

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

Ihr erstes HAWESKO Select VIP Paket für das neue Jahr hält sechs spannende Weine für Sie bereit! Freuen Sie sich auf eine feine Auswahl, die einen grandiosen Auftakt setzt.

Mit dabei ist der **Barolo Riserva** aus der Hand von Starwinzer Roberto Sarotto, ein Klassiker des italienischen Nordens. Tiefer im Süden, in Kampanien, entsteht auf dem Weingut Galardi der elegante, tiefe **Terra di Rosso**.

Aus Spanien steuert das renommierte Weingut Marqués de Murrieta seinen jungen, frischen Weißwein **Pazo de Barrantes** bei. Frankreich präsentiert den **Château Hospitalet Grand Vin Blanc** aus der Hand von Languedoc-Spezialist Gérard Bertrand, Deutschland ist mit dem **Bronzelack Riesling** vom Traditionsweingut Schloss Johannisberg vertreten, und aus dem fernen Australien haben wir den **Penfolds Bin 2 Shiraz Mataro** für Sie ausgewählt.

#### 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](https://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
	974 196	Sarotto Barolo Riserva	€ 40,00	€ 53,33
	841 579	Penfolds Bin 2 Shiraz Mataro	€ 29,90	€ 39,87
	804 422	Terra di Rosso	€ 45,00	€ 60,00
	181 050	Pazo Barrantes	€ 44,00	€ 58,67
	165 965	Château Hospitalet Grand Vin Blanc	€ 44,90	€ 59,87
	422 269	Bronzelack Riesling	€ 30,00	€ 40,00



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

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 € 6,90 Versandkosten

Nähere Informationen zu unseren Premium-Lieferservices, Termin-Lieferung, Paket-Service sowie Auslandsversendung finden Sie unter [www.hawesko.de/service/lieferkonditionen](http://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 per E-Mail-Versandbestätigung 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 € 6,90 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](http://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:** Verbraucher 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](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 verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Sie können es auf [www.hawesko.de/rechtliches/widerruf](http://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, 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. 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 Schadensersatz sind – gleich aus welchem Rechtsgrund – ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schadensersatzansprüche 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 Vertreter 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. Streitbeilegung:** Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streitbeilegung (OS-Plattform) bereit, die Sie unter <https://ec.europa.eu/consumers/odr> finden. Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir weder verpflichtet noch bereit. **11. 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. **12. Datenschutz:** Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie auf [www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz](http://www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz). Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH. Geschäftsführer: Alex Kim, Nicolas Tantzen, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, 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/app)



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



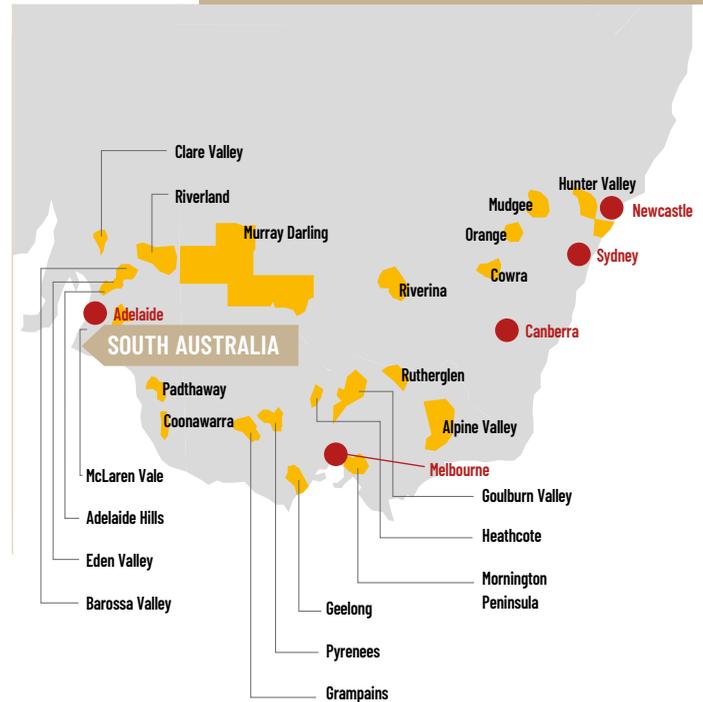
PERSÖNLICH unter  
Tel. 04122 50 45 48 (Mo.-Fr. 8-20 Uhr)



FOLGEN Sie uns

### DIE REGION

Das Anbaugebiet **South Australia** erstreckt sich über den gesamten Süden des Kontinents. De facto stammen die Früchte des »BIN 2« aber ausschließlich aus dem Barossa Valley und dem McLaren Vale. Beide Anbaugebiete rund um Adelaide sind die ältesten Anbaugebiete Australiens, da hier vor allem deutsche, aber auch englische und schottische Siedler zu Beginn des 19. Jahrhunderts die ersten Weinberge pflanzten, von denen manche bis heute erhalten sind. Der Süden Australiens ist geprägt von einigen der ältesten Bodenformationen, die es weltweit gibt. Man findet Schiefer, Kalk, Basalt, Granit, Urgestein und einiges mehr. Das Klima ist geprägt von heißen Tagestemperaturen und kühlen Nachttemperaturen, denn die Gebiete liegen unweit des Pazifiks.



Winemaker Peter Gago

### DAS WEINGUT

Als der junge, aus dem Vereinigten Königreich eingewanderte Dr. Christopher Rawson **Penfold** im Jahr 1844 die ersten Reben pflanzte, wollte er eigentlich nur Wein als tonisches Getränk für Kranke erzeugen. Doch seine im Portwein-Stil ausgebauten Weine, im heute noch bestehenden Magill Estate bei Adelaide, wurden schnell beliebt und so erweiterte er das Weingut. Weltberühmt wurde es schließlich durch Max Schubert, der als Chief-Winemaker zwischen 1945 und 1951 an der Formel für einen großen Wein arbeitete, den er schließlich »Grange Hermitage« nannte. Er begründete das weltweite Ansehen dieses großen ikonischen Weinguts, das in allen Preisklassen außergewöhnliche Qualitäten erzeugt.

# 2020 PENFOLDS BIN 2 SHIRAZ MATARO

South Australia, Penfolds Wines

## WEINBESCHREIBUNG

Der Penfolds mit der Fassnummer »Bin 2« wurde erstmals 1960 veröffentlicht. Der Wein ist eine Cuvée aus 86 % Shiraz und 14 % Mataro oder, französisch ausgedrückt, Syrah und Mourvèdre, die neun Monate in französischer und amerikanischer Eiche (neu und mehrfach belegt) ausgebaut wurde. Der purpurfarbene Wein duftet nach Johannisbeeren, Maulbeeren und Zwetschgen mit schwarzer Oliventapenade, sowie Vanille, Eiche und Lakritz. Am Gaumen ist der Wein seidig und sinnlich in der Tanninstruktur, verbunden mit einer ausgewogenen Säure und einer cremigen Textur.



Shiraz, Mataro



2021



18° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Lammrücken mit Kräutern der Provence, gerösteter Schweinebauch mit Fenchelgemüse, Barbecue, Ofengemüse.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

---

---

# 2023 BRONZELACK RIESLING

## Trocken, Rheingau, Schloss Johannisberg

### DIE REGION

Der **Rheingau** gehört zu den 13 Weinbaugebieten Deutschlands, die von der EU als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt sind. Schon die Römer, vor allem aber die frühen Klöster des Mittelalters erkannten die Besonderheit der Lagen: Hier fließt der Rhein ein kleines Stück von Ost nach West. An seinem Nordufer sind die Hänge deshalb komplett und perfekt nach Süden ausgerichtet. Zudem reflektiert die Wasseroberfläche das Sonnenlicht, sodass im Rheingau ein fast mediterranes Klima herrscht. Wie an einer Perlschnur reihen sich daher die Spitzenlagen am Flussufer aneinander. Einige der renommiertesten Weingüter wie Robert Weil, Schloss Johannisberg oder auch die Hessische Staatsweinkellerei Eberbach stehen für Tradition und höchste Qualität.



Stefan Doktor (Geschäftsführer)

### DAS WEINGUT

Der Name Johannisberg galt lange als Synonym für Riesling. Schließlich ist das Schloss auf dem Johannisberg das weltweit älteste Riesling-Weingut. Seit 1720 wird hier im Rheingau Riesling gekeltert, der vom trockenen Weißwein bis hin zu Spätlese und Eiswein reicht – und bis zum Schaumwein. Denn **Schloss Johannisberg** ist auch die historische Heimat der Sektmarke Fürst von Metternich. Der Johannisberger spiegelt mit seinen variantenreichen Säurenuancen und seinen verschiedenen Noten von Kräutern bis hin zu süßem gelbem Obst nicht nur das Terroir mit warmen Sommern, späten Wintern und Taunusquarzit- sowie Lössböden wider; er zeigt auch, welche Vielfalt in der Lieblingstraube der Deutschen steckt.

# 2023 BRONZELACK RIESLING

## Trocken, Rheingau, Schloss Johannisberg

### WEINBESCHREIBUNG

Der »Bronzelack« Riesling ist im Prinzip das »Erste Gewächs« des Schloss Johannisberg, dessen Weine ja alle aus unterschiedlichen Parzellen derselben Monopollage mit Quarzit, Löss und Lehm stammen. Der »Bronzelack« offeriert eine konzentrierte, sinnliche und elegante Frucht von weiß- und gelbfleischigem Steinobst, Mandarinen- und Orangenschalen, Blüten, Gestein und Kräutern. Am Gaumen wirkt der Wein beeindruckend balanciert und präsent, nobel, mineralisch, dicht und druckvoll.



Riesling



2023



7-9° C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Flussfisch und Speck, Kotelett mit Salbei und Ofenkartoffeln, Pasta mit Garnelen.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Der galicische Name »Rías Baixas« bedeutet so viel wie »untere Buchten«. Und tatsächlich handelt es sich bei den **Rías Baixas** um vier tief ins Land reichende Buchten, in denen vier Flüsse ins Meer fließen. Man findet sie zwischen Kap Finisterre und der Grenze zu Portugal. Die Rías Baixas sind Spaniens bedeutendstes Gebiet für die Muschelzucht mit mehr als 3.500 Muschelbänken. Außerdem hat hier das spanische Weißweinwunder seinen Anfang genommen. Es ist ein regenreiches Gebiet direkt am Atlantik, das durch Granitböden geprägt ist. Klassischerweise wurden die Reben als Pergola erzogen. Die bedeutendste Rebsorte ist der **Albariño**, der direkt auf der anderen Seite der Grenze als **Alvarinho** bekannt ist.



Vicente Dalmau Cebrián-Sagarriga  
(Besitzer von Marqués de Murrieta)

## DAS WEINGUT

Das Weingut **Pazo de Barrantes** liegt im spanischen Galicien unweit des Atlantiks in der Region Rías Baixas. Der Ursprung des Guts geht auf das frühe 16. Jahrhundert zurück und ist seit dieser Zeit mit der Familie Cebrián-Sagarriga verbunden. Als Weingut hat sich Pazo de Barrantes ab den 1990er-Jahren einen exzellenten Ruf erworben. Der Vater der heutigen Besitzer, Vicente Cebrián-Sagarriga, X. Graf von Creixell, gehörte zu den frühen Pionieren der Rías Baixas und hat maßgeblich dafür gesorgt, dass die Appellation mit ihren Albariños weltbekannt geworden ist. Heute leitet Vicente Dalmau Cebrián-Sagarriga das Weingut ebenso wie das Rioja-Gut **Marqués de Murrieta** samt dem berühmten Castillo de Ygay.

# 2021 PAZO BARRANTES

Rías Baixas DO, Marqués de Murrieta

## WEINBESCHREIBUNG

Der »Pazo de Barrantes« ist ein junger und frischer, dabei ausdrucksstarker Weißwein, der zunächst zwei Monate lang mit Vollhefelager im Edelstahl, danach sieben Monate in Akazienfässern und weitere 16 auf der Flasche ausgebaut wurde. Der Albariño duftet nach gelben Pflaumen, Nektarinen und Mandarinen, mit Noten von Akazienblüten, Anis und Fenchelgrün. Am Gaumen präsentiert er sich lebendig und druckvoll, gleichzeitig cremig und sinnlich, mit Frische und mit Tiefe.



Albariño



2021



12° C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Pasta mit Muscheln,  
Jahrgangssardinen, Miesmuscheln  
im Sud, sommerlicher Salat,  
Zitronenhähnchen.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Das Château l'Hospitalet liegt im Herzen von **la Clape** in der Region **Languedoc-Roussillon**. Mit Blick auf das Mittelmeer, geschützt vom Massiv der Pyrenäen, gilt es als Wiege der Weinreben in Frankreich und ist mittlerweile als Naturschutzgebiet klassifiziert. Das Terroir ist durch eine Klippe vor den Launen der Zeit geschützt. Trüffelfelder, Maulbeer- und Olivenbäume bilden schmackhafte Wälle am Rande der Weinberge. Ihre Aromen, getragen vom Wind, der über sie hinweg bricht, durchdringen die Weine des Gutes. L'Hospitalet profitiert zudem von einem der sonnigsten Klimas in Frankreich, ausgeglichen durch mediterrane Feuchtigkeit. Der Boden spielt mit der Dualität zwischen mineralstoffreichen Mergeln und trockenem, entwässerndem Kalkstein. Die Weine zeichnen eine einzigartige leuchtende Ausgewogenheit sowie eine für Kalksteinterroirs charakteristische Frische und Salzigkeit aus.



Gérard Bertrand

## DAS WEINGUT

**Gérard Bertrand** ist die prägende Persönlichkeit für den Umschwung und Aufstieg des Languedoc in Südfrankreich. Mit dem Erwerb des Château l'Hospitalet trat er das Erbe der Pilger-Gastfreundschaft, die im 13. Jahrhundert begann, im Jahr 2002 an und ließ das Motto des Hospitalet »sine vino, vana hospitalitas« - ohne Wein ist Gastfreundschaft zwecklos - wieder aufleben. Heute verfügt das Château über ein Hotel, ein 3-Sterne-Gourmetrestaurant, einen Kunstraum und ein reichhaltiges Angebot an sensorischen Führungen rund um den Wein. 2004 fand im Schloss das erste Festival »Jazz à l'Hospitalet« statt, das inzwischen zu einer internationalen Referenz geworden ist. Mit einer Vielzahl erstklassiger Weine hat sich Gérard Bertrand in ganz Frankreich einen großen Namen gemacht und ist heute darüber hinaus auf der ganzen Welt für seinen Erfolg anerkannt. Weinkritikerin Jancis Robinson nennt ihn respektvoll den »Prinz des Languedoc«. Seit dem Jahrgang 2017 ist die Domain AB-zertifiziert (Biowein) und setzt nach Demeter Richtlinien biologisch-dynamische Landwirtschaft um.

# 2022 CHÂTEAU HOSPITALET GRAND VIN BLANC

La Clape AOP, SPH Gérard Bertrand

## WEINBESCHREIBUNG

Gérard Bertrand, der große Winzer des Languedoc, hat mit dem Château Hospitalet Blanc einen wahrhaftigen Grand Vin geschaffen. Der Wein ist eine perfekt ausbalancierte Cuvée aus Roussanne, Vermentino, Viognier und Bourboulenc, die – wie es bei Bertrand Standard ist – zertifiziert biologisch und biodynamisch erzeugt wurden. Acht Monate durfte der Wein im Fass liegen. Der Blanc bietet eine beeindruckende Tiefe und Komplexität mit Noten von Blüten, Früchten, Gewürzen, Nüssen und Garrigue.



**Roussanne, Vermentino,  
Viognier, Bourboulenc**



**2023**



**8-10° C**



**trocken**

### **UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN**

Würziges Ofengemüse überbacken mit  
Ziegenkäse, Bouillabaisse



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

**DIE REGION**

Wer je das Land gesucht hat, wo die Zitronen blühen, wird in **Kampanien** fündig. Campania felix heißt die fruchtbare Ebene, die hinter Neapel beginnt, seit der Antike. Und dort wächst und entsteht all das, was die Pizza-Bäcker von Napoli benötigen: der besondere Hartweizen, die Tomaten, die Kräuter, der Mozzarella di Bufala und natürlich der die Pizza begleitende Wein. Lacryma Christi heißt eine der bekannten Appellationen neben Avellino, Irpina und natürlich Taurasi. Auf Vulkanböden wächst der Aglianico, der »Barolo des Südens«, wie ihn viele nennen. Neben der uralten Sorte Aglianico hat Kampanien aber noch einiges mehr zu bieten, Fiano, Falanghina, Greco oder Piediroso zum Beispiel. Aus ihnen entstehen würzige, kraftvolle und zugleich elegante Weine.



Winemaker Riccardo Cotarella

**DAS WEINGUT**

Es war die große Leidenschaft für kampanische Rebsorten, die drei Cousins samt ihren Ehefrauen im Jahr 1991 im kampanischen Sessa Aurunca zusammenbrachte. Für ihr Projekt namens **Galardi** konnten sie Riccardo Cotarella, einen der bedeutendsten Önologen Italiens, gewinnen. Ausgangspunkt war eine von Eichenwäldern umgebene Lage in 450 Metern Höhe mit vulkanischen Böden und den beiden Rebsorten Aglianico und Piediroso. Seit dieser Zeit gab es immer nur einen Wein, den »Terra di Lavoro«. Da zwischendurch aber alte Stöcke ersetzt und nachgepflanzt werden mussten, gibt es nun einen zweiten Wein mit einer Cuvée aus Trauben von jungen und uralten Rebstöcken namens »Terra di Rosso«.

# 2021 TERRA DI ROSSO

Campania IGP, Galardi

## WEINBESCHREIBUNG

Der Campania Rosso »Terra di Rosso« vom Weingut Galardi ist ein eleganter Verführer mit Charakter und Tiefe. Er öffnet sich mit Aromen von Kirschen und Brombeeren, Kirschkernen und Unterholz, Vanille, Tabak und Pfeffer. Am Gaumen fasziniert die Struktur und das samtene Tannin, das der reifen, dunklen Frucht, den Noten von Lakritze, Anis und Kakao genau den richtigen Rahmen bietet. Der Ausbau im Barrique sorgt zudem für eine feine Holz- und Vanillenote, die den Wein in ein langes Finale begleitet.



Piedirosso



2021



16-18° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der »Terra di Rosso« ist ein vielseitiger Wein, der ideal zu Ragùs und Braten, Wild, aber auch Kurzgebratenem, reifem Käse und geschmortem Gemüse passt.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

### DIE REGION

Das **Piemont** ist eine ganz besondere Weinregion in Italien. Der Name kommt übrigens aus Frankreich und entstand, als das Gebiet von den Savoyer Königen regiert wurde. »Piemont« heißt so viel wie »Am Fuße der Berge« und verweist auf die Seealpen, die das Gebiet schützen. In deren Schatten hat sich in der Po-Ebene zwischen Turin und dem Mittelmeer eine einzigartige Kulturlandschaft und eine Genusskultur entwickelt, die untrennbar mit dem Weinbau verbunden ist. Wenn man das Piemont mit einer anderen Weinregion vergleichen kann, dann höchstens mit dem französischen Burgund. Denn die Piemonteser Weine, allen voran der **Barolo** und der **Barbaresco**, bieten einen Weinstil, der Kraft und Eleganz, Finesse und Konzentration miteinander verbindet.



Roberto Sarotto

### DAS WEINGUT

Bereits seit 300 Jahren werden auf dem Familiengut von **Roberto Sarotto** Weinreben angebaut. Nach einer Blütezeit vor dem Zweiten Weltkrieg eroberte das Weingut in den 1990er-Jahren wieder die Bühne der Spitzenweine. Sarotto gelang es, das Potenzial seiner Lagen voll auszuschöpfen und damit das Piemont bestmöglich zu repräsentieren. Spätestens seit Ende der 1990er-Jahre ist Sarotto einer der Botschafter der Region für Spitzenweine. Gavi und Barolo sind die Steckenpferde des Weinguts. Aber auch Barbaresco und einige internationale Rebsorten wie Chardonnay gehören zum Portfolio. Glaubt man den Fachleuten, so gehört Roberto Sarotto heute zu den besten Weingütern im Piemont. Luca Maroni zeichnete das Weingut als einziges in Italien dreimal mit 99 Punkten aus.

# 2015 SAROTTO BAROLO RISERVA

Barolo Riserva DOCG, Roberto Sarotto

## WEINBESCHREIBUNG

Roberto Sarotto präsentiert einen ganz klassisch gemachten Barolo. Als Riserva mindestens 62 Monate gereift - davon wenigstens 18 Monate im Holzfass - zeigt er sich in einem leuchtenden, dunklen Rot und mit einem üppigen Bouquet. Aromen von Pflaume, Kirsche, roten Beeren und Veilchen werden von würzigen Noten von Leder und Teer untermalt. Am Gaumen kräftig und rund sowie vielschichtig in der Aromatik. Präzise Tannine und feine Säure im Abgang.



**Nebbiolo**



**2015**



**18-20° C**



**trocken**

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Tajarin mit Trüffel, Steaks, kraftvoller Käse und Ragùs vom Wildschwein oder Lamm.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

---