

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

jetzt haben wir Ihr zweites HAWESKO Select VIP Paket für Sie zusammengestellt. Wie immer dürfen Sie sich auf herausragende, besonders interessante Weine freuen!

So zum Beispiel auf den **Meisterwerk Grünen Veltliner** von keinem Geringeren als Willi Bründlmayer und auf den **La Chantrie Chablis Premier Cru**. Letzterer kommt aus der Hand eines weiteren wahren Meisters: Michel Laroche.

Die traditionsreiche Cantina Andrian aus Südtirol steuert ihre großartige **Tor di Lupo Lagrein Riserva** bei, und auch Markus Pfaffmann aus der Pfalz ist mit einem gereiften Wein vertreten, der **Lara Cuvée Rot Grande Réserve**. Aus Saint-Julien im Haut-Médoc kommt der hochgelobte **Château Lalande**, und für prickelnde Momente sorgt mit großer Finesse die **Spier Cap Classique Prestige Cuvée**.

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)

**Versand-
kostenfreie
Lieferungen**

Bitte geben Sie bei Bestellungen online oder telefonisch untenstehende Art.-Nr. an.

Kunden-Nr., falls zur Hand

HA289

Name	

Firma

Straße/Hausnummer				

PI 7

Ort	
-----	--

Achtung: Bei abweichender Lieferadresse bitte hier Ihre Lieferanschrift eintragen:

Name	

Firma

Straße/Hausnummer					

PLZ

Ort	
-----	--



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

F-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor • Hawesko GmbH

22791 Hamburg • Tel 04122 50 45 48 • Fax 04122 50 44 77 • Hausanschrift: Friesenweg 24 • 22763 Hamburg

Unsere Lieferkonditionen

Je Lieferadresse gilt:

 Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-	 Bestellungen ab einem Warenwert von € 100,- liefern wir VERSANDKOSTENFREI	 Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir nur € 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 zurückzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart. Sie packen die unangebrochene Ware versandfertig. Wir tragen die Kosten der Rücksendung, Ende der Widerrufsbelehrung. Besonderheiten zu Ihrem Widerrufsrecht: Bitte beachten Sie, dass kein Widerrufsrecht besteht bei Verträgen zur Lieferung von Waren, die schnell verderben können oder deren Verfallsdatum schnell überschritten würde (dies betrifft nicht unsere Weine), sowie bei Verträgen zur Lieferung alkoholischer Getränke, deren Preis bei Vertragsschluss vereinbart wurde, die aber frühestens 30 Tage nach Vertragsschluss geliefert werden können und deren aktueller Wert von Schwankungen auf dem Markt abhängt, auf die wir keinen Einfluss haben (z.B. Hawesko Subskription). **8. Gewährleistung:** Es gelten die gesetzlichen Bestimmungen. **9. Haftung:** Ansprüche des Kunden auf 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. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH. Geschäftsführer: Alex Kim, Nicolas Tantzén, 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

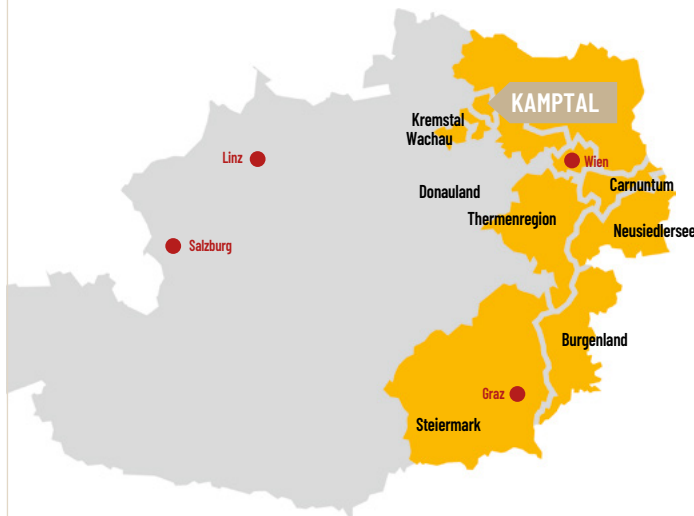
2023 MEISTERWERK GRÜNER VELTLINER

Kamptal DAC, Weingut Bründlmayer

ÖSTERREICH 4

DIE REGION

Das **Kamptal** nördlich von Wien ist sicher eine der schönsten und romantischsten Landschaften Österreichs. Die Region umfasst lediglich ca. 3.800 Hektar Rebfläche, die von zahlreichen, oft kleinen Weingütern bewirtschaftet werden. Malerische Weindörfer, uralte Keller und stimmungsvolle Heurigenschenken laden rund um Österreichs größte Weinstadt Langenlois dazu ein, die Weine der Region zu entdecken. Die Nummer 1 darunter ist natürlich der würzige, pfeffrig-frische **Grüne Veltliner**. Aber auch **Riesling** gedeiht auf den hervorragenden Terroirs aus Löß und Lehm und im pannonischen Klima mit seiner Wärme bestens. Kühnende Winde aus dem Norden sorgen dafür, dass die Weine zugleich genug ihrer typischen, animierenden Säure erhalten. Weitere Rebsorten sind **Müller-Thurgau**, **Chardonnay**, **Weißburgunder** und als roter Klassiker **Zweigelt**.



Willi und Edwige Bründlmayer

DAS WEINGUT

Das **Weingut Bründlmayer** liegt am Kreuzpunkt des Kamptals und des Donautals mit Weingärten rund um den Ort Langenlois. Familienoberhaupt ist Willi Bründlmayer, der mit seinem Engagement dafür gesorgt hat, dass sein Weingut zu einem der besten und berühmtesten Österreichs wurde. 1980 übernahm er es von seinen Eltern. Gemeinsam haben sie die weitläufigen Terrassen umgeformt, auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt, um mit Biodiversität den Reichtum der Natur zu erhalten. Neben dem unangefochtenen Star Grüner Veltliner keltert Bründlmayer auch ganz hervorragende Burgunder wie Chardonnay und Pinot Noir.

2023 MEISTERWERK GRÜNER VELTLINER

Kamptal DAC, Weingut Bründlmayer

WEINBESCHREIBUNG

Die sieben besten Lagen seines Weinguts hat Willi Bründlmayer für sein ultimatives Meisterwerk ausgewählt! Und auch in der Verarbeitung überlies er nichts dem Zufall: Ein kleiner Teil wurde im Holz ausgebaut, sodass der Wein einen ganz besonderen Stil erhielt. Er vereint die klassischen Vorzüge der Rebsorte wie Frische, spritzige Frucht und pfeffrige Würze mit einem außergewöhnlichen Schmelz. Das ist ganz, ganz große Winzerkunst!



Grüner Veltliner

 2029

 8-10° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Grüner Spargel, in der Pfanne angebraten und im Ofen kurz mit Parmesan überbacken, passt wunderbar zum ausdrucksvollen, frischen Grünen Veltliner.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2020 LARA CUVÉE ROT GRANDE RÉSERVE

Trocken, Pfalz, Weingut Karl Pfaffmann

DEUTSCHLAND 4

DIE REGION

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



Marion und Markus Pfaffmann
mit ihrer Familie

DAS WEINGUT

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

2020 LARA CUVÉE ROT GRANDE RÉSERVE

Trocken, Pfalz, Weingut Karl Pfaffmann

WEINBESCHREIBUNG

Namensgeberin für »Lara« ist die älteste Tochter von Markus Pfaffmann. Jetzt hat er dafür eine Grande Réserve ausgebaut, geschaffen aus Trauben von alten Cabernet Sauvignon- und Merlot-Reben. Viel Sonne, sehr, sehr reife Trauben, ein langer Ausbau im Barrique und die meisterliche Kunst von Pfaffmann haben dafür gesorgt, dass ein tiefer, kräftig würziger Wein entstanden ist. Schwarze Johannisbeere, ein Hauch von Rose, saftige, dichte Fülle, fein austarierte Tannine: Das ist wahrhaft grande!



Cabernet Sauvignon, Merlot

 2030

 15-17° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dunkles, geschmortes Fleisch passt gut zur Réserve: Ein Rinder-Ragout, abgeschmeckt mit Marsala, gewürzt mit Rosmarin und serviert mit Spätzle ist unser Tipp.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Zu den faszinierendsten Weinbauregionen der Welt zählt die Region **Chablis** im Nordosten Frankreichs. Ursprünglich war sie einmal Bestandteil des Burgunds, nach der schweren Reblauskatastrophe ist die Region seit 1870 jedoch eigenständig. Das Klima ist kühl, und die Weinberge werden oft von strengen Wintern und Frühjahrsfrost heimgesucht. Berühmt geworden ist Chablis durch seinen eigentümlichen Boden, eine dicke Schicht aus Muschelkalk, die vor Millionen Jahren durch Meeresablagerungen entstand. Dieser sogenannte Kimmeridge-Kalk schenkt den Weinen aus Chablis, welche ausschließlich aus **Chardonnay** erzeugt werden, eine ureigene und unnachahmliche geschmackliche Struktur, die mit nichts auf der Welt zu vergleichen ist.



Kellermeister Stéphane Barras

DAS WEINGUT

Seit über 30 Jahren strahlt der Stern von **Michel Laroche** über der kargen Landschaft des Chablis. Er hat es wie kein anderer verstanden, jener kleinen Region, die in den 1950er-Jahren so gut wie in Vergessenheit geraten war, mit seinen herausragenden Qualitäten wieder zu Weltruhm zu verhelfen. Michel Laroche führt das Weingut, das sich seit fünf Generationen in Familienbesitz befindet, mit einer klaren Vision: Fokussiert Herkunft zu transportieren und dabei die besten Arbeitsweisen im Blick zu haben. Damit zählt er zu einer der ganz großen Persönlichkeiten des französischen Weinbaus, die die Qualität und das Potenzial einer Region erkannt haben und es konsequent ausschöpfen.

2023 LA CHANTRIERIE CHABLIS PREMIER CRU

Chablis 1er Cru AOP, Domaine Laroche

WEINBESCHREIBUNG

Die Domaine Laroche kann es einfach: Der leuchtend gelbe Premier Cru ist ein frischer, durchaus jugendlicher Chablis vom einmaligen Terroir im Burgund. Der Duft ist eine feine Komposition aus Mandeln, tropischen Früchten, Haselnuss und weißen Blüten. Am Gaumen dann die klassische Chablis-Eleganz mit viel Frische, Spannung, edler Säure und der unverwechselbar mineralischen, leicht salzigen Note. Das alles ist harmonisch und bestens balanciert.



Chardonnay

 **2032**

 **8-10° C**

 **trocken**

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Fisch darf es gerne sein zum Chablis. Genießen Sie den Premier Cru zu einer Dorade vom Grill, begleitet von einem klassischen Gurkensalat und Ofenkartoffeln.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

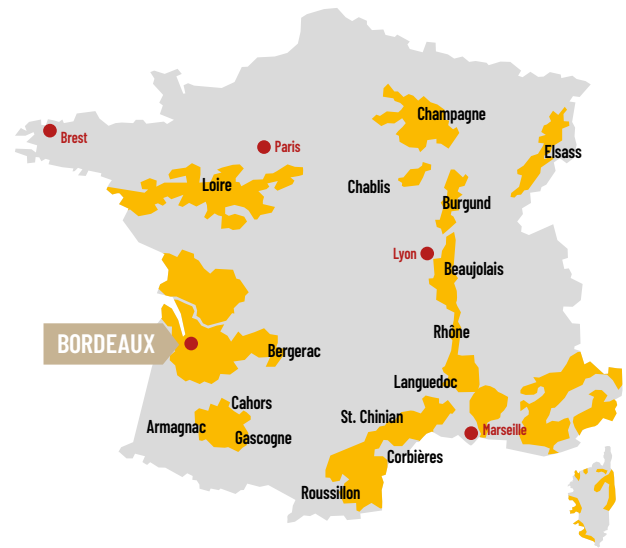
2019 CHÂTEAU LALANDE

Saint-Julien AOP, Château Lalande

FRANKREICH 1

DIE REGION

Die Gemeinde **Saint-Julien** ist eine von sechs innerhalb der berühmten Region Haut-Médoc in Bordeaux. Sie ist klein, nur ca. 900 Hektar Rebfläche umfasst sie. Noch während der Eiszeit entstanden im Weinbaugebiet Saint-Julien Kiessandböden, die den Qualitätsweinbau optimal fördern. Die Bereiche, die nahe an der Gironde liegen, zeigen viele große Kieselsteine und eignen sich hervorragend zum Anbau von **Cabernet Sauvignon**. Zum Westen hin wird der Boden sandiger. In diesem Abschnitt bauen die Winzer überwiegend **Merlot** an. Außerdem vertreten sind **Cabernet Franc** und **Petit Verdot**. Generell lässt sich sagen, dass Saint-Julien-Weine ein raffinierter Mix aus dem wuchtigen Pauillac-Stil und finessenreichen Weinen aus Margaux sind.



Owner Ludovic und Julien Meffre

DAS WEINGUT

Im Jahr 1961 wagte Gabriel Meffre den Sprung von den familieneigenen Weingütern an der Rhône an die Gironde. Gleich zu Beginn konnte er seine ersten Weinberge in Saint-Julien erwerben, wenige Jahre später kamen Weinberge von einem Nachbarweingut hinzu. Einige davon wurden zum Grundstein für das **Château Lalande**. Heute umfassen die Weinberge des Châteaux 15,5 Hektar mit besten Bodenverhältnissen in Saint-Julien-Beychevelle. Die Reben wurzeln auf dem kiesigen Plateau und verteilen sich zu 53 % auf Cabernet Sauvignon und zu 47 % auf Merlot. Das Zusammenspiel von Boden und Rebsorten ergibt Jahr um Jahr elegante Weine, die für ihre Finesse gerühmt werden.

2019 CHÂTEAU LALANDE

Saint-Julien AOP, Château Lalande

WEINBESCHREIBUNG

Der Château Lalande aus dem von der Kritik hoch bewerteten Bordeaux-Jahrgang 2019 ist eine klassische Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot. Während erstere für Fülle, Präsenz und beeindruckende Frucht von Cassis sowie die stabile Tanninstruktur sorgt, bringt Merlot ihren weichen Charakter ein. Damit entsteht eine bemerkenswerte Balance, für einen typischen, delikat fruchtigen und eleganten Wein der Appellation Saint-Julien.



Cabernet Sauvignon, Merlot

 2036

 18° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie gebratene Ente – entweder klassisch oder auch asiatisch inspiriert – zu diesem Wein. Wenn es fleischlos sein soll, ist Pad Thai mit cremiger Erdnuss-Sauce ein Erlebnis!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2021 TOR DI LUPO LAGREIN RISERVA

Alto Adige DOC, Cantina Andrian

ITALIEN 2

DIE REGION

Südtirol oder **Alto Adige**, wie es im Italienischen heißt, fordert die Winzer mit seinen besonderen Bedingungen ganz besonders heraus. Das Klima ist kühl, die Hänge sind steil, der Arbeitsaufwand hoch und die Weinberge klein. Lange Zeit haben Italienfahrer Südtirol nur als Transitstrecke zum Gardasee genutzt. Doch heute wird diese urwüchsige Region für ihre Skigebiete und Wandermöglichkeiten ebenso geschätzt wie für exzellentes Essen und hervorragende Weine. **Weißburgunder** aus Kellereien wie der Cantina Terlan gehören zu den besten der Welt, **Sauvignon Blanc** ist genauso fantastisch wie **Traminer** oder **Pinot Nero**, und die heimischen Sorten **Vernatsch** und **Lagrein** sind einzigartig. Südtirol hat mit seinen frischen Weinen ein weltweit geschätztes Alleinstellungsmerkmal in Italien.



Kellermeister Rudi Kofler

DAS WEINGUT

Die **Cantina Andrian** im gleichnamigen kleinen Ort an der Südtiroler Weinstraße ist die älteste Kellereigenossenschaft der Region. Zum Zeitpunkt der Gründung, 1893, gehörte Südtirol noch zur österreichisch-ungarischen Donaumonarchie. Nach wechselvoller Geschichte des Gebietes und der Cantina beschloss man im Jahr 2008 ein Bündnis mit der ebenfalls traditionsreichen und hervorragenden Cantina Terlan auf der gegenüberliegenden Tal- und Etschseite. Beiden gemeinsam ist die Fokussierung auf Qualität und das jeweilige Terroir der Weinberge. Die Cantina Andrian verfügt über ein beeindruckendes Lagenpotenzial mit einzigartigen, vom Kalk geprägten Böden. Von der hundertprozentigen Handarbeit im Weinberg bis zur leidenschaftlichen Hingabe im Keller wird alles dafür getan, besondere, typische Weine Südtirols zu erzeugen.

2021 TOR DI LUPO LAGREIN RISERVA

Alto Adige DOC, Cantina Andrian

WEINBESCHREIBUNG

Der Tor di Lupo Lagrein Riserva ist das Flaggschiff der Cantina Andrian und ein Aushängeschild für die gesamte Region Südtirol. Der kraftvolle Rotwein schimmert granatrot mit violetten Reflexen im Glas. Im Duft zeigt er neben der Frucht von Sauerkirschen und Waldbeeren auch eine intensive Note von Bitterschokolade. Im Geschmack ist er samtig fein, angenehm weich, mit einer gut ausgeprägten Struktur, schönem Säurespiel und hervorragender Länge.



Lagrein



UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der ausdrucksvolle Lagrein passt gut zu kräftigen Wildgerichten wie einer Wildschweinkeule vom Grill mit Rosmarinkartoffeln.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

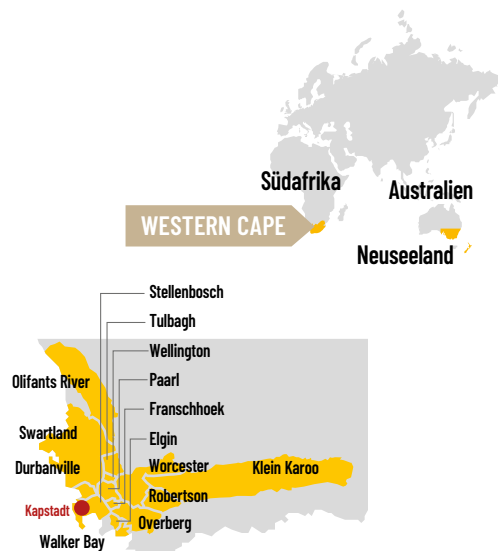
2017 SPIER CAP CLASSIQUE PRESTIGE CUVÉE

Brut, WO Western Cape, Spier

SÜDAFRIKA 6

DIE REGION

Das **Western Cape** ist ganz sicher eines der schönsten Weinbaugebiete der Welt. Hinter dem Tafelberg und schroffen Klippen erstrecken sich fruchtbare grüne Hügel bis zu scheinbar unendlich weiten Ebenen. Das Klima ist mediterran und warm, mit feuchten, kühlen Wintern und trockenen, heißen Sommern. Vom Atlantik und dem Indischen Ozean kommt eine frische Brise, und der Wechsel von sonnigen Tagen zu kühlen Nächten sorgt für eine lange Reifeperiode. Die Böden sind vielfältig: Kalk, Lehm und Sandstein herrschen vor. Eine Vielzahl an Rebsorten wird am Western Cape angebaut. Die Wichtigste unter den Weißen ist **Chenin Blanc**, gefolgt von **Sauvignon Blanc**, **Chardonnay** und **Colombard**. Sie werden zu fruchtigen Weinen ausgebaut, die oft mit weicher Struktur überraschen. Bei den Roten sind **Shiraz**, **Cabernet Sauvignon** und **Merlot** zu nennen, der Star aber ist **Pinotage**.



Winemaker Johan Jordaan

DAS WEINGUT

Eine gute halbe Stunde östlich von Kapstadt liegt das **Weingut Spier**. Seine Geschichte reicht bis in das Jahr 1692 zurück, es gehört seit Jahrhunderten der Familie Enthoven, aus dem Dornröschenschlaf aber weckte es Dick van Enthoven erst 1993. Heute werden unter Führung seiner Tochter Mariota ca. 560 Hektar Rebfläche auf dem Weingut in Stellenbosch gepflegt, hinzu kommen eigene Weinberge in Paarl und Trauben von Zulieferern aus der Umgebung. Der Schwerpunkt liegt mit über 60 % auf dem Anbau roter Sorten, Weißwein macht den kleineren Teil aus. Neben seinen ausgezeichneten Spitzenweinen ist das Weingut bekannt für sein soziales Engagement und den fairen Umgang mit Lieferanten sowie Angestellten. Auch auf die Umwelt wird geachtet: Seit 2009 stellt Spier konsequent auf organischen Anbau um.

2017 SPIER CAP CLASSIQUE PRESTIGE CUVÉE

Brut, WO Western Cape, Spier

WEINBESCHREIBUNG

Hergestellt aus den besten Chardonnay- und Pinot Noir-Trauben, die von Spier in Stellenbosch angebaut werden, ist dies ein Jahrgangs-Brut, der vor Finesse und frischer Säure nur so strotzt. Durch die lange Flaschenreife auf der Hefe mit feiner Mousse und den typischen Brioche-Noten ausgestattet. Doch finden sich auch Aromen von Golden Delicious und reifen Zitrusfrüchten. Wahrlich eine Prestige Cuvée aus Südafrika.



Chardonnay, Pinot Noir

 **2027**

 **5-10° C**

 **brut**

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein solch wunderbarer Jahrgangs-Brut sollte am besten solo genossen werden, als Aperitif oder zum Anstoßen auf ganz besondere Gelegenheiten.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
