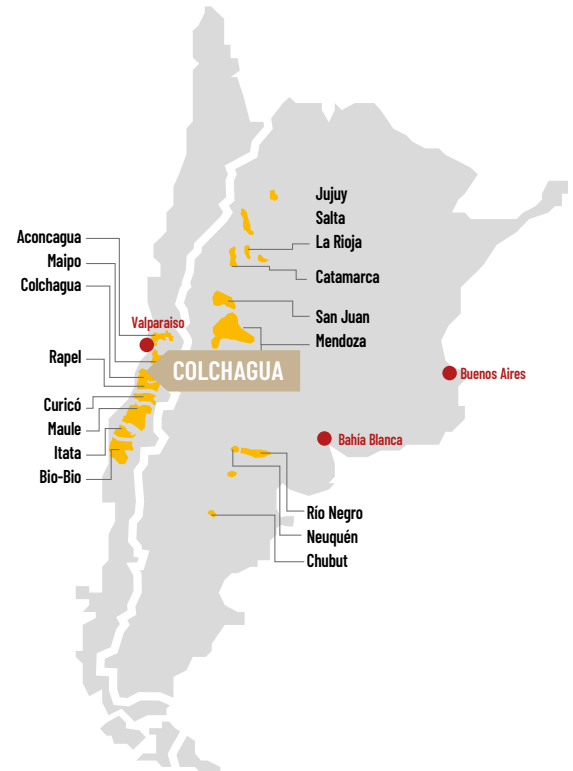
 **SCHRIFTLICH per E-Mail unter service@hawesko-select.de**

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

  **FOLGEN Sie uns**

DIE REGION

Chile ist allein in geographischer Hinsicht schon ein bemerkenswertes Land: An der breitesten Stelle misst es gerade einmal 180 Kilometer, ist dafür aber insgesamt 4.000 Kilometer lang. Seit den 1990er Jahren ist das Land mit einem modernen, international orientierten Weinstil zur festen Größe unter anspruchsvollen Weingenießenden herangewachsen. Die Lage zwischen dem kühlen Pazifischen Ozean und den monumentalen Anden, aus denen in der Nacht wohltuende Kälte in die Weinberge zieht, bietet für den Weinbau ideale Voraussetzungen. Das Valle Central mit dem **Colchagua Valley** ist Chiles Hauptweinbauregion. Das Tal zieht sich von den Anden zur Küste und bietet auf rund 90.000 Hektar reichlich Raum für hervorragende Weine.



Geschäftsführer Claudio Naranjo und Team

DAS WEINGUT

Die Geschichte von **Los Vascos** reicht weit zurück. Bereits 1750 pflanzte die aus dem Baskenland stammende Familie Echeñique die ersten Reben im Colchagua-Tal. Auf 130 Metern über dem Meeresspiegel und nur rund 40 Kilometer von der Küste entfernt fanden die Rebstöcke in den steinigen Böden der Andenausläufer und umschmeichelt vom kühlen Wind des Pazifiks perfekte Voraussetzungen zur Erzeugung großer Weine. Der eigentliche Aufschwung des Musterweinguts begann 1988, als sich die Familie Rothschild dort engagierte und Bordelaiser Know-how nach Chile brachte. Los Vascos stand und steht beispielhaft für den gewaltigen Aufstieg der chilenischen Weine in den letzten Jahren.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CHILE

Das warme Klima Chiles bietet vielerlei Rebsorten eine Heimat. Allen voran den international beliebten Sorten **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** und der in ihrer Bordelaiser Heimat selten gewordenen **Carmenère** für Rotweine sowie **Chardonnay** und **Sauvignon Blanc** für Weißweine. Das Wechselspiel zwischen dem warmen und trockenen Klima und den kühlen Einflüssen des Pazifik gibt den Weinmachern hier einen breiten Spielraum für die Produktion erstklassiger Weine. Ein weiterer großer Vorteil Chiles ist, dass die Reblaus die Anden nicht überwunden hat. Deswegen kann der Weinbau teils bis heute mit wertvollen, wurzelechten Reben auftrumpfen.

2022 LOS VASCOS SAUVIGNON BLANC

Valle de Colchagua, Domaines Barons de Rothschild Lafite

WEINBESCHREIBUNG

Der trockene, fruchtige Sauvignon Blanc von Los Vascos gilt als einer der gelungensten Weißweine des Landes. Sein Bouquet zeigt Noten von Stachelbeeren, tropischen Früchten und einen Anflug von Wiesenblumen. Am Gaumen präsentiert er sich köstlich frisch, mit saftigem Finale. Ein Weintipp für die Fans dieser Rebsorte – und eine hochinteressante Alternative zu Sauvignons aus Marlborough oder Stellenbosch.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Das Weinmagazin Wine Enthusiast adelte Baron Eric de Rothschild mit dem »Lifetime Achievement Award«.



WINE ENTHUSIAST

»Lifetime Achievement Award für Baron Eric de Rothschild«

Sauvignon Blanc



2026



10-12° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zwei Gerichte, die perfekt mit Sauvignon Blanc harmonieren sind gefüllte Paprika mit Schafskäse und ein Schweinesteak mit Tomaten-Minz-Chutney.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Im **Rheingau** entstehen einige der besten Rieslinge des Landes. Schon mit den Römern begann der Weinbau im Rheingau. Im Mittelalter trieben Mönche des Benediktiner- und Zisterzienserordens die Qualität voran. Das gemäßigte Klima und die unterschiedlichen Böden aus Schiefer, Quarz und Lehm sorgen für exzellente Bedingungen. **Riesling** aus dem Rheingau zeichnet sich zumeist durch einen vollen Körper mit einer hervorragend ausbalancierten und milden Säure aus. Denn das Klima ist hier wärmer als etwa an der Mosel. Zudem gibt es mehr Sonnenstunden, wodurch insbesondere edelsüße Qualitäten besonders gut gelingen – die großen Rheingauer Auslesen sind weltberühmt.



Thorsten Mehrlein,
Weingutsinhaber

DAS WEINGUT

Im ehrwürdigen Rheingau mit seinen etablierten Betrieben ist man überrascht, dass es noch so etwas wie Shooting-Stars gibt. Mit **Bernhard Mehrlein** hat es jedoch ein bescheidener und hoch engagierter Winzer geschafft, mit seinen Weinen für Furore zu sorgen. Die Weinberge des kleinen Betriebes liegen neben dem Johannisberg und können daher bestes Terroir für schöne Rieslinge vorweisen. Damit die Trauben auch wirklich ausreifen können, legt Bernhard Mehrleins Sohn Thorsten, der mittlerweile das Weingut leitet, großen Wert auf eine akribische Laubarbeit im Weinberg. Aber auch im modernen Keller geht es penibel zu. Der Schwerpunkt der Arbeit liegt auf fruchtbetonten und finessenreichen Rieslingen. Daneben wird eine kleine Menge bemerkenswerter Spätburgunder erzeugt.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM RHEINGAU

Im Rheingau befinden sich einige der legendärsten Weingüter Deutschlands. Insgesamt 587 Weinbaubetriebe sind hier registriert. Das größte Weingut ist der Zusammenschluss Hessischer Staatsweingüter. Hinzu kommen mehrere Genossenschaften von Winzern. Die 42 besten Weingüter der Region sind im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) organisiert. Neben dem Rheingauer Riesling gibt es im Weinort Assmannshausen auch eine nennenswerte Produktion an **Spätburgunder**. Auf 75 Hektar findet sich hier die größte zusammenhängende Anbaufläche für Spätburgunder in Deutschland.

2022 EVEN & ODD RIESLING

Trocken, Rheingau, Weingut Bernhard Mehrlein

WEINBESCHREIBUNG

Das Weingut Bernhard Mehrlein im Rheingau gilt als absoluter Riesling-Spezialist. Der Even & Odd ist - wie sein Name bereits vermuten lässt - ein glänzend balanciertes Beispiel dafür. Die Frucht von Melone und Südfrüchten hält sich mit der spritzigen Säure bestens die Waage, der Wein ist facettenreich und bringt eine gute Intensität mit. Probieren Sie ihn zu Gerichten der asiatischen Küche!



Riesling



2022



9-11° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Das der Rheingau nicht nur eine Region für Liebhaber klassischer Rieslinge sein muss, zeigt Bernhard Mehrlein mit diesem, exklusiv für Select Member, vinifizierten Wein.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

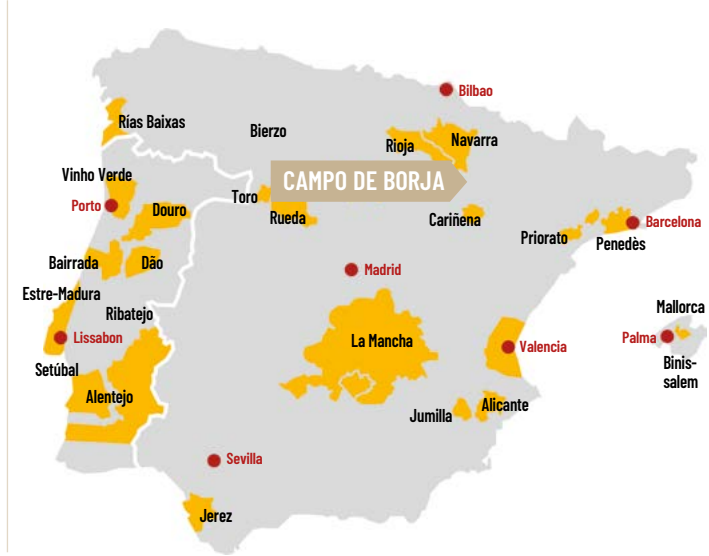
Absolut empfehlenswert zu Sushi, aber auch zu einer klassischen Tom-Kha-Gai-Kokos-Suppe.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die als Denominación de Origen (D.O.) ausgezeichnete Weinregion **Campo de Borja** im nordspanischen Aragón, ist eine autonome Region im Westen der Provinz Zaragoza. Benannt wurde sie nach der gleichnamigen Adelsfamilie Borgia, zu welcher unter anderem die Päpste des 14. und 15. Jahrhunderts gehörten. Sie besaßen viele Weingüter in dieser Region, was großen Einfluss auf die Entwicklung des dortigen Weinbaus nahm. Heutzutage liegen viele der teils über 100 Jahre alten Rebstöcke am Fuße der Sistema-Iberico-Berge, was ihnen zumindest nachts etwas mildere Temperaturen verschafft. Ansonsten ist das Klima in der Region heiß, trocken und geprägt von wenig Niederschlag. Ein besonderes Merkmal sind die eisenreichen, und darum rötlich gefärbten Böden, aus kalkhaltigem, steinigem Lehm.



Winemaker Marta Chicote

DAS WEINGUT

Es ist eine besondere Geschichte, die **Paul Boutinot** vom Handwerker zu einem der erfolgreichsten Weinmacher und Weinhändler der Welt hat werden lassen. Pauls Eltern betrieben ein erfolgreiches Restaurant in Stockport, unweit von Manchester. Paul, der schon damals ein Faible für Wein hatte, war von den sogenannten Hausweinen, die die Importeure anboten, außerordentlich enttäuscht. Also nahm er sich den Lieferwagen seines Vaters und fuhr in das Land seiner Vorfahren – nach Frankreich. Er begann Weine zu importieren und war damit so erfolgreich, dass schnell weitere Restaurants nachfragten. Daher gründete er 1982 die Boutinot Wines. Schon Ende der 1980er importierte er nicht nur Wein, er erzeugte selber Wein mithilfe befreundeter Winzer und persönlich ausgewählter Önologen. Daraus sind über 150 Initiativen weltweit entstanden sowie einige hervorragende Weingüter.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CAMPO DE BORJA

Die kargen Böden unter dem wechselnden Einfluss des sommerlich-mediterranen und winterlich-kontinentalen Klimas, führen auf der einen Seite zwar zu einem geringeren Ertrag, bringen auf der anderen Seite aber auch einen entscheidenden Vorteil mit sich: Trauben aus der Region Campo de Borja zeugen von einer hochkonzentrierten Aromatik. Die daraus entstehenden körperreichen und charakterstarken Weine weisen eine klare Linie mit intensiven Fruchtaromen und einer guten Balance auf. Die Weine innerhalb der D.O. müssen mindestens 50% **Garnacha Tinta** enthalten. Aus diesem Grund gilt sie hier als Königin der roten Rebsorten, daneben werden heutzutage aber auch **Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Mazuela, Macabeo, Chardonnay** und **Muscat** angebaut.

2022 GRAN TESORO VIURA

Campo de Borja DO, Boutinot

WEINBESCHREIBUNG

Die Macabeo-Trauben, die auch Viura genannt werden, stammen von Reben, die auf Schwemmlandböden in den Ausläufern des Moncayo-Berges gewachsen sind. Blumige Noten von Zitrusfrüchten und Steinobst treffen auf reifen, saftigen Pfirsich am Gaumen. Ein ausgewogener Charakter mit nussigen Nuancen und einem frisch-fruchtigen Abgang.



Macabeo (Viura)



2022



10-12° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die milde Säure macht den Wein zu einem guten Partner von Geflügelgerichten, Fisch und Meeresfrüchten. Aber auch Frischkäse in Blätterteig auf Avocadoschaum ist ein guter Auftakt in ein genussvolles Menü.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diese Wein-Besonderheit bekommen Sie als Select-Member exklusiv.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die Weinberge des IGP-Gebiets **Côtes du Tarn** im Südwesten Frankreichs erstrecken sich nordöstlich von Toulouse. Die saftig-grüne Landschaft rund um den Fluss Tarn ist geprägt vom mediterranen Klima, das mit heißen Sommern und warmen Herbstmonaten die volle Reifung der Trauben begünstigt. Durch die zentrale Lage zwischen Atlantik und Mittelmeer weht an den Hängen der Côtes du Tarn oft ein frischer Wind, der wie ein warmer Föhn Feuchtigkeit vertreibt und Krankheiten vorbeugt. Das Gebiet IGP Côtes du Tarn war früher als Vin de Pays des Côtes du Tarn bekannt. 2011 erhielt es den anerkannten Status einer Indication Géographique Protégée (kurz: IGP). Das europäisch anerkannte Gütesiegel IGP steht für eine geographisch geschützte Herkunft mit der ein geregelter Qualitätsanspruch einhergeht.



Winemaker Eric Roure

DAS WEINGUT

LGI ist das engagierte Projekt von Alain Grignon, der die exzellenten Weine Südfrankreichs einem großen Publikum zugänglich machen wollte. Und das zu fairen, ehrlichen Preisen. Über zwanzig Jahre nach der Gründung blickt LGI auf eine lange Geschichte zurück – und hat noch immer eine große Zukunft vor sich. Ziel ist es immer, das Beste des Terroirs und der ausgewählten Rebsorten herauszuarbeiten und miteinander in Einklang zu bringen. Sie bewirtschaften daher mehrere Weinberge im Süden Frankreichs, um ihre Weine immer genau dort entstehen zu lassen, wo die Trauben die besten Bedingungen vorfinden.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER IGP CÔTES DU TARN

In Frankreichs Südwesten herrscht große Rebsortenvielfalt. Auch in der IGP Côtes du Tarn gibt es viel zu entdecken. Auf den steinigen Kieshängen und den Kalksteinhügeln werden zu einem großen Teil rote Trauben angebaut aus denen dann insgesamt rund 70% Rot- und Roséweine hergestellt werden. Die klassischen südfranzösischen Sorten wie **Cabernet Sauvignon**, **Merlot**, **Cabernet Franc** und **Syrah** sind in der warmen Region natürlich zahlreich vertreten. Auch die Sorte **Gamay**, die man aus dem Beaujolais kennt, ist hier präsent. Bei den Weißweinen dominieren Sorten wie **Sauvignon Blanc**, **Colombard**, **Muscadelle** und natürlich **Chardonnay**.

2022 BEAUBIGNEY CHARDONNAY

Côtes du Tarn IGP, LGI Wines

WEINBESCHREIBUNG

Der Beaubigney Chardonnay versprüht intensive Aromen von Ananas, Melone und Birne, die von zarten Mandelnoten und einer angenehmen Frische unterlegt sind. Auch im Mund schön fruchtig, vollmundig und elegant. Ein exzellenter Genuss zu Fisch und Meeresfrüchten.



Chardonnay



2025



10-12° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »WINZERINNEN-TIPP«

»Das Terroir Südfrankreichs und eine der großen und beliebtesten Rebsorten der Welt – Chardonnay – ein großes Wein-Erlebnis!« Alain Grignon

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein außergewöhnliches, aber sehr delikates Foodpairing zu diesem Chardonnay ist eine Süßkartoffelcreme mit Blutwurst-Crostini.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die Appellation **Pays d'Oc** erstreckt sich über das gesamte Gebiet des Languedoc, also über die vier Départements Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault und Gard entlang der französischen Mittelmeerküste. Zwischen den steilen Erhebungen der Pyrenäen bis zur Provence wachsen auf 110.000 Hektar (mehr als in ganz Deutschland) 58 Rebsorten. Rund 1.200 unabhängige Erzeuger und 175 Genossenschaften sorgen für eine große Wein-Vielfalt, die viel Freude macht!



Winzer Julien Dugas

DAS WEINGUT

Die Erfolgsgeschichte von **Boutinot** beginnt in den 1970er Jahren in dem Restaurant von Paul Boutinots Eltern. Paul war enttäuscht von der Qualität der Weine, die damals in England erhältlich war. Also entschloss er sich mit seinem kleinen Bus nach Frankreich zu fahren und den Wein selbst zu holen. Was als Genuss-Frustration begann, entwickelte sich schnell zu einem lukrativen Importgeschäft. Doch auch das ging noch besser! Und so begann Boutinot selbst Wein zu produzieren – zunächst in Frankreich. Der Erfolg kam prompt: Boutinot besitzt mittlerweile Weingüter in diversen Anbauregionen und Ländern wie Südafrika, Australien und natürlich auch Spanien. Geführt werden die Güter von hervorragenden Winemakern, die sich mit den Gegebenheiten des Landes und der Region bestens auskennen. So garantiert Boutinot immer hervorragende Qualität, überall auf der Welt.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM PAYS D'OC

Es ist ein recht junges Weinbaugebiet und wurde erst im Oktober 1987 als Vin de Pays d'Oc anerkannt und die gesamte Region des **Languedoc-Roussillon** als sein Anbaugebiet festgesetzt. Die Jugendlichkeit ist auch in der Lebendigkeit des Weinbaus spürbar, die entlang der 200 km Küstenlinie sehr dynamisch ist. Hier ist man offen für Trends, Rebsorten und Weinbaustile. Mit 30.000 Hektar biologisch bewirtschafteten Flächen ist das Pays d'Oc sogar führend im Ökoweinbau Frankreichs.

2021 CÔTÉ ROCHE VIOGNIER

Pays d'Oc IGP, Boutinot

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Viognier bringt südfranzösischen Charme ins Glas und lässt seine sonnenverwöhnte Seite spielen. Schon der Duft von Orangenblüten und leicht würzigen Akzenten versetzt einen ans Mittelmeer. Am Gaumen zeigt er saftige Aromen von reifen Pfirsichen und Aprikosen. Sehr rund, très bon!

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Im Pays d'Oc bekommt man große Vielfalt zum guten Preis. Der Qualitätsanspruch ist überdurchschnittlich hoch und man kommt in den Genuss vieler Rebsorten – einen Viognier sollte man probiert haben!« Romy Abagat, HAWESKO Einkäuferin und Frankreich Expertin



Viognier



UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Natürlich sind Meeresfrüchte prädestiniert für diesen Wein vom Mittelmeer. Genießen Sie ihn z.B. zu einer klassischen Bouillabaisse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Apulien im Südosten Italiens war lange Zeit eher ein Niemandsland auf der Karte anspruchsvoller Weingenießer. Doch dies hat sich sehr geändert. Die Region, die sich über einen Streifen von gut 350 Kilometer die Küste entlang erstreckt, bietet den Reben beste Voraussetzungen: sanfte Hügel, trockenes, warmes Klima mit einer erfrischenden Brise des unweiten Meeres und nährstoffreiche Böden aus Kalkgestein sowie die berühmte Terra Rossa, die das rare Wasser besonders gut speichert. Paradiesische Bedingungen für den Weinbau.



Winemaker Matteo Bernabei

DAS WEINGUT

Winemaker **Matteo Bernabei** gehört zur jungen Generation einer der ganz großen Önologen-Dynastien Italiens. Seit fast 200 Jahren sind die Bernabeis prägende Weinmacher in der Toskana. Super-Tuscans wie der Flaccianello von Fontodi stammen aus der Hand von Matteos Vater Franco, der auch »Mr. Sangiovese« genannt wird. Jetzt hat Matteo diesen klassischen Stil ganz bewusst hinter sich gelassen und geht neue Wege.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS APULIEN

Die absoluten Stars in Apulien sind Rotweine aus den Rebsorten **Negroamaro** und **Primitivo**, aus denen intensive, warme und vollfruchtige Weine mit einer eigenständigen Charakteristik gekeltert werden. Winzer mit kompromisslosem Qualitätsbewusstsein gehen vermehrt individuelle Wege und widmen sich auch weißen Rebsorten. Das Bewusstsein für traditionelle Sorten, Ökologie und Nachhaltigkeit treffen dabei auf moderne Kellertechnik und Innovationsgeist.

2022 CASA BEPPE BIANCO

Puglia IGT, Matteo Bernabei

WEINBESCHREIBUNG

Ganz schön saftig ist diese Cuvée aus dem Süden Italiens! Sie besteht aus den Rebsorten Malvasia, Trebbiano und Fiano - und das zu absolut gleichen Teilen. Fruchtig und frisch ist der Auftakt, mit spritzigen Noten von Grapefruit, mit satter Frucht wie von Melone geht es weiter. Unkomplizierter und knackiger geht es kaum!



ITALIAN WINE GUY

95 PUNKTE

LUCA MARONI

94 PUNKTE

Malvasia, Trebbiano, Fiano

 2028

 8-10° C

 trocken

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der Wein wurde mit 94 von 99 Punkten von Luca Maroni, Italiens Weinkritiker Nummer 1, ausgezeichnet und bekam 95 Punkte von The Italian Wine Guy.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu dieser Weißweinrarität aus Apulien empfehlen wir Ihnen eine Frittata mit grünem Spargel, Pilzen und Schinken.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
