



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

**Ihre Adresse:**

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

HA289

**Achtung: Bei abweichender Lieferadresse bitte hier Ihre Lieferanschrift eintragen:**

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis je Fl.	Literpreis
	971760	Marciliano	€ 44,90	€ 59,87
	741767	Champagne Taittinger Prélude	€ 48,90	€ 65,20
	312241	Pettenthal Riesling GG	€ 27,90	€ 37,20
	701639	Twee Jonge Gezellen Grenache	€ 38,90	€ 51,87
	466084	Llicorella Vitis 60	€ 35,90	€ 47,87
	694975	Château Haut-Bellevue	€ 32,90	€ 43,87



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 4 • 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 [www.hawesko.de](http://www.hawesko.de). Die angegebenen Versandkosten und Kosten der Lieferservices gelten nur für Sendungen innerhalb Deutschlands. **AUSLANDSVERSENDUNGEN:** 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 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 <https://www.hawesko.de/service/lieferkonditionen>. Preise: Alle Preise verstehen sich ab Lager als (Brutto-) Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlicher 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 <https://www.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 Weinkartons enthalten 12/1 Flaschen, Sekt- und Champagnerkartons enthalten meist 6/1 Flaschen. Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) finden Sie auf [www.hawesko.de](http://www.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 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 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 [datschutz@hawesko.de](mailto: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 [www.hawesko.de/datschutz](http://www.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 letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Friesenweg 4, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: [info@hawesko.de](mailto: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 [www.hawesko.de/rechtliches/widerruf](http://www.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 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 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 Stemmahn, Friesenweg 4, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: [info@hawesko.de](mailto:info@hawesko.de), Handelsregistereintrag: HRB 99024, Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

## So erreichen Sie uns



JEDERZEIT auf [www.hawesko.de](http://www.hawesko.de)



PRAKTISCH mit der [Hawesko.de App](http://www.hawesko.de)



SCHRIFTLICH per E-Mail unter [service@hawesko-select.de](mailto:service@hawesko-select.de)



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



FOLGEN Sie uns

# 2018 PETTENTHAL RIESLING GG

## Rheinhessen, St. Antony

### DIE REGION

Es gibt Tage, da fühlt man sich in **Rheinhessen** ein kleines bisschen wie im Süden Italiens: Es ist wohlrig-warm, der Himmel tiefblau und in den Weinbergen sieht man immer wieder weiße, rundgemauerte Bauten, sogenannte Trulli, die hier seit dem 18. Jahrhundert als Schutz gegen das Wetter dienen – und die typisch für die italienische Region Apulien sind. In dem sonnigen Hügelland der größten deutschen Weinbauregion bauten auch schon die Römer Wein an, der vielfach exportiert wurde. Die Böden Rheinhessens sind vielfältig, das Klima ist gemäßigt. Diese Bedingungen eignen sich wunderbar für biologischen Weinanbau, da sich etwa Pilzkrankheiten seltener entwickeln. Inzwischen arbeiten daher viele Rheinhessen-Weingüter im Einklang mit der Natur. Wie in so vielen Weinregionen Deutschlands dominiert auch hier der Riesling – besonders gehaltvolle Exemplare stammen vom Roten Hang zwischen Nierstein und Nackenheim. Doch auch Grau- und Weißburgunder, Silvaner und Sauvignon Blanc gedeihen auf den nährstoffhaltigen Böden der Region. Seit einigen Jahren sind zudem rote Rebsorten, die in Rheinhessen eine pralle Charakteristik entwickeln, auf dem Vormarsch.



Dirk Würtz,  
Winzer und Geschäftsführer von St. Antony

### DAS WEINGUT

Das **Weingut St. Antony** ist als VDP-Weingut den höchsten deutschen Weinbaustandards verpflichtet und repräsentiert die hohe Qualität der Region. Seine Geschichte beginnt in einer Eisenhütte im Ruhrgebiet, benannt nach dem Schutzpatron der Bergleute: St. Antony. Als die Nachfrage nach Eisen in den 1920er Jahren nachließ, beschließen die Betreiber in den Weinbau rund um Nierstein zu investieren. Die Ergebnisse waren hervorragend und so werden auf dem Weingut nun seit 100 Jahren hervorragende, besonders feine Weine gekeltert. 2005 wurde es von der Familie Meier übernommen, die nochmal investierte und absolute Spitzenlagen rund um Nierstein erwarb, deren Kernstück der berühmte „Rote Hang“ ist. Geleitet wird das Weingut vom renommierten Winzer Dirk Würtz, der es mit Respekt vor der Natur, biodynamisch und unter Demeter-Richtlinien bewirtschaftet.

# 2018 PETTENTHAL RIESLING GG

Rheinhessen, St. Antony

## WEINBESCHREIBUNG

Pettenthal ist vom Verband deutscher Prädikatsweingüter (VDP) als Große Lage deklariert. Damit gehört sie zu den besten Weinlagen Deutschlands. Als Kernstück des Roten Hangs liegt sie oberhalb des Rheins. Ihr Boden besteht aus dem namensgebenden roten, eisenhaltigen Schiefer, der sich auch in diesem Wein mit einer besonderen Würze zeigt. Der nah gelegene Fluss reflektiert die ohnehin gute Sonneneinstrahlung und durch die Ausrichtung sind die Reben vor starken Winden geschützt. Hier wird ausschließlich Riesling angebaut. Dass die Sorte sich hier wohlfühlt, beweist dieses Große Gewächs eindrucksvoll. Hier wirbeln spannende Aromen von Kräutern und Gewürzen, Zitrus- und Steinfrüchten durcheinander, der Wein selbst zeigt sich voller Konzentration und Spannung, mineralisch-frisch, mit Grip und Zug. Trotz der Intensität ist er überraschend leichtfüßig. Grandios!

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Das Weingut St. Antony selbst ist hochdekoriert. Auch dieser Riesling wurde mit hervorragenden 94 Punkten von Falstaff ausgezeichnet.



FALSTAFF

94/100 Punkte

Riesling



2013



9°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser würzige Riesling ist ein wunderbares Pendant zu deftigen Gerichten. Probieren Sie ihn zu einer Kalbsleber-Pastete oder zu Wildgeflügel.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

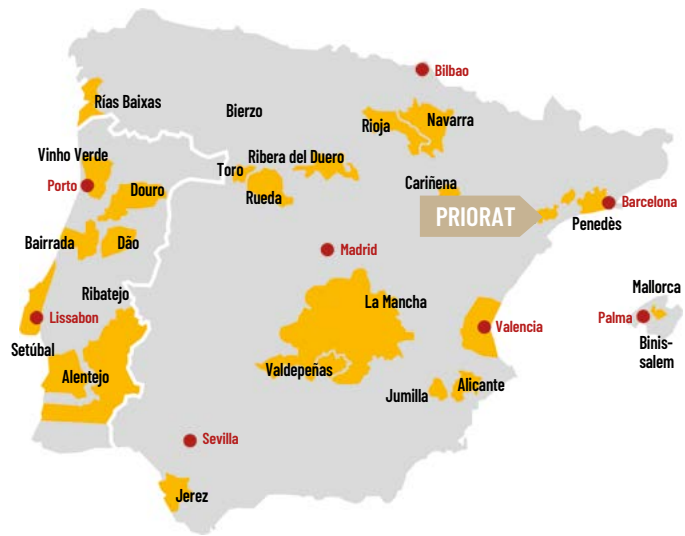
---

---

---

**DIE REGION**

Vom Himmel herabsteigende Engel verhalfen der Region **Priorat** zu ihrem Namen. Zumindest die Geschichte davon. Denn aufgrund dieser Legende ließen sich in der Gegend westlich von Tarragona Kartäusermönche nieder und gründeten im 12. Jahrhundert das Kloster Priorato de Scala Dei. Dass sie dort Engel fanden, ist fragwürdig. Ganz sicher fanden sie im Priorat jedoch hervorragende Bedingungen für den Weinbau, den sie in der abgelegenen Region über die kommenden Jahrhunderte erfolgreich betrieben. Mit der Auflösung des Klosters im 19. Jahrhundert und der Reblausplage kam der Weinbau jedoch weitestgehend zum Erliegen. Erst einige junge und visionäre Winzer entdeckten in den 1980er Jahren das Priorat-Potential wieder und sahen ihre Chance in den extrem steilen Terrassen, der sehr kargen und trockenen Region. Das Besondere im Priorat sind die Schieferböden, auf denen hier überwiegend Rotweinsorten wie **Garnatxa** und **Cariñena**, auch **Mazuelo** genannt, wachsen. Auch internationale Sorten wie **Cabernet Sauvignon**, **Merlot**, **Pinot Noir** und **Syrah** gedeihen hier.



Winemaker Jordi Puxeu

**DAS WEINGUT**

1942 wird mit einem feierlichen Festakt im Theater Fortuny in Reus der landwirtschaftliche Genossenschaftsverband der Provinz Tarragona „Unión de Cooperativas del Campo de la Provincia de Tarragona“ (UTECO) gegründet. Ziel ist es, die Landwirte der Region zu vereinen und ihnen eine starke Stimme zu verleihen. Daran hat sich bis heute nichts verändert, auch wenn der Genossenschaftsverband in dieser Form nicht mehr besteht. In den 1960er Jahren geht die Kellerei Cellers Unió aus dem scheidenden Verband hervor und eint bis heute die Interessen ihrer Winzerinnen und Winzer innerhalb Kataloniens. An oberster Stelle stehen bei Unió ihre Mitglieder, denn die sind es, die tagtäglich mit ihrer Arbeit den Grundstein für hervorragende Weine legen. Einen respektvollen Umgang mit der Natur sind dabei selbstverständliche Werte ihrer nachhaltigen Landwirtschaft.

# 2016 LLICORELLA VITIS 60

Priorat DOPa, Unió Origen

## WEINBESCHREIBUNG

Llicorella – was so wohlklingend über die Lippen rollt, ist die Bezeichnung für den charakteristischen Schiefer der Region Priorat. Vulkanischen Ursprungs changieren die Böden zwischen Rotbraun, Grau und Schwarz und lassen die Landschaft oft karg und unwirklich erscheinen. Der poröse Boden lässt die Reben jedoch extrem tief wurzeln, um an das begehrte Wasser in der trockenen Gegend zu gelangen. Dennoch: Die Ausbeute an Trauben pro Stock ist so gering wie in kaum einer anderen Gegend auf der Welt. Das macht die Weine umso begehrter, schließlich überzeugen sie mit einer enormen Konzentration. Dieser Wein ist ein wohlschmeckendes Beispiel. Von 60 Jahre alten Reben zeigt er sich kraftvoll, reif, mit satten Tanninen und herrlichen Fruchtnoten von Waldbeeren. Die mineralische Note ist unverkennbar und verleiht ihm eine lebendige Note.

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen Wein finden Sie ausschließlich bei HAWESKO.



WINE ENTHUSIAST

93/100 Punkte

Garnacha, Mazuelo



2028



18°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser kraftvolle Rotwein passt natürlich hervorragend zu würzigen Fleischgerichten. Aber auch zu reifem Blauschimmelkäse ist er ein Genuss.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

# CHAMPAGNER TAITTINGER PRÉLUDE

Champagne Grand Cru AC, Taittinger

FRANKREICH 1

## DIE REGION

Die **Champagne** zählt zu den berühmtesten Weinbaugebieten der Welt. Das Terroir in dieser Gegend ist besonders geeignet, um Schaumweine auf Weltklasse-Niveau herzustellen. Aufgrund des kühlen nördlichen Klimas behalten die Trauben eine frische und lebendige Säure bei moderatem Alkoholgehalt. In der Champagne ist die Flaschengärung für die Herstellung schäumender Weine entdeckt und weiterentwickelt worden. Heute ist die Herkunftsbezeichnung geschützt, um die Einzigartigkeit des Champagners zu wahren. Zugelassen für die Erzeugung von Champagner sind **Pinot Noir**, **Pinot Meunier** und **Chardonnay** sowie wenige weitere selten vorkommende Sorten. Ihren spezifischen Charakter erhalten die Weine durch die stark kalkhaltigen Böden der Champagne. Etwas Besonderes ist, dass der typische Champagner eine Cuvée von Trauben mehrerer Weinberge, mehrerer Rebsorten und mehrerer Jahre ist. Die große Kunst, diese Weine zusammenzuführen, nennt man Assemblage.



Clovis Taittinger,  
Generaldirektor von Taittinger

## DAS WEINGUT

Die meisten bekannten Häuser der Champagne, die sogenannten Grandes Marques, befinden sich heute im Besitz von Luxusunternehmen. Bei **Taittinger** ist das anders. Im Firmensitz in Reims am Place Saint-Nicaise leiten Pierre-Emmanuel Taittinger als Ehrenpräsident, seine Tochter Vitalie als Vorsitzende und der Sohn Clovis als Generaldirektor die Geschicke des Hauses. Es wurde 1734 als Champagne-Fourneaux-Forest gegründet. Im Ersten Weltkrieg lernte der aus Lothringen stammende Soldat Pierre-Charles Taittinger das Haus kennen, kehrte nach dem Krieg zurück und konnte es 16 Jahre später zusammen mit seinem Schwager erwerben. Im Laufe des letzten Jahrhunderts erweiterte die Familie den Grundbesitz auf beeindruckende 300 Hektar Weinberge. Damit kann sie die Grundlage der Qualität ihrer Champagner schon im Weinberg festlegen. So hat sich Champagne Taittinger einen Spitzenplatz in dieser berühmten Region erworben.



# CHAMPAGNER TAITTINGER PRÉLUDE

Champagne Grand Cru AC, Taittinger

## WEINBESCHREIBUNG

Dieses feinperlige Erlebnis besteht aus Trauben aus den als Grand Cru eingestuften Gemeinden der Champagne. Hier kommt also das Beste zusammen, was diese besondere Region zu bieten hat. Der „Prélude“ ist eine Cuvée aus den Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir, die durch eine fünfjährige Lagerung zu perfekter Harmonie finden. Hellgelb mit blitzenden Reflexen funkelt der Champagner mit besonders feinen Perlen im Glas. Sein frischer, floraler Duft wird ergänzt durch mineralische Züge und einen Hauch von Zimt. Am Gaumen dominieren Zitrusfrüchte, gefolgt vom körperreichen Geschmack nach weißen Pfirsichen, der noch lange nachhallt. Hier sind Frische, Finesse und Komplexität perfekt vereint!

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Dieser Champagner beweist seine Exzellenz mit 92 Punkten, die er vom Wine Spectator verliehen bekommen hat.



WINE SPECTATOR

92/100 Punkte

Chardonnay, Pinot Noir



2026



10°C



Brut

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

„Prélude“ bedeutet Auftakt. Und genau dafür ist dieser Champagner perfekt: Zum Auftakt eines Abends, als Aperitif, zu Häppchen oder auch Vorspeisen mit Fisch oder Meeresfrüchten.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

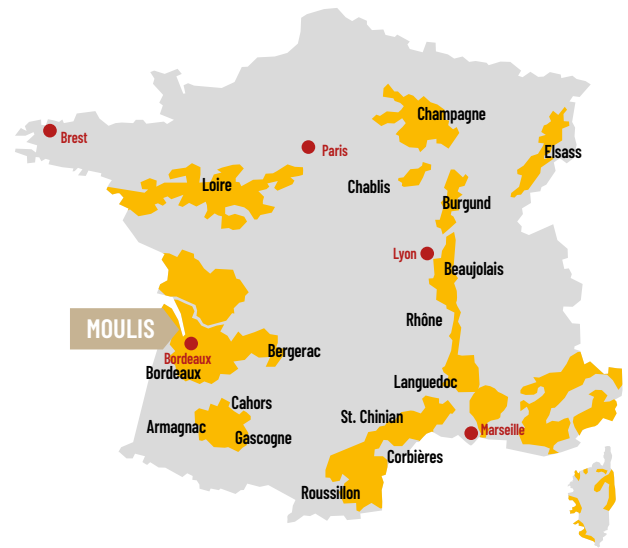


# 2015 CHÂTEAU HAUT-BELLEVUE

Moulis AOP, Château Haut-Bellevue

## DIE REGION

**Moulis** ist mit seinen gerade einmal knapp 600 Hektar die kleinste der berühmten Gemeinden des Haut-Médoc im Bordeaux. Vermutlich ist das auch der Grund, weshalb die Weine von Moulis weniger bekannt sind als etwa jene aus Pauillac und Margaux. Die Weinberge der Appellation Moulis verteilen sich über einen zwölf Kilometer langen Streifen, der an der breitesten Stelle gerade einmal zwei Kilometer misst. Dafür bietet Moulis abwechslungsreiche Bodenstrukturen – von tiefgründigem Kies bis hin zu lehmig-kalkigen Böden oder gar Pyrenäen-Gestein. Alle diese Bodenarten weisen einen hervorragenden Wasserabzug auf. Bei den Rebsorten dominieren die Klassiker der linken Uferseite **Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc** und **Merlot**. Auch **Petit Verdot** wird hier in kleinen Mengen angebaut. Moulis kann zwar keine Grand Cru Classés vorweisen, doch unter Fachleuten wird den besten Gütern der Region längst das Niveau klassifizierter Châteaux bescheinigt.



Alain und Corinne Roses,  
Besitzer von Château Haut-Bellevue

## DAS WEINGUT

Die Geschichte des Weinbaus am Atlantik wurde von jeher durch Handelshäuser bestimmt, die den Vertrieb der Bordelaiser Weine vorantrieben und forcierten. Eines der berühmtesten ist das **Maison Ginestet**, gegründet 1897 von Fernand Ginestet. Neben ihrem Engagement im „Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux“, der Vereinigung die die hohen Standards der Bordeaux-Weine kontrolliert, hat sich das Haus mit der Erzeugung hochwertiger Weine auch als Kellerei einen exzellenten Namen erarbeitet. Neben den eigenen Weinen sind einige klassifizierte Châteaux am rechten wie am linken Ufer der Gironde mit Ginestet assoziiert – darunter auch das **Château Haut-Bellevue**. Auf den Kies- und Kalk-Böden in der kleinen Appellation Moulis werden hier die fast 30 Jahre alten Reben gehegt und gepflegt. Die Lese erfolgt ausschließlich per Hand mit einer extremen Selektion. Nur rund 10.000 Flaschen werden hier jedes Jahr erzeugt.

# 2015 CHÂTEAU HAUT-BELLEVUE

Moulis AOP, Château Haut-Bellevue

## WEINBESCHREIBUNG

Dieser Bordeaux vom linken Ufer zeigt sich in der für die Region so typischen Rebusammensetzung aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot. Der Anteil für Merlot ist hier allerdings relativ hoch, was dem Wein eine besonders intensive Fruchtnote verleiht. Schon in der Nase ist er aromatisch mit Noten von Schwarzen Johannisbeeren und einer feinen Lakritzwürze. Im Mund zeigt er dann seine saftige und runde Art. Hier eckt nichts an, es ist ein runder und dichter Wein, harmonisch und lang. Im Abgang ebenfalls dunkle Frucht und ein paar Anklänge von Schokolade und Kaffee – ein wunderbarer Abschluss und ein wirklich ausbalancierter Bordeaux.



JAMES SUCKLING

93/100 Punkte

**Cabernet Sauvignon, Merlot,  
Petit Verdot**



2028



18°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Passt zu würzigem Fleisch wie Lammkoteletts mit geschmorter Paprika oder einem Waldpilz-Risotto.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Dieser Wein wurde mit hervorragenden 93 Punkten von James Suckling ausgezeichnet.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

**DIE REGION**

Wenn man an italienische Weinregionen denkt, dann wäre **Umbrien** auf der Bekanntheitskala wahrscheinlich nicht unter den Top Ten. Gelegen in der Mitte des Landes besitzt sie keinen Zugang zum Meer. Doch dafür gibt es in Umbrien eine über 3000 Jahre zurückreichende Weinbautradition. Die Region wird oft als „das grüne Herz Italiens“ bezeichnet. Hügel, Berge und Seen formen eine herrliche Landschaft, die mit unterschiedlichen Bodenstrukturen vielen Rebsorten ein Zuhause bietet. Trotz der Entfernung zum Meer weht stets ein frischer Wind, der die Reben in den sonnigen Sommern kühlt und hervorragend reifen lässt. Einer der berühmtesten Weine Umbriens ist der Orvieto – angeblich wollte Papst Gregor der XIV. mit dem Weißwein aus u.a. **Trebbiano** und **Grechetto** nach seinem Tod gewaschen werden. Bei den Rotweinen dominieren Rebsorten wie **Sangiovese**, **Montepulciano** und **Canaiolo** aber auch internationale Sorten wie **Cabernet Franc**, **Cabernet Sauvignon** und **Merlot**, die sich hier ebenfalls wohlfühlen.



Dominga, Marta und Enrica Cotarella,  
Besitzerinnen von Famiglia Cotarella

**DAS WEINGUT**

Die Brüder Riccardo und Renzo Cotarella haben den italienischen Weinbau auf seinem Weg ins 21. Jahrhundert wesentlich gestaltet und geprägt. Riccardo hat sich weit über die Grenzen Italiens hinaus als „Mr. Merlot“ einen Namen gemacht. Er und sein Bruder zählen zu berühmten und begehrten Beratern in der gesamten Weinwelt. Ihre Liebe zum Wein und ihr Wissen haben die beiden an ihre Kinder weitergegeben. Mittlerweile lenkt das Töchter-Trio Dominga, Marta und Enrica Cotarella die Geschicke der **Familie Cotarella** im grünen Herzen Mittelitaliens. Die **Tenuta Marciliano** in Umbrien ist eines von mehreren Spitzengütern, die die Cotarellas sehr erfolgreich bewirtschaften. Die Familie legt enormen Wert auf Herkunft und die Lagen ihrer Weinberge – dafür sind sie stets auf der Suche. Es bleibt gespannt, was die dritte Generation der Cotarellas noch bereithält.

# 2017 MARCILIANO

Umbria IGP, Famiglia Cotarella

## WEINBESCHREIBUNG

Wer es einmal gewagt hat, seine Haut mit einer Lehmpackung zu bedecken, kann es bestätigen: Man fühlt sich erfrischt, die Haut ist genährt und tiefenentspannt. Genauso ergeht es den Reben in Umbrien, aus denen der Marciliano gewonnen wird. Die nährstoffreichen Lehm-Kalkböden rund um die kleine Gemeinde Montecchio spenden dieser Cuvée aus den internationalen Sorten Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc ihre Geschmeidigkeit und Finesse. In der Farbe zeigt sie sich tiefrot-violett. Warm legen sich Aromen von Brombeeren und eine dezente Würze an den Gaumen, die Tannine sind saftig und verleihen dem Wein, trotz seiner Kraft, eine schöne Lebendigkeit. Luca Maroni verleiht diesem Wein 98 Punkte. Wir verstehen warum!

## WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

„Die Leidenschaft für italienische Weine liegt in der DNA der Familie Cotarella. Sie sind immer auf der Suche nach Perfektion. Und das schmeckt man!“  
Svenja Nickel, Einkäuferin Italien



LUCA MARONI

98/99 Punkte

ROBERT PARKER

94/100 Punkte

**Cabernet Franc,  
Cabernet Sauvignon**



2029



18°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein klassisches Ragù mit Penne passt hervorragend zu diesem kräftigen Rotwein.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

# 2019 TWEE JONGE GEZELLEN GRENACHE

## WO Western Cape , Twee Jonge Gezellen

### DIE REGION

Das **Western Cape** ist eine der fünf großen geographischen Einheiten im Weinland Südafrika. Das Gebiet erstreckt sich an der Südspitze des Landes und ist geprägt von der Nähe zum Atlantik im Westen und zum Indischen Ozean im Osten. Innerhalb des Western Capes liegen diverse Weinbaubereiche, in denen wiederum kleinere Districts bestimmte Gebiete abstecken. **Tulbagh** ist so ein District, gelegen innerhalb der Coastal Region, nordöstlich von Kapstadt. Von drei Seiten ist Tulbagh mit über 2.000 Meter hohen Bergen umgeben, deren Gipfel im Winter schneebedeckt sind. Das Klima im Sommer ist hingegen heiß und trocken, wobei die Temperaturen in dem gebirgigen Gebiet nachts fallen. Neben Südafrikas Paradiesorte **Chenin Blanc** und anderen Weißweinsorten wie **Colombard** und **Sauvignon Blanc**, werden hier auch vermehrt rote Rebsorten wie **Pinotage**, **Grenache**, **Syrah** oder **Cabernet Sauvignon** angebaut. Die Region ist ebenfalls für Süßweine sowie exzellente Schaumweine bekannt.



Barbara Melck,  
Önologin bei Twee Jonge Gezellen

### DAS WEINGUT

**Twee Jonge Gezellen** bedeutet übersetzt aus dem Holländischen: zwei junge Gesellen. Ob es wirklich zwei Gesellen waren, die im Jahr 1710 nördlich der Stadt Tulbagh die ersten Weinstöcke pflanzten, kann nicht abschließend geklärt werden. Klar ist allerdings, dass das Weingut mittlerweile von der Familie Krone geführt wird und es zu den ältesten Familienweingütern in Südafrika zählt. Auf Twee Jonge Gezellen wurde in den 1950er Jahren die erste Kaltvergärung des Landes durchgeführt – revolutionär für Südafrika! Neben hervorragenden Stillweinen produziert die Familie auch elegante Schaumweine, die nach klassischer Flaschengärung (Méthode Cap Classique) erzeugt werden. Vor allem diese Weine machen die Familie Krone international bekannt, ihre Stillweine sind hingegen ein Tipp der ganz besonderen Art.

# 2019 TWEE JONGE GEZELLEN GRENACHE

WO Western Cape , Twee Jonge Gezellen

## WEINBESCHREIBUNG

Wenn Sie sich diesen Wein einschenken, halten Sie das Glas einmal vor ein weißes Blatt Papier. Sie werden sehen: Das Rot ist sehr hell, fast ein bisschen durchsichtig. Das ist typisch für die Rebsorte Grenache. Doch eine helle Farbe sagt nichts über die Ausdruckskraft eines Weins aus – was dieses Exemplar eindrucksvoll beweist. Die handverlesenen Trauben stammen von typischen „Bush Vines“ der Piekenierskloof Hochebene. Mit ihren dicken Stämmen und den langen Wurzeln kommen die Buschreben besonders gut in trockenen Bedingungen zurecht. Und so zeigt sich auch dieser Wein enorm konzentriert mit einem komplexen Aroma. Feine Noten von Kirsche, Himbeere und dunkler Pflaume wechseln sich ab mit schwarzem Tee und einer leichten Holzwürze. Es ist ein Tanz, der sich immer wieder ein bisschen anders präsentiert. Mal saftig, mal kühl, dann wieder lebendig frisch, aber immer sehr geschmeidig und extrem elegant. Ein spannender Wein und ein tolles Grenache-Erlebnis!

## WEIN-KATEGORIE »TREND«

Die Rebsorte Grenache ist weltweit sehr verbreitet. In Deutschland läuft sie oft noch unter dem Radar und wird dann eher aus Spanien oder Frankreich getrunken. Doch was sie in Südafrika für ein Potential hat, zeigt dieser Wein.



**Grenache**



2029



18°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie diesen Wein zu Mousse au Chocolat – er passt hervorragend zu dunkler Schokolade! Wenn es doch ein Hauptgericht sein soll: Lamm-Tajine mit Granatapfelkernen.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---