

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

nachdem wir das Weinjahr unter anderem mit Hochkarättern von Schloss Johannisberg und Miraval begonnen haben, setzen wir unsere Weinreise spektakulär fort!

Aus Deutschland erwartet Sie ein erstklassiger **Silvaner Erste Lage** vom Julius-Echter-Berg des legendären Juliusspitals, das selbst zum Weltkulturerbe zählt. Eine italienische Legende ist die Familie **Antinori**. Von selbiger haben wir einen **Prunotto Bric Tuarot Barbaresco** aus dem Piemont für Sie!

Und um unser 60-jähriges Jubiläum mit Ihnen zu feiern, gibt es den **JUWEL Muskateller Reserve** von Österreichs bestem Weingut **Pfaffl**. Noch mehr Tradition schenken wir Ihnen mit einem Fund aus Georgien ein, der Wiege des Weins. Im **Saperavi Special Reserve Limited Release** des Weinguts **Tbilvino** stecken quasi 8000 Jahre Weinbaugeschichte.

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

 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 hawesko.de. Die angegebenen Versandkosten und Kosten der Lieferservices gelten nur für Sendungen innerhalb Deutschlands. **LANDSVERSENDUNGEN:** 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, Giropay 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

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 € 6,90 Versandkosten. 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 hawesko.de/service/lieferkonditionen. Preise: Alle Preise verstehen sich ab Lager als (Brutto-)Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen 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 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. 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), Giropay 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. Bitte beachten Sie, dass wir bei HAWESKO Select-Bestellungen (Abo) aufgrund der Zahlungsdienstrichtlinie PSD2 die Zahlungsart Kreditkarte nur für Ihre erste HAWESKO Select-Bestellung akzeptieren können. Die Folgelieferungen werden über die Zahlungsart Rechnung abgewickelt. 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. Verpackungseinheiten: Wenn nicht anders angegeben, enthalten alle Flaschen 0,75 Liter. Die meisten Wein-Kartons enthalten 12/1 Flaschen, Sekt- und Champagnerkartons enthalten meist 6/1 Flaschen. Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) finden Sie auf hawesko.de auf der jeweiligen Artikel- oder telefonisch unter: 04122 50 44 33. Zertifizierung BIO: Wir sind zertifiziert für Produkte aus öko-/biologischem Anbau (DE-ÖKO-006). Qualitätsgarantie: Trotz aller Sorgfalt kann es passieren, dass Ihnen wider Erwarten ein Wein nicht schmeckt. Kein Problem! Auf Wunsch holen wir die unangebrochenen Flaschen bei Ihnen ab - die Abholung erfolgt selbstverständlich auf unsere Kosten. Sie verpacken die unangebrochene Ware versandfertig mit geeignetem Verpackungsmaterial. Verwenden Sie hierzu am besten die von uns angelegte Kartonage. 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 in 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, Tesdorpf GmbH, The Wine Company HAWESKO GmbH, Jacques' Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die WinZwinger GmbH können bestimmte Kundendaten auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO für schriftliche Werbezwecke indirekt untereinander nutzen. E-Mail-Adresse und Telefonnummer verwendet HAWESKO gem. Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO nur mit Ihrer ausdrücklichen Einwilligung für werbliche Zwecke. Erhalten wir Ihre E-Mail-Adresse im Rahmen einer Bestellung, verwenden wir diese gem. § 7 Abs. 3 UWG zur Bewerbung eigener ähnlicher Produkte. Ihre Einwilligung können Sie jederzeit widerrufen, ohne dass die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung berührt wird. Sie haben das Recht auf Auskunft gegenüber HAWESKO über die Sie betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung sowie das Recht auf Datenübertragbarkeit. Sie können einer Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung durch Nachricht an datschutz@hawesko.de 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 hawesko.de/datschutz. Jugendschutzgesetz: Entsprechend dem Jugendschutzgesetz liefern wir alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr. Unsere Verpackung ist durch einen auffälligen farbigen Aufkleber gekennzeichnet, mit dem Hinweis, dass keine Übergabe an Personen unter 18 Jahren erfolgt. Außerdem sind die Zusteller bei geringstem Zweifel verpflichtet, sich die Identität und die Volljährigkeit durch das Vorzeigen des Personalausweises bestätigen zu lassen und die Ware nur an volljährige Personen auszuhandeln. 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 erste 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 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, 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 unter 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, günstigste 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 von Ihnen versandfertig verpackte 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. Gewährleistung: Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stemann, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, 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. 8-20 Uhr)

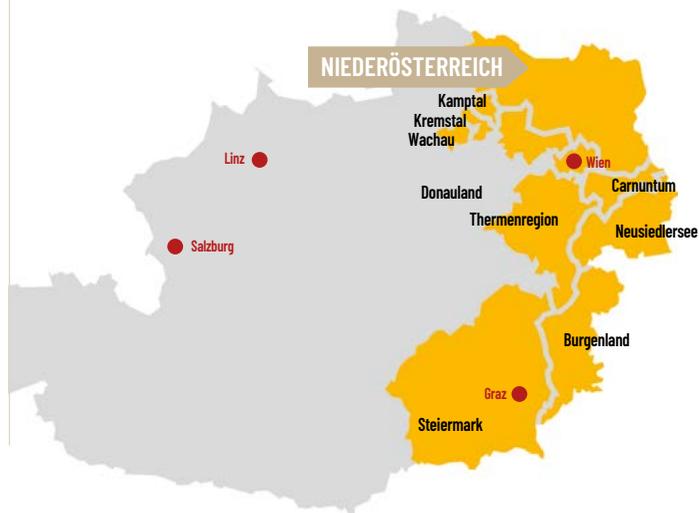
 FOLGEN Sie uns  

2022 JUWEL MUSKATELLER RESERVE

Trocken, Niederösterreich, Weingut Pfaffl

DIE REGION

Das **Weinviertel** ist die größte Weinbauregion Österreichs. Es stand lange Zeit im Schatten der wesentlich kleineren Regionen Niederösterreichs, wie etwa der Wachau oder dem Kamptal. In den letzten 20 Jahren wurde es durch Winzer wie Roman Pfaffl aus dem Dornröschenschlaf wach geküsst. Die sanft hügelige Landschaft wird nur durchbrochen von kleinen Dörfern, alles wirkt noch ursprünglich. Berühmt sind die Kellergassen, in denen zum Teil noch bis heute Wein gekeltert wird. Sie sind für die Wiener, vor deren Stadttoren im Nordosten das Weinviertel beginnt, ein höchst beliebtes Ausflugsziel, und sei es auch nur, um einen Imbiss im »Heurigen« zu genießen.



Roman Pfaffl Sen. und Roman Pfaffl Jun.

DAS WEINGUT

Das Familienweingut **Pfaffl** ist eines der besten Weingüter Österreichs. Im Jahr 2016 kürte das US-amerikanische Magazin »Wine Enthusiast« das Weingut Pfaffl zum »European Winery of the Year 2016«. Die Weingärten der Familie erstrecken sich über zehn verschiedene Gemeinden. Dazu zählt neben dem Anbaugbiet Weinviertel auch Wien, denn die Pfaffls sind am Stadtrand zu Hause. Beste Lagen suchen und finden, ist ihr Spezialgebiet. Sie verstehen es wie kaum andere, die Charakteristika der einzelnen Terroirs herauszuarbeiten. Dies gilt besonders für ihre Lieblingssorte Grüner Veltliner. Aber auch bei den Rotweinen ist das Weingut inzwischen stark unterwegs.

2022 JUWEL MUSKATELLER RESERVE

Trocken, Niederösterreich, Weingut Pfaffl

WEINBESCHREIBUNG

Das Weingut Pfaffl aus dem österreichischen Weinviertel stellt diesen Weißwein aus der Rebsorte Gelber Muskateller her. Er stammt aus der Lage Haidviertel, die sich durch sandige Böden und ein mildes Klima auszeichnet. Nach der Lese reift der Wein 10 Monate in großen Holzfässern. Der Muskateller Reserve duftet nach Ananas, Litschi, Muskatnuss und Blütenhonig. Am Gaumen ist er saftig und frisch, mit Noten von Pfirsich und Holunderblüten.



MUNDUS VINI 2022 & 2023

**BESTER PRODUZENT
ÖSTERREICH**

Muskateller



2022



12-14° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

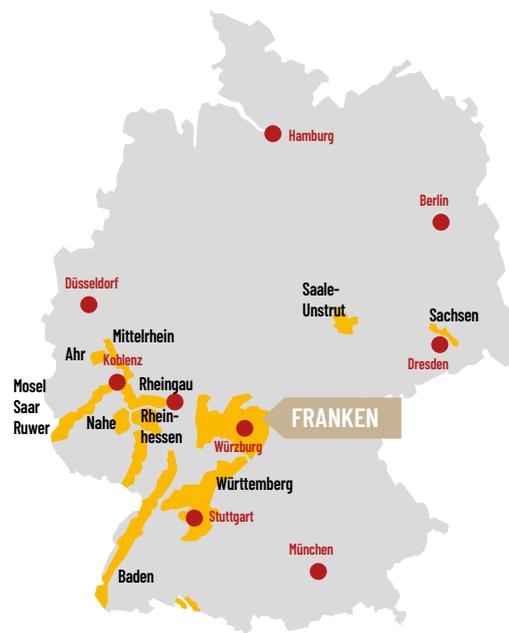
Man darf den Muskateller nicht nur als Solisten genießen, er passt auch hervorragend zu asiatischen Gerichten, wie beispielsweise einer Tom Kha Gai Suppe.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Das Weinbaugebiet **Franken** am Main hat nicht nur geografisch, sondern auch in Sachen Rebsorte eine Sonderstellung. Es liegt etwas abseits anderer deutscher Weinbaugebiete, die teilweise beinahe nahtlos ineinander überzugehen scheinen. Bis zur Wiedervereinigung im Jahr 1990 war es die am weitesten östlich gelegene Region. Daher ist es nicht verwunderlich, dass das aus weinbautechnischer Sicht kühle, kontinentale Klima hier radikaler ausfällt als andernorts. Klirrende Fröste sind hier keine Seltenheit. Mit gerade einmal etwas über 6.000 Hektar Rebfläche zählt die Region ganz eindeutig zu den kleinsten Weinbaugebieten in Deutschland. Die besten Lagen in Franken weisen wegen der klimatischen Bedingungen nach Süden, Südosten oder Südwesten.



Kellermeister und Chef-Oenologe Nicolas Frauer

DAS WEINGUT

Das **Juliusspital** hat die Geschichte Würzburgs, in dessen Zentrum es liegt, mitgeprägt. Seit über 440 Jahren baut das Weingut Spitzenerzeugnisse aus Franken aus. Es gehört heute sowohl zum Weinkulturerbe Deutschland als auch zum VDP. Auf etwa 180 Hektar Rebfläche wachsen weiße und rote Trauben – absoluter Schwerpunkt ist der Silvaner, für den die Franken weltberühmt sind. Die Stiftung Juliusspital besteht seit 1576 und ist auch die Einzige, die Anteile an allen fränkischen Spitzenlagen hält. Würzburger Stein und Volkacher Karthäuser zum Beispiel ermöglichen große Weine auf internationalem Topniveau. Der Betrieb ist ausgezeichnet mit vier Trauben des Gault & Millau und seine neuen Jahrgänge finden weltweit Beachtung.

2022 IPHÖFER JULIUS-ECHTER-BERG SILVANER

Trocken, Franken, Weingut Juliusspital

WEINBESCHREIBUNG

Von Iphofens berühmtester Lage, dem Julius-Echter-Berg, einer als VDP.Erste Lage klassifizierter Weinberg, stammt dieser franken-typische Silvaner. Julius Echter, der das Juliusspital 1576 gründete, wurde so namentlich verewigt, was diesem großen Wein mehr als würdig ist. Im Duft zeigt sich eine feingliedrige Fruchtextotik von Honigmelone und etwas Bienenwachs. Die Aromen am Gaumen: Mirabelle und würzige Kräuternoten. Mit Eleganz und Weichheit bringt er Komplexität und Mineralik ins Glas.



Silvaner



2022



6-8° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Natürlich passt der Silvaner auch zum Spargel, seine Besonderheit darf man aber auch mit einer besonderen Vorspeise würdigen: Lila Kartoffelchips mit Forellenkaviar.



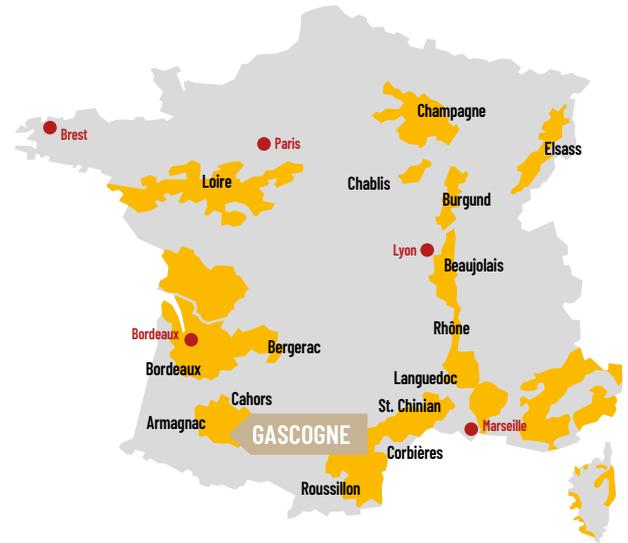
IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2020 LA FAÏTE BLANC

Saint-Mont AOP, Plaimont Producteurs

DIE REGION

Die Appellation **Saint-Mont** ist nach der gleichnamigen Stadt im Süden der **Gascogne**, die zur Weinbauregion Südwest-Frankreich benannt. Hier gibt es nur 1.200 Hektar Rebfläche. Zu den bekanntesten Produzenten gehören die Producteurs Plaimont. In der Gemeinde Sarragachies gibt es noch uralte Rebstöcke und alte Rebsorten, von denen einige bisher nicht identifiziert wurden. Auf nur 20 Ar stehen über 200 Jahre alte, wurzelechte Reben. Der sandige Boden hat sie vor der Reblaus, die fast alle Reben in Europa zwischen 1858 und 1913 befiel, verschont. Seit 2002 hegt und pflegt die lokale Gemeinschaft »Plaimont Producteurs« insgesamt 116 Sorten der ältesten Parzellen der Appellationen Côtes de Gascogne, Côtes de Saint-Mont, Madiran und Pacherenc du Vic-Bilh. Einige werden von Winzern noch heute bewirtschaftet.



Christine Cabri

DAS WEINGUT

Die Geschichte der **Producteurs Plaimont** beginnt vor noch gar nicht allzu langer Zeit in der Gascogne, dennoch zählt die Winzervereinigung heute bereits zu den allerbesten Genossenschaften Frankreichs. 1979 schlossen sich verschiedene Winzerinnen und Winzer zusammen, getreu der Maxime »Gemeinsam sind wir stark« oder auch – wie es die Musketiere hielten – »alle für einen, einer für alle«. Damit ist in diesem Fall die Verpflichtung aller Mitglieder zu höchster Qualität gemeint, was in der Praxis wiederum rigorose Ertragsbeschränkung und die Anwendung schonender und modernster önologischer Techniken bedeutet. Die Produktion umfasst heute ein ganzes Spektrum interessanter und erstklassiger Weine aus verschiedenen Herkünften in Südwestfrankreich.

2020 LA FAÏTE BLANC

Saint-Mont AOP, Plaimont Producteurs

WEINBESCHREIBUNG

Le Faïte ist der ikonische Wein der Appellation Saint Mont. Die Assemblage dieses Grand Cru ist klar, komplex und voller Harmonie – ein Markenzeichen des außergewöhnlichen Terroirs: Kalksteinlehm, bunte Tonerde und gelbbrauner Sand. Die kühle Lage überträgt die mikroklimatische Frische der Region auf die Reben. Im Glas schimmert der Wein hellgelb mit silbernen Reflexen. In der Nase entfalten sich Zitrusfrüchte, Akazienblüten und ein Hauch von Gewürzen. Der Gaumen begeistert mit vollmundiger Intensität, Länge und angenehmer Frische. Das Holzetikett ist eine Hommage an das Handwerk der Winzer vergangener Zeiten.



MEININGER WEINWIRTSCHAFT 2021

**BESTE GENOSSENSCHAFT
FRANKREICHS**

ANDREAS LARSSON 2023

91 PUNKTE

**Gros Manseng, Petit Courbu,
Petit Manseng**



2029



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

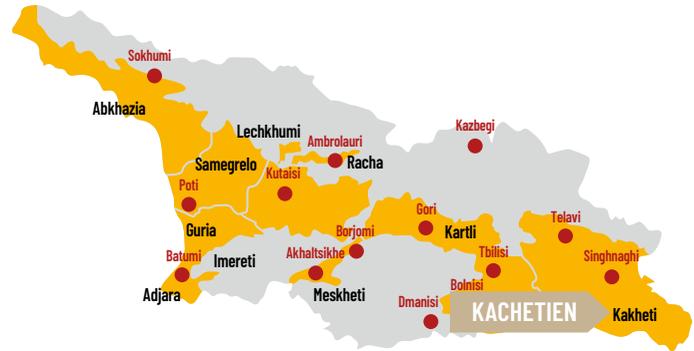
Wir empfehlen Forelle Meunière, also Forelle nach Müllerinnen Art, Flunder mit Estragon oder Wolfsbarschfilet mit Steinpilzcreme.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

In Sachen Wein ist **Georgien** ein Land der Superlative. Nachweislich wird hier seit über 8000 Jahren Wein angebaut. Kein anderes Land kann eine so alte Weinkultur nachweisen, weshalb Georgien als die wahre Wiege des Weinbaus gilt. Diese uralte Tradition macht daher einen wichtigen Teil der nationalen Identität aus. 10 verschiedene Weinregionen sind mit unterschiedlichsten Terroirs und diversen Mikroklimata gesegnet. Insgesamt gibt es 24 geschützte Herkunftsbezeichnungen in Georgien, welche die Vielfalt und Qualität der Weine unterstreichen. Kachetien ist die größte und bedeutendste Weinbauregion Georgiens, hier findet sich auch die höchste Dichte an Qualitätsweingütern. Klimatisch ist das Kaukasusgebirge für die Weine von Bedeutung. Die Region ist auch für Weintouristen überaus spannend zu entdecken!



Winemaker Zviad Loladze
bei der Qualitätskontrolle

DAS WEINGUT

Im Osten Georgiens, in Kachetien, befindet sich das **Weingut Tbilvino**. In den 1960er-Jahren noch unter UdSSR-Flagge gegründet und geführt, ist Tbilvino heute eine moderne Kellerei, die nach den neuesten Methoden ihre Weine produziert und weltweit exportiert. Viele georgische Weine sind Naturweine, die viele Monate in Ton-Amphoren gären. Dem Weingut Tbilvino gelingt der Spagat, die Tradition mit der Moderne zu verbinden, wodurch das ganze Land mittlerweile wieder bei Weinkennern in der ganzen Welt geschätzt wird.

2021 SAPERAVI SPECIAL RESERVE LIMITED RELEASE

Trocken, Georgien, JSC Tbilvino

WEINBESCHREIBUNG

Die rote Rebsorte Saperavi ist eine der 525 autochthonen Trauben aus Georgien. Ihr eigen sind dunkelfruchtige Aromen wie Brombeere, Schwarze Johannisbeere und Schwarzkirsche. Dabei präsentiert er sich rund, mit guter Struktur und Saftigkeit. Der Ausbau als Reserve gibt dem Wein ein enormes Alterungspotenzial, die Mengen sind aber dementsprechend gering. Eine echte Rotwein-Entdeckung aus dem Land mit 8000 Jahren Weingeschichte!



Saperavi



2021



16-18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Wer es authentisch mag, genießt zu diesem Wein Auberginenröllchen Namens Badridschani, die mit Walnusspaste gefüllt sind, oder Chinkali, georgische Teigtaschen, die an Dim Sum erinnern.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

»Die spinnen die Römer«, hätten Asterix und Obelix wohl nie gesagt, wären diese in Mittelitalien bei ihrem Wein geblieben. Das **Latium** ist geprägt vom milden südlichen Klima, vom stetigen Einfluss des Mittelmeeres, aber auch von den hoch gelegenen Weingärten auf den Berghängen des Apennin. Geografisch ist die Region unglaublich vielfältig: Von vulkanischem Terroir über Galestro Kiesel bis zu schweren Schwemmlandböden an den Küsten ist hier alles vertreten. Auch das Klima reicht von den heiß brütenden Ebenen im Süden von Latium bis in kühlere Gebirgsregionen wie das Chianti oder die Abruzzen.



Riccardo Cotarella

DAS WEINGUT

Die Brüder Riccardo und Renzo **Cotarella** sind maßgeblich am weltweiten Ruhm italienischer Weine beteiligt. Beide sind fest in der italienischen Weinproduktion verwurzelt, sei es als beratender Önologe für herausragende italienische Weingüter oder als Chief-Winemaker und Geschäftsführer der Weingüter der Marchesi Antinori. Renzos und Riccardos Töchter haben von den Besten gelernt und bestimmen heute die Geschicke des Familienweinguts Cotarella mit Sitz im grünen Herzen Italiens in Umbrien. Mit Weitsicht, Passion und Know-how setzen Dominga, Marta und Enrica seit 2016 neue Akzente, wie mit ihrem neuesten Coup, dem Cuore delle Cotarella Merlot.

2020 MONTIANO ROSSO

Lazio IGP, Famiglia Cotarella

WEINBESCHREIBUNG

Der Montiano ist das Aushängeschild von Cotarella und wird international als einer der größten und innovativsten Rotweine Italiens gefeiert. Er überzeugt mit einem breiten Aromenspektrum von Vanille über rote Beeren und Konfitüre bis zu einem Hauch von Nelken. Am Gaumen beeindruckt er durch seine Konzentration und die weichen Tannine. Ein Ausnahme-Wein aus den Trauben uralter Merlot-Rebstöcke.



ROBERT PARKER

95/100 PUNKTE

Merlot



2028



16° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Naturalmente passt auch ein italienisches Nationalgericht perfekt zu diesem großen Rotwein des Landes. Wir empfehlen ein Ossobuco mit Risotto Milanese.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Barbaresco ist das DOCG-Gebiet im Nordosten der Provinz Cuneo in der Region **Piemont**. Namensgeber ist die gleichnamige 650-Einwohner-Gemeinde nahe der Stadt Alba. Barbaresco-Weine dürfen laut den Vorschriften auch in den beiden Nachbargemeinden Neive und Treiso produziert werden. Wie der ebenfalls aus dem umliegenden Weinanbaugebiet Langhe stammende, jedoch berühmtere Barolo, wird Barbaresco sortenrein aus der anspruchsvollen Nebbiolo-Rebe hergestellt. Obwohl qualitativ vergleichbar oder gleichwertig, ist der samtige Barbaresco international weniger bekannt. Seit 1966 besitzt er die DOC-Klassifizierung, seit 1980 das DOCG-Siegel.



Albiera Antinori ist für das piemontesische Weingut von Antinori, Prunotto, verantwortlich.

DAS WEINGUT

Die **Casa Vinicola Prunotto** ist das piemontesische Gut der **Familie Antinori**. Seinen Erfolg verdankt das Weingut dem ehemaligen Inhaber und Önologen Alfredo Prunotto und seiner Frau Luigina, die es nach wirtschaftlich schweren Jahren aus der Krise führen konnten. Dank ihres Engagements und ihrer Leidenschaft für den Weinbau, produzierten und exportierten sie binnen kürzester Zeit erfolgreiche und qualitativ hochwertige Weine. Seit 1994 gehört das Weingut Prunotto zum Familienunternehmen Antinori. Dabei ist es das oberste Gebot, den von Alfredo Prunotto geprägten Qualitätsstandard zu bewahren und weiterzuentwickeln. Mit der perfekten Balance zwischen Tradition und Innovation gelang es, durch Nutzung modernster Technologie, die vielen Nuancen dieses historischen Weinanbaugebiets zum Ausdruck zu bringen.

2021 PRUNOTTO BRIC TUROT BARBARESCO

Barbaresco DOCG, Casa Vinicola Prunotto/Antinori

WEINBESCHREIBUNG

Die Lage Bric Turot liefert die Trauben für diesen granat- bis rubinroten Barbaresco. Zwölf Monate in Eichenfässern und zum Teil in zweitgenutzten Barriques gereift, verwöhnt er die Nase mit Aromen von Lakritze, Waldfrüchten, Veilchen, Zimt und Nelke. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und ausgewogen mit einem nachhaltigen Finale reifer Früchte.



Nebbiolo

 2035

 16° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu diesem Wein führt in der Küche kein Weg an diesem Klassiker vorbei: Risotto mit Steinpilzen!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
