

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

nicht nur uns beschert unser Diamant-Jubiläum ein Funkeln in den Augen. Wir möchten uns bei Ihnen mit einem besonderen Prickeln bedanken! Und wie es sich für Juwelen gehört, haben wir eine Exklusivität aus dem »Tresor« geholt und einen der besten Crémants der Welt in dieses Abo-Paket gesteckt. Der **Bouvet Ladubay Trésor Blanc** ist ein außergewöhnlicher Jahrgangscrémant!

Als Entdeckung kann man das Traisental und den **Erste Lage Grüner Veltliner** aus der **Ried Berg** bezeichnen. **Markus Huber** gilt als Österreichs internationaler Veltliner-Botschafter.

Die Weinreise geht überaus spannend weiter. Mit unbekannten Regionen in Spanien, einer Rarität von Sizilien und einer Noblesse aus Chile.

Und auch ans Ende der Welt nehmen wir Sie mit! **Das neuseeländische Kultweingut Sileni** ist nicht nur zur Ikone für Sauvignon Blanc geworden, sie erzeugen auch den Weltklasse-**Chardonnay LV!**

Ihre Weinsammelkarten erhalten Sie digital

Zu jedem Wein stellen wir Ihnen interessante Informationen online bereit unter folgendem Link (oder scannen Sie einfach den QR-Code):

hawesko.de/weinabos/sammelkarten-vip



Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select*-Team

PS: Versandkostenfrei!

Alle Ihre Lieferungen werden ohne Versandkosten verschickt (ausgenommen ist lediglich die Zustellung von Präsenten)

Ihre Nachbestellung

**Versand-
kostenfreie
Lieferungen**

Ihr Vorteil: Als V.I.P.-Abonnent erhalten Sie alle Lieferungen versandkostenfrei (ausgenommen Präsente)
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
	545 946	LV Chardonnay	€ 39,90	€ 53,20
	383 545	Bouvet Ladubay Trésor Blanc	€ 17,90	€ 23,87
	925 241	Grüner Veltliner Ried Berg	€ 42,00	€ 56,00
	634 669	Le Dix de Los Vascos Cabernet Sauvignon	€ 49,90	€ 66,53
	420 939	Salmos	€ 32,90	€ 43,87
	658 097	Rosso del Conte	€ 49,90	€ 66,53




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.

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 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 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 WinZwinger 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**

2022 GRÜNER VELTLINER RIED BERG

Traisental DAC, Erste Lage, Markus Huber

DIE REGION

Das **Traisental** ist eine der kleinsten und noch unbekannteren Weinbauregionen Österreichs. Es reiht sich entlang der Donau südlich zwischen Wachau und Kremstal ein. Grüner Veltliner und Riesling fühlen sich hier mehr als heimisch. Neben der geografischen Lage, die das Gebiet zu einer Cool Climate Zone macht, ist die Geologie besonders spannend. Die Böden des Traisentals bestehen aus Ton, Mergel, Sand und Sandgestein, Schotter und Konglomeraten und Kalken, die es den Alpen und der Urdonau verdankt. Diese Mineralik ist Geschmacksträger, stützt die Säurestruktur und fördert die Langlebigkeit der Weine.



Markus Huber

DAS WEINGUT

Unter Österreichs Winzern ist **Markus Huber** einer der größten Aufsteiger der letzten Jahre. Das Falstaff Magazin kürte ihn zum »Winzer des Jahres« und seine Weine sind inzwischen in 35 Ländern rund um den Globus zu finden, was ihn im Premium-Segment zu einem der erfolgreichsten Exporteure unter den Winzern in Österreich macht. Nach seiner Ausbildung sammelte er Erfahrungen bei der Vinifikation in Südafrika, bevor er im Jahr 2000 mit 4 Hektar seiner Eltern begann, eigene Weine zu erzeugen. Seine Weine sind absolut präzise, terroirbetont, kompromisslos und nachhaltig erzeugt und von allerhöchster Qualität.

2022 GRÜNER VELTLINER RIED BERG

Traisental DAC, Erste Lage, Markus Huber

WEINBESCHREIBUNG

Die Reben für Markus Hubers Grüner Veltliner aus der Lage Berg wachsen auf terrassierten Steilhängen mit über 25 Prozent Neigung. Die Trauben werden spät und sehr reif gelesen, wodurch der Topwein seine kraftvolle Struktur und intensive Aromen erhält. Diese reichen von saftiger Birne und reifer Quitte über herbe Orangenschale bis zu heimischen Kräutern und salziger Mineralik. Die elegant integrierte Säurestruktur rundet den Genuss perfekt ab.



JAMES SUCKLING

95 PUNKTE

FALSTAFF

95 PUNKTE

Grüner Veltliner



2022



10-12° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

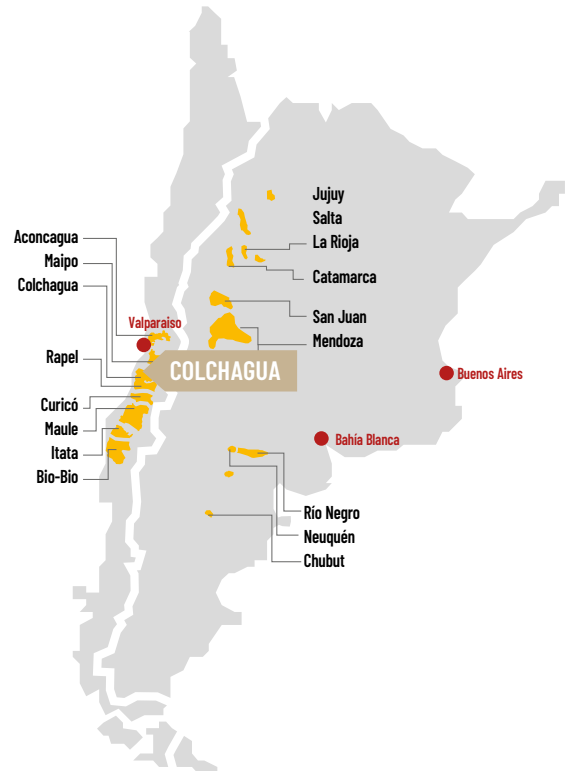
Natürlich ein wunderbarer Begleiter zu Schnitzel und Backhendl, aber auch zu einem Tafelspitz mit Kren und Wurzelgemüse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Chile ist schon allein geografisch ein bemerkenswertes Land: An der breitesten Stelle ist es gerade einmal 180 Kilometer breit, aber insgesamt 4000 Kilometer lang. Seit den 1990er-Jahren ist das Land mit einem modernen, international orientierten Weinstil zur festen Größe unter anspruchsvollen Weingenießern herangewachsen. Die Lage zwischen dem kühlen Pazifischen Ozean und den monumentalen Anden, aus denen in der Nacht wohltuende Kälte in die Weinberge zieht, bildet für den Weinbau ideale Voraussetzungen. In erster Linie findet man die Weinberge südlich der pulsierenden Metropole Santiago, wo auch das Colchagua Valley liegt. Ein Tal, das gerade für Rotweinsorten wie prädestiniert erscheint. Auch nordwestlich der Hauptstadt hat sich zwischenzeitlich der Spitzenweinbau fest etabliert.



Das Los Vascos-Team

DAS WEINGUT

Die Geschichte von **Los Vascos** reicht weit zurück. Bereits 1750 pflanzte die aus dem Baskenland stammende Familie Echenique die ersten Reben im Colchagua Tal. Auf 130 Metern Seehöhe 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.

2021 LE DIX DE LOS VASCOS CABERNET SAUVIGNON

Valle de Colchagua, Domaines Barons de Rothschild Lafite

WEINBESCHREIBUNG

Le Dix ist der Top-Wein des Chile-Weinguts der Barons de Rothschild Lafite. Schon mit dem ersten Schluck offenbart er seine samtigen Röst- und Raucharomen sowie die volle Frucht reifer roter Beeren. Auch würzige Töne wie Muskatnuss, Zimt und Pfeffer kommen immer mal wieder durch und machen diesen Los Vascos zu einem komplexen Weinerlebnis. Voluminös, mit runden Tanninen, aber gut strukturiert, präsentiert sich der Rotwein kräftig und elegant zugleich.



**Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Syrah**

 2037

 16-18° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

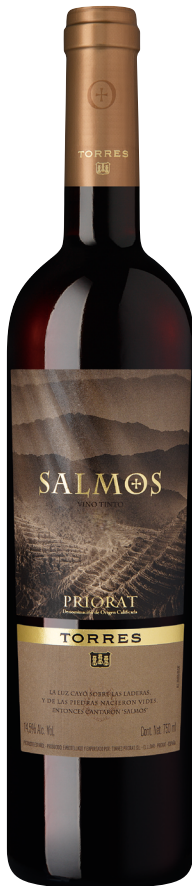
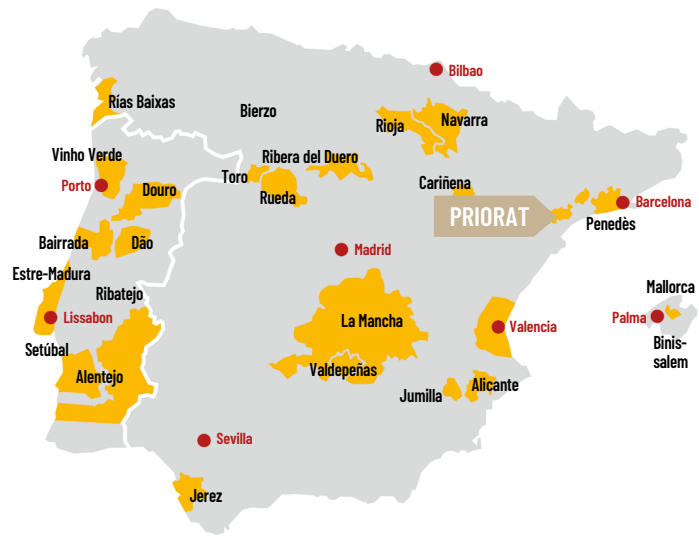
Dieser Wein aus Südamerika passt hervorragend zu Maisküchlein mit Zwiebel-Chili-Ragout.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Das **Priorat** ist eine DOC-Region im Nordosten von **Spanien**. In der bergigen Landschaft von Katalonien, in der Provinz Tarragona, herrscht ein extremes Mikroklima, das von heißen Sommern und kühlen Wintern geprägt ist. Die Reben haben hier viel Platz und stehen weit voneinander entfernt auf kargen Böden. Charakteristisch für die Region sind die steilen Hänge und das Terrassenanbau-System, was nicht nur die Bewirtschaftung erschwert, sondern auch zu einer natürlichen Limitierung der erzeugten Menge vieler Priorat-Weine beiträgt. Dennoch stammen einige der besten Rotweine Spaniens aus dem Priorat, wo schon seit über 800 Jahren Weinbau betrieben wird. Die Familie Torres und Alvaro Palacios gehören zu den wichtigsten Erzeugern von Priorat-Weinen; weitere Highlights kommen von Terroir al Limit.



Die Bodegas Torres ist seit über 150 Jahren im Familienbesitz: General Director Miguel Torres Maczassek (links) und Senior Miguel A. Torres.

DAS WEINGUT

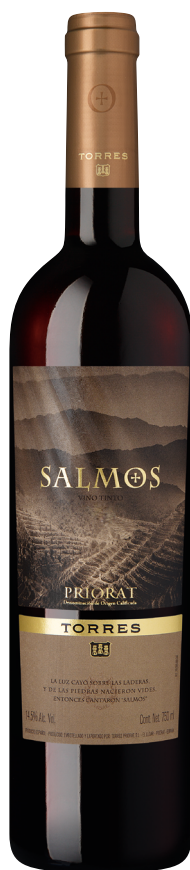
Torres gehört zu den bedeutendsten Weinerzeugern der Welt. Der Stammsitz der Familie Torres liegt in der Nähe von Barcelona. Das seit über 150 Jahren im Familienbesitz befindliche Unternehmen zählt zu den ganz großen Revolutionären und Innovatoren des spanischen Weinbaus. Der von Jaime Torres 1870 gegründete Betrieb war von Beginn an das Aushängeschild der Region Katalonien und machte die Weine rund um die Metropole Barcelona weltberühmt. Der Vorzeigebetrieb widmet sich zunehmend dem biologischen Weinbau, wo immer dies möglich ist. Torres strebt dabei beständig höchste Qualität und Perfektion im Wein an.

2020 SALMOS

Priorat DOPa, Familia Torres

WEINBESCHREIBUNG

Mit dem Salmos gelingt Torres jedes Jahr aufs Neue ein Vorzeigewein aus dem Priorat. Garnacha und Cariñena verleihen dieser Kreation extremes Volumen. Sowohl im Bouquet als auch am Gaumen betören reife Pflaumen, saftige Beeren und Gewürzanklänge. Mineralische Nuancen ergänzen das Aromenspiel und verleihen dem Wein eine elegante Frische. Der strukturvolle und elegante Abgang klingt nicht nur am Gaumen lange nach, auch in der Erinnerung.



**Cariñena, Syrah,
Garnacha Tintera**

 2028

 16-18° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Diese Cuvee ist absolut empfehlenswert zu einer Maronensuppe mit Herbstpilzen.



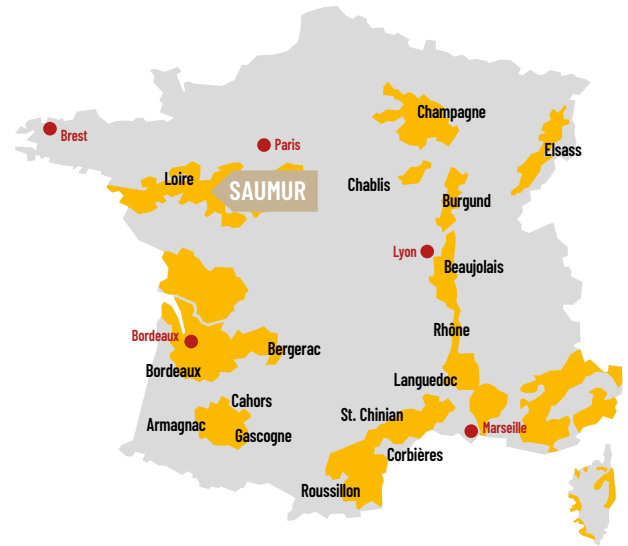
IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2020 **BOUVET LADUBAY TRÉSOR BLANC** Brut, Saumur AC, Bouvet Ladubay

FRANKREICH 1

DIE REGION

Auf ihrem Lauf in Richtung Atlantischem Ozean durchquert die Loire eine vielfältige und romantische Landschaft. Zahlreiche Schlösser und Burgen am Ufer der **Loire** künden von der ruhmreichen Vergangenheit dieser Region; von hier kamen zahlreiche französische Fürsten, Herzöge und sogar Könige. Politisch spielte die Loire als eigenständige Region eine bedeutende Rolle in der französischen Geschichte über viele Jahrhunderte hinweg. Aber auch im Weinbau verfügte die Loire stets über eine starke Position. Von der Quelle im Landesinneren südwestlich von Paris bis zur Mündung in der Bretagne weist die Region entlang des Flusses die unterschiedlichsten klimatischen Bedingungen und eine enorme Vielfalt an Terroirs auf. Das hat sie zu einer der stilistisch vielfältigsten Weinbauregionen Europas gemacht.



Patrice und Juliette Monmousseau

DAS WEINGUT

Frankreichs berühmtester Crémant-Erzeuger ist das Haus **Bouvet Ladubay** in Saumur. Gegründet 1851 gilt Bouvet als Qualitäts-Pionier an der Loire und steht für feinste Crémants, die weltweit begehrt und vielfach ausgezeichnet sind. Seit 2015 leitet Juliette Monmousseau das Haus und führt es nachhaltig in die Zukunft. Neben höchster Schaumweinkunst legt die Familie auch Wert auf Kultur und hat ein Museum für zeitgenössische Kunst gegründet sowie ein jährlich stattfindendes Literaturfestival.

2020 BOUVET LADUBAY TRÉSOR BLANC

Brut, Saumur AC, Bouvet Ladubay

WEINBESCHREIBUNG

Die Luxus-Cuvée Trésor Blanc ist ein besonders hochklassiger und vielfach ausgezeichneter Loire-Schaumwein, natürlich traditionell in der Flasche vergoren. Rassig, mit raffinierter und finessenreicher Frucht, am Gaumen von cremiger Textur, mit feingliedrigem und hintergründigem Mousseux: Kein Wunder, dass er als der beste Schaumwein von der Loire gilt und in einer Reihe steht mit den großen Schaumweinen der Welt.



MUNDUS VINI

BEST OF SHOW FRENCH
SPARKLING WINE 2024

Chardonnay, Chenin Blanc



2027



6-8° C



Brut

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Crémant passt hervorragend zu Kürbis. Als Risotto oder auch zu Ravioli, gefüllt mit Kürbismus.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2014 ROSSO DEL CONTE

Contea di Sclafani DOC, Tenuta Regaleali

DIE REGION

Mit 165.000 ha Rebfläche ist die Mittelmeerinsel **Sizilien** die größte Weinbau-Region Italiens und würde auch in einer Länderreihung weltweit im Spitzenfeld liegen. Die Griechen gründeten ab dem 8. Jahrhundert vor Christi einige Kolonien und gaben ihr zuerst nach der dreieckigen Form den Namen Trinacri und dann nach dem Siculi-Bergvolk den endgültigen Namen. Heute werden in diesem Teil Südeuropas bemerkenswert mehr Weißweine als Rotweine angebaut, Sizilien ist einfach sehr facettenreich! Auf der Insel sind Spitzen-Weingüter wie Donnafugata, Planeta und Tasca d'Almerita beheimatet. Besonders die Weine der Region Etna DOC sorgen in jüngster Zeit immer wieder für Aufsehen.



Alberto Tasca, das Gesicht des Weinguts

DAS WEINGUT

Bereits in der achten Generation bewirtschaftet die Familie **Tasca d'Almerita** beste Rebflächen, die über ganz Sizilien verteilt sind. Bereits zu Beginn des 18. Jahrhunderts erwarben Lucio und Carmelo Mastrogiovanni Tasca das Landgut Regaleali auf Sizilien. Heute betreibt die Familie Tasca d'Almerita neben dem ursprünglichen Weingut Tenuta di Regaleali das Gut Tascante sowie die Weingüter Whitaker, Sallier de La Tour und Capofaro. Die unterschiedlichen Lagen erlauben den Anbau vorzüglicher autochthoner Reben, wie auch die Bepflanzung von Sorten wie Chardonnay. Auf Regaleali und den anderen Weingütern wird Nachhaltigkeit großgeschrieben.

2014 ROSSO DEL CONTE

Contea di Sclafani DOC, Tenuta Regaleali

WEINBESCHREIBUNG

Bereits seit 1970 wird der Rosso del Conte auf der Tenuta Regaleali produziert. Grau Giuseppe Tasca d'Almerita hat die Cuvée aus Nero d'Avola und Perricone entworfen und über die Jahre verfeinert. Jahr für Jahr sammelt dieser erste Wein Siziliens aus einer Einzellige Preise ein. Ausgebaut wird er heute in französischen Tonneaux und Barriques, sein Bouquet von dunklen Beeren und exotischer Würze ist opulent und vielschichtig. Am Gaumen konzentrierte, reife Frucht, ein leicht rauchiger Ton, reife Tannine und eine angenehme Säurestruktur. Der Rosso del Conte ist jetzt auf den Punkt trinkbereit, kann aber sehr gut noch einige Jahre im Keller reifen.



JAMES SUCKLING

96 PUNKTE

ROBERT PARKER

94 PUNKTE

Nero d'Avola, Perricone

 2032

 18° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Eine sizilianische Caponata, also ein Auberginenragout mit Tomaten, Pinienkernen, Rosinen und Kapern, ist eine sehr zu empfehlende Kombination mit diesem Wein!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2022 LV CHARDONNAY

Marlborough, Sileni Estate

DIE REGION

Die Weinregion **Marlborough** befindet sich an der Nordspitze der Südinsel Neuseelands und ist vor allem für ihre Sauvignon Blanc-Weine bekannt. Die Rebstöcke profitieren hier besonders von der geologischen Vielfalt, die sich in verschiedenen Bodenstrukturen widerspiegelt. In der Region gibt es sowohl Kiesböden als auch Tonböden und Lehm. Das Klima in Marlborough ist im Allgemeinen mild und trocken, wodurch der Weinbau sehr begünstigt wird. Die Temperaturen sind im Sommer warm und im Winter kühl, was für eine langsame Reifung der Trauben sorgt. Die Weinberge in Marlborough liegen an der Küste und profitieren somit von den kühlen Meeresbrisen, die während der Reifephase für eine gute Balance zwischen Säure und Süße sorgen.



Cairn Coghill

DAS WEINGUT

Sileni Estates ist ein Weingut in Neuseeland mit Anbaugebieten in Marlborough und Hawke's Bay, das elegante, ausdrucksstarke Weine erzeugt. Ersteres wird ausschließlich für den Anbau von Sauvignon Blanc genutzt, während im nördlichen Gebiet eine Vielzahl an verschiedenen Rebsorten angebaut wird. Die Philosophie von Sileni Estates ist es, hochwertige Weine zu erzeugen, die das einzigartige Terroir widerspiegeln. Um dies zu erreichen, setzt das Unternehmen traditionelle Verfahren der Weinerzeugung in Kombination mit moderner Technologie ein, um den bestmöglichen Wein zu erzeugen. Sileni Estates hat sich auch der Nachhaltigkeit und der Minimierung der Umweltauswirkungen verschrieben, weshalb sie recyceltes Glas und biologisch abbaubare Verpackungen nutzen und sich zugleich bemühen, den Verbrauch von Wasser und Energie zu minimieren.

2022 LV CHARDONNAY

Marlborough, Sileni Estate

WEINBESCHREIBUNG

Louis Vavasour präsentiert mit dem LV Chardonnay einen besonders expressiven Vertreter der beliebten Rebsorte. Die Nase erinnert an warmes Buttertoast mit etwas Honig, dahinter verbergen sich frische Nuancen von Limette und Honigmelone. Am Gaumen zeigt sich der Neuseeländer seidig-elegant, komplex und mit cremiger Opulenz. Noten von gelbem Steinobst, Rauchnuancen und feine, würzige Töne wirken im Abgang lange nach.



Chardonnay



2026



10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Genießen Sie diesen Wein zu grünen Erbsen und dicken Bohnen an Olivenöl, verfeinert mit Zitrone und Pecorino.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
