

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

Ihr aktuelles HAWESKO Select VIP Paket hält eine erlesene Auswahl exklusiver Weine und spannender Entdeckungen für Sie bereit!

Aus der Toskana kommt mit dem **Nina Cabernet Franc** ein Wein in kleinster Auflage vom Weingut, das Wolfgang Reitzle und seine Frau Nina Ruge dort zusammen betreiben. Italien ist außerdem mit dem weißen **Entemari** von Sardinien vertreten, der mit herrlicher Frische begeistert.

Aus Frankreich haben wir mit der **Cuvée Sainte Vierge** einen Châteauneuf-du-Pape und mit dem **Vignobles Edonis Saumur Blanc** einen sehr schmelzigen Loire-Wein für Sie ausgesucht. Spanien ist mit dem **Vina Castejón Garnacha** von keinem Geringeren als Super-Winemaker Rubén Magallanes vertreten. Und aus Deutschland empfehlen wir den **Pettenthal Riesling Großes Gewächs** vom hochgelobten Weingut St. Antony, geführt von Winzerstar Dirk Würtz.

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)

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

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. 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 - 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, 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 Schadenersatz 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. 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, Handelsregistereintrag: HRB 99024 Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

So erreichen Sie uns



JEDERZEIT auf www.hawesko.de



PRAKTISCH mit der Hawesko.de/app



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



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

FOLGEN Sie uns



DIE REGION

Die **Toscana** zählt zu den bedeutendsten und berühmtesten Weinanbaugebieten der Welt. Sie teilt sich in unterschiedliche Sub-Regionen. Die berühmtesten sind Chianti, Vino Nobile di Montepulciano und Brunello di Montalcino, die eines gemeinsam haben: Ihre Weine werden alle zum größten Teil oder gar vollständig aus der roten Rebsorte Sangiovese erzeugt. Aber auch internationale Größen wie Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah gedeihen in der Toscana prächtig. Zahlreiche Sonnenstunden in Kombination mit den nährstoffreichen Böden bieten optimale geologische Bedingungen dafür. Das Klima weist ein breites Spektrum von mediterranen Bedingungen an der Küste des Mittelmeers bis hin zu kühlen Verhältnissen in den Höhenzügen des Apennins im Landesinneren auf, was den Weinen der Toscana vielfältige Geschmacksrichtungen verleiht. So bringt die Region exzellente Weine mit den traditionellen Gütesiegeln DOC und DOCG hervor und überzeugt darüber hinaus auch mit legendären Supertoskanern.



Wolfgang Reitzle mit seiner Frau Nina Ruge

DAS WEINGUT

2001 kaufte Wolfgang Reitzle zusammen mit seiner Frau Nina Ruge die »Villa Bertolli« und benannte sie nach einem nahegelegenen Kloster in **Villa Santo Stefano** um. Ihr Spitzenwein, der Loto, ist benannt nach den Lotusblüten, die im hauseigenen Teich wachsen. Der Wein ist in der Tradition der großen französischen Cuvées komponiert, also ein Supertuscan zum erschwinglichen Preis! Cabernet Sauvignon, Merlot und einem kleinen Anteil Petit Verdot bringen Aromen von dunklen Beeren und Kirschen mit feinen Noten von Vanille und Karamell hervor. Ein großer Wein von seidiger Eleganz, mit dezenten Gerbstoffen und einem schokoladig anmutenden, langen Finale.

2020 NINA CABERNET FRANC

Toscana IGT, Villa Santo Stefano

WEINBESCHREIBUNG

Ein reinsortiger Cabernet Franc aus der Toscana in Kleinstauflage und aus streng selektiertem Traubenmaterial vinifiziert – das ist der Nina. Mit 14 Monaten Reife in französischen Eichenfässern ist dies ein sagenhafter Wein, der durch eine vielschichtige Aromatik von roten Früchten, Kräutern und getrockneten Gewürzen beeindruckt. Durch die verwendete Rebsorte entzieht er sich den DOC-Statuten und ist als IGT ein wahrhafter Supertoskaner.



Cabernet Franc



2021



16-18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

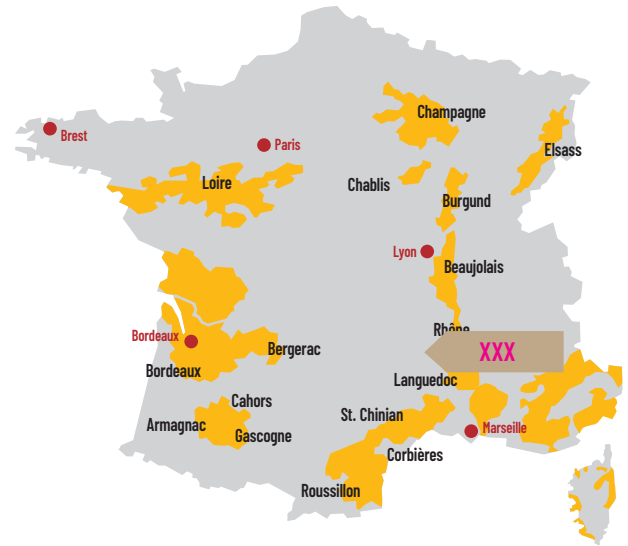
Die Kraft und volle rote Frucht des Nina Cabernet Franc verlangen natürlich nach ebenfalls kräftigen Speisen. Im Sommer ist ein Steak vom Grill, gewürzt mit mediterranen Kräutern und serviert mit Brot und würzigen Dips, genau richtig.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Châteauneuf-du-Pape ist eine der prestigeträchtigsten Regionen Frankreichs – und eine der historischsten. Im 14. Jahrhundert verlegten die Päpste ihr Domizil von Rom nach Avignon und errichteten in dem kleinen Ort ihre Sommerresidenz. Und da die Kirchenoberhäupter bestimmt keine Kostverächter waren, wundert es auch nicht, dass sich hier der Weinbau prächtig entwickelte. Das päpstliche Siegel auf jeder Flasche zeugt noch heute von dieser großen Vergangenheit. Die Weine, die in Châteauneuf-du-Pape entstehen, können aus 13 zugelassenen Rebsorten hergestellt werden, die in dem warmen, trockenen Klima an der Rhône prächtig gedeihen. Oft weht hier der Mistral-Wind, der die Weintrauben auch nach heftigen Regenschauern schnell wieder trocknet. Die Rotweine sind meist eine Cuvée aus **Grenache Noir, Mourvèdre, Cinsaut, Syrah** oder **Vaccarèse**. Die seltenen Weißweine entstehen aus **Bourboulenc, Clairette Blanche** oder auch **Roussanne**.



Winemaker, Thierry Ferlay

DAS WEINGUT

Cellier des Princes ist ein Zusammenschluss leidenschaftlich agierender Winzerinnen und Winzer an der südlichen Rhône. Gemeinsam haben sie sich auf klare Qualitätsvorgaben geeinigt, die zum Beispiel ein strenges Auswahlverfahren für die besten Reben beinhalten. Im Keller agiert Thierry Ferlay mit seinem Team. Seit zehn Jahren setzt er seine Erfahrung, die er unter anderem in Australien sammelte, für die Winzer seiner Heimat ein. Er verleiht den Weinen, die im traditionellen Stil ausgebaut werden, einen modernen Akzent. Eng zur Seite stehen ihm dabei ebenso gut ausgebildete Önologen und die Qualitäts-Managerin Marie-Line Berleugue.

2023 CUVÉE SAINTE VIERGE

Châteauneuf-du-Pape AOP, Celliers des Princes

WEINBESCHREIBUNG

Aus handgelesenen Trauben wurde dieser elegante Châteauneuf-du-Pape erzeugt. Er durfte 12 Monate im Eichenfass reifen, anschließend wurde ihm noch einige Zeit in der Flasche gegönnt. Und das hat sich gelohnt: Die Cuvée Sainte Vierge verströmt ein feines Bouquet von dunklen Beeren und einem verführerischen Vanilleton sowie Röstnoten, die sie dem Fass verdankt. Samtweich und seidig ist der Eindruck am Gaumen, der Nachklang ist lang und beeindruckt mit sanfter Würze.



Grenache, Mourvèdre, Syrah



2023



14-16° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu einem solch aromatischen Wein ist etwas Besonderes gerade gut genug: Wir empfehlen Hirschmedaillons mit einer Balsamico-Johannisbeer-Sauce, dazu Kartoffeln aus dem Ofen und einen leichten Salat.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Im Nordosten Spaniens liegt die **DO Calatayud**, deren Weinberge sich über ca. 6.000 Hektar erstrecken. Entlang des Ebro-Nebenflusses Jalon liegen die Rebflächen auf 500 bis 900 Metern Höhe. Das Gebiet zählt – trotz der relativ hohen Lage – zu den heißesten und trockensten Regionen Aragoniens. Die Böden weisen eine Vielzahl an Variationen von Kalk über Mergel bis Schiefer auf. Garnacha Tinta ist der Star unter den Rebsorten, sie kommt mit der Hitze besonders gut zurecht. Außerdem werden natürlich Spaniens Klassiker wie **Tempranillo**, **Monastrell** und **Mazuelo** sowie internationale Sorten wie **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** und **Syrah** angebaut. Sie werden vornehmlich zu Rotweinen, vielfach aber auch zu Rosados verarbeitet. Auch Weißwein wird erzeugt, aus **Malvasia**, **Macabeo**, **Garnacha Blanca**, **Moscatel Romano** und **Chardonnay**.



Winemaker, Rubén Magallanes

DAS WEINGUT

Ursprünglich war die **Bodegas Raices Ibericas** lange Zeit eine Genossenschaft. Vor fünf Jahren aber hat der Unternehmer Mark Schiettekat den Betrieb übernommen und die Önologie in die Hände des großen spanischen Winzers **Rubén Magallanes** gelegt. Rubén kann für seine Arbeit auf einen wahren Schatz zugreifen: Auf hohen Lagen stehen uralte Garnacha-Rebstöcke. Las Pizarras ist seine Weinlinie, die das Terroir und das Potenzial dieser besonderen Reben in den Fokus stellt. Denn der Garnacha gilt seine Leidenschaft – und diese zeigt sich in jedem der Weine, die er daraus erzeugt. Rubéns Engagement ist es unter anderem zu verdanken, dass die Region Calatayud heute auf den Weinkarten von Liebhabern weltweit ihren Platz hat.

2023 VINAS CASTEJÓN GARNACHA

CALATAYUD DO, RAICES IBERICAS

WEINBESCHREIBUNG

Das kleine Dorf Castejón de Alarba liegt in der Sierra de Pardos auf 900 Metern über dem Meeresspiegel, die Weinberge befinden sich sogar in bis zu 1.100 Metern Höhe. Das Klima hier oben ist wahrhaft extrem. Rubén Magallanes gelingt es dennoch, von den Garnacha-Reben einen aromatischen, körperreichen Wein mit voller, reifer roter Frucht, feinen floralen Noten und einem Hauch von Pfeffern zu gewinnen. Frisch ist der Auftakt am Gaumen, elegant der gesamte Eindruck. Das Finish ist angenehm lang.



91 PUNKTE

JAMES SUCKLING

GOLDMEDAILLE

MUNDUS VINI

Garnacha



2023



16-18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Pasta mit einer Pilzsauce, gewürzt mit Rosmarin und Petersilie und abgeschmeckt mit Rotwein, ist genau das Richtige zum fruchtigen Garnacha.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Klein, fein, sonnenreich, mit mildem, mediterranem Klima und vor allem immer von der Mittelmeer-Brise verwöhnt: **Isola dei Nuraghi** ist eine IGT auf der wunderschönen Insel **Sardinien**. Sie umfasst nur etwa 250 Hektar Rebfläche, auf denen jedoch eine Vielzahl an Rebsorten angebaut wird. Namensgeber sind die Nuraghi, große, mit primitiven Werkzeugen vor 3.000 Jahren bearbeitete und übereinander geschichtete Steine, die sich auf der Insel an vielen Orten finden. Zugelassen auf Sardinien sind für Weißweine sowohl autochthone Sorten wie **Nuragus** oder **Semidano** als auch internationale Stars wie **Chardonnay** und **Sauvignon Blanc**. Für Rot und Rosé gilt ein ebenso großer Varianten-Reichtum von **Monica Nera** bis **Cabernet Sauvignon**.



Winemaker, Lorenzo Landi

DAS WEINGUT

Nördlich der Stadt Cagliari an der Südküste der Insel Sardinien liegt die **Weinkellerei Pala**, die bereits seit 75 Jahren typische Weine Sardiens erzeugt. Heute führt mit Mario Pala die dritte Generation der Familie den Betrieb, mit seinen drei Kindern ist die vierte Generation ebenfalls bereits dabei. Der Besitz erstreckt sich über beeindruckende 99 Hektar, mit Lagen in verschiedenen Höhen und mit den vielfältigsten Bodenverhältnissen. Ein breites Portfolio an Weinen, die ihre Herkunft und ihre Rebsorte in den Fokus stellen, wird bei Pala erzeugt. Mit viel Sinn für die Tradition der Insel werden alte, regionale Sorten gepflegt, aber auch international bekannte Reben sind bei Pala und auf Sardinien heimisch geworden.

2022 ENTEMARI

ISOLA DEI NURAGHI IGT, PALA

WEINBESCHREIBUNG

Meeresbrisen – sardisch Entemari – versorgen die Reben mit salziger Luft und prägen so auch die Weine. Der Entemari von Pala ist eine beeindruckende Cuvée aus Vermentino, Chardonnay und Malvasia Sarda, die sich in einem intensiven Goldton und mit einer komplexen Aromatik grüner Äpfel, salziger Zitrone und vegetativen Noten zeigt. Am Gaumen harmonisch und rund. Dieser Weißwein sollte bei moderaten 11 - 13 Grad Celsius genossen werden.



Vermentino, Chardonnay, Malvasia



2029



11-13° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Wozu könnte ein Wein aus der frischen Meeresbrise besser passen als zu Meeresfrüchten? Direkt vom Grill auf einem marktfrischen Salat, dazu Brot direkt aus dem Ofen – perfekt!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Rheinhessen, Deutschlands größtes Anbaugebiet mit rund 27.000 Hektar, erstreckt sich als Dreieck zwischen Bingen, Mainz und Worms. Diese traditionsreiche Region, deren älteste urkundlich erwähnte Lage, die Niersteiner Glöck, bis ins Jahr 742 zurückreicht, hat sich zu einem renommierten Zentrum für Spitzenweine entwickelt. Während früher Neuzüchtungen dominierend waren, sind es heute hochwertige Sorten wie **Riesling**, **Weißburgunder**, **Grauburgunder** und **Spätburgunder**, die in Rheinhessen ihre volle Pracht entfalten. Besonders der trockene **Riesling** aus der Region ist international begehrt, doch auch **Silvaner**, **Scheurebe** und **Chardonnay** genießen hohe Anerkennung.



Dirk Würtz, Winzer und Geschäftsführer von St. Antony

DAS WEINGUT

St. Antony gehört seit den 1960er-Jahren zu den großen Weingütern Rheinhessens. Zahlreiche Auszeichnungen und immer neue Spitzenjahrgänge beweisen das Qualitätsbestreben der Winzer um Dirk Würtz. Das Weingut kann am Roten Hang auf echte Spitzenlagen zurückgreifen. Über das rheinhessische Nierstein erstrecken sich die Weinberge der VDP.Großen Lagen wie Pettenthal oder Orbel. Mit seinem biodynamischen Ansatz produziert das Team erstklassige Rieslinge und Blaufränkische. Die Umstellung der traditionellen Methoden auf moderne und ethisch anspruchsvolle Produktionsbedingungen war ein voller Erfolg. Heute zählt das Weingut St. Antony mit einer Anbaufläche von 46 Hektar zu den Top 100 Deutschlands und macht seinem Schutzpatron alle Ehre.

2023 PETTENTHAL RIESLING GG

TROCKEN, RHEINHESSEN, WEINGUT ST. ANTONY

WEINBESCHREIBUNG

Das Demeter-zertifizierte Weingut St. Antony in Rheinhessen liefert auch im Jahrgang 2023 ein fulminantes Großes Gewächs aus der Lage Pettenthal, einem Kernstück des Roten Hangs. Durch den Ton-Schiefer-Boden mit seinen rötlichen Eisen-Einschlüssen zeigt der Wein die typische mineralische Würze. Wunderbar klar, vollmundig und komplex. Im Abgang wirkt die Säure präzise wie ein Laserstrahl. Jetzt bereits eine Freude, mit mehr Zeit noch besser.



94 PUNKTE

JAMES SUCKLING

Riesling



2023



9° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Das Große Gewächs strahlt ganz hervorragend zu vegetarischen Gerichten, zum Beispiel einem Kürbisrisotto mit Koriander, Weißwein und Zitrone.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Auf ihrem Lauf in Richtung Atlantischen Ozean durchquert die **Loire** eine vielfältige und romantische Landschaft. Zahlreiche Schlösser und Burgen am Ufer der Loire künden von der ruhmreichen Vergangenheit dieser Region. Von der Quelle im Landesinneren bis zur Mündung in der Bretagne weist die Region die unterschiedlichsten klimatischen Bedingungen und eine enorme Vielfalt an Terroirs auf. **Saumur** am unteren Teil des Flussverlaufs ist in erster Linie die wichtigste französische Region für Schaumweine neben der Champagne. Aber natürlich werden auch Rot-, Rosé- und vor allem Weißweine erzeugt. Für den Saumur Blanc ist **Chenin Blanc** die vorgeschriebene Rebsorte, in Cuvées ergänzt um maximal 20 % **Chardonnay** oder **Sauvignon Blanc**. Für Rotweine ist **Cabernet Franc** die wichtigste Sorte, mit kleinen Anteilen von **Cabernet Sauvignon** oder **Pineau d'Aunis**.



Winemaker Yohann Gasnier

DAS WEINGUT

Die Winzergenossenschaft **Vignobles Edonis** verfügt über Weinberge im gesamten Verlauf der Loire. Bereits seit den 1930er Jahren arbeiten die Winzer hier zusammen, um gemeinsam die Entwicklung der Region voranzutreiben – und einander zu helfen und zu unterstützen. Generation für Generation wurde in die Modernisierung investiert und so die Qualität der Weine stetig gesteigert. Zugleich ist man stolz auf die große Geschichte und das Know-how, das die Winzer mit- und einbringen, und hält die Tradition des Weinbaus an der Loire hoch. Schon seit Langem ist der nachhaltige Umgang mit der Natur und ihren Ressourcen den Vignobles Edonis ein ernstes Anliegen, das durch zahlreiche Zertifizierungen belegt ist.

2020 VIGNOBLES EDONIS SAUMUR BLANC

SAUMUR AOP, VIGNOBLES EDONIS

WEINBESCHREIBUNG

Schonend gepresste Chenin Blanc Trauben vom Ton- und Kalksteinterroir reifen sechs Monate auf der Hefe und anschließend 18 Monate lang tief unter der Erde in Eichenfässern. Und so ist ein golden schimmernder Wein entstanden, der konzentrierte Aromen von weißen Früchten wie Birne und Pfirsich sowie exotischen Noten zeigt. Am Gaumen kommen zur Frucht Aromen von Brioche, Trüffel und Toast vom Holz hinzu. Rund, voll und mit sanftem Schmelz klingt der komplexe Wein noch lange nach.



Chenin Blanc



2020



8° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Chenin Blanc und Fisch ist immer eine gute Idee. Genießen Sie den Saumur Blanc zu einem Steinbuttfilet mit klassischer Buttersauce und einem Spritzer Zitrone auf Reis oder Salzkartoffeln.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
