



HAWESKO
Select!

V.I.P.
SERVICE

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

**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
	948 272	Rheingau Réserve Riesling Sekt	€ 21,50	€ 28,67
	678 009	Diora »La Splendeur du Soleil« Chardonnay	€ 59,90	€ 79,87
	382 988	Villa Annaberta Amarone	€ 27,90	€ 37,20
	901 191	Saget La Perrière Sancerre Mégalthé	€ 34,90	€ 46,53
	546 476	Marques de Murrieta Rioja Gran Reserva	€ 49,90	€ 66,53
	399 947	Várvédó Egri Bikaver Superior Cuvée Rot	€ 29,90	€ 39,87



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

E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor • Hawesko GmbH

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

Unsere Lieferkonditionen

 Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-	 Bestellungen ab einem Warenwert von € 100,- liefern wir VERSANDKOSTENFREI!	 Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir nur € 6,90 Versandkosten
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

2016 RHEINGAUER RÉSERVE RIESLING SEKT

Brut, Rheingau, Schloss Vaux

DEUTSCHLAND 4

DIE REGION

Der **Rheingau** gehört zu den 13 Weinanbaugebieten, die von der EU in Deutschland als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt werden. In diesem geografisch **kleinen Gebiet** entstehen einige der besten Weine des Landes. Insbesondere Rieslinge werden im Rheingau produziert und tragen zum hervorragenden Ruf der Region bei. Der Rheingau liegt westlich von Rhein und Main, südlich vom Taunus und östlich von Frankfurt am Main. Die hessische Weinbauregion hat eine Fläche von 3.200 Hektar, auf der zu etwa 80 Prozent Riesling-Reben angebaut werden. Riesling und andere Weißwein-Trauben wachsen hier besonders gut, da die Region ein sehr mildes Klima hat. Sie liegt im Regenschatten des Rheingaugebirges im Taunus. Der sogenannte Rebengürtel, das Herzstück, liegt zwischen Rüdesheim und Wiesbaden.



Christoph Graf, seit 2013 im Vaux Team und seit 2022 Vorstand

DAS WEINGUT

Einer Berliner Champagnerlaune ist die Gründung von **Schloss Vaux** zu verdanken, dass wie kaum eine andere deutsche Sektmanufaktur für hochwertige Bruts steht. 1868 gründete sich die Gesellschaft Vaux in Berlin. Die Sekthersteller suchten nach einem eigenen »Champagner-Haus« und wurden in den 1880er Jahren fündig: Mit dem »Château de Vaux« in der Nähe von Metz an der Mosel entstand der erste Firmensitz. Nach dem Ersten Weltkrieg fiel das Gebiet in Lothringen an Frankreich, und Vaux zog nach Eltville am Rhein. Seit dieser Zeit konzentriert sich das Haus auf die Versektung von Rheingauer Spitzenweinen. Schloss Vaux setzt bis heute auf Handwerkskunst. Höchste Qualität beruht auf traditionellem Ausbau mit **klassischer Flaschengärung**. Damit macht die Sektmanufaktur ihrem Slogan alle Ehre: »Vaux – Das Beste, was einem Wein passieren kann.« Die Rheingauer sind auch für ihre Lagensekte bekannt. Sowohl die Cuvées als auch die Lagensekte des Rheingauer werden jährlich mit Auszeichnungen überhäuft.

2016 RHEINGAUER RÉSERVE RIESLING SEKT

Brut, Rheingau, Schloss Vaux

WEINBESCHREIBUNG

Schloss Vaux ist DIE Sektadresse im Rheingau, hier entstehen edle, elegante Bruts, Lagensekte und Réserve wie diese. Selbstverständlich in klassischer Flaschengärung erzeugt – in diesem Fall aus Riesling des großartigen Jahrgangs 2016. Kraft und Finesse halten sich hier die Waage: kernige Säure, elegante Mineralität, sehr schöne, fast beerige Frucht und ein sehr spritziges Mousseux.



WEINWIRTSCHAFT 2021

SCHAUMWEIN DES JAHRES

Riesling



2024



7°C



Brut

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Dieser überaus elegante Sekt wurde von Meiningers Weinwirtschaft geadelt und zum Schaumwein des Jahres 2021 gekürt!

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

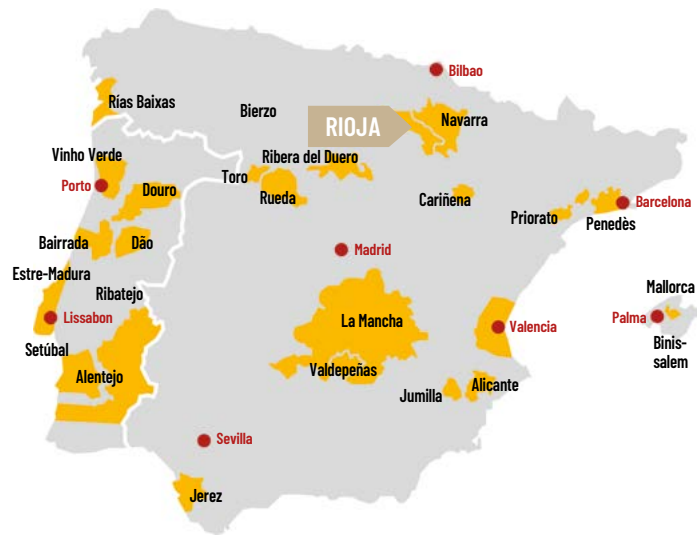
Schaumwein ist weit mehr als ein Aperitif. Gerade ein so hervorragender Sekt wie dieser, ist ein fabelhafter Essensbegleiter. Probieren Sie es aus!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Ohne Zweifel ist die **Rioja** das bedeutendste Weinbaugebiet Spaniens und eines der geschichtsträchtigsten der Welt. Die Rolle, die es im spanischen Weinbau einnimmt, kann gar nicht hoch genug eingeschätzt werden. 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. Die Rioja war die erste Region Spaniens, die den DOPa-Status erhalten hat. »Denominación de Origen Calificada« bedeutet »Qualitätswein mit kontrolliertem und garantiertem Ursprung«.



Pazo Barrantes Vicente Cebrián-Sagarriga,
Graf von Creixell, Besitzer des Weinguts

DAS WEINGUT

Seit 170 Jahren steht das Haus **Marqués de Murrieta** für exquisite Weine aus der Rioja. Seit der Gründung 1852 und den ersten großen Erfolgen in den 1870ern gilt das Haus als eine der Hochburgen der Erzeugung klassischer Weine. Seit 1983 ist diese Ausnahme-Bodega im Besitz der Grafen von Creixell, heute namentlich Vicente Cebrián-Sagarriga, der die Weine in Kooperation mit der Önologin Maria Vargas nochmal auf ein neues Qualitätslevel gehoben hat.

2013 MARQUÉS DE MURRIETA RIOJA GRAN RESERVA

Rioja DOPa, Marqués de Murrieta

WEINBESCHREIBUNG

Marqués de Murrieta zählt zu den ältesten und traditionsreichsten Erzeugern der Region. Diese großartige Gran Reserva steht mit beiden Beinen auf dem Boden dieser Tradition, klassisch ausgerichtet, sehr stilvoll, typisch in der Charakteristik, hochkomplex und sehr elegant. Der Wein zeigt ein formidables Spiel aus Frucht, klassischen Eichenholznoten und mineralischer Frische. Dabei besitzt er eine wunderbare Tiefe, beträchtliche Länge und natürlich die einzigartige Murrieta-Klasse. Regelmäßig erhält dieser Wein den Ritterschlag von James Suckling.



JAMES SUCKLING

94/100 PUNKTE

**Tempranillo, Mazuelo,
Garnacha Tintera**

 2031

 16-17° C

 trocken

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der Jahrgang 2013 wurde von James Suckling mit 94 Punkten ausgezeichnet.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Eine sehr geschmackvolle Kombination ist dieser Wein mit einem gebratenen Portobello-Pilz an Rotweinzwiebeln.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Mitten in Frankreich liegt **Sancerre**, eines der berühmtesten AOP-zertifizierten Anbauggebiete für Weiß- und Rotweine. An der **Loire** wachsen hier auf rund 2.600 Hektar fast ausschließlich **Sauvignon Blanc** und Pinot Noir. Andere Rebsorten dürfen nur als Landweine bezeichnet werden, weshalb sich fast alle Weingüter hier auf die beiden Weinspezialitäten der Sancerre konzentrieren. Die namensgebende Gemeinde der Region liegt auf einem malerischen Hügel. Die verschiedenen Bodenarten und Gesteine in Sancerre resultieren in fruchtbetonten und komplexen Weinen, die weltweit bekannt sind. Kennerinnen und Kenner wissen, dass neben den Sauvignon Blancs und Pinot Noirs auch ein aromatischer Weichkäse, der Crottin de Chavignol, in der Sancerre-Region produziert wird – der ideale Partner für Sauvignon Blanc!



Arnaud, Jean-Louis und Laurent Saget,
Inhaber des Weinguts

DAS WEINGUT

Bereits mit 20 Jahren stieg der Winzer Jean-Louis Saget in das Geschäft seiner Familie ein. Heute wird er von seiner Frau und den beiden Söhnen dabei unterstützt, jedes Jahr an der französischen Loire neue Wein-Höhepunkte zu kreieren. Schon seit neun Generationen ist die Familie auf dem Weingut Saget La Perrière beheimatet. Hier werden heute auf 240 Hektar Weine erzeugt, die das besondere Terroir der Loire auf eine unvergleichbare Art in den Fokus stellen. Die Sauvignon Blanc-Trauben aus Lagen wie Les Vaurigny und Les Roches haben viel Charakter und bringen die perfekte Balance aus Mineralität, Frucht und Eleganz mit. Ein sehr gutes Beispiel für die Künste von Saget La Perrière ist der Sancerre Mégalithe.

2018 SAGET LA PERRIÈRE SANCERRE MÉGALITHE

Sancerre AOP, Saget La Perrière

WEINBESCHREIBUNG

Der Maison Saget La Perrière gelingt es mit ihren zahlreichen Weingütern entlang der Loire, die Vielfalt der Terroirs perfekt widerzuspiegeln. Mégalithe, der »große Stein«, stammt aus einem von Feuerstein geprägten Boden, den der Sauvignon Blanc duftig und mineralisch einfängt. Ausdrucksstark, dennoch fein, komplex, rund und mit dem Duft reifer Früchte, einem Hauch Vanille und diesem ganz typischen Feuerstein-Ton.



Sauvignon



2030



8-10° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

»Sancerre gehört zweifelsohne zu den großen Weinen, die man getrunken haben muss, um sein Bild von Wein in den schönsten Farbe zu zeichnen.« Wein-Einkäuferin Romy Abagat

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

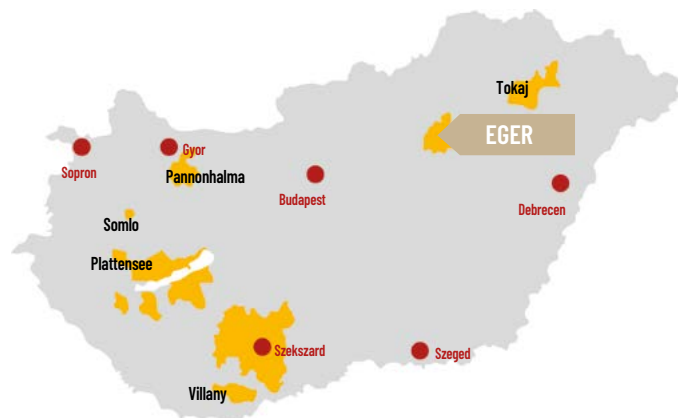
Den ersten Spargel sollten Sie auf jeden Fall mit diesem Wein genießen. Zwei Könige unter sich garantieren immer Hochgenuss.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die Weinbauregion **Eger** liegt im Norden Ungarns. Die Region ist seit der Steinzeit bewohnt. Im Frühmittelalter lebten hier germanische und slawische Stämme. Die gleichnamige Stadt ist eine der ältesten in Ungarn. Sie besitzt ein pittoreskes historisches Zentrum und der Stadtteil Almagyar beherbergt Gebäude der Eszterházy Hochschule. Angesehen ist Eger natürlich auch durch seine Weinbaugebiete und dem **Egri bikavér**, dem »Stierblut«. Wichtigste Rebsorte der Region ist der **Kékfrankos**, in Österreich Blaufränkisch genannt, in Deutschland auch unter dem Namen Lemberger bekannt.



Egri Borvár Bortermelő,
Inhaber des Weingutes

DAS WEINGUT

Das Weingut **Tóth Ferenc** ist ein Familienweingut, in dem seit Generationen Jung und Alt eng zusammenarbeiten und ihre Erfahrungen austauschen. So hat es sich einen sehr guten Ruf in Eger erarbeitet. Der Önologe Ferenc Tóth, geboren und aufgewachsen in Eger, ist Botschafter der Kadarka-Traube und Schöpfer des Weins Várvedő, was übersetzt »Verteidiger der Burg« heißt. In Anerkennung seiner Arbeit wurde Onkel Feri, wie der Gründer liebevoll genannt wird, zum »Winzer des Jahres in 2012 in Eger« gewählt.

2018 VÁRVÉDO EGRI BIKAVER SUPERIOR CUVÉE ROT

Eger, Weingut Tóth Ferenc

WEINBESCHREIBUNG

Diese Cuvée auf Basis von Blaufränkisch mit einem internationalen Blending von Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot ist ein tiefes, dunkles, fassgereiftes Vergnügen. Dafür verwendet das Weingut Fässer aus ungarischer Eiche. Bernáth-Ulcz Adél vom Central European Wine beschreibt den Wein so: »Ein ernsthafter Wein, für ernsthafte Menschen. In der Nase Gewürze, Tabak und Zeder. Weiche Säuren und samtige Tannine am Gaumen. Der ganze Charakter des Weines strahlt Wärme aus. Schokolade blitzt im Hintergrund auf. Ein Wein mit tollem Körper und sehr langem Abgang.«



Blaufränkisch, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot



2026



16-18° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Ungarn ist ein bedeutendes Weinland mit großer Historie. Neben dem Tokajer gibt es viele traditionelle Schätze zu entdecken, wie den Egri bikavér.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Genießen Sie diesen Wein zu Lebergerichten oder einem Schweinsbraten mit Zwiebel-Pfeffer-Jus und Petersilie.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Leichter Sommerwein oder gehaltvoller Roter? Im Valpolicella, östlich des Gardasees und nördlich von Verona findet man eine spannende Vielseitigkeit an Weinen. Man unterscheidet drei Anbaugebiete für **Valpolicella**: Valpolicella DOC, Valpolicella Valpantena DOC und Valpolicella Classico DOC. Bekannte rote DOCG-Weine aus der Gegend sind der köstlich süße Recioto della Valpolicella und der berühmte wie einzigartige **Amarone della Valpolicella DOCG**. Der zu den Spitzenweinen Italiens zählende Tropfen wird aus halbtrockneten Trauben gekeltert, aber komplett vergoren. Er hat einen Alkohol-Gehalt von zumindest 14 bis 16% Vol. und wird zumindest drei bis fünf Jahre in Holzfässern ausgebaut. Der trockene Wein hat eine tiefröte Farbe und einen fruchtigen Geschmack. Erzeugt wird er in einer klar umrissenen Zone im Veneto. Innerhalb des Amarone-Gebietes gibt es für das absolute Kerngebiet noch die Zusatzbezeichnung Classico.



Familie Cottini, Winzerfamilie und Inhaber der Villa Annaberta

DAS WEINGUT

Die **Familie Cottini** begann mit 20 ha. Mit der Linie Villa Annaberta hat sich Signora Cottini, Herz und gute Seele der Familie, einen Traum erfüllt. »Ich habe Wein immer als Ressource betrachtet, zu erhalten und zu verbessern. Diesem Land die Zukunft zu geben, die es verdient.«, sagt Annaberta Cottini. 1995 wurde der Weinkeller modernisiert und bereits nachhaltig auf Energieeinsparung und geringere Umweltbelastung ausgerichtet. Noch heute zählt er zu den ökologischsten Kellern Italiens – und das bei heute 140 ha in eigenem Besitz. Zum Umweltengagement von Villa Annaberta gehört auch der Einsatz von leichteren Flaschen, die mit erneuerbaren Energien hergestellt werden und die Verwendung von Verpackungen, deren Papier aus kontrollierter Forstwirtschaft (FSC-zertifiziert) stammt.

2019 VILLA ANNABERTA AMARONE

Amarone della Valpolicella DOCG, Familie Cottini

WEINBESCHREIBUNG

Kraft und Intensität, das sind die wesentlichen Attribute des Amarone. Der mächtige, beliebte Wein wird aus getrockneten, konzentriert aromatischen Trauben erzeugt. Das spürt man bereits im Duft, der Noten von getrockneter Frucht, Eichenholz und süßer Würze zeigt. Voll, komplex und mit seidigweichem Tannin ist der Geschmack, der mit seiner intensiven, dunklen Frucht lange, lange nachklingt.



DECANTER
WORLD WINE AWARD 2022

PLATINMEDAILLE

DECANTER
WORLD WINE AWARD 2022

97/100 PUNKTE

 2030

 16-18° C

 trocken

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Von 18.244 eingereichten Weinen bei den Decanter World Wine Awards 2022 wurden nur 163 Weine mit der besonderen Platin-Medaille ausgezeichnet. Amarone von Familie Cottini aus dem Jahrgang 2019 war einer von diesen außergewöhnlichen Weinen!

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Amarone passt auch nach dem Hauptgang perfekt zu Käse wie Gorgonzola oder zu einem Schokoladendessert.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

The New American Way of Wine: Südlich von San Francisco liegt das aufstrebende Weinbaugebiet **Monterey County**. Auf etwa 15.000 Hektar Rebfläche werden hier, im kühlen Klima an der kalifornischen Küste, Rebsorten wie **Chardonnay**, Chenin Blanc, Riesling und Gewürztraminer angebaut. Sie alle resultieren in köstlichen Weißweinen mit einem starken Terroir-Einfluss und komplexen fruchtigen Noten. Hinzu kommen einige Rotweine, von denen insbesondere die Pinot Noirs eine herausragende Qualität aufweisen. Im Monterey County gibt es mehrere AVAs (American Viticultural Area) wie etwa das Carmel Valley, San Lucas und Santa Lucia Highlands. Die AVA-Region Chalone ist besonders nennenswert, da sie als Kaliforniens Antwort auf das französische Burgund gilt. Hier herrschen ähnliche klimatische Bedingungen, weshalb Chardonnay und Pinot Noir besonders gut gedeihen.



James Ewart, International Winemaker

DAS WEINGUT

Das Weingut **Diora** ist nach den »goldenen« Hügeln benannt, die die Landschaft des San Bernabe Weinberge am südlichen Rand des Santa Lucia Gebirges einrahmen. Winemaker James Ewart weiß die Magie dieser Lage sehr zu schätzen. Sein nachsichtiger Stil fängt seit über 20 Jahren die Einzigartigkeit der Weinberge von Monterey ein. Strahlende Mittagssonne und erfrischende Brisen lassen in den Beeren komplexe Aromen heranreifen. Das Traubenmaterial aus den Santa Lucia Highlands ist gekennzeichnet von Zitrusaromen und großzügiger Frische. Mit dem Einsatz von Eichenholz werden die Weine um eine weitere Dimension ergänzt, um mit sensationellem Abgang atemberaubende Länge am Gaumen zu erzielen. Diora hat es geschafft einen charakteristischen Weinstil zu kreieren, der an Geschmack und Tiefe fast überbordend ist.

2020 DIORA »LA SPLENDEUR DU SOLEIL« CHARDONNAY

Monterey County, Diora Wines

WEINBESCHREIBUNG

»La Splendeur du Soleil« bedeutet übersetzt „Die Pracht der Sonne“. Eine Bezeichnung, die kaum besser zur Lage in Monterey passen könnte, aus der dieser Chardonnay stammt. So präsentiert sich der Weißwein vom Weingut Diora auch überaus reif und expressiv. Birne, Nektarine, Zitrusnoten und weiße Blumen dominieren die Nase. Am Gaumen auch geröstete Mandeln und eine Buttrigkeit, die auf das Durchlaufen des biologischen Säureabbaus hinweist. Superb!



MUNDUS VINI 2022

BESTER PRODUZENT USA

Chardonnay



2025



8-10° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Weine von den »goldenen Hügeln« wecken eine Euphorie, fast wie zu den Goldgräberzeiten im Westen der USA.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Besonders exquisit als Foodpairing ist eine Hecht-Lachs-Terrine, aber auch ein klassischer Caesar Salad ist mit diesem Chardonnay ein Genuss!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
