

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

Ihr aktuelles Paket mit VIP-Weinen nimmt Sie mit auf eine spannende Reise zu einigen der besten Winzer und Weingüter Europas.

In Deutschland starten wir mit dem **Charlotte Pinot Noir Grande Réserve** von Markus Pfaffmann aus der Pfalz. Weiter geht es nach Österreich zu Roman Pfaffl. Hier erwartet Sie mit der **Heidrom Grand Reserve Cuvée Rot** eine klassische Bordeaux-Komposition, ausgebaut in französischer Eiche.

Nächster Stopp ist tatsächlich Bordeaux, genauer: Saint-Estèphe und das **Château de Pez** mit seinem noblen Grand Vin. Noch weiter gen Süden führt die Reise an den Fuß der Pyrenäen für **Les Clos de Paulilles Cap Bear**, einen außergewöhnlichen Grenache Gris.

Auf dem Weg nach Italien machen wir Halt, um die wunderbare **Champagne Château de Bligny Grande Réserve** zu kosten. Zu guter Letzt geht es zu Familie Cotarella in Umbrien, die den eleganten **Roccia Piana Chardonnay** für uns bereithält.

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)



Online:
hawesko.de



per App:
hawesko.de/app



per Post:
mit Bestellschein



per Telefon:
04122 50 45 48
(Mo.-Fr. 9-17 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
	338 373	Château de Pez	€ 43,90	€ 58,53
	873 213	Heidrom Grand Reserve Cuvée Rot	€ 39,90	€ 53,20
	299 397	Charlotte Pinot Noir Grande Réserve	€ 22,90	€ 30,53
	224 509	Les Clos de Paulilles Cap Bear	€ 38,90	€ 51,87
	470 178	Champagne Château de Bligny Grande Réserve	€ 48,90	€ 65,20
	877 124	Roccia Piana Chardonnay	€ 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 • 22783 Hamburg

Unsere Lieferkonditionen

Je Lieferadresse gilt:

 **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 € 4,90 Versandkosten**

Nähere Informationen zu unseren Premium-Lieferservices, Termin-Lieferung, Paket-Service sowie Auslandsversendung finden Sie unter www.hawesko.de/service/lieferkonditionen

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Geltungsbereich: Für alle Bestellungen aus diesem Werbemittel gelten die nachfolgenden AGB. **2. Vertragsschluss:** Die Darstellung der Produkte im Katalog stellt kein rechtlich bindendes Angebot, sondern eine unverbindliche Ansicht dar. Durch Absenden des Bestellscheins oder durch telefonische Bestellung geben Sie eine verbindliche Bestellung ab. Die Bestätigung des Zugangs Ihrer Bestellung erfolgt bei Online-Bestellungen per E-Mail unmittelbar nach Eingang Ihrer Bestellung. Diese Bestelleingangsbestätigung stellt keine Annahme Ihres Angebotes dar. **3. Zahlarten:** Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), PayPal und Lastschriftverfahren. Wenn Sie per Kreditkarte, Vorkasse oder PayPal zahlen, kommt der Kaufvertrag mit Ihrem Erhalt der Bestellbestätigung zustande. Bei allen anderen Zahlarten kommt der Kaufvertrag zustande, sobald Sie unsere Versandbestätigung per E-Mail erhalten; spätestens jedoch, wenn Sie die Ware erhalten. Die Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen nach Lieferung und Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar. Bei Erstbestellungen, abweichender Lieferanschrift, je nach Höhe des Kaufbetrags, bei offenen Rechnungen und je nach Bonität behalten wir uns vor, einzelne Zahlungsarten abzulehnen. Wenn Sie sich im Hinblick auf eine an uns zu zahlende Forderung im Zahlungsverzug befinden, behalten wir uns vor, ab der zweiten Mahnstufe als Ersatz für den entstandenen Schaden bis zu 4,17 € als Verzugschaden zu berechnen. Ihnen steht jeweils der Nachweis frei, dass uns kein oder nur ein geringerer Schaden entstanden ist. Im Übrigen können wir gesetzliche Verzugszinsen in Höhe von fünf Prozentpunkten über dem Basiszinssatz der Europäischen Zentralbank berechnen. Die Zahlung von Abo-Lieferungen (Hawesko Select) per Kreditkarte ist aufgrund der Umsetzung der PSD2-Zahlungsrichtlinie nur bei der ersten Bestellung möglich. Die Folgelieferungen werden als Kauf auf Rechnung abgewickelt. Lastschrift: Mit Abgabe der Bestellung erteilen Sie uns ein SEPA-Lastschriftmandat. Die Kontobelastung erfolgt, nachdem Sie die Ware erhalten haben. PayPal: Um den Rechnungsbetrag über den Zahlungsdienstleister PayPal (Europe) S.à r.l. et Cie, S.C.A., 22-24 Boulevard Royal, L-2449 Luxembourg („PayPal“) bezahlen zu können, müssen Sie bei PayPal registriert sein, sich mit Ihren Zugangsdaten legitimieren und die Zahlungsanweisung bestätigen. Weitere Hinweise erhalten Sie im Bestellvorgang. Kreditkarte und Miles & More: Bei Zahlung per Kreditkarte und bei der Einlösung von Miles & More Prämienmeilen wird Ihr Konto sofort belastet. Dadurch kommt der Vertrag mit uns zustande. **4. Vertragssprache, Vertragstextspeicherung:** Wir speichern den Vertragstext und senden Ihnen die Bestelldaten und unsere AGB per E-Mail oder mit Auslieferung der Ware zu. Sie stimmen zu, dass die vertragsbezogene Kommunikation in elektronischer Form, z.B. per E-Mail, erfolgen kann. Ihre Bestelldaten sind aus Sicherheitsgründen nicht mehr über das Internet zugänglich. Ein Vertragsschluss ist in deutscher Sprache möglich. **5. Preise, Lieferbedingungen und Versandkosten:** Preise: Alle Preise sind in Euro und verstehen sich ab Lager als (Brutto)-Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwert-, Sekt- und Branntweinsteuer. Die Mehrwertsteuer wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig – gleich in welchen Medien dargestellt. Lieferbedingungen: Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25 und nur im Versandwege. Bei HAWESKO zahlen Sie in der Regel eine Versandkostenpauschale in Höhe von € 4,90 für die Lieferung an eine deutsche Anschrift. Nähere Informationen zu den Lieferkonditionen und Bestimmungen zu ggf. anfallenden Versandkosten erfahren Sie unter www.hawesko.de/service/lieferkonditionen. 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. **6. Eigentumsvorbehalt:** Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. **7. Widerrufsrecht:** Verbrauchern steht das gesetzliche Widerrufsrecht, wie in der Widerrufsbelehrung beschrieben, zu. Unternehmern wird kein freiwilliges Widerrufsrecht eingeräumt. Widerrufsbelehrung: 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 504433, Fax: 04122 504477, 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 verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Sie können es auf www.hawesko.de/rechtliches/widerruf abrufen. 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, günstigere 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. Sie packen die unangebrochene Ware versandfertig. Wir tragen die Kosten der Rücksendung. Ende der Widerrufsbelehrung. Besonderheiten zu Ihrem 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). **8. Gewährleistung:** Es gelten die gesetzlichen Bestimmungen. **9. Haftung:** Ansprüche des Kunden auf Schadenersatz sind – gleich aus welchem Rechtsgrund – ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schadenersatzansprüche des Kunden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers, der Gesundheit oder aus der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten (Kardinalpflichten) sowie die Haftung für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung von Hawesko, deren gesetzlichen Vertretern oder Erfüllungsgehilfen beruhen. Wesentliche Vertragspflichten sind solche, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglichen und auf deren Einhaltung der Kunde vertraut hat und vertrauen durfte. **10. Jugendschutz:** 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. **11. Datenschutz:** Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie auf www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH. Geschäftsführung: Alex Kim, Nicolas Tantzén, Souha Arbach, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, 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](http://www.hawesko.de/app)



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



PERSÖNLICH unter **Tel. 04122 50 45 48** (Mo.-Fr. 9-17 Uhr)



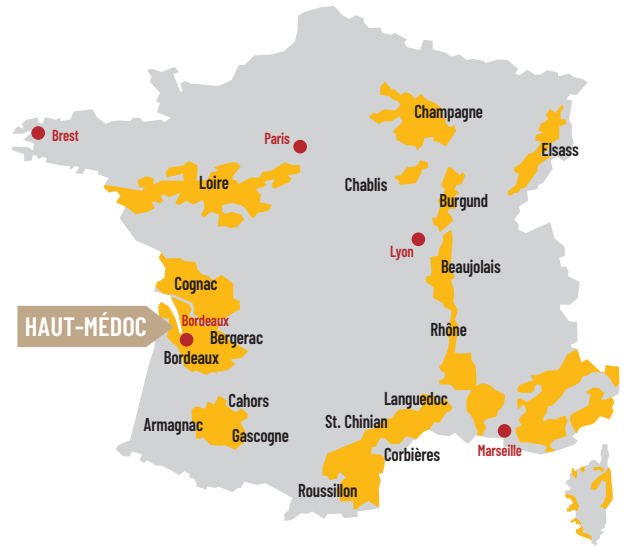
FOLGEN Sie uns

2022 CHÂTEAU DE PEZ

Saint-Estèphe AOP, Château de Pez

DIE REGION

Saint-Estèphe ist eine der sechs Gemeinden, die zum Haut-Médoc zählen, aber jeweils als eigene Appellation gelten. Es liegt ganz im Norden des Gebiets am Mündungstrichter der Gironde und umfasst knapp 1.400 Hektar Rebfläche. Hier herrschen kieselig-lehmige und kalkhaltige Böden vor, unterlegt von einer eisenhaltigen Steinschicht. Neben **Cabernet Sauvignon** und anderen Sorten wird in Saint-Estèphe zu einem großen Teil **Merlot** angebaut. Die Sorte dominiert in den Cuvées, die im Vergleich zu Weinen aus den anderen fünf Appellationen des Haut-Médoc als besonders tanninreich, dunkel und langlebig gelten und sich durch einen akzentuierenden Säureerv auszeichnen.



Winemaker
Nicolas Glumineau

DAS WEINGUT

Seit dem Jahr 1452 werden auf den Weinbergen von **Château de Pez** Reben kultiviert. Die wechselreiche Geschichte des Weinguts hat nichts an der großen Qualität der Weine geändert. Ganz im Gegenteil: Es zählt als „Cru Bourgeois Exceptionnel“ klassifiziertes Château zur Elite im französischen Weinbau. Nach der Gründerfamilie des Adligen Jean de Biscois übernahmen im 16. Jahrhundert die Eigener von Château Haut-Brion die wichtigste, prägende Zeit bis zur Französischen Revolution. Seit nunmehr über dreißig Jahren gehört das Weingut zur Roederer Collection, geleitet von Nicolas Glumineau als General Manager. Gemeinsam mit seinem Team legt er den Fokus auf das unvergleichliche Terroir in Saint-Estèphe – für Weine, die mit modernem, elegantem Charakter begeistern.

2022 CHÂTEAU DE PEZ

Saint-Estèphe AOP, Château de Pez

WEINBESCHREIBUNG

Nobel, elegant, tief und klassisch: So beschreibt Château de Pez selbst seinen »Grand Vin«. Und liegt damit genau richtig! Bereits der Duft lässt erahnen, welche feine Balance von Frucht und Mineralität den Genießer erwartet. Neben den reifen, dunklen Fruchtnoten des Cabernet Sauvignon wirkt Merlot mit seiner Würze sehr typisch besänftigend und ausgleichend. Dazu ein Hauch Lakritz, seidige Tannine und ein voller Körper – Harmonie pur vom Saint-Estèphe-Terroir! Außerdem war das Jahr 2022 ein fulminanter Jahrgang im Bordeaux, der Top-Qualität hervorbrachte – der Wein kann dadurch gerne noch einige Jahre im Keller reifen.



90-92/100 PUNKTE

ROBERT PARKER

93/100 PUNKTE

JAMES SUCKLING

**Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon, Merlot**



2035



18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Natürlich ist der Château de Pez vor allem immer solo ein Genuss. Aber ebenso gut macht er sich als Begleiter von einem Rinds-Ragout, lange geschmort in Rotweinsauce.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2022 HEIDROM GRAND RESERVE CUVÉE ROT

Trocken, Niederösterreich, Weingut Pfaffl

Die im Nordosten gelegene Region **Niederösterreich** ist das größte Bundesland der Republik Österreich und umfasst gleich acht der bekanntesten Anbauggebiete der Alpenrepublik. Rund 60 % aller österreichischen Weine werden hier produziert. Neben den Böden sorgt das besondere pannonische Klima für einzigartige Weine. Aus der ungarischen Tiefebene strömt warme Luft, aus dem Norden durchlüften kalte Winde die Weinberge. Die dortigen Rebsorten harmonisieren vortrefflich mit den steilen, von Urgestein geprägten Terrassen. In Niederösterreich herrschen die weißen Rebsorten mit rund 75 % vor. Aus der Paraderesorte **Grüner Veltliner**, welcher nahezu die Hälfte des Gesamtertrags ausmacht, sowie dem **Riesling**, entstehen große Reserven. Aus **Welschriesling**, **Müller-Thurgau** und **Weißburgunder** werden meist trinkfreudige Alltagsweine hergestellt.



Roman Pfaffl Senior und Junior

DAS WEINGUT

Die **Pfaffls**, bestehend aus dem erfolgreichen Team Roman Pfaffl Senior und seiner Schwester Heidemarie Fischer sowie Roman Josef Pfaffl Junior, gehören zu den Stars im österreichischen Weinbau. Ihr Name ist bekannt geworden mit der Erzeugung bester Grüner Veltliner aus dem Weinviertel. Zusammen haben sie innerhalb der letzten Jahre eines der bedeutendsten Weingüter der Region geformt, dessen Weinberge sich über mehr als zehn Gemeinden erstrecken. In den letzten Jahren haben die Pfaffls ihr Interesse immer weiter auf die roten Sorten und speziell auf den Zweigelt und den St. Laurent ausgedehnt, mit denen sie ebenfalls viele Preise gewinnen. 2016 erhielt Pfaffl vom renommierten US-Weinmagazin »Wine Enthusiast« die Auszeichnung »European Winery of the Year«. »Kaum ein Weingut hat mehr dazu beigetragen, dem Grünen Veltliner weltweite Aufmerksamkeit zu verschaffen«, hieß es in der Laudatio.

2022 HEIDROM GRAND RESERVE CUVÉE ROT

Trocken, Niederösterreich, Weingut Pfaffl

WEINBESCHREIBUNG

Aus einem harmonischen Verschnitt der Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot wird die Heidrom Grand Reserve Cuvée Rot hergestellt. Das Ergebnis ist ein reichhaltiger und komplexer Rotwein, der auch den anspruchsvollsten Gaumen erfreuen dürfte. Würzige Anklänge von Vanille und Eiche begleiten die saftigen Aromen von Brombeeren, Kirschen und Pflaumen im Duft. Am Gaumen zeigt der Rotwein seinen vollmundigen und gut strukturierten Charakter. Fruchttige Aromen von Schwarzen Johannisbeeren und Schwarzkirschen bilden die solide Grundlage für herbe Noten von Gewürzen und zartbitterer Schokolade. Die kräftigen Tannine sind gut eingebunden und verleihen dem Wein sein glattes und seidiges Mundgefühl.



MUNDUS VINI 2025 &
BERLINER WINE TROPHY 2025 &
FRANKFURT INTERNATIONAL
TROPHY 2025

**BESTER PRODUZENT
ÖSTERREICHS**

Cabernet Sauvignon, Merlot



2029



18-19° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu den fruchtig-würzigen Noten des Rotweins harmonieren beispielsweise Gerichte wie knusprige Entenbrust an grünem Spargel auf einem aromatischen Soßenspiegel mit frischen Kräutern.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2021 CHARLOTTE PINOT NOIR GRANDE RÉSERVE

Trocken, Pfalz, Weingut Karl Pfaffmann

DIE REGION

Durchzogen von der Deutschen Weinstraße ist die Pfalz ein beliebtes Ziel für Weinausflüge und -urlaube. Bis zu 2000 Stunden jährlich strahlt die Sonne auf die Pfälzer Weinparzellen hinab. Die Berge schützen vor Kaltlufteinbrüchen, sodass hier beinahe mediterranes Klima herrscht, was die Weine wunderbar reif und saftig werden lässt. Doch nicht nur das Klima, auch die diversen Bodenstrukturen sind ein Grund, warum die Pfalz eine bunte Palette an interessanten Rebsorten bietet. Bei den Weißen spielt Riesling eine tragende Rolle, doch auch **Weiß-** oder **Grauburgunder** fühlen sich überaus wohl, genauso wie **Scheurebe** und **Traminer**. Der Einfluss des nah gelegenen Frankreichs zeigt sich ebenfalls: Rote Sorten wie **Cabernet Sauvignon**, **Merlot**, **Pinot Noir** oder **Syrah** werden gerne gepflanzt und sowohl reinsortig als auch als Cuvée angebaut.



Marion und Markus Pfaffmann mit ihrer Familie

DAS WEINGUT

Auf dem Familienweingut **Karl Pfaffmann** in Walsheim wird mittlerweile in dritter Generation Weinbau betrieben. Die Weitergabe und das Teilen von Erfahrungen und Wissen über die Weinberge und das Terroir stehen dabei an erster Stelle. Für Marion und Markus Pfaffmann, die das Weingut heute leiten und lenken, beginnt der Weg eines Top-Weins im Weinberg. Strenge Ertragsreduzierung und Handarbeit sind dabei wichtige Maßnahmen, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Auch nachhaltiger Weinbau ist den Pfaffmanns wichtig: Reduktion von CO₂-Emissionen und die Steigerung der Biodiversität sowie verantwortungsbewusstes Handeln mit Mitarbeitern und Lieferantinnen sind auf dem Weingut selbstverständlich.

2021 CHARLOTTE PINOT NOIR GRANDE RÉSERVE

Trocken, Pfalz, Weingut Karl Pfaffmann

WEINBESCHREIBUNG

Charlotte ist der edelste Spätburgunder, den Markus Pfaffmann auf seinem Weingut in Walsheim macht. Extreme Ertragsreduzierung, lange Maischegärung und behutsamer Ausbau im Barrique ergeben einen unglaublich intensiven Wein. Noten von dunklen Kirschen, Pflaumen und Schokolade paaren sich mit sanften Vanille-, Karamell- und Mokkatönen zu einer grandiosen Gesamtkomposition. So viel Pinot Noir-Fülle ist einmalig!



Pinot Noir



2029



16-18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Lassen Sie den fulminanten Pinot Noir am besten ganz für sich wirken. Soll er Speisebegleiter sein, empfehlen wir ihn zu einer Wildterrine mit Pilzen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

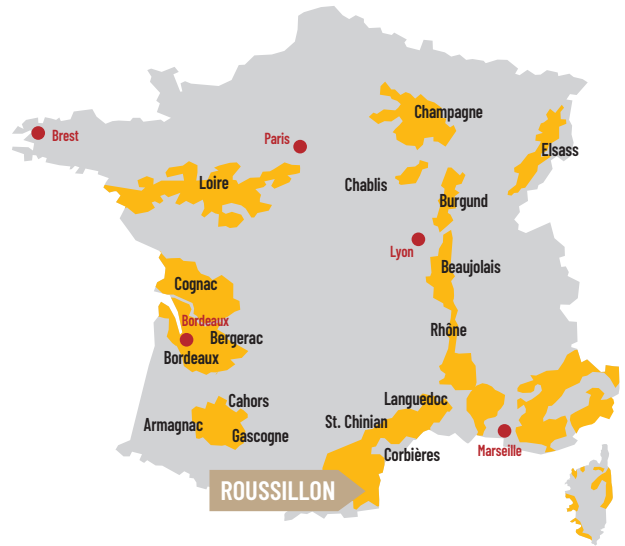
2024 LES CLOS DE PAULILLES CAP BEAR

Collioure AOP, Domaine Cazes

FRANKREICH 1

DIE REGION

Direkt an der Grenze zu Spanien, am Fuße der Pyrenäen, liegt **Collioure**. Die kleine Appellation im **Roussillon** umfasst nur etwa 430 Hektar Rebfläche. Ursprünglich ist sie als Rotweingebiet bekannt, außerdem werden in der gleichen Region unter dem Namen Banyul Likörweine erzeugt. Seit 2003 sind für Collioure auch weiße Rebsorten zugelassen, allen voran **Grenache Blanc** und **Grenache Gris**, die oft mit kleineren Teilen **Marsanne**, **Roussanne** oder **Viognier** cuvettiert werden. Sie stehen auf den steil zum Mittelmeer abfallenden Hängen und ergeben auf den trockenen, kargen Böden oft nur geringe Erträge. Dank des sonnigen, heißen Klimas gelangen die Trauben zu voller Reife.



Winemaker
Lionel Lavail

DAS WEINGUT

Les Clos de Paulilles ist eines der wichtigsten – und besten – Weingüter der Region Collioure. Es gehört seit 2012 zur Maison Cazes, die seit der Gründung im Jahr 1895 durch Michel Cazes für hervorragende Weine aus dem Roussillon steht. Bereits seit nahezu 30 Jahren wird hier auf zertifiziert biodynamischen und ökologischen Weinbau gesetzt. Der Lohn sind einzigartige Terroir-Weine von außergewöhnlicher Qualität, die weltweit von Kennern und Liebhabern geschätzt werden. Das Team um Lionel Lavail bewirtschaftet auf Les Clos de Paulilles heute eine Fläche von etwas über 70 Hektar Weinbergen, die sich über wunderschöne Täler und Schiefer-Terrassenlagen mit Blick auf das Mittelmeer erstrecken.

2024 LES CLOS DE PAULILLES CAP BEAR

Collioure AOP, Domaine Cazes

WEINBESCHREIBUNG

Die Grenache Gris-Trauben für diesen Wein wurden auf unterschiedlichen Parzellen zum optimalen Reifezeitpunkt gelesen und in eiförmigen Betontanks ausgebaut. Das Material lässt eine ganz leichte Anreicherung mit Sauerstoff zu und sorgt zudem für einen natürlichen Strudel und somit für optimale Reifung auf der Hefe. Das Ergebnis ist geradezu packend mineralisch mit zarten Noten von weißen Pfirsichen und Grapefruit, reich und voll am Gaumen, dabei aber immer herrlich frisch. Mineralisch ist auch der lange Nachklang.



Grenache Gris



2030



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Wein vom Meer, für Speisen aus dem Meer: Genießen Sie den Grenache Gris zu Hähnchen-Filets, mariniert mit Kräutern der Provence, begleitet von knackig-frischem Salat.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

CHAMPAGNE CHÂTEAU DE BLIGNY GRANDE RÉSERVE

Brut, Champagne AC, Champagne G. H. Martel Collection

FRANKREICH 1

DIE REGION

Es ist die besondere geografische Lage, die Champagner, neben dem Verfahren (Méthode Traditionelle), welches heute in aller Welt für die Herstellung hochwertigen Schaumweins angewandt wird, tatsächlich einzigartig macht. Die nördliche Ausrichtung der **Champagne** führt dazu, dass die Grundweine zwar reif werden, jedoch vergleichsweise wenig Alkohol und eine für Schaumwein wichtige hohe Säure haben. Neben dem Klima ist es der Boden, der dem Champagner die individuelle Note verleiht. Die Champagne fußt auf Kalk- und vor allem Kreideboden, der dem Champagner eine einzigartige Mineralität verleiht. Eine der vielen Besonderheiten der Champagne ist die Zersplitterung der Region. Die Champagne teilt sich dabei in die Regionen Montaigne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs und Côtes des Bar auf.



Blick in die einzigartige Champagne

DAS WEINGUT

Als einziger Produzent in der Champagne trägt **Bligny** den Titel »**Château**«. Kein Wunder, verfügt es doch über eine einzigartige Geschichte. Errichtet wurde das Schloss 1773 von Marquis de Dampierre, dem auch die umliegenden Weinberge gehörten. Nach einer Zeit, in der die Reben nicht gepflegt worden waren, übernahm Baron de Cachard 1907 das Château. Der Winzer aus der Ardèche erweiterte die Rebflächen und begann, Schaumwein zu produzieren. Aber auch diese Blütezeit währte nur kurz. Erst 1999, mit dem Erwerb des Betriebs durch Familie Rapeneau, begann der wahre Aufstieg. Dank des intensiven Engagements der Familie, der Investitionen nicht nur in die Restaurierung des Schlosses, sondern auch in die Modernisierung des Kellers, steht Bligny heute für herausragende, exzellente Champagner.

CHAMPAGNE CHÂTEAU DE BLIGNY GRANDE RÉSERVE

Brut, Champagne AC, Champagne G. H. Martel Collection

WEINBESCHREIBUNG

Die Grande Réserve des Hauses Château de Bligny vereint Chardonnay und Pinot Noir zu einem überaus eleganten und sehr klassischen Schaumwein der Prestige-Region. Im Duft zeigen sich die typischen Aromen von reifer Birne, Aprikose und Veilchen sowie Noten von Nuss und Brioche. Mit feiner Perlage kommt der Champagner an den Gaumen, der gesamte Eindruck ist cremig-weich und mündet in einen langen, mineralischen Abgang.



JAMES SUCKLING

94/100 PUNKTE

Chardonnay, Pinot Noir



2030



8-10° C



brut

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Meeresfrüchte sind es, die mit dem edlen Champagner bestens zusammenpassen. An erster Stelle natürlich Austern, frisch aus dem Meer, nur mit Zitrone beträufelt.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2024 ROCCIA PIANA CHARDONNAY

Umbria IGP, Famiglia Cotarella

ITALIEN 2

DIE REGION

Verlässt man die Toskana in Richtung Süden, erreicht man das malerische **Umbrien**, das ein vergleichbares Klima und eine ähnliche Bodenstruktur aufweist. Die Weinberge liegen einige hundert Meter über dem Meeresspiegel, was für die Rebstöcke von Vorteil ist: Die Kühle bringt viel Finesse und aromatische Kraft in die Weine. Dennoch gibt es zur populären Toskana große Unterschiede: Umbrien produziert deutlich weniger Wein und zählt damit zu den kleineren Anbaugebieten Italiens. Bestockt sind die Flächen mit einer Vielzahl an Reben, von klassischen regionalen Sorten wie **Grechetto**, **Procanico** und **Trebbiano** bis zu international vertretenen Sorten wie **Chardonnay**. Rotweine werden hauptsächlich aus **Cabernet Sauvignon**, **Syrah** und – natürlich auch hier – **Sangiovese** erzeugt.



Riccardo 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 den berühmtesten und begehrtesten 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 Famiglia Cotarella in Mittelitalien. Die Familie legt enormen Wert auf die Herkunft ihrer Weine und die Lagen ihrer Weinberge – dafür sind sie stets auf der Suche nach neuen Terroirs. Es bleibt spannend, was die dritte Generation der Cotarellas noch bereithält.

2024 ROCCIA PIANA CHARDONNAY

Umbria IGP, Famiglia Cotarella

WEINBESCHREIBUNG

Rocca Piana ist Chardonnay pur, gewonnen von kalkhaltigen Böden, die für frische, lebendige Struktur sorgen und dem Wein feine Würze verleihen. Ausgebaut hat ihn Familie Cotarella zu einem großen Teil in gebrauchten Barriques, sodass er Tiefe und Komplexität gewinnen konnte, ohne jedoch vom Holz dominiert zu werden. Nach sechs Monaten Reife in diesen Fässern ist so ein Chardonnay entstanden, der mit Harmonie und Eleganz begeistert, ohne es an saftiger Frische fehlen zu lassen.



Chardonnay



2025



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der sanfte und doch frische Charakter des Chardonnays harmoniert gut mit cremigen Saucen, zum Beispiel einer klassischen Gorgonzola-Pasta oder einem Kalbsfrikassee.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
