

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

wir freuen uns, Sie bei dem HAWESKO Select V.I.P.-Service zu begrüßen! Mit dem exklusiven Service des Hanseatischen Wein- und Sekt-Kontors genießen Sie regelmäßig hochwertige Wein-Selektionen, die Sie begeistern werden.

- **Hochwertig:** Wein-Selektionen mit 6 ausgewählten Klassikern und Neuheiten aus der Weinwelt.
- **Bequem:** Alle 3 Monate automatisch direkt zu Ihnen nach Hause.

■ **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](https://hawesko.de/weinabos/sammelkarten-vip)



- **Preisvorteil:** Sie sparen mit jedem V.I.P.-Paket mindestens 12 % gegenüber dem Einzelverkauf.
- **Versandkostenfrei:** Alle Ihre Lieferungen werden ohne Versandkosten verschickt (ausgenommen ist lediglich die Zustellung von Präsenten)
- **Persönliche Beratung:** Ihre exklusive V.I.P.-Hotline als direkter und individueller Draht zu uns.
- **Flexibel:** Sie können Ihr Abonnement jederzeit pausieren sowie beenden.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei Ihrer ersten Hawesko Select V.I.P.-Weinprobe!

Ihr HAWESKO *Select*-Team



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

**Versand-  
kostenfreie  
Lieferungen**

**Ihr Vorteil: Als V.I.P.-Abonnent erhalten Sie alle Lieferungen versandkostenfrei (ausgenommen Präsente)**

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
	164 219	Hommage Grüner Veltliner Réserve	€ 34,90	€ 46,53
	818 676	Silberlack Riesling GG	€ 57,00	€ 76,00
	765 498	Chablis La Sereine	€ 20,90	€ 27,87
	385 386	Catena Alta Malbec	€ 39,90	€ 53,20
	100 208	Cuvée 100 Les Arbousiers	€ 54,90	€ 73,20
	106 210	Carrubo Primitivo	€ 59,90	€ 79,87



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

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](http://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](http://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](mailto:info@hawesko.de) – mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Sie können es auf [www.hawesko.de/rechtliches/widerruf](http://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 auszuhändigen. **12. Datenschutz:** Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie auf [www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz](http://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](mailto:info@hawesko.de), Handelsregistereintrag: HRB 99024 Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

## So erreichen Sie uns



JEDERZEIT auf [www.hawesko.de](http://www.hawesko.de)



PRAKTISCH mit der [Hawesko.de/app](http://www.hawesko.de/app)



SCHRIFTLICH per E-Mail unter [service@hawesko-select.de](mailto:service@hawesko-select.de)



PERSÖNLICH unter **Tel. 04122 50 45 48** (Mo.-Fr. 8-20 Uhr)



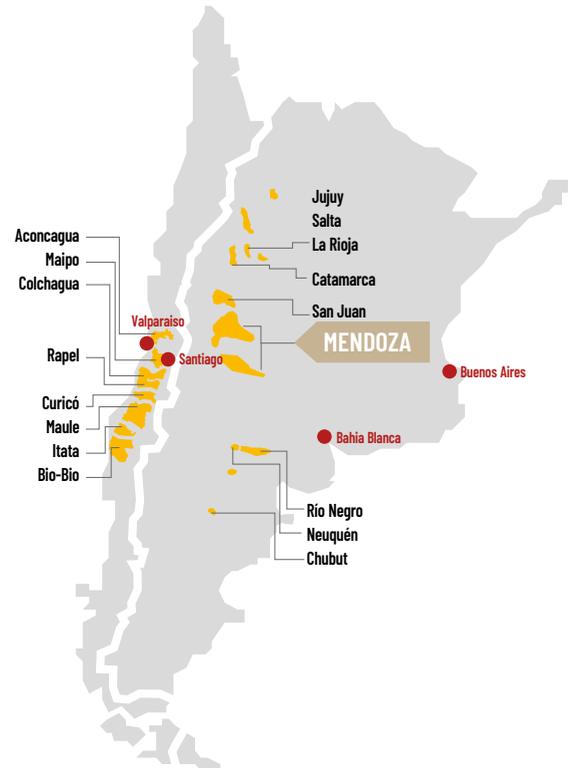
FOLGEN Sie uns

# 2020 CATENA ALTA MALBEC

Mendoza, Bodega Catena Zapata

## DIE REGION

**Mendoza** ist die größte und wichtigste Weinbauregion Argentiniens und zugleich auch die spektakulärste. Direkt am Fuße der imposanten Anden liegend, ist der höchste Berg Amerikas, der monumentale Aconcagua, mit über 7000 Metern Höhe als Wächter über die Weinberge gegenwärtig. Weitere Superlative kennzeichnen das Gebiet rund um die Stadt Mendoza, denn manch ein Weinberg liegt auf über 1000 Metern Seehöhe und zählt damit zu den höchsten Weinbergen der Welt. Die Reben profitieren hier von den lockeren Schwemmlandböden, die von den Anden abgetragen wurden, wie auch von dem warmen kontinentalen Klima, das durch die Hochlage und die üppige Baumbepflanzung abgemildert wird. Allerdings dringt auch kühle Luft aus den Höhenlagen der Anden nach Mendoza, sodass es die besten Weine an Finesse nicht missen lassen.



Laura Catena

## DAS WEINGUT

Mit der 4. Generation im Weinbau gehört **Catena** zu den ältesten Weinbau betreibenden Familien in Mendoza und somit auch zu den Pionieren in diesem kargen Hochland. 1898 segelte Nicola Catena von Europa nach Argentinien und fand in Mendoza das, wie er selbst es nannte, »Versprochene Land«. Er war einer der Ersten, die hier die aus Bordeaux abstammende Rebsorte Malbec anpflanzte, die heute eines der großen Aushängeschilder des argentinischen Weinbaus darstellt. Der steile Aufstieg begann in den 70er- und 80er-Jahren des letzten Jahrhunderts, als der junge Nicolás Catena den Betrieb übernahm. In Kalifornien hatte er Kontakte mit den großen Weinen des Napa Valley gehabt. Dies ließ ihn in die Weinberge Mendozas zurückkehren, um dort auf vergleichbar hohem Niveau Wein zu erzeugen. Heute ist seine Tochter Laura Catena das Gesicht des Weinguts und garantiert dafür, dass Catenas Weine weiterhin zu den besten Südamerikas zählen.

# 2020 CATENA ALTA MALBEC

Mendoza, Bodega Catena Zapata

## WEINBESCHREIBUNG

In den luftigen Höhen der Anden produziert die Catena Family mit hohem Aufwand einen Malbec, der zu den großen Weinen der immer noch jungen Weinnation Argentinien zählt. Sein Bouquet begeistert mit komplexen Aromen dunkler Beeren und reifer Kirschen, Noten von Vanille, dunkler Schokolade und Karamell. Ein vielschichtiges, in den Tanninen zupackendes Konzentrat am Gaumen mit phänomenalem Nachhall.



Malbec



2024



16-18° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Hervorragend zu gegrilltem Fleisch vom Rind oder Lamm, aber auch prächtig mit Wildgerichten, wie Rehrücken oder Hirschsteak.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

# 2022 HOMMAGE GRÜNER VELTLINER RÉSERVE

## Trocken, Weinviertel DAC Réserve, Weingut Pfaffl

### DIE REGION

Das **Weinviertel** ist die größte Weinbauregion Österreichs. In den letzten 20 Jahren kam es, durch Winzer wie Roman Pfaffl, auf die Karte von Weingenießern weltweit. 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. Allen voran regiert der Grüne Veltliner, der nur in Österreich und noch ein wenig weiter östlich, beispielsweise in der Slowakei, Slowenien oder dem westlichen Ungarn kultiviert wird. Die zweite wichtige Rebsorte ist der Riesling, auch beachtliche Rotweine aus den österreichischen Rotweinsorten wie St. Laurent oder Blauer Zweigelt werden erzeugt.



Roman Pfaffl sen. und Roman Pfaffl jun.

### DAS WEINGUT

Das Familienweingut **Pfaffl** ist eines der besten Weingüter Österreichs. Ganz frisch ist es gerade wieder vom Weinportal Selection und auf der Mundus Vini als Weingut und Produzent des Jahres 2024 ausgezeichnet worden! Die Weingärten der Familie erstrecken sich über zehn verschiedene Gemeinden. Dazu zählt neben dem Anbaugebiet Weinviertel auch Wien, denn die Pfaffls sind am Stadtrand zu Hause. Beste Lagen suchen und finden, ist ihr Spezialgebiet. Sie verstehen es wie wenig 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 HOMMAGE GRÜNER VELTLINER RÉSERVE

Trocken, Weinviertel DAC Réserve, Weingut Pfaffl

Diesem Flaggship des Gutes widmet Roman Pfaffl senior seine ganze Aufmerksamkeit. Nach der Übergabe des Weinguts an seine Kinder kann er es sich leisten, diesen High-End-Veltliner ohne ökonomische Vorgaben zu produzieren, sein ganzes Wissen und Können hier zu konzentrieren und den Wein mit seiner markanten Handschrift zu versehen. Er wird von Trauben aus den uralten Rebbeständen der Toplagen des Betriebs produziert, spontan vergoren, in Akazienholzfässern zur Reserve ausgebaut und lange auf der Hefe gelagert. »Definitiv der größte Veltliner aus unserem Haus« schreiben die Pfaffls zu dem Wein. Und das will bei einem der führenden Veltliner-Güter wirklich etwas heißen!



## Grüner Veltliner



2020



10-12° C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Wein passt natürlich zu Kalbsschnitzel oder Tafelspitz, aber auch besonders gut zu vegetarischer Küche wie gegrilltem Spargel oder sogar Artischocken. Und natürlich zu Fischgerichten, gratinierten Jakobsmuscheln oder frischem Ziegenkäse.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

# 2021 SILBERLACK RIESLING GG

## Trocken, Rheingau, Schloss Johannisberg

### DIE REGION

Der **Rheingau** gehört zu den 13 Weinbaugebieten Deutschlands, die von der EU als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt sind. Schon die Römer, vor allem aber die frühen Klöster des Mittelalters erkannten die Besonderheit der Lagen: Hier fließt der Rhein ein kleines Stück von Ost nach West. An seinem Nordufer sind die Hänge deshalb komplett und perfekt nach Süden ausgerichtet. Zudem reflektiert die Wasseroberfläche das Sonnenlicht, sodass im Rheingau ein fast mediterranes Klima herrscht. Wie an einer Perlschnur reihen sich daher die Spitzenlagen am Flussufer aneinander. Einige der renommiertesten Weingüter wie Robert Weil, Schloss Johannisberg oder auch die Hessische Staatsweinkellerei Eberbach stehen für Tradition und höchste Qualität.



Stefan Doktor (Geschäftsführer)

### DAS WEINGUT

Der Name Johannisberg galt lange als Synonym für Riesling. Schließlich ist das Schloss auf dem Johannisberg das weltweit älteste Riesling-Weingut. Seit 1720 wird hier im Rheingau Riesling gekeltert, der vom trockenen Weißwein bis hin zu Spätlese und Eiswein reicht – und bis zum Schaumwein. Denn **Schloss Johannisberg** ist auch die historische Heimat der Sektmarke Fürst von Metternich. Der Johannisberger spiegelt mit seinen variantenreichen Säurenuancen und seinen verschiedenen Noten von Kräutern bis hin zu süßem gelbem Obst nicht nur das Terroir mit warmen Sommern, späten Wintern und Taunusquarzit- sowie Lössböden wider; er zeigt auch, welche Vielfalt in der Lieblingstraube der Deutschen steckt.

# 2021 SILBERLACK RIESLING GG

## Trocken, Rheingau, Schloss Johannisberg

### WEINBESCHREIBUNG

Der Önologe und Kellermeister der Domäne Schloss Johannisberg Gerd Ritter produziert klassisch strukturierte Weine von prächtiger Statur, mit großer aromatischer Dichte und Komplexität. Es wird handwerklich gearbeitet, der Ausbau erfolgt größtenteils in Holzfässern aus schlosseigener Eiche. Das Große Gewächs duftet nach Zitrusfrüchten, leicht exotisch, aber auch nach Quitte und nach Kräutern. Der Wein hat Druck und Kraft, ist sehr präsent und hat eine elegante, deutliche Mineralität.



JAMES SUCKLING

97/100 PUNKTE

Riesling

2021

10-12° C

trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Feine Pasta, geschwenkt in Salzeibutter, oder ein sanft im Ofen gegartes Lachsfilet mit Ofenkartoffeln.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

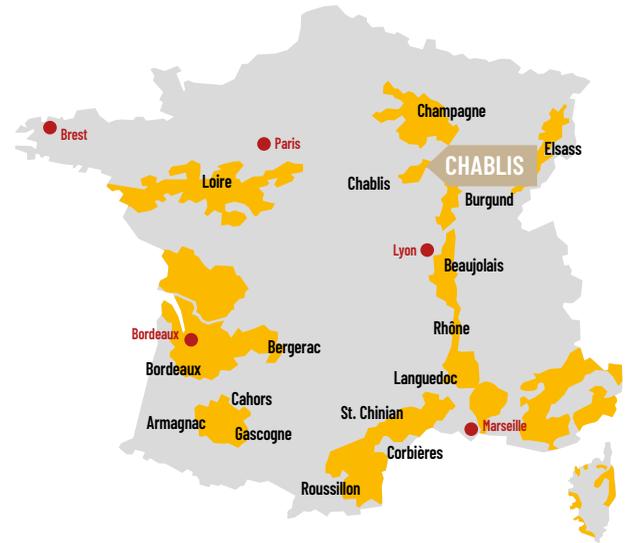
---

# 2020 CHABLIS LA SEREINE

Chablis AOP, La Chablisienne

## 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, die ausschließlich aus Chardonnay erzeugt werden, eine ureigene und unnachahmliche geschmackliche Struktur und Mineralität, die mit nichts auf der Welt zu vergleichen ist.



Cyril Gros

## DAS WEINGUT

**La Chablisienne** ist eine Kooperative, die über viele Jahre immer wieder hohe Qualität bewiesen hat, sie steht neben den allerbesten Erzeugern der Region. Als es 1923 um die Winzer in Chablis wirtschaftlich schlecht bestellt war, da der weltweite Absatz hochwertiger Weine schwer rückläufig war und die unbekanntere Region Chablis von dieser Krise im Herzen getroffen wurde, gründeten die Erzeuger die Coopérative La Chablisienne, um gemeinsam und mit vereinten Kräften diesem Missstand zu begegnen. Seit ihrer Gründung erzeugt La Chablisienne Chablis in bestechender Qualität und von klassischem und typischem Ausdruck, darunter Grand Crus und Premier Crus. Zu Recht gilt diese Kooperative heute als eine der besten Genossenschaften der Welt.

# 2020 CHABLIS LA SEREINE

Chablis AOP, La Chablisienne

## WEINBESCHREIBUNG

Die Weinberge, von denen die Trauben für den Chablis La Sereine stammen, wurzeln in den kalkhaltigen Jura-Böden der Region. Sie verleihen ihm seine typische, so beliebte Mineralität, die bereits im Duft zu erahnen ist. Dazu kommen klare Noten von hellen Früchten wie Birne und Melone. Am Gaumen wird diese außerordentlich feine Frucht von einer zarten Säure getragen. Ein Charakterwein, der vom Auftakt bis in den Nachklang mit guter Länge großes Vergnügen bereitet.



Chardonnay



2027



10-12° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Frische passt gut zu Frische: Genießen Sie den mineralischen Chablis am besten zu Salaten mit einer fruchtigen Vinaigrette, gerösteten Walnüssen und Ziegenkäse.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

---

---

# 2020 CUVÉE 100 LES ARBOUSIERS

Corbières AOP, Gérard Bertrand

FRANKREICH 1

## DIE REGION

**Corbières** gehört zu den interessantesten und aufregendsten Regionen des Languedoc. In der traumhaft schönen Landschaft wächst auf kargen Böden im trockenen, mediterranen Klima eine Vielzahl an Rebsorten. Sie bieten den engagierten Winzern großartige, kreative Möglichkeiten. Zudem verfügt Corbières, situiert in den Ausläufern der Pyrenäen, über eine vielfältige Topografie mit mehr oder weniger Sonneneinstrahlung und teilweise großen Unterschieden zwischen Tages- und Nachttemperaturen. In den verschiedenen Lagen können daher sehr verschiedene Weinstile erzeugt werden. Das Konsortium der Winzer unterteilte das Gebiet daher in elf sogenannte Terroirs, die deutlichen Eigencharakter aufweisen.



Gérard Bertrand

## DAS WEINGUT

**Gérard Bertrand** verkörpert den Umschwung und Aufstieg des Languedoc wie kaum ein anderer in Südfrankreich. Bereits sein Vater hat in den romantischen Hügeln im Südwesten Frankreichs mit ihrem für den Weinbau bestens geeigneten Klima mit Einsatz und Energie zu einem Zeitpunkt auf Qualität gesetzt, als viele Weingüter die Landschaft eher als Spielwiese für die Erzeugung von Massenweinen ansahen. Dieses Streben nach höchster Qualität ist vom Vater auf den Sohn übertragen worden, dem die Liebe zum Wein und zur Landschaft in die Wiege gelegt wurde. Mit einer Vielzahl hochklassiger Weine hat sich Gérard Bertrand in ganz Frankreich einen großen Namen gemacht. Und er ist stets auf der Höhe der Zeit, wie seine intensiv vorangetriebene Entwicklung hin zum biologischen Weinbau beweist.

# 2020 CUVÉE 100 LES ARBOUSIERS

Corbières AOP, Gérard Bertrand

## WEINBESCHREIBUNG

Die Cuvée 100 Les Arbousiers verdankt ihrer Herkunft den Namen – einer über einhundertjährigen Parzelle, die 1920 zum ersten Mal von Paule Bertrand kultiviert wurde. Nach 18 Monaten Reifezeit in französischer Eiche präsentiert sich der Rotwein saftig und mit einer hervorragenden Aromendichte dunkler Früchte, allen voran reife Pflaume und fleischige Feige. Anklänge von Gewürzen und eine feine Note von Eukalyptus vervollständigen das vielschichtige Aromenspiel.



Carignan, Grenache Noir



2020



18° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein geschmorter Kalbsbraten, fein gewürzt mit mediterranen Kräutern wie Thymian und Salbei, dazu grüne Bohnen und Röstkartoffeln: Perfekt zur reifen, dunkelfruchtigen Cuvée 100.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

---

---

# 2017 CARRUBO PRIMITIVO

## Primitivo di Manduria DOC, Tormaresca

### DIE REGION

**Apulien** gehört zu den ältesten Kulturlandschaften Italiens. Wein wurde dort schon vor 3.000 Jahren kultiviert. Trotzdem gab es einen langen und steten Niedergang in Apulien, der vor allem mit der Landflucht zu tun hatte, die Ende des 19. Jahrhunderts begann. Es sollte ein Jahrhundert dauern, bis es ein neues Erwachen am Absatz des italienischen Stiefels gab. Ein Glück! Denn die uralten Weinberge mit heimischen oder heimisch gewordenen roten Rebsorten wie **Nero di Troia**, **Bombino** oder **Malvasia Nera** fühlen sich im trockenen, warmen und vom Meer beeinflussten Klima ebenso wohl wie auf den Kalkstein- und Terra-Rossa-Böden der Region. Besonders bekannt ist Apulien für die Rebsorte **Primitivo**, die derzeit einen regelrechten Aufschwung erlebt. Und wenn es einen Ort gibt, an dem das Herz des Primitivo schlägt, dann ist dieser mitten in der apulischen Stadt Manduria. Zusammen mit 17 weiteren Gemeinden bildet sie das DOC-Gebiet **Primitivo di Manduria** und trägt als einzige Region ihre Star-Rebsorte bereits im Namen.



Vito Palumbo,  
Brand Manager bei Tormaresca

### DAS WEINGUT

Sich auf Erreichtem auszuruhen, war noch nie eine Sache der legendären **Marchesi Antinori**. In der Toskana haben sie mit Tignanello, Solaia, Guado al Tasso und ihrem legendären Chianti Classico das Feld bestellt. Im Süden Italiens haben sie mit **Tormaresca** ein Weingut erworben, mit dem sie sich einer anderen aufregenden Facette des italienischen Weinbaus zuwenden. Hier finden sich herausragende klimatische Möglichkeiten und viele autochthone Rebsorten wie Negroamaro, Primitivo oder Aglianico, aus deren origineller Ausdruckskraft sich hinreißende Weine kreieren lassen. Mit großem Engagement wurden auf dem Weingut Tormaresca die Erfahrungen und Erkenntnisse, die Marchese Antinori über Generationen sammeln konnte, konsequent umgesetzt. Extreme Reduzierung der Erträge in den Weinbergen gehört ebenso dazu wie schonendste Mostbehandlung, moderne Kellertechnik und ständige Qualitätskontrolle auf dem Weg zu großen Weinen.

# 2017 CARRUBO PRIMITIVO

Primitivo di Manduria DOC, Tormaresca

## WEINBESCHREIBUNG

Inmitten des berühmten DOC-Gebiets von Manduria wachsen die Reben für diesen Spitzen-Primitivo. Auf den roten Terra-Rossa-Böden strotzen die Trauben den sehr heißen Sommern und den extremen Tag- und Nacht-Schwankungen. Nur sorgfältig ausgewähltes Lesegut wird für diesen besonderen und charakterstarken Primitivo verwendet. Schon in der Farbe zeigt er sich intensiv rubinrot und auch die Nase wird sofort umweht von saftigen Sauerkirschen, dunklen Pflaumen, leichten Mandeltönen und etwas Tabak. Auch am Gaumen beweist der Carrubo eine intensive Frucht, die sich sehr weich und elegant anschmiegt. 18 Monate Reifung im Keller und nochmal 18 Monate auf der Flasche: Hier wurde nichts beschleunigt. Und genauso entfaltet sich dieser Rotwein auch erst nach und nach mit immer komplexeren Aromen. Trotz des hohen Alkoholgehalts ist der Eindruck überraschend leichtfüßig und unbeschwert. Das ist wahre Primitivo-Kunst!



**Primitivo**



**2030**



**16-18°C**



**trocken**

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Exzellent zu regionalen Pasta-Gerichten und natürlich auch wie gemacht zu gebratenem oder geschmortem Lamm oder Wild.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---