



HAWESKO  
*Select!*



Sehr geehrter HAWESKO Select-Abonnent,

finden Sie es auch so herrlich, wenn die ersten warmen Sonnenstrahlen des Jahres das Gesicht kitzeln? Wenn die Knospen sprießen und schon ein paar Frühblüher ihr buntes Gewand zeigen? Jedes Jahr aufs Neue hat der Frühling eine ganz besondere Magie. Der kalte, lange Winter rückt immer mehr ins Vergessen und die ersten warmen Tage verbreiten schon fast sommerliche Gefühle.

Für genau diese Tage, an denen man sich die Jacke herunterreißt und alle auf die Terrasse, den Balkon oder in den Park strömen, ist der **Adlerfels Grauburgunder** ein perfekter Begleiter. Der Weißwein aus Südtirol beeindruckt mit intensiven Fruchtnoten und erfrischt durch seine Herkunft am Fuße der beeindruckenden Dolomiten.

Und falls das Wetter mal nicht ganz so frühlingshaft daherkommt: Der **Rosa del Vulcano von Feudi di San Gregorio** entführt Sie in die atemberaubende Landschaft an den Golf von Neapel unterhalb des Vesuvs. Mit spannungsgeladener Frische und ausbalancierter Geschmeidigkeit ist der Rosato ein hervorragender Essensbegleiter!

Zu jedem Wein stellen wir Ihnen interessante Informationen online bereit unter:  
[hawesko.de/hawesko-select-blog](https://hawesko.de/hawesko-select-blog)

**12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt!** Nutzen Sie für die Nachbestellung Ihres Lieblingsweins Ihren Extra-Vorteil: Bei Bestellung von 12 Flaschen, eines Weines aus Ihren HAWESKO Select-Paketen, bezahlen Sie nur 11 – eine Flasche dieses Lieblingsweins bekommen Sie von uns geschenkt!

12 für 11  
Angebot

Sichern Sie sich diesen Extra-Vorteil am schnellsten unter [hawesko.de/12fuer11](https://hawesko.de/12fuer11)

Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select!*-Team



HAWESKO  
Select!



Online:  
hawesko.de/12fuer11



per App:  
Hawesko.de App



per Post:  
mit Bestellschein



per Telefon:  
04122 50 45 48  
(Mo.-Fr. 8-20 Uhr)

# Ihre Nachbestellung

**12 für 11  
Angebot**

**Bei Bestellung von 12 Flaschen eines Weines aus Ihren Hawesko Select Paketen bezahlen Sie nur 11 – eine Flasche erhalten Sie gratis!**

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

**HA287**

**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
	599364	Kaiserstraße Spätburgunder	€ 8,95	€ 11,93
	771173	El Velero Reserva	€ 10,90	€ 14,53
	648421	Faustino Rivero Ulecia Rioja Reserva	€ 16,90	€ 22,53
	400890	Adlerfels Grauburgunder	€ 5,99	€ 7,99
	736193	Terre d'Aussières Chardonnay	€ 8,95	€ 11,93
	983535	Rosa del Vulcano	€ 10,90	€ 14,53



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

E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

**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 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 [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 ökologischem 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, Carl Tesdorpf 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 auf 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](mailto: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 [www.hawesko.de/datenschutz](http://www.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 auszuhändigen. 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 Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stammann, 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 <a href="http://www.hawesko.de">www.hawesko.de</a>	 PRAKTISCH mit der <b>Hawesko.de App</b>	 SCHRIFTLICH per E-Mail unter <a href="mailto:service@hawesko-select.de">service@hawesko-select.de</a>	 PERSÖNLICH unter <b>Tel. 04122 50 45 48</b> (Mo.-Fr. 8-20 Uhr)	 FOLGEN Sie uns
--	---	---	--	---

## DIE REGION

Das Anbaugebiet **Baden** zieht sich als schmaler Streifen entlang des Rheins über eine Distanz von 400 Kilometern von Franken über den Schwarzwald bis hinunter an den Bodensee. Gleichzeitig ist Baden auch das wärmste Weinbaugebiet Deutschlands mit knapp 2000 Sonnenstunden pro Jahr und verhältnismäßig wenig Regen. Baden profitiert dabei ähnlich wie das gegenüberliegende Elsass vom Gebirgszug der Vogesen, an dessen Westflanke sich die meisten Tiefdruckgebiete abregnen. Über die weite Distanz weist Baden eine Vielfalt unterschiedlichster Bodenstrukturen auf, von Granit, Kalk und Löss bis hin zu Vulkangestein. Das bietet einer Vielzahl unterschiedlicher Rebsorten beste Entfaltungsmöglichkeiten.



Harald Henninger (Vertriebsleiter), Reiner Roßwog (Kellermeister) und Günter Zimmermann (Geschäftsführer)

## DAS WEINGUT

Die **Winzergenossenschaft Königshaffhausen** gilt unter Fachleuten und Weinkritikern als einer der besten Herkünfte Deutschlands für anspruchsvolle Weine. Wein selbst wird in Königshaffhausen bereits seit über sechs Jahrhunderten angebaut, wie eine Urkunde aus dem Jahr 1363 belegt. Die Genossenschaft wurde 1933 gegründet und vinifiziert heute Trauben von 370 Winzern. Die WG Königshaffhausen gilt als eine der großen Pioniere im deutschen Genossenschaftswesen, viele der Weine des Hauses konnten auf Vergleichskostungen auftrumpfen und hohe Auszeichnungen gewinnen. Darüber hinaus hat sie wesentlich zum Bekanntheitsgrad badischer Weine rund um den Globus beigetragen.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS BADEN

Das warme Klima der Region zeigt sich in der Auswahl der Rebsorten und der daraus resultierenden Weinstile: Badische Weine sind insgesamt etwas gehaltvoller und kräftiger als ihre Pendanten aus anderen Regionen. Vor allem die Burgunder wie **Grau-, Weiß- und Spätburgunder** gedeihen hier bestens und sind die Aushängeschilder der Region. In den etwas kühleren nördlichen Gefilden bieten die Granitböden auch dem **Riesling** eine hervorragende Heimat. In den letzten Jahren ist Baden mit Rebsorten wie **Chardonnay** oder **Sauvignon Blanc** ausgesprochen erfolgreich. Der größte Teil der badischen Weinerzeugung entfällt auf Genossenschaften, die hier eine lange Tradition und ein überragendes Qualitätsniveau aufweisen.

# 2019 KAISERSTRASSE SPÄTBURGUNDER

Kaiserstuhl, Baden, Königschaffhausen WG

## WEINBESCHREIBUNG

Baden ist das wichtigste deutsche Anbaugebiet für Spätburgunder. Gerade am Kaiserstuhl, wo der Boden von Vulkangestein geprägt und das Klima trocken und sonnig ist, entstehen besonders elegante Exemplare der edlen Rebsorte. Was die Königschaffhauser Winzer hier aus der Sorte machen, ist großartig: Dunkle Waldbeeren, Kirschkonfitüre und rote Rosen im Duft, samtig-schmeichelnd, harmonisch rund und saftig mit gefälliger Struktur der Eindruck am Gaumen. Elegante Frucht bis ins Finale – perfekt!

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

2020 wurde die WG Königschaffhausen vom Genussmagazin Selection als bestes Burgunderweingut Badens ausgezeichnet.



SELECTION DAS GENUSSMAGAZIN

Bestes Burgunderweingut  
Baden 2020

Spätburgunder



2024



18°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Schmeckt hervorragend zu gebratener Entenbrust oder auch zu einem würzigen Linsen-Dal oder Falafeln.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

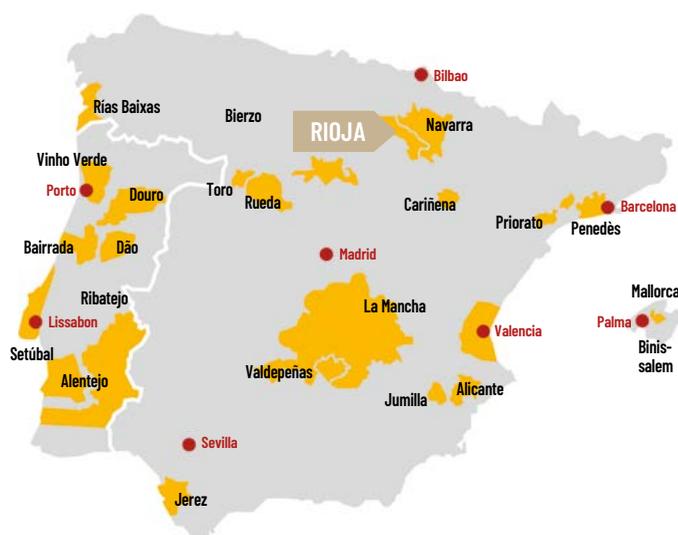
---

---

---

## DIE REGION

Nur wenig erinnert in der beeindruckenden Region **Rioja** an das mediterrane Spanien mit seinem lebendigen Mix aus Einheimischen und Erholungsuchenden. So faszinierend der Anblick der Landschaft am Fuße der Pyrenäen, so karg ist der Boden, dem der wohl berühmteste Wein Spaniens abgerungen wird. Auch das Klima ist eher rau und mäßig kontinental, die Winter sind kalt und frostig, im Sommer macht sich hingegen der kühle – und manchmal auch feuchte – Einfluss des Atlantiks bemerkbar. Diese klimatischen Bedingungen sorgen jedoch für die enorme Feinheit und Finesse der Weine der Rioja. Drei Sub-Regionen liefern die Trauben für das große Aushängeschild der spanischen Weinkultur, von denen die Gebiete Alta und Alavesa die bedeutendsten sind.



Rodrigo Espinosa,  
der Önologe

## DAS WEINGUT

Olegario Rivero legte vor über 100 Jahren den Grundstein für die **Bodega Faustino Rivero Ulecia**. Alles begann mit einer kleinen Kellerei mitten im Zentrum der Stadt Arnedo im Südosten der Rioja. Mit der Zeit wurde dieser Ort jedoch etwas zu klein für die erfolgreiche Bodega. Und so zogen sie in den 1980er Jahren etwas außerhalb an den Rand der Stadt zwischen die Berge des Cicados-Tals. Trotz des Umzugs befindet sich die Bodegas Faustino immer noch in den Händen der Familie Rivero – mittlerweile in der fünften Generation. Herrscher über den Keller ist Önologe Rodrigo Espinosa. Er selbst stammt aus Chile und landete nach diversen internationalen Stationen in der Rioja. Hier schätzt er die Arbeit mit den vielfältigen Böden, die es ihm erlauben besonders charakterstarke Weine hervorzubringen.

## ALLGEMEINES ZU DEN WEINEN AUS DER RIOJA

Das kühle Klima der Rioja lässt nur wenigen Rebsorten freien Raum zu großer Entfaltung. Die Rebsorte **Tempranillo** ist jedoch eine davon und gleichzeitig auch die wichtigste für die Region. Daneben werden auch **Garnacha**, **Graziano** und **Mazuelo** kultiviert, die ebenfalls für die Erzeugung von Rioja-Weinen zugelassen sind. Ein Rioja verlässt erst nach einer gewissen Reifung im Fass und auf der Flasche den Keller. Die kürzeste Reifezeit durchläuft mit zwei Jahren die Crianza, eine Reserva schlummert mindestens drei Jahre in den Bodegas, eine Gran Reserva hingegen fünf Jahre und mehr. Wer Lust auf ein abseits des Mainstreams liegendes Genusserlebnis hat, sollte unbedingt einmal einen der seltenen weißen Rioja probieren.

# 2016 FAUSTINO RIVERO ULECIA RIOJA RESERVA

Rioja DOPa, Bodega Faustino Rivero Ulecia

## WEINBESCHREIBUNG

Auf bis zu 600 Metern reifen die Tempranillo- und Garnacha-Reben für diesen Rioja. Reduzierte Erträge sorgen für hohe Konzentration und eine volle Aromatik der Trauben. Nach einer Reifung von zwei Jahren in amerikanischen Holzfässern und anschließend in der Flasche, zeigt sich die Reserva mit einem fantastischen Duft roter Beeren und feinen Gewürzen in der Nase. Am Gaumen überzeugt der klassische Rioja durch eine weiche, samtige Art, der lange Ausbau im Holz gibt ihm eine elegante Tiefe und Vielschichtigkeit.

## WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Ein klassischer Rioja aus einem Traditionshaus – immer wieder eine Entdeckung wert!



BERLINER WEIN TROPHY 2020

GOLDMEDAILLE

Tempranillo, Garnacha



2026



18°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Diese Reserva ist ein typischer Begleiter zu spanischen Tapas, schmeckt aber auch zu einem deftigen Entrecôte mit grünen Bohnen.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Winter oder Hölle – die klimatischen Wahlmöglichkeiten in der **D.O. Valdepeñas** klingen nicht gerade einladend. Und wenn auch vielleicht nicht ganz so dramatisch, so sind die Bedingungen in der Region südlich von Madrid extrem. Auf dem Hochplateau von 700 Metern gibt es enorm heiße Sommer mit viel Sonne und so starker Trockenheit, dass oft eine Aufladung der Atmosphäre stattfindet und schwere Gewitter keine Seltenheit sind. Dem gegenüber stehen bitterkalte Winter mit zweistelligen Minusgraden. Trotzdem fühlen sich hier neben Oliven auch Reben enorm wohl. Dank der mehr als 2.500 Stunden Sonne pro Jahr können die Trauben optimal ausreifen. Die kargen Böden sorgen zwar für geringe Erträge, geben den Weinen jedoch eine enorme Konzentration und Langlebigkeit mit.



Felix Solis Ramos,  
Geschäftsführer und Besitzer

## DAS WEINGUT

**Felix Solis** ist eine alteingesessene Weinbaufamilie, die in den 70er Jahren des letzten Jahrhunderts einen steilen Aufstieg erlebte. Ausgangspunkt war die Eröffnung der Winery in Valdepeñas südlich von Madrid im Jahr 1975, zu jenem Zeitpunkt einer der modernsten Weinbaubetriebe Spaniens überhaupt. Bis heute hat sich Felix Solis den Charme eines Familienbetriebes bewahrt. Die bis dahin unbekanntenen Regionen La Mancha und Valdepeñas hat Felix Solis überhaupt erst erschlossen und für die internationale Weinwelt attraktiv gemacht – eine ähnliche Entwicklung wird in Yecla angestrebt. Die Geschichte des Vorzeigebetriebes ist im Museum in Zamora eindrucksvoll dokumentiert.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS VALDEPEÑAS

Valdepeñas ist in erster Linie ein Rotweingebiet, auch wenn beträchtliche Flächen mit der Weißweinsorte Airen bestockt sind. Diese Sorte findet aber zumeist Verwendung für die Produktion von Brandy de Jerez. Der meiste Rotwein wird aus der Sorte **Cencibel** gekeltert. Hinter diesem Namen verbirgt sich allerdings nichts weniger als die Edel-Sorte **Tempranillo**, bekannt aus der Rioja. Gelegentlich trifft man aber auch auf experimentierfreudige Anpflanzungen von **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** und **Syrah**. Auch im Valdepeñas gilt das spanische Qualitätssystem, nach dem Weine je nach Dauer ihrer Reife in Fass und Flasche als Crianza, Reserva oder Gran Reserva auf den Markt kommen.

# 2015 EL VELERO RESERVA

Valdepeñas DO, Felix Solis

## WEINBESCHREIBUNG

Je extremer die äußeren Bedingungen, desto weicher und sanfter ist manchmal der Wein. Bei dem El Velero ist dies auf jeden Fall zutreffend! Die Rebsorte Tempranillo zeigt sich hier von ihrer verlockend-fruchtbetonten Weise und begeistert mit einem intensiven Aroma von dunklen Früchten wie Brombeeren, Schwarzkirsche und Pflaume. Dazu zeigt sich ein Hauch Lakritz. Die Säure ist fein und gut eingebunden, hält den Spanier aber lebendig am Gaumen. Der Ausbau im Holzfass macht die Reserva zu einem geschmeidigen Erlebnis mit einem langen Nachhall.



FRANKFURT INTERNATIONAL  
TROPHY 2021

»Bester Produzent Spaniens«

Tempranillo



2024



18°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Diese weiche Reserva ist ein Genuss zu deftigen Gerichten wie Gnocchis mit Pilzrahmsauce oder Kalbsragout mit Spätzle.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Felix Solis wurde 2021 auf der Frankfurt International Trophy als bester Produzent Spaniens ausgezeichnet.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Endlose Strände, steile Pyrenäenhänge, bewaldete Täler und tiefblaue Seen – die Landschaft des **Pays d'Oc**, in der Region Languedoc-Roussillon, ist so vielfältig wie seine Weine. 58 Rebsorten können dort im Südosten Frankreichs für die Herstellung der Pays d'Oc IGP Weine verwendet werden – sowohl reinsortig oder auch als Cuvée. Die Winzerinnen und Winzer des Pays d'Oc können, getreu ihrem Motto „Liberty of Style“, ihren ganz eigenen Stil wählen. Bei aller Vielfalt der im Pays d'Oc erzeugten Weine, gibt es doch ein Element, das alle vereint: der hohe Qualitätsanspruch. Die geschützte Herkunftsbezeichnung Pays d'Oc IGP (Indication Géographique Protégée) wird nur den Weinen verliehen, die den aromatischen und qualitativen Vorgaben einer Region entsprechen. Dies wird von einer Jury aus Expertinnen und Experten in einer Verkostung jedes einzelnen Weins überprüft.



Olivier Richaud,  
Winemaker & Estate Manager Domaine d'Aussières

## DAS WEINGUT

**Domaines Barons de Rothschild Lafite** ist ein Zweig der legendären Rothschild-Familie, die als Inhaber von Château Lafite-Rothschild weltberühmt wurde und in Bordeaux mehr als nur Weingeschichte geschrieben hat. Schon früh in den 1990er Jahren des letzten Jahrhunderts, hatten die Rothschilds auf die zu jenem Zeitpunkt zart aufblühende Landschaft des Languedoc in Südfrankreich ein Auge geworfen, denn auch hier sollten große Weine kreiert werden. Bereits Ende des letzten Jahrhunderts brachte Baron Eric de Rothschild eine Kollektion verschiedener Rebsorten-Weine auf den Markt, die aufhorchen ließ. Mit den Weinen des Languedoc haben die Rothschilds bewiesen, dass sie auch außerhalb von Bordeaux ausgezeichnete Weine erzeugen.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS PAYS D'OC

Die Winzerinnen und Winzer des Pays d'Oc können aus einem Pool von 58 in der Region zugelassenen Rebsorten schöpfen. Darunter befinden sich bekannte und beliebte typisch französische Rebsorten wie **Chardonnay**, **Sauvignon Blanc**, **Merlot** und **Cabernet Sauvignon**, aber auch weniger verbreitete Sorten wie **Viognier** und **Grenache Gris**. Das warme, trockene südfranzösische Klima, die unterschiedlichen Bodenstrukturen sowie die Topografie bieten vielfältige Möglichkeiten für Rebsorten und Erzeuger. Ganz gleich, ob ein Wein sortenrein oder als Cuvée ausgebaut wird, ob Weiß, Rot oder Rosé – jeder Pays d'Oc IGP-Wein repräsentiert seine Herkunft, seine Traube und seinen Erzeuger.

# 2021 TERRE D'AUSSIÈRES CHARDONNAY

Pays d'Oc IGP, Domaines Barons de Rothschild Lafite

## WEINBESCHREIBUNG

Die Weine der Domaine d'Aussières gehören schon seit vielen Jahren zu den erfolgreichsten des Weinimperiums Rothschild Lafite. Sie verbinden die Reife des Südens mit der Eleganz, die sich die Bordelaiser Weinmacher auf ihre Fahnen geschrieben haben. Und das zeigt sich auch in diesem reinsortigen Chardonnay wieder einmal auf exzellente aromatische Weise. Die Rebsorte präsentiert sich hier überraschend frisch und fruchtig. Der lebendige und saftige Wein katapultiert einen sofort in die herrliche Landschaft Südfrankreichs und bringt ein paar warme Sonnenstrahlen ins Glas!

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Das Lebenswerk von Baron Eric de Rothschild wurde mit dem Lifetime Achievement Award ausgezeichnet.



WINE ENTHUSIAST

»Lifetime Achievement Award für Baron Eric de Rothschild«

Chardonnay



2024



10°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Hervorragend zu Spaghetti mit frischem Pesto Verde oder auch einem Putenbraten mit Kräuterkruste.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Malerische Ortschaften an den zum Teil imposant steil aufragenden Alpen, die berühmten **Dolomiten** als Breitwandpanorama im Hintergrund, steile Weinberge zu Füßen schroff aufragender Felsmassive – das sind die Eindrücke einer der spektakulärsten Weinbauregionen der Welt. Leider sind die Weine aus der IGT-Region Vigneti delle Dolomiti bei uns weitaus weniger bekannt als aus den meisten anderen Teilen Italiens. Die IGT-Region erstreckt sich über die zwei italienischen Regionen Trentino-Südtirol und Venetien. Das Klima ist hier überraschend warm, da sich tagsüber die Wärme im Tal der Etsch bestens zu halten vermag, bevor sich der kühlende Schatten der Berge über die Rebgräben legt. Die steinig, kargen Böden und diese großen Temperatur-Unterschiede zwischen Tag und Nacht bieten einer breiten Palette an Rebsorten eine hervorragende Heimat.



Fabio Toscana,  
der Chefoenologe von Mezzacorona

## DAS WEINGUT

**Mezzacorona** zählt nicht nur im Trentin, sondern wohl auch in ganz Italien zu den modernsten Betrieben. Im Herzen des Trentin zu Füßen der beeindruckenden Dolomiten gelegen, bewirtschaftet Mezzacorona eine beachtliche Vielfalt an Weinbergen, die jeweils aber grundsätzlich nur mit einer einzigen Rebsorte bepflanzt wurden. Ein beträchtliches Stück Arbeit und Logistik gilt es zu bewältigen, denn das Rebsorten-Portfolio ist groß. Das Weingut selbst zählt mit ihrer auf dem neuesten Stand befindlichen Technologie absolut zu den State-of-the-Art-Wineries, das neue Betriebsgebäude gilt als großes Vorbild für zeitgemäße Wein-Architektur. Die Weine, die hier erzeugt werden, gelten als die besten des Trentin und sind in ihrer klaren, reintonigen Art häufig unter den Siegern bei Vergleichsverkostungen zu finden.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS VIGNETI DELLE DOLOMITI

Die klimatischen Verhältnisse und die unterschiedlichen, jedoch in erster Linie felsigen und kargen Böden schaffen ein breites Spektrum unterschiedlichster Weine. So stehen hier exzellente und lebhaft frische Weißweine neben ausgezeichneten Rotweinen. Die Weißweine werden in erster Linie aus **Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay** und **Sauvignon Blanc** erzeugt. Daneben gibt es noch etwas **Riesling** und **Müller-Thurgau**. Unter den roten Rebsorten stechen besonders **Cabernet Sauvignon** und **Merlot** hervor, daneben gibt es ganz besondere und interessante lokale Spezialitäten, etwa **Teroldego** oder **Lagrein**, aus denen vielfach beachtete Weine erzeugt werden.

# 2021 ADLERFELS GRAUBURGUNDER

Vigneti delle Dolomiti IGT, Mezzacorona

## WEINBESCHREIBUNG

Kühl ist es unterhalb der schneebedeckten Gipfel der Dolomiten, doch die Sonne hat hier oben eine enorme Kraft und Intensität. Dort, wo die Adler frei über den Felsen schweben, bringt das Klima einen ganz besonderen Grauburgunder – nach italienischer Art – hervor. Er ist sehr klar und frisch und bringt die typischen Aromen von Apfel und Birne mit, dazu kommen sanfte Nuancen von frischen grünen Kräutern. Eine elegante Mineralität und feine Lebendigkeit machen diesen köstlichen Weißen von der Etsch zu einem beeindruckenden Genuss aus den Berggipfeln der Dolomiten.



## Grauburgunder



2024



10°C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERTIPP«

„Grauburgunder wird nie langweilig! Dieser Wein aus den Lagen der Dolomiten betont die klare Seite der Rebsorte. Ein absoluter Tipp für alle Grauburgunder-Fans – und eine spannende Entdeckung für alle Weißwein-Freunde.“  
Svenja Nickel, Einkäuferin Italien

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die Küche des Trentin hat viele Köstlichkeiten zu bieten. Herzhafte Spinatknödel oder auch Polenta mit Bergkäse passen wunderbar zu diesem Norditaliener.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Kampanien** in Süditalien zählt zu den ältesten Weinbau-regionen in ganz Europa und verfügt über eine weitaus längere Weinbautradition als die meisten anderen und heute berühmten Regionen Italiens. Keine Frage, die vulkanischen Böden und das warme, milde und trockene Mittelmeerklima laden förmlich dazu ein. Doch lange ist dieses Gebiet nicht für seine Weine in Erscheinung getreten. Der mächtige Vesuv, die schöne Amalfiküste und die schillernden Strände von Capri sind da eher bekannt. Dabei hat Kampanien eine Vielzahl spannende, autochthone Rebsorten zu bieten aus denen individuelle Weine entstehen. Die erwecken die Region nun aus dem Dornröschenschlaf und einige engagierte Erzeuger haben sich aufgemacht, die großen Traditionen Kampaniens wieder zu beleben.



Antonio Capaldo,  
Besitzer von Feudi di San Gregorio

## DAS WEINGUT

**Feudi di San Gregorio** liegt in Irpinia, einem der für den Weinbau bedeutsamsten Flecken nicht nur Kampaniens, sondern ganz Italiens. Hier fand bereits unter Papst Gregor dem Großen im sechsten Jahrhundert Weinbau in relevantem Ausmaß statt. Bis in die 1980er Jahre war Feudi di San Gregorio eine unbekannte Kellerei, bis eine Vision in nur wenigen Jahren umgesetzt wurde. Diese Vision ist die Überzeugung, dass die Erstellung eines Weins genauso viel Kreativität verlangt wie ein Kunstwerk. Jeder Wein hat seine eigene Persönlichkeit und ist selbst eine Form von Kunst – ebenso wie die ganz besonderen Etiketten des Hauses, in der sich diese Verschmelzung zeigt. Der Name Feudi di San Gregorio steht wie kein anderer für die önologische Revolution Süditaliens. Die Kellerei wird von Fachleuten zu den zehn besten Betrieben Italiens gezählt.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS KAMPANIEN

Der wohl berühmteste Weißwein Kampaniens stammt aus der DOC Lacryma Christi von den Hängen des Vesuvus, hergestellt aus Rebsorten wie **Coda di Volpe** und **Falanghina**. Aber auch in anderen Ecken Kampaniens wird Falanghina zunehmend rekultiviert, etwa in Beneventano. Auch Rotwein gedeiht in der sonnigen Region prächtig. Die wohl berühmteste ist die Appellation Taurasi aus den Bergen hinter Neapel. Hier wächst die sehr faszinierende Sorte **Aglianico**, aus der sehr lang lebige Weine hergestellt werden, die durchaus einige Jahre Reife im Keller vertragen.

# 2021 ROSA DEL VULCANO

Campania IGT, Feudi di San Gregorio

## WEINBESCHREIBUNG

Nur ein Prozent der Erdoberfläche ist mit Vulkanböden bedeckt. Diese Gesteinsschichten sind der sprichwörtliche Wolf im Schafspelz. Oft schwarz und grau, fast leblos anmutend, sieht man ihnen auf den ersten Blick nicht an, dass sie herausragende Bedingungen für die Landwirtschaft bieten. Auch Weinreben gedeihen hervorragend auf vulkanischen Böden. Was dies für den Wein am Ende bedeutet, zeigt dieser Rosato auf wunderbare Weise: Er ist geprägt von einer enormen Mineralik und einer feinen Salzigkeit, die ihm eine tolle Lebendigkeit verleihen. Die rotbeerige Frucht kommt gut durch, auch die saftige Art ist typisch für Vulkanweine. Am Ende hält er lange nach. Dies ist kein O815-Rosé, das merkt man. Trotzdem ist er herrlich zugänglich und genau der richtige Begleiter zu den ersten Sonnenstrahlen oder zu einem mediterranen Essen.



**Aglianico**



**2029**



**8°C**



**trocken**

## WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Kampanien brodeln! Und damit ist nicht nur der aktive Vulkan gemeint, auch die Weinszene der Region ist enorm in Bewegung. Hier wird einiges passieren in den nächsten Jahren.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Frischer Fisch mit Kräutern, Sardellen-Pizza mit Oliven oder Meeresfrüchte-Pasta – Hauptsache es wird mediterran auf dem Tisch!



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---