



HAWESKO
Select!



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

sehen Sie es? Wie sich die Blätter langsam verfärben... Und hören Sie es? Wie das Laub unter den Füßen raschelt... Spüren Sie auch die kalte Luft, die abends langsam hereinzieht und morgens von der Sonne manchmal noch kraftvoll wieder verdrängt wird? Ja, es ist Herbst. Eine Jahreszeit, in der der eigentlich schon vergangene Sommer noch kurz aufblitzen kann und der anbahnende Winter ab und an schon die Muskeln spielen lässt. Doch der Herbst hat auch seine ganz eigene Faszination. Vor allem kulinarisch hat er einiges zu bieten. Wir freuen uns schon auf genussvolle Stunden in der Küche – und natürlich am Esstisch!

Und da dürfen Pilzgerichte selbstverständlich nicht fehlen! Der **Fundstück Zweigelt Reserve** aus Österreich ist ein wunderbarer Begleiter zu einer deftigen »Schwammerl«-Pfanne. Allen Fans der italienischen Küche empfehlen wir ein »Ragù di cinghiale« – also Wildschweinragout. Und dazu ein Glas der **Chianti Classico Riserva von Meleto**.

Wir wünschen Ihnen in jedem Fall einen genussreichen Herbst!

Zu jedem Wein stellen wir Ihnen interessante Informationen online bereit unter:
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

Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select!*-Team



HAWESKO
Select!

Online:
hawesko.de

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

HA289

Ihre Adresse:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Achtung: Bei abweichender Lieferadresse bitte hier Ihre Lieferanschrift eintragen:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis je Fl.	Literpreis
	544 181	Meleto Chianti Classico Riserva Terrazza Alta	€ 9,90	€ 13,20
	310 141	La Vieille Ferme rouge	€ 9,90	€ 13,20
	615 507	Château Le Bournac	€ 12,90	€ 17,20
	535 690	The Y Series Merlot	€ 11,90	€ 15,87
	861 514	Fundstück Zweigelt Reserve	€ 12,90	€ 17,20
	720 390	Crucillón	€ 5,99	€ 7,99



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 24 • 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 Wuschtag-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. **LANDSVERSSENDUNGEN:** 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

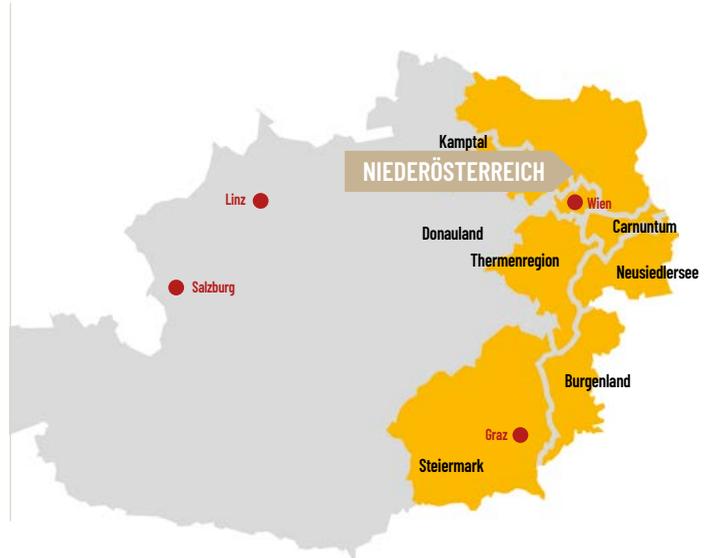
Lieferung: Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, die Ware vorrätig ist und an eine Adresse innerhalb Deutschlands geliefert wird, ist diese innerhalb von 3-4 Werktagen nach Eingang der Bestellung bei Ihnen. Alle gesammelten Informationen zu unseren Lieferkonditionen finden Sie unter hawesko.de/service/lieferkonditionen. 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 der Vorrat reicht. 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 Artikelseite 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. 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 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 Adresse- 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 anderen 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 Winzer 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 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 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 auszuhandigen. 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 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, 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; 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 für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stemmann, 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
---	---	--	---	---

DIE REGION

Niederösterreich hat sich für Begeisterte großer Weißweine zu einer wahren Fundgrube entwickelt. Nördlich von Wien, entlang des Donauufers, reiht sich Weinberg an Weinberg aneinander, es wächst in erster Linie Österreichs Paradesorte Grüner Veltliner. Hier findet sie eine ideale Heimstatt, ob auf den steilen, steinigen Terrassen an Wachau und Kremstal oder auf den sanft geschwungenen Hügeln des Weinviertels. Aber auch Riesling sowie die Rotweinsorten Blaufränkisch und Zweifelt haben sich in der Zwischenzeit einen überragenden Ruf erarbeitet. Die Region profitiert dabei von einem Klimaphänomen: Aus der ungarischen Tiefebene strömt Warmluft in die Region, vom Norden kommen aber auch immer wieder Kaltströme in die Weinberge.



Katharina Baumgartner
Winzerin

DAS WEINGUT

Seit 11 Generationen betreibt die **Familie Baumgartner** Weinbau bei Untermarkersdorf im Weinviertel. Und gerade in den letzten Jahren hat das Weingut einen geradezu phänomenalen Aufschwung erlebt. Davon zeugen die beiden Ernennungen zu »Austrian Winery of the Year« 2016 und 2017 anlässlich der »New York International Wine Competition«. Heute arbeitet die ganze Familie im Betrieb und verfolgt dabei nur ein einziges Credo – Wein ist Frucht in der Flasche. Um das zu erreichen, werden im Weinberg akribische Selektionen durchgeführt, während man im Keller, soweit dies möglich ist, der Natur einfach ihren Lauf lässt, um unnötige Eingriffe, die dem Charakter des Weines schaden könnten, zu vermeiden. So hat sich die Familie Baumgartner zu einer festen Größe im Weinviertel entwickelt.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS NIEDERÖSTERREICH

Viele Lagen in Niederösterreich sind Steillagen. Da entwickelt sich der Weinbau zu einer Angelegenheit für Enthusiasten und Menschen mit großer Liebe zum Wein, andernfalls würde man die beschwerliche Arbeit in den steilen Lagen, wie sie sich von der Donau hinauf in den Himmel recken, wohl kaum auf sich nehmen. Jede Tätigkeit muss von Hand verrichtet werden, und dies zum Teil nach einem beschwerlichen Aufstieg. In den Weingärten rangiert an erster Stelle die Paraderesorte Österreichs: **Grüner Veltliner**. Die zeigt hier ihre spezifischen Attribute in puncto ausgefeilter Aromatik mit einer feinen mineralischen Note. Aber auch **Riesling** läuft in der Region zu glanzvoller Form auf und zeigt eine ungewöhnliche, sehr einnehmende reife Fruchtstruktur. In kleinerem Umfang entstehen in Niederösterreich auch bemerkenswerte Rotweine. Die wichtigste rote Rebsorte des Landes ist **Zweifelt**.

2020 FUNDSTÜCK ZWEIGELT RESERVE

Trocken, Niederösterreich, Weingut Baumgartner

WEINBESCHREIBUNG

Österreichs wichtigste rote Rebsorte ist Zweigelt. Die feiert in diesem Jahr übrigens ihr 100-jähriges Jubiläum. Ein Grund mehr, um sich Österreichs roter Seite zu widmen! Wir haben da ein besonderes Fundstück für Sie: Der in dunklem Rubinrot schimmernde Zweigelt Fundstück bringt viel satte Frucht von Kirsche und Heidelbeere mit. Dazu gesellen sich Anklänge von Tabak und leichten Röstaromen. Sein Körper ist durchaus beeindruckend, dabei ist er aber wunderbar rund und zugänglich und weiß auch am Gaumen mit viel Beerenfrucht und schöner Schokoladennote zu überzeugen. Ein saftiger Vertreter aus der roten Paraderbsorte und auf jeden Fall eines Jubiläums würdig!



Zweigelt



2026



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Klassiker zu Zweigelt ist Tafelspitz. Passend im Herbst aber auch: Pilze in allen Variationen!

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

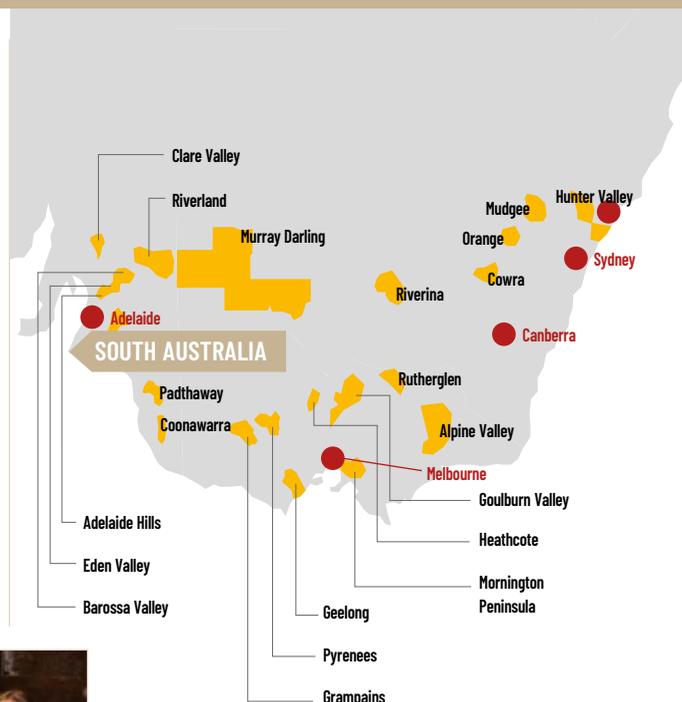
Dieses Fundstück finden Sie ausschließlich bei HAWESKO!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Australien hat in den letzten Jahrzehnten eine der fulminantesten Entwicklungen in der Weinwelt durchlaufen. Bereits Ende des 19. Jahrhunderts brachten Siedlerinnen und Siedler aus den verschiedensten Teilen Europas Reben mit nach Australien und pflanzten die ersten Weinberge. Bis weit in das 20. Jahrhundert hinein bestimmte allerdings der englische Geschmack die Weinproduktion – erzeugt wurde in erster Linie süßer Wein, inspiriert von dem Geschmack von Sherry und Portwein. Der kometenhafte Aufstieg begann mit der Produktion trockener Weine Anfang der 1960er Jahre. Innerhalb Australiens ist der Bundesstaat **South Australia** der wichtigste Weinanbaubereich, aus dem etwa die Hälfte aller landesweit produzierten Weine stammt. In South Australia liegen auch so berühmte Appellationen wie das Barossa Valley oder das Clare Valley.



Die Besitzer des Weinguts Yalumba:
Robert Hill Smith und Tochter Jessica Hill Smith

DAS WEINGUT

Eigentlich von Beruf Braumeister, wanderte Samuel Smith im 19. Jahrhundert von England nach Australien aus und erkannte im Süden des Kontinents schnell die Möglichkeiten für den Weinbau. Und so gründete er im Jahr 1849 das **Weingut Yalumba** – was in der Sprache der indigenen Bevölkerung so viel heißt wie: »All das Land um mich herum«. Heute ist Yalumba das älteste australische Weingut, das sich noch in Familienbesitz befindetet. Robert Hill Smith leitet mittlerweile in sechster Generation das Unternehmen, mit der erfahrenen Winemakerin Louisa Rose an seiner Seite. Der Uhrenturm des Weinguts ist eines der Wahrzeichen der Region. Neben den Weinbergen und einer modernen Kellerei verfügt Yalumba auch über eine eigene Fassmacherei, sodass die Familie alle Teile der Weinherstellung selber in der Hand hat. So entstehen regelmäßig einige der besten Rotweine des Landes.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS AUSTRALIEN

Regenwälder, Gebirgsketten, Buschland, Wüste – Australien ist zwar landschaftlich enorm beeindruckend, für den Weinanbau eignen sich die meisten Gegenden jedoch nicht. Der Großteil der Rebflächen befindetet sich eher im Süden des Landes in den kühleren Küstengebieten. **Chardonnay** und **Sauvignon Blanc** sind die bestimmenden Weißweinsorten, im Rotweinbereich regieren französische Rebsorten wie **Cabernet Sauvignon**, **Merlot**, **Malbec** und auch **Syrah** (Shiraz), den man wegen seiner eigenen Ausprägung vielleicht als die Seele des australischen Weins bezeichnen könnte.

2019 THE Y SERIES MERLOT

South Australia, Yalumba Vignerons

WEINBESCHREIBUNG

Reife Feige, Erdbeeren und Maulbeeren mit einem Hauch kühler Minze – dieser junge Merlot aus dem Süden Australiens strahlt nur so vor Lebensfreude! Er zeigt eine wunderbare knackige und saftige Frucht, die von Veilchenaromen umhüllt wird. Der Nachhall ist lang anhaltend mit weichen Tanninen. Es ist ein Wein, der Spaß macht, sich nicht zu ernst nimmt und dabei trotzdem die hohe Qualität in Down Under unter Beweis stellt. Kein Wunder, dass Yalumba regelmäßig von internationaler Weinkritik gewürdigt wird.



Merlot



2019



16-18°C



trocken

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Australische Weine sind in den hiesigen Weinregalen nicht allzu weit verbreitet. Dieser Merlot zeigt, dass sie immer mal wieder eine Entdeckung wert sind – besonders von so alteingesessenen Weingütern wie Yalumba.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

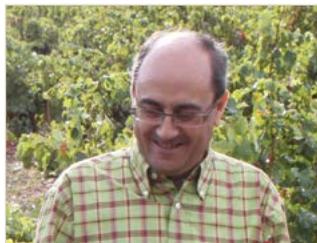
Dieser frische und gleichzeitig saftige Rotwein passt sehr gut zu vegetarischen Gerichten wie beispielsweise einem Kichererbsen-Spinat-Curry.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die als Denominación de Origen (D.O.) ausgezeichnete Weinregion **Campo de Borja** im nordspanischen Aragón, ist eine autonome Region im Westen der Provinz Zaragoza. Benannt wurde sie nach der gleichnamigen Adelsfamilie Borgia, zu welcher unter anderem Päpste des 14. und 15. Jahrhunderts gehörten. Sie besaßen viele Weingüter in dieser Region, was großen Einfluss auf die Entwicklung des dortigen Weinbaus nahm. Heutzutage liegen viele der teils über 100 Jahre alten Rebstöcke am Fuße der Sistema-Iberico-Berge, was ihnen zumindest nachts etwas mildere Temperaturen verschafft. Ansonsten ist das Klima in der Region heiß, trocken und geprägt von wenig Niederschlag. Ein besonderes Merkmal sind die eisenreichen und darum rötlich gefärbten Böden aus kalkhaltigem, steinigem Lehm.



Javier Vela
Winemaker Bodegas Aragonesas

DAS WEINGUT

Javier Vela ist der leitende Önologe der **Bodegas Aragonesas**. Diese wurde 1984 gegründet und vereint unter sich seitdem die beiden Weingüter Magallón und Fuendejalón, welche wiederum in den 1950er Jahren gegründet wurden. Auf insgesamt 3700 Hektar wird hier eine Vielzahl an Rebsorten mit einer zeitgemäßen Kombination aus Tradition und modernster Technologie angebaut. Diese Vielfalt ermöglicht es dem Dreigespann der Bodegas Aragonesas, eine große Bandbreite vielfältiger Weine mit individuellem Charakter zu erzeugen. Viele dieser Weine erhielten bereits große Auszeichnungen von namenhaften Kritikern wie Robert Parker.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CAMPO DE BORJA

Die kargen Böden unter dem wechselnden Einfluss des sommerlich-mediterranen und winterlich-kontinentalen Klimas führen auf der einen Seite zwar zu einem geringeren Ertrag, bringen auf der anderen Seite aber auch einen entscheidenden Vorteil mit sich: Trauben aus der Region Campo de Borja zeugen von einer hochkonzentrierten Aromatik. Die daraus entstehenden körperreichen und charakterstarken Weine weisen eine klare Linie mit intensiven Fruchtaromen und einer guten Balance auf. Die Weine innerhalb der D.O. müssen mindestens 50% **Garnacha Tinta** enthalten. Aus diesem Grund gilt sie hier als Königin der roten Rebsorten, daneben werden heutzutage aber auch **Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Mazuela, Macabeo, Chardonnay** und **Muscat** angebaut.

2021 CRUCILLÓN

Campo de Borja DO, Bodegas Aragonesas

WEINBESCHREIBUNG

Der Crucillón ist eine fruchtig-frische Rotweincuvée aus Garnacha Tinta und Tempranillo. Sein weicher und gut ausbalancierter Körper bringt intensive Aromen schwarzer und roter Früchte wie Kirsche und Himbeere an den Gaumen. In den ausdrucksstarken Geschmack werden angenehm süßliche Tannine sanft eingebunden, was dem Crucillón eine bemerkenswerte Komplexität verleiht. Eine zusätzliche Komponente ist seine Mineralität, die er dem kalkhaltigen Boden abgewinnt. Im Glas leuchtet der Spanier kirschrot und verführt mit violetten Reflexen. Schon als junger Wein ist er gut genießbar, zeigt aber auch eine hervorragende Lagerfähigkeit.

WEIN-KATEGORIE »WINZERTIPP«

„Ein hervorragender Rotwein mit einem ausgesprochen vielseitigen Aroma zu einem unschlagbaren Preis. Der perfekte Begleiter für jede Dinnerparty.“ Katharina Hahn, Wein-Einkäuferin Spanien



Tempranillo, Garnacha Tinta



2021



16°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Wegen seiner Unkompliziertheit ist der Crucillón ein beliebter Begleiter der bodenständigen Küche. Somit eignet er sich beispielsweise gut zu dem regionalen Gericht „Albondigas con salsa de arcachofas“ – saftigen Fleischbällchen in einer würzigen Artischockensauce.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Bordeaux ist das berühmteste Anbaugebiet der Welt und für viele der Inbegriff von Weinkultur. Die Region folgt dem Mündungsgebiet der Flüsse Garonne und Dordogne, die sich im weiten, lang gestreckten Becken der Gironde treffen, welches schlussendlich im Atlantik mündet. Das milde, vom Golfstrom geprägte Klima, dessen Einfluss je nach Nähe der Weinberge zum Meer stärker ist, sowie die unterschiedlichen Bodenstrukturen von Kies über Kalk bis hin zu Lehm sorgen für einzigartige Voraussetzungen. In der Region stehen mit Merlot und Cabernet Sauvignon die hochwertigsten Rebsorten der Welt, aus denen zum Teil sehr langlebige und berühmte Weine entstehen.



Laurent Prada,
Kellermeister

DAS WEINGUT

Zwischen den Flüssen Garonne und Dordogne befindet die Bordeaux-Appellation Entre-deux-mers. Hier liegt in dem kleinen Ort Sauveterre de Guyenne das **Château Le Bournac**. Seit 1879 ist das Weingut hier bereits im Familienbesitz und wird mittlerweile in sechster Generation geführt. Der Name »Bournac« bedeutet in einem Dialekt »Bienenstock« was auf die Anfänge des Weinguts verweist, wo neben Wein auch noch weitere landwirtschaftliche Erzeugnisse produziert wurden. Da der Boden jedoch so gut für den Weinbau geeignet war – wie sich herausstellte – konzentrierte sich fortan alles auf Reben. Biodiversität und Nachhaltigkeit sind Besitzer Phillipe Ducourt und Önologe Laurent Prada dennoch wichtig. Deshalb ist das Château Le Bournac auch HVE-zertifiziert, was ein französisches Label für naturnahen Weinanbau ist.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS BORDEAUX

In erster Linie ist Bordeaux für seine Rotweine weltberühmt, die im Regelfall aus einer Cuvée aus den Sorten **Cabernet Sauvignon**, **Cabernet Franc** und **Merlot** bestehen. Gelegentlich enthalten sie einen Anteil **Malbec** oder **Petit Verdot**. Die Zusammensetzung richtet sich nach der jeweiligen Jahrgangscharakteristik, sodass kein Jahrgang dem anderen gleicht. Am linken und am rechten Gironde-Ufer, auch »rive gauche« und »rive droite« genannt, finden sich aufgrund der Bodengegebenheiten unterschiedliche Rebsorten: Auf den Kiesböden des linken Ufers findet oft Cabernet bessere Voraussetzungen, auf den schwereren Kalk-Lehmböden der »rive droite« wird mehrheitlich Merlot angebaut.

2020 CHÂTEAU LE BOURNAC

Bordeaux AOP, Château Le Bournac

WEINBESCHREIBUNG

Das Château Le Bournac liegt in der Bordeaux-Region Entre-deux-mers – eigentlich ein Gebiet, das für seine Weißweine bekannt ist. Dass hier jedoch auch hervorragende Bedingungen für die roten Bordeaux-Rebosorten herrschen, wird oft ein wenig vergessen. Wir haben hier jedoch eine sehr schmackhafte Erinnerungshilfe: Die klassische rote Cuvée von Le Bournac besteht aus den typischen Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot. Mit einem intensiven Rot zeigt sich der Wein im Glas und auch die Nase wird gleich von reichhaltigen Aromen schwarzer Früchte und Sauerkirschen eingenommen. Am Gaumen ist der Bordeaux fruchtig und lebendig mit einem feinwürzigen und anhaltenden Abgang. Ein klassischer Bordeaux, perfekt zum Essen!

WEIN-KATEGORIE »TREND«

Naturnaher Weinbau wird immer wichtiger. Vor allem im Bordeaux engagieren sich mehr und mehr Weingüter im Sinne der Nachhaltigkeit – so auch das Château Bournac.



HVE ZERTIFIKAT

Cabernet Sauvignon, Merlot



2020



16°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein kurz gebratenes Steak mit Pommes frites ist eine perfekte Begleitung zu diesem klassischen Bordeaux.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die Region **Côtes du Rhône** gehört zu den ältesten Weinbaugebieten der Welt. Schon seit der griechischen Kolonisation der Küste wird an den Hängen (frz. »côtes«) der Rhône von Avignon bis fast nach Lyon Wein angebaut. Das Anbauggebiet kann dabei in die Nord- und die Süd-Rhône unterteilt werden. Nicht nur unterscheiden sich Boden und Höhenlagen hier deutlich, auch das Klima ist vollkommen verschieden. Während im Norden kontinentales Klima mit heißen Sommern und kalten Wintern herrscht, so sind die Gemeinden rund um Avignon eher von mediterranem Klima mit milden Wintern und höherer Feuchtigkeit geprägt. Dafür weht hier der starke Mistral-Wind, der die Reben schnell wieder trocknet und somit oft Krankheiten verhindert, bevor sie entstehen können. Viele Weingüter stellen daher mehr und mehr auf Bio um, da sie auch ohne chemische Pflanzenschutzmittel sehr gesundes Traubengut ernten können.



Familie Perrin, die
»Winzerfamilie des Jahres«,
Meininger Award 2018

DIE ERZEUGER

Die **Perrins** sind Ausnahmewinzer, die in Châteauneuf-du-Pape mit dem Château Beaucastel einen der berühmtesten Weine der Region erzeugen. Auch in anderen AOCs der Süd-Rhône und Provence erzeugt die Familie Weine in einer Qualität, die dem Weinkritiker Robert Parker als Referenz der Weine der Rhône gilt. Äußerste Sorgfalt, große Leidenschaft und Disziplin zeichnet die Arbeit der Familie aus, bei der nie die Mengen, sondern stets die höchstmögliche Qualität im Vordergrund steht. Die Perrins bauen in Gigondas, Vacqueras, Vinsobres aber auch in der Provence oder den Côtes du Rhône Wein an. Die Familie betreibt Weinbau seit 1909 in fünfter Generation und gehört heute zu den Primum Familiae Vini, zu den elf wichtigsten Weindynastien der Welt. Zu diesem Kreis gehören auch die Familien Rothschild, Antinori und Torres. 2018 wurden die Perrins vom Meininger Verlag als »Wine Family of the Year« geehrt.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CÔTES DU RHÔNE

Von Norden nach Süden wird die Dauer der Sonnenstunden an der Rhône pro Jahr immer stärker. Unter diesen Bedingungen findet die Weinlese im Süden für gewöhnlich eher statt als im Norden der Region und die Weine sind vollmundiger und kräftiger. Das spiegelt sich auch in den Rebsorten wider. An der nördlichen Rhône werden die Rotweine aus **Syrah** gekellert. In den südlichen Appellationen wird Syrah häufig mit **Grenache** und **Mourvèdre** vereint (und ergibt die berühmte »GSM«-Cuvée). Auch Weißweine wie **Viognier**, **Roussanne** und **Marsanne** werden im Rhônetal angebaut – wenn auch nicht in dem Umfang wie die roten Sorten.

2020 LA VIEILLE FERME ROUGE

Côtes du Rhône Villages AOP, Famille Perrin

WEINBESCHREIBUNG

Die Trauben des La Vieille Ferme stammen aus den kalkhaltigen Kieselböden der Côtes du Rhône Villages. Die Appellation befindet sich im Süden der Weinbauregion und umfasst 95 Gemeinden. Hier sind die Bestimmungen deutlich strenger als in den Côtes du Rhône. Der Ertrag ist zum Beispiel begrenzt, es gibt einen Mindestalkoholgehalt und es sind auch nur bestimmte Rebsorten zugelassen. Auf diese Weise wird ein bestimmtes Qualitätsniveau sichergestellt und der Charakter der Weine schärft sich. So zeigt sich auch dieser Wein ganz im Rhône-Stil: Die klassische Cuvée aus Grenache, Syrah und Mourvèdre ist typisch aromatisch mit viel Frucht, aber auch einer wilden Mischung aus Kräutern und Gewürzen. Rosmarin, Thymian, Lakritz – es ist ein spannender Mix, der mit einer enormen Frische an den Gaumen getragen wird. Vollmundig, aber nicht zu schwer. Elegant, aber nicht zu ernsthaft. Typisch Rhône eben!

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Beachtlich: Bei den 14. Meiningen Awards wurde die Familie Perrin zur Weinfamilie des Jahres gewählt.



14. MEININGER AWARDS

»WEINFAMILIE DES JAHRES«

Zweigelt



2025



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Côtes du Rhône-Weine passen sehr gut zur Levante-Küche. Zum Beispiel zu Sabich – ein israelisches Street-Food-Sandwich mit Auberginen und Hummus.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die Region **Chianti Classico** rund um die Orte Radda, Gaiolo, Greve und Castellina bildet das Herzstück des Chianti. Klimatisch zählt die Gegend zu den eher kühlen Klimazonen – Mittelmeer und Adria sind zu weit weg, um hier einen maßgeblichen mediterranen Einfluss auszuüben. Zusätzlich liegen die Weinberge auf einer Höhe von bis zu 750 Metern über dem Meeresspiegel. All das sorgt dafür, dass die Weine hier weniger schwer als anderenorts in der Toskana ausfallen, dafür aber mit viel Eleganz und Finesse ausgestattet sind. Im Chianti Classico entwickelte außerdem Barone Bettino Ricasoli vor 150 Jahren die berühmte Chianti-Formel zur Erzeugung eines harmonischen Chianti mit dem Hauptfokus auf die Rebsorte Sangiovese. Und diese spielt bis heute die Hauptrolle in den Rotweinen des berühmten Chianti Classico-Gebiets.



Michele Contartese,
General Manager

DAS WEINGUT

Wie ein Märchenschloss schwebt das historisch bedeutsame **Castello di Meleto** über den Weinbergen nahe Gaiole. Seit 1969 ist das beeindruckende Bauwerk ein Weingut. Rund 1000 Hektar groß ist das Areal von Castello di Meleto, allerdings ist nur ein kleiner Teil davon mit Reben bepflanzt. Natürlich wird hier vorwiegend die Chianti-Rebsorte Sangiovese angebaut, die tief in dem für die Region typischen Kalk-Mergel-Boden wurzelt. Seit den 1990er Jahren sind aber auch kleine Bestände von Merlot und Cabernet Sauvignon hinzugekommen. Die Namen der Weinberge erinnern an die etruskische Vergangenheit der Region. Vor allem in den vergangenen 20 Jahren haben die Weine von Meleto zahlreiche Medaillen und Auszeichnungen erringen können.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CHIANTI CLASSICO

Die Herkunft Chianti Classico gilt ausschließlich für Rotwein, obwohl auch stets Weißweinträuben angebaut wurden. Dies hatte durchaus seinen Grund, denn nach der berühmten Formel des Barone Ricasoli sollte ein kleiner Anteil Weißwein die Hauptrebsorte **Sangiovese** etwas geschmeidiger und somit früher trinkfähig machen. Heute bestehen die meisten Chianti Classico-Weine, nach entsprechenden Änderungen der gesetzlichen Vorschriften, entweder komplett aus Sangiovese oder einer sehr kleinen Beigabe von **Cabernet Sauvignon** oder **Merlot**. Mit dem Einzug der modernen Kellertechnik und dem wachsenden Know-how sind auch reinsortige Sangiovese heute sehr viel feiner und harmonischer als noch zu Ricasolis Zeiten.

2019 MELETO CHIANTI CLASSICO RISERVA TERRAZZA ALTA

Chianti Classico Riserva DOCG, Castello di Meleto

WEINBESCHREIBUNG

Im Herzen des Chianti Classico befinden sich hohe, terrassenförmig angelegte Weinberge – die „Terrazze Alte“. Hier wurzeln die alten Buschreben, optimal zur Sonne ausgerichtet, tief in der Erde. Nachts kühlt es in der Höhe deutlich ab, was Weine von großer Finesse und herausragender Eleganz entstehen lässt. Und genau das haben die Winemaker des Castello di Meleto auch hier geschafft: Die Chianti Classico Riserva ist fein ausbalanciert mit saftiger Frucht und herrlicher Frische. Sie zeigt das Potenzial der Rebsorte Sangiovese auf eindrucksvolle Weise. Das ist Toskana-Genuss auf höchstem Niveau!

WEIN-KATEGORIE »WINZERTIPP«

»Auf unseren in Terrassen angelegten Weinbergen haben die Trauben die beste Ausrichtung zur Sonne und können nachts wieder herunterkühlen. Wir achten darauf, ausschließlich einwandfreies und perfekt reifes Lesegut zu ernten. Nur so schaffen wir es, diese besondere Eleganz, gepaart mit einer lebendigen Frische in die Flasche zu bringen.« – Michele Contartese, Geschäftsführer bei Meleto



JAMES SUCKLING

92/100 Punkte

Sangiovese, Merlot

 2035

 15-18°C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die elegante Riserva ist eine hervorragende Begleiterin zu Pasta-Gerichten mit kräftiger Sauce wie zum Beispiel Linguine mit einem »ragù di cinghiale«, also Wildschweinragout.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
