



HAWESKO *Select!*

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

wir freuen uns, Sie bei HAWESKO Select zu begrüßen! Mit dem exklusiven Service des Hanseatischen Wein- und Sekt-Kontors genießen Sie regelmäßig hochwertige Wein-Selektionen, die Sie begeistern werden.

- **Einfach & Bequem:** Alle 3 Monate erhalten Sie 6 x 2 Flaschen ausgewählter Weine in Rot, Weiß und von Zeit zu Zeit Rosé - direkt ins Haus.
- **Exklusive Selektionen:** Jedes Weinpaket wird von unseren Experten individuell und mit viel Sorgfalt für Sie zusammengestellt. Unentdecktes, außergewöhnliche Rebsorten und vor allem: hochwertige und ausgezeichnete Weine aus aller Welt.
- **Weinwissen:** Zu jedem Wein stellen wir Ihnen interessante Informationen online bereit unter: hawesko.de/hawesko-select-blog
- **Danke für Ihr Vertrauen:** Als Dankeschön für den Abschluss Ihres Wein-Abonnements mit zunächst 4 Weinpaketen (Mindestlaufzeit von 1 Jahr) erhalten Sie außerdem einen Einkaufsgutschein über € 100,-. Gültig für das gesamte HAWESKO Sortiment. Dieser Gutschein ist nicht anrechenbar auf die HAWESKO Select-Pakete.
- **Attraktive Preisvorteile:** Sie erhalten Ihre folgenden Wein-Selektionen zum Vorteilspreis von je € 92,-. Dabei sparen Sie immer mindestens 20% gegenüber dem Einzelverkauf.
- **Flexibel:** Nach Erhalt des 4. Paketes können Sie Ihr Abonnement auf Wunsch pausieren oder beenden.

■ 12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt!

Bei Bestellung von 12 Flaschen eines Weines aus Ihren HAWESKO Select-Paketen bezahlen Sie nur 11 - eine Flasche des Weins Ihrer Wahl bekommen Sie von uns geschenkt!

Sichern Sie sich diesen Extra-Vorteil am schnellsten unter hawesko.de/12fuer11

12 für 11
Angebot

- Wir beraten Sie gern! Das HAWESKO Select-Team freut sich auf Ihren Anruf:
04122 5045 48



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
	424 381	Im Fluss Grauburgunder	€ 8,95	€ 11,93
	631 783	Rothschild Terre d'Aussières Chardonnay	€ 8,95	€ 11,93
	838 115	Costa del Sud	€ 8,50	€ 11,33
	299 792	Carlos Serres Rioja Reserva	€ 14,90	€ 19,87
	397 521	Château Lamothe Beausoleil	€ 15,90	€ 21,20
	598 297	Torrevento Primitivo	€ 6,99	€ 9,32



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. **LANDSVERSANDUNGEN:** 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

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. 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 (Lebensmittellikenzzeichnung) finden Sie auf hawesko.de auf der jeweiligen Artikelseite 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. 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 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 von Hawesko gem. Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO zur Analyse für Werbezwecke sowie zur schriftlichen Information über weitere Angebote von Hawesko und andere Unternehmen verwendet (Werbung). Unsere Konzerngesellschaften Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Tesdorf GmbH, The Wine Company Hawesko GmbH, Jacques Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die WirWinzer 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 datenschutz@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/datenschutz. 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 letzte 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, günstige Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzahlen, 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 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. Besonderheiten zum Widerruf: Bitte beachten Sie, dass kein Widerrufsrecht besteht bei Verträgen zur Lieferung von Waren, die schnell verderben können oder deren Verfallsdatum schnell überschritten würde (dies betrifft nicht unsere Weine) sowie bei Verträgen zur Lieferung alkoholischer Getränke, deren Preis bei Vertragsschluss vereinbart wurde, die aber frühestens 30 Tage nach Vertragsschluss geliefert werden können und deren aktueller Wert von Schwankungen auf dem Markt abhängt, auf die wir keinen Einfluss haben (z.B. Hawesko Subskription). Gewährleistung: Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stemmann, 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

Obwohl es Deutschlands größtes Anbaugebiet ist, wurde **Rheinhessen** über viele Jahre wenig beachtet. Es galt als Herkunft schlichter Weine, die im Inland wie im Ausland in großen Mengen konsumiert werden. In den letzten 20-30 Jahren hat sich die Region jedoch enorm gewandelt. Rheinhessen ist heute das vielleicht innovativste Weinbaugebiet Deutschlands. Kaum eine Region kann derart viele Spitzenweingüter vorweisen. Mittendrin: Eine dynamische und kompromisslos qualitätsorientierte Generation von jungen Winzerinnen und Winzern, die sich mit kreativen Erzeugnissen einen Namen machen.



Winzer Wilhelm Weil

DAS WEINGUT

Was ist nicht schon alles über die kometenhafte Karriere von **Wilhelm Weil** und seine geradezu sagenhaften Weine geschrieben worden?! Das Jahr 1988, als der damals 25-jährige Wilhelm Weil das mehr als 100 Jahre alte Weingut seiner Familie übernahm, kann eigentlich nur als ein besonderer Glücksfall in der Geschichte des deutschen Weins bezeichnet werden. Mit viel Mut zum Risiko und hohen Investitionen in die Kellertechnik, wie man sie sonst fast nur in der Neuen Welt findet, krepelt Wilhelm Weil das Gut grundlegend um und macht es zu einem der erfolgreichsten Deutschlands. Doch dies ist nur ein kleiner Teil des Erfolgsgeheimnisses. Wilhelm Weils unbeugsames Streben nach Qualität macht wohl den größten Teil des Erfolges aus. Quantität hat in seiner Philosophie keinen Platz. Dazu gehören rigorose Beschränkungen in den Erträgen pro Hektar, mehrere Lesegänge und einwandfreie Arbeit im Keller. Weniger als Perfektion ist für Wilhelm Weil nicht denkbar!

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS RHEINHESSEN

Klima und Boden eignen sich in Rheinhessen bestens für die Herstellung von Top-Weinen. Die Weinberge entlang des Rheins genießen viel Sonne, auf deren wärmende Einstrahlung der Rhein regulierend wirkt. Die Trauben können dadurch langsam, aber perfekt ausreifen. Im Westen schützt eine kleine Gebirgskette vor allzu viel Regen oder gar Unwetter. Rheinhessen wird bis heute vor allem mit der Paraderbsorte **Riesling** verbunden. Doch es ist viel mehr als das: Aufgrund einer Vielzahl von Bodenstrukturen und Kleinklimata, ermöglicht die Region den Anbau von **Burgundersorten**, darunter auch **Chardonnay**, sowie **Sauvignon Blanc**.

2021 IM FLUSS GRAUBURGUNDER

Trocken, Rheinhessen, Wilhelm Weil

WEINBESCHREIBUNG

Wilhelm Weil – eigentlich bekannt als ein Meister des Rieslings – hat sich hier der mindestens ebenso beliebten Rebsorte Grauburgunder gewidmet. Dafür verlässt der erfolgreiche Winzer sogar seine Heimatregion und überquert den Rhein vom Rheingau nach Rheinhessen. Der Name »Im Fluss« ist jedoch nicht nur symbolisch für die Flussüberfahrt, auch geschmacklich ist hier alles wunderbar ausgewogen und balanciert. Der weiche Grauburgunder überzeugt mit viel Frucht von Birne, Apfel und Steinfucht. Trocken und fein ist er im Geschmack, der Ausbau auf der Feinhefe verleiht ihm eine sanfte Geschmeidigkeit. Ein echter Charakterwein und eine weitere gelungene Kreation von Wilhelm Weil!

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Seinen Grauburgunder von der anderen Rheinseite hat Riesling-Meister Wilhelm Weil exklusiv für HAWESKO vinifiziert!



GAULT & MILLAU 2022

Eine der »Winzerikonen Deutschlands«

Grauburgunder

 2026

 9°C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

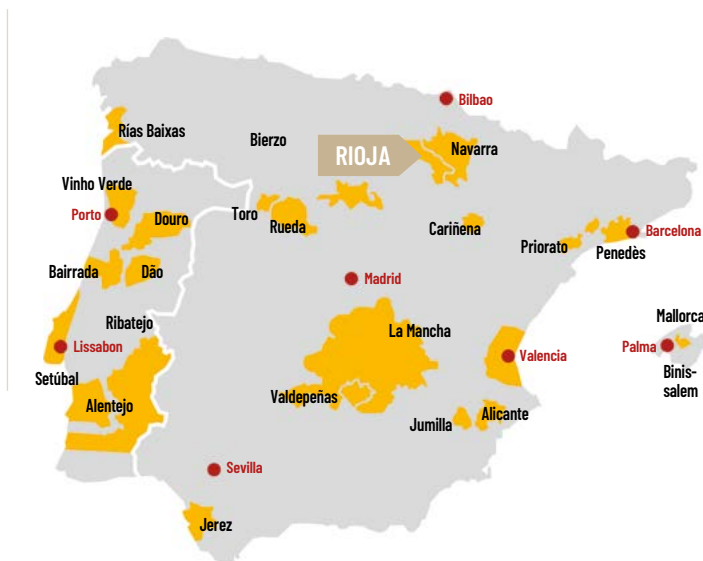
Gegrillter grüner Spargel oder ein sommerliches Risotto – dieser Grauburgunder ist ein hervorragender Essensbegleiter auch zu vegetarischen Gerichten.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Ohne Zweifel ist **Rioja** das bedeutendste Weinbaugebiet Spaniens und eines der geschichtsträchtigsten der Welt. Die Rioja besteht aus den Gebieten Rioja Alta, Rioja Baja und Rioja Alavesa. Die wichtigste Rebsorte ist - wie in ganz Spanien - der **Tempranillo**. Die Region ist vor allem für ihre Rotweine bekannt, bringt aber auch Weiß- und Roséweine von herausragender Qualität hervor. Der erste Hinweis auf eine Qualitätskontrolle und Weingarantie stammt aus dem Jahre 1650. Damals wurde der Wein schon lange in Eichenholzfässern ausgebaut.



Roberto de Carlos,
Winemaker / Önologe

DAS WEINGUT

Die **Bodegas Carlos Serres** wurde 1896 vom französischen Önologen Charles Serres in Haro inmitten der Rioja gegründet. Seit nunmehr über 125 Jahren bringt sie klassische, aromatische Weine von höchster Qualität hervor. Zu einem wahren Meilenstein wurde in den frühen 1980er Jahren die Spalierausbildung der Rebstöcke. Die erhöhte Exposition der Blattoberfläche fördert eine bessere Reifung und verbessert die Belüftung, wodurch umweltfreundlicher Anbau mit weniger Pflanzenschutz möglich ist. Das Herz der Weine ist der Weinberg Finca El Estanque. Dieser erstreckt sich über 60 Hektar im Südosten von Haro. Die kalkhaltigen Lehmböden mit einem hohen Kiesgehalt dort sind ideal für den Anbau von Tempranillo.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER RIOJA

Rioja war **die erste Region Spaniens, die den DOPa-Status erhalten hat**. »Denominación de Origen Calificada« bedeutet »Qualitätswein mit kontrolliertem und garantiertem Ursprung«. Ein weiterer Erfolg der Rioja-Weine dürfte auch die klare Qualitätsabstufung innerhalb des Gebietes sein. Gemeint sind **Crianza, Reserva und Gran Reserva**, die sich auf die Fass- und Flaschenlagerung der Rioja-Weine bezieht. Eine Rotwein Crianza muss mindestens zwei Jahre reifen, davon mindestens ein Jahr im Fass. Reserva-Qualitäten müssen mindestens drei Jahre ausgebaut werden. Dabei reift ein Rotwein mindestens ein Jahr im Fass. Gran Reserva sieht eine Lagerzeit von mindestens fünf Jahren vor, Rotweine lagern mindestens zwei Jahre im Fass.

2016 CARLOS SERRES RIOJA RESERVA

Rioja DOCa, Bodegas Carlos Serres

WEINBESCHREIBUNG

Die Bodegas Carlos Serres wurde 1896 vom französischen Önologen Charles Serres in Haro inmitten der Rioja gegründet. Seitdem bringt sie klassische, aromatische Weine von höchster Qualität hervor. Die im Barrique ausgebaute Rotweincuvée aus handgelesenen, durchschnittlich 30 Jahre alten Tempranillo- und Graciano-Reben liegt kirschor im Glas und präsentiert sich würzig, mit komplexer Frucht und edlen Vanillenoten. Als Reserva ist er mindestens 36 Monate gereift.



GILBERT & GAILLARD 2022

GOLDMEDAILLE

Tempranillo, Graciano



2030



16-18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Tempranillo und Tapas ->si«! Datteln im Speckmantel, Presa vom Iberico ... Aber auch zu einem vegetarischen Ratatouille schmeckt der Rote aus Rioja wunderbar.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der Wein wurde vom französischen Online-Weinführer Gilbert & Gaillard 2022 mit der Goldmedaille ausgezeichnet.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Montagne Saint-Émilion ist eine der Satelliten-Appellationen rund um das weltberühmte gleichnamige Dorf. Nur vier der Gemeinden, die durch den kleinen Fluss Barbanne vom Ort getrennt sind, dürfen ihren Namen im Etikett tragen. Neben Lussac, Puisseguin und Saint-Georges ist dies auch Montagne. Saint-Émilion gehört zusammen mit Pomerol zur Rive droite, dem rechten Ufer des Mündungstrichters Gironde und der Dordogne. Da das Gebiet schon ein wenig entfernter vom Meer ist, wird es von kontinentalem Klima mit größeren Temperaturschwankungen als zum Beispiel im Médoc geprägt. Die Böden sind vielfältig – und so entsteht auch eine Vielzahl an sehr unterschiedlichen Weinen.



Guillaume Henimann, Winemaker

DAS WEINGUT

Das **Château Lamothe Beausoleil** wird von Vincent Boireau und seiner Familie bewirtschaftet. Die ersten Weinberge pflanzte der Winemaker hier im Jahr 2008 – und von Beginn an legte er Wert auf ökologische Bewirtschaftung und einen nachhaltigen Umgang mit der Natur. Weinbau ist für Vincent weniger Arbeit als vielmehr Leidenschaft, die er ganz selbstverständlich zum Beruf gemacht hat. Sicher liegt es daran, dass er in der Region ebenso verwurzelt ist wie seine Rebstöcke: Seine Urgroßeltern erwarben bereits im Jahr 1873 ihre ersten Weinberge. Heute umfasst das zu 100% in Familienhand befindliche Château Lamothe Beausoleil rund 12 Hektar Rebfläche in Montagne Saint-Émilion und Lalande de Pomerol.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS MONTAGNE SAINT-ÉMILION

In den Rotweinen der kleinen AOP spielt oft Merlot die Hauptrolle, so wie es typisch ist für das rechte Ufer der Gironde in Bordeaux. Hinzu kommen oft Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc oder Pressac. Der Fokus auf Merlot sorgt dafür, dass diese Weine in der Regel etwas weicher und zugänglicher sind als vom linken Ufer. Ihre seidige Textur und ihr voller Körper sind geradezu legendär. Vorgegeben in der Region ist eine Lagerzeit im Keller von mindestens 14 Monaten und ein Alkoholgehalt von mindestens 11%.

2020 CHÂTEAU LAMOTHE BEAUSOLEIL

Montagne Saint-Émilion AOP, Vincent Boireau

WEINBESCHREIBUNG

Tief, dunkel und granatrot zeigt sich der Château Lamothe Beausoleil im Glas. Der erste Eindruck in der Nase ist von roter Beerenfrucht geprägt, sanft begleitet von feinen Würznoten. Richtig großartig wird es dann am Gaumen: Geschmeidig, elegant und wirklich sehr gut ausgewogen präsentiert sich der Wein hier. Die Frucht dominiert, gestützt durch eine gute Tanninstruktur. Das ist im besten Sinn ein Bordeaux für jeden Tag, der aber durchaus auch ein Festessen begleiten kann.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

»Was Vincent Boireau und seine Frau in nur wenigen Jahren in ihren Weinbergen geschaffen haben, ist beeindruckend. Entdecken Sie mit uns einen eleganten und zugleich weichen, sehr sanften Bordeaux.« Romy Abagat, Einkäuferin HAWESKO



GILBERT & GAILLARD 2021

GOLDMEDAILLE

70 MILLIONS DES DÉGUSTATEURS

GOLDMEDAILLE

Cabernet Franc, Merlot

 2026

 16-18° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

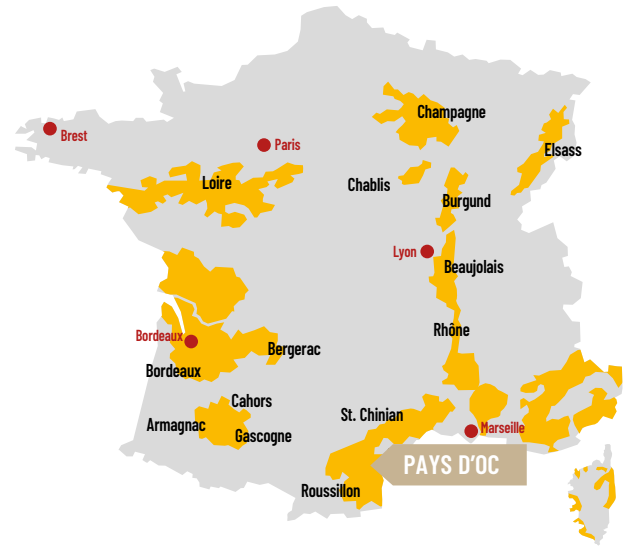
Ganz klar, zu einem Wein wie diesem sollte es ein schönes Stück Fleisch sein. Probieren Sie ihn zu gegrilltem Rindersteak oder einer kross gebratenen Entenbrust.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Endlose Strände, steile Pyrenäenhänge, bewaldete Täler und tiefblaue Seen – die Landschaft des **Pays d'Oc**, in der Region Languedoc-Roussillon, ist so vielfältig wie seine Weine. 58 Rebsorten können dort im Südosten Frankreichs für die Herstellung der Pays d'Oc IGP Weine verwendet werden – sowohl reinsortig oder auch als Cuvée. Die Winzerinnen und Winzer des Pays d'Oc können, getreu ihrem Motto »Liberty of Style«, ihren ganz eigenen Stil wählen. Bei aller Vielfalt der im Pays d'Oc erzeugten Weine gibt es doch ein Element, das alle vereint: der hohe Qualitätsanspruch. Die geschützte Herkunftsbezeichnung Pays d'Oc IGP (Indication Géographique Protégée) wird nur den Weinen verliehen, die den aromatischen und qualitativen Vorgaben einer Region entsprechen. Dies wird von einer Jury aus Expertinnen und Experten in einer Verkostung jedes einzelnen Weins überprüft.



Olivier Richaud,
Winemaker & Estate Manager Domaine d'Aussières

DAS WEINGUT

Domaines Barons de Rothschild Lafite ist ein Zweig der legendären Rothschild-Familie, die als Inhaber von Château Lafite-Rothschild weltberühmt wurde und in Bordeaux mehr als nur Weingeschichte geschrieben hat. Schon früh in den 1990er Jahren des letzten Jahrhunderts hatten die Rothschilds auf die zu jenem Zeitpunkt zart aufblühende Landschaft des Languedoc in Südfrankreich ein Auge geworfen, denn auch hier sollten große Weine kreierte werden. Bereits Ende des letzten Jahrhunderts brachte Baron Eric de Rothschild eine Kollektion verschiedener Rebsorten-Weine auf den Markt, die aufhorchen ließ. Mit den Weinen des Languedoc haben die Rothschilds bewiesen, dass sie auch außerhalb von Bordeaux ausgezeichnete Weine erzeugen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS PAYS D'OC

Die Winzerinnen und Winzer des Pays d'Oc können aus einem Pool von 58 in der Region zugelassenen Rebsorten schöpfen. Darunter befinden sich bekannte und beliebte typisch französische Rebsorten wie **Chardonnay**, **Sauvignon Blanc**, **Merlot** und **Cabernet Sauvignon**, aber auch weniger verbreitete Sorten wie **Viognier** und **Grenache Gris**. Das warme, trockene südfranzösische Klima, die unterschiedlichen Bodenstrukturen sowie die Topografie bieten vielfältige Möglichkeiten für Rebsorten und Erzeuger. Ganz gleich, ob ein Wein sortenrein oder als Cuvée ausgebaut wird, ob Weiß, Rot oder Rosé – jeder Pays d'Oc IGP-Wein repräsentiert seine Herkunft, seine Traube und seinen Erzeuger.

2021 TERRE D'AUSSIÈRES CHARDONNAY

Pays d'Oc IGP, Domaines Barons de Rothschild Lafite

WEINBESCHREIBUNG

Die Weine der Domaine d'Aussières gehören schon seit vielen Jahren zu den erfolgreichsten des Weinimperiums Rothschild Lafite. Sie verbinden die Reife des Südens mit der Eleganz, die sich die Bordelaiser Weinmacher auf ihre Fahnen geschrieben haben. Und das zeigt sich auch in diesem reinsortigen Chardonnay wieder einmal auf exzellent aromatische Weise. Die Rebsorte präsentiert sich hier überraschend frisch und fruchtig. Der lebendige und saftige Wein katapultiert einen sofort in die herrliche Landschaft Südfrankreichs und bringt ein paar warme Sonnenstrahlen ins Glas!

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Das Lebenswerk von Baron Eric de Rothschild wurde mit dem Lifetime Achievement Award ausgezeichnet.



WINE ENTHUSIAST

»Lifetime Achievement Award für Baron Eric de Rothschild«

Chardonnay



2024



10°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Hervorragend zu Spaghetti mit frischem Pesto Verde oder auch einem Putenbraten mit Kräuterkruste.



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 Rebsorten wie Primitivo oder Negroamaro, aus denen fruchtbetonte und intensive Rotweine entstehen.



Francesco Liantonio

DAS WEINGUT

Zu Füßen des Castel del Monte liegt das Weingut Torrevento. Mit seiner 100-jährigen Tradition steht das Haus für apulische Weine auf höchstem Niveau. Torrevento hat sich leidenschaftlich den einheimischen Rebsorten wie Nero di Troia, Bombino Nero, Aglianico, Primitivo und Negroamaro verschrieben. Dabei ist nachhaltiges Arbeiten im Einklang mit der Natur auf den 400 Hektar Rebfläche selbstverständlich. Italiens wichtigster Weinführer Gambero Rosso bezeichnet Torrevento als »Modellbetrieb in Bezug auf Nachhaltigkeit«. Und auch Winemaker Leonardo Palumbo genießt den besten Ruf: Er hat einige der »Ikonen der Castel del Monte Region geschaffen«, schreibt Robert Parkers Wine Advocate.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS APULIEN

Die absoluten Stars in Apulien sind die roten Sorten Negroamaro und Primitivo, aus denen intensive, warme und vollfruchtige Weine mit einer eigenständigen Charakteristik gekeltert werden. Immer mehr Erzeuger gehen dazu über, auf die einheimischen Rebsorten zu setzen und die Weine mit kompromisslosem Qualitätsbewusstsein an- und auszubauen. Trotz einer enormen Produktionsmenge findet in der Region seit Jahren ein konsequentes Umdenken statt. Das Bewusstsein für traditionelle Sorten, Ökologie und Nachhaltigkeit treffen dabei auf moderne Kellertechnik und einen Sinn für Innovationen.

2020 TORREVENTO PRIMITIVO

Puglia IGT, Cantine Torrevento

WEINBESCHREIBUNG

Primitivo verdankt seinen Namen der Tatsache, dass die Trauben besonders früh reif sind und als Erste – primo – gelesen werden. Ganz besonders unter der Sonne Süditaliens entwickeln die Beeren eine solche Intensität und Kraft, wie sie in diesem Primitivo von Torrevento zu spüren sind. Ausdrucksvoll, mit würzigen Akzenten, dabei sehr fruchtig und saftig, erinnert der Duft an dunkle Kirschen und zeigt leichte Kräuternoten. Auch am Gaumen beeindrucken die unglaublich intensiven Fruchtnoten, die von einem sanften Schokoladenaroma begleitet werden. Rund, samtig-weich und voll – man meint, die Sonne Apuliens im Glas zu haben!

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Auf dem renommierten Wettbewerb Berliner Wein Trophy überzeugt Torreventos Primitivo die Jury komplett: Sie verlieh ihm eine Goldmedaille.



BERLINER WEIN TROPHY SOMMER
2021

GOLDMEDAILLE

Primitivo

 2024

 16° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Fülle und Intensität des Primitivo passen bestens zu Fleisch, gut gewürzt und geschmort aus dem Ofen. Wild oder Lamm mit ihrem ebenfalls intensiven Geschmack harmonieren bestens.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Greco di Tufo ist ein DOCG-Bereich für Weißweine im süditalienischen Kampanien. Das Gebiet gehört zu den ältesten Weinbauregionen Europas. Keine Frage, die vulkanischen Böden und das warme, milde und trockene Mittelmeerklima laden förmlich zum Weinanbau ein. Doch lange ist dieses Gebiet nicht für seine Weine in Erscheinung getreten. Der mächtige Vesuv, die schöne Amalfiküste und die Strände von Capri sind eher bekannt. Dabei hat Kampanien eine Vielzahl spannende, autochthone Rebsorten und sehr engagierte Winzer zu bieten, die daraus individuelle Weine erzeugen. So wird die große Tradition Kampaniens wieder zum Leben erweckt.



Antonio Capaldo,
Besitzer von Feudi di San Gregorio

DAS WEINGUT

Feudi di San Gregorio liegt in Irpinia. Hier wurde bereits unter Papst Gregor dem Großen im sechsten Jahrhundert Wein angebaut. Bis in die 1980er Jahre war Feudi di San Gregorio ein unbekanntes Weingut. Seither aber folgen die Önologen hier der Überzeugung, dass die Erstellung eines Weins genauso viel Kreativität verlangt wie ein Kunstwerk. Jeder Wein hat seine eigene Persönlichkeit und ist selbst eine Form von Kunst – ebenso wie die ganz besonderen Etiketten des Hauses, mit denen sich diese Verschmelzung zeigt. Der Name Feudi di San Gregorio steht wie kein anderer für die önologische Revolution Süditaliens. Die Weingut wird von Fachleuten zu den zehn besten Betrieben Italiens gezählt.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS KAMPANIEN

Aus dem Land, in dem die Zitronen blühen kommen edle, weiße Klassiker des italienischen Südens. Rebsorten wie Coda di Volpe und Falanghina sind bekannt. Greco ist eine weitere der autochthonen Reben und gilt als die Königin der Sorten. Die vulkanischen Tuffsteinböden verleihen den Weinen eine ganz eigene Mineralität und Kräuterwürze. Aber auch Rotwein gedeiht in der sonnigen Region prächtig. Die wohl berühmteste ist die Appellation Taurasi in den Bergen hinter Neapel. Hier wächst die faszinierende Sorte Aglianico, aus der langlebige Weine hergestellt werden, die durchaus einige Jahre Reife im Keller vertragen. Doch auch populären Rebsorten wie Sangiovese oder Primitivo kann man hier noch begegnen.

2021 COSTA DEL SUD

Greco di Tufo DOCG, Feudi di San Gregorio

WEINBESCHREIBUNG

Die Augen schließen und den herrlichen Duft spüren: Das ist der erste Genussmoment mit Süditaliens Königin der Rebsorten. Da harmonieren feine Aromen von weißen Blüten, Mandeln und frischen Aprikosen ganz wunderbar miteinander. Frisch und jung bereitet der Costa del Sud dann auch am Gaumen großes Vergnügen. Unser Tipp: Greco di Tufo ist durchaus lagerfähig und entwickelt mit zunehmender Reife edle Noten von Honig und Ingwer.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Die edle Rebe Greco, die der Region Greco di Tufo ihren Namen verlieh, ist eine außergewöhnliche, elegante und frische Entdeckung für alle Weißweinfreunde.



BERLINER WEIN TROPHY 2022

GOLDMEDAILLE

Greco



6-11° C



UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die feine Würze der Greco harmoniert gut mit einem Gemüse-Curry oder einem Risotto mit frischen Lauchzwiebeln.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
