



HAWESKO
Select!

V.I.P.
SERVICE

Wichtiger Hinweis: Ihre Weinsammelkarten erhalten Sie ab sofort digital

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

wie jedes Mal, ist es uns eine große Freude, Ihnen die neueste Auswahl unserer edelsten und aufregendsten Weine zu präsentieren. Die besten Lesen in Weiß und Rot, treffen aus den schönsten und vielversprechendsten Weinregionen aller Welt zusammen, um Ihnen Genuss zu garantieren.

Entdecken Sie das ungeahnte Potenzial der italienischen IGP-Region Lazio, nahe der Hauptstadt Rom. Der **2018 Ogrà Syrah** aus dem Hause Cotarella begeistert mit seinen verführerisch-fruchtigen Noten und seinem feurigen Temperament.

So überragend wie die patagonischen Berge, welche die Heimat seiner Reben bilden, präsentiert der renommierte Winzer Dieter Meier seinen unbeschreiblich frischen und anmutigen **2021 Ojo Negro Sauvignon Blanc**. Für Liebhaber, ebenso wie Entdecker, eine wahre Freude.

Ihr V.I.P.-Paket hält zudem eine weitere Neuheit bereit:

Ihre Weinsammelkarten finden Sie ab sofort online unter
hawesko.de/hawesko-select-blog

Hier können Sie sie anschauen, downloaden und – wenn gewünscht – ausdrucken. Wir gehen diesen Schritt in die Zukunft auch deshalb, weil die Preise für Papier und den Einkauf unserer Weine stetig steigen. Zugleich können wir auf diese Weise nachhaltig handeln und Ressourcen einsparen. Wir hoffen auf Ihr Verständnis und freuen uns darauf, weiterhin erstklassige, hochwertige Weine für Sie auszuwählen.

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)



HAWESKO
Select!

V.I.P.
SERVICE

www Online:
hawesko.de

APP 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
	688 370	Ogrà Syrah	€ 72,90	€ 97,20
	383 924	Heidrom Grand Reserve Cuvée Rot	€ 35,90	€ 47,87
	312 869	Pfaffmann Chardonnay Grand Réserve	€ 28,90	€ 38,53
	319 028	Laroche Chablis Vieilles Vignes	€ 28,90	€ 38,53
	979 837	Ojo Negro Sauvignon Blanc	€ 31,90	€ 42,53
	502 310	Finca Museum La Renacida	€ 25,90	€ 34,53



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 Wunschtage-Service berechnen wir € 10,- pro Lieferung. **PAKETSHOP-SERVICE:** Auf Wunsch liefern wir ohne weiteren Aufpreis an einen »Hermes-Paketshop« in Ihrer Nähe. Details zu unseren Premium-Services gern telefonisch unter 04122 50 44 33 oder auf unserer Website hawesko.de. Die angegebenen Versandkosten und Kosten der Lieferservices gelten nur für Sendungen innerhalb Deutschlands. **LANDSVERSENDUNGEN:** Auf Wunsch versenden wir Weine in fast alle Länder der Welt. Die besonderen Konditionen und Bestimmungen (z. B. Zölle) für Ihr Land besprechen wir gern telefonisch mit Ihnen: 04122 50 44 33.

Unsere Zahlarten

Sie entscheiden, wie Sie zahlen möchten. Wir beraten Sie gern dazu unter 04122 50 44 33. Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), PayPal, Giropay und Lastschriftverfahren. Bei Bestellungen mittels Bestellschein bieten wir eine Zahlung per Rechnung oder Lastschriftverfahren an. Bei Zahlung auf Rechnung liegt diese der Lieferung bei. Bei Online-Bestellungen werden die Rechnungen per E-Mail versendet. Bei abweichender Lieferanschrift, je nach Höhe des Kaufbetrags, bei offenen Rechnungen und je nach Bonität behalten wir uns vor, einzelne Zahlungsarten abzulehnen. Die Rechnungen sind, wenn nicht anders angegeben, innerhalb von 20 Tagen nach Lieferung und Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar. Sofern Sie per Lastschriftverfahren bezahlen, lösen wir die Zahlung 7 Tage nach Rechnungsdatum aus.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Lieferkonditionen: Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-. Bestellungen ab einem Warenwert von € 100,- liefern wir versandkostenfrei. Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir € 6,90 Versandkosten. Lieferung: Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, die Ware vorrätig ist und an eine Adresse innerhalb Deutschlands geliefert wird, ist diese innerhalb von 3-4 Werktagen nach Eingang der Bestellung bei Ihnen. Alle gesammelten Informationen zu unseren Lieferkonditionen finden Sie unter hawesko.de/service/lieferkonditionen. Preise: Alle Preise verstehen sich ab Lager als (Brutto-)Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer (im Firmenkundenbereich: (Netto-)Einzelpreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer), diese wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Alle Preise zuzüglich Versandkosten. Die Höhe der Versandkosten können Sie der Seite hawesko.de/service/lieferkonditionen entnehmen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig. Trotz sorgfältiger Bevorratung kann es vorkommen, dass ein Aktionsartikel schneller als vorgesehen ausverkauft ist. Wir geben deshalb keine Liefergarantie. Es gilt: Nur solange Vorrat reicht. Zahlarten: Sie entscheiden, wie Sie zahlen möchten. Wir beraten Sie gern dazu unter 04122 50 44 33. Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), Giropay und Lastschriftverfahren. Bei Bestellungen mittels Bestellschein bieten wir eine Zahlung per Rechnung oder Lastschriftverfahren an. Bei Zahlung auf Rechnung liegt diese der Lieferung bei. Bei Online-Bestellungen werden die Rechnungen per E-Mail versendet. Bitte beachten Sie, dass wir bei HAWESKO Select-Bestellungen (Abo) aufgrund der Zahlungsdienstrichtlinie PSD2 die Zahlungsart Kreditkarte nur für Ihre erste HAWESKO Select-Bestellung akzeptieren können. Die Folgelieferungen werden über die Zahlungsart Rechnung abgewickelt. Bei abweichender Lieferanschrift, je nach Höhe des Kaufbetrags, bei offenen Rechnungen und je nach Bonität behalten wir uns vor, einzelne Zahlungsarten abzulehnen. Die Rechnungen sind, wenn nicht anders angegeben, innerhalb von 20 Tagen nach Lieferung und Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar. Sofern Sie per Lastschriftverfahren bezahlen, lösen wir die Zahlung 7 Tage nach Rechnungsdatum aus. Verpackungseinheiten: Wenn nicht anders angegeben, enthalten alle Flaschen 0,75 Liter. Die meisten Wein-Kartons enthalten 12/1 Flaschen, Sekt- und Champagnerkartons enthalten meist 6/1 Flaschen. Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) finden Sie auf hawesko.de auf der jeweiligen Artikel- oder telefonisch unter: 04122 50 44 33. Zertifizierung BIO: Wir sind zertifiziert für Produkte aus öko-/biologischem Anbau (DE-ÖKO-006). Qualitätsgarantie: Trotz aller Sorgfalt kann es passieren, dass Ihnen wider Erwarten ein Wein nicht schmeckt. Kein Problem! Auf Wunsch holen wir die unangebrochenen Flaschen bei Ihnen ab - die Abholung erfolgt selbstverständlich auf unsere Kosten. Sie verpacken die unangebrochene Ware versandfertig mit geeignetem Verpackungsmaterial. Verwenden Sie hierzu am besten die von uns angelegte Kartonage. Am schnellsten geht es per Telefon. Rufen Sie uns an unter 04122 50 44 33 und teilen Sie uns Ihren Rückversandwunsch mit. Wir vereinbaren dann einen Abholtermin mit Ihnen. Selbstverständlich bleiben das Widerrufsrecht oder die Ihnen zustehenden Rechte wegen eines Mangels hiervon unberührt. **Datenschutz:** HAWESKO erhebt gem. Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO zum Zwecke der Vertragserfüllung, neben den Bestellangaben, Ihren Namen, Geburtsdatum und Ihre Kontaktdaten. Ihr Geburtsdatum wird benötigt, weil HAWESKO gem. § 9 Abs. 1 Jugendschutzgesetz alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 16. bzw. 18. Lebensjahr liefert. Zur Prüfung von Adresse und Bonität erhält HAWESKO auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO von Auskunfteien die zu Ihrer Person gespeicherten Adress- oder Bonitätsdaten einschließlich solcher, die auf Basis von mathematisch-statistischen Verfahren (Scoring) ermittelt werden, wobei auch Ihre Anschrift berücksichtigt wird. HAWESKO und eventuell beauftragte Dienstleister (z. B. Briefauslieferer/Speditionen) verwenden die beim Bestellvorgang erhobenen Daten für die Abwicklung der Bestellung (Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO). Name und Anschrift sowie die Angaben zu den bestellten Artikeln werden von HAWESKO gem. Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO zur Analyse für Werbezwecke sowie zur schriftlichen Information über weitere Angebote von Hawesko und andere Unternehmen verwendet (Werbung). Unsere Konzerngesellschaften Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Tesdorpf GmbH, The Wine Company HAWESKO GmbH, Jacques' Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die WinZinzer GmbH können bestimmte Kundendaten auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO für schriftliche Werbezwecke indirekt untereinander nutzen. E-Mail-Adresse und Telefonnummer verwendet HAWESKO gem. Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO nur mit Ihrer ausdrücklichen Einwilligung für werbliche Zwecke. Erhalten wir Ihre E-Mail-Adresse im Rahmen einer Bestellung, verwenden wir diese gem. § 7 Abs. 3 UWG zur Bewerbung eigener ähnlicher Produkte. Ihre Einwilligung können Sie jederzeit widerrufen, ohne dass die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung berührt wird. Sie haben das Recht auf Auskunft gegenüber HAWESKO über die Sie betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung sowie das Recht auf Datenübertragbarkeit. Sie können einer Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung durch Nachricht an datschutz@hawesko.de oder an die nachfolgend genannte Postadresse widersprechen. Ferner haben Sie ein Beschwerderecht bei einer Aufsichtsbehörde. Ihre Daten werden von HAWESKO gespeichert, solange sie für den jeweiligen Zweck benötigt werden. Weitere Informationen unter hawesko.de/datschutz. Jugendschutzgesetz: Entsprechend dem Jugendschutzgesetz liefern wir alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr. Unsere Verpackung ist durch einen auffälligen farbigen Aufkleber gekennzeichnet, mit dem Hinweis, dass keine Übergabe an Personen unter 18 Jahren erfolgt. Außerdem sind die Zusteller bei geringstem Zweifel verpflichtet, sich die Identität und die Volljährigkeit durch das Vorzeigen des Personalausweises bestätigen zu lassen und die Ware nur an volljährige Personen 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 erste Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns, Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: info@hawesko.de, mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Muster-Widerrufsformular unter hawesko.de/rechtliches/widerruf verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir holen die von Ihnen versandfertig verpackte Ware ab. Wir tragen die Kosten der Rücksendung der Waren. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn der Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweisen der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist. Gewährleistung: Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stemann, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: info@hawesko.de, Handelsregistereintrag: HRB 99024, Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

So erreichen Sie uns

 **JEDERZEIT auf www.hawesko.de**

 **PRAKTISCH mit der Hawesko.de/app**

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

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

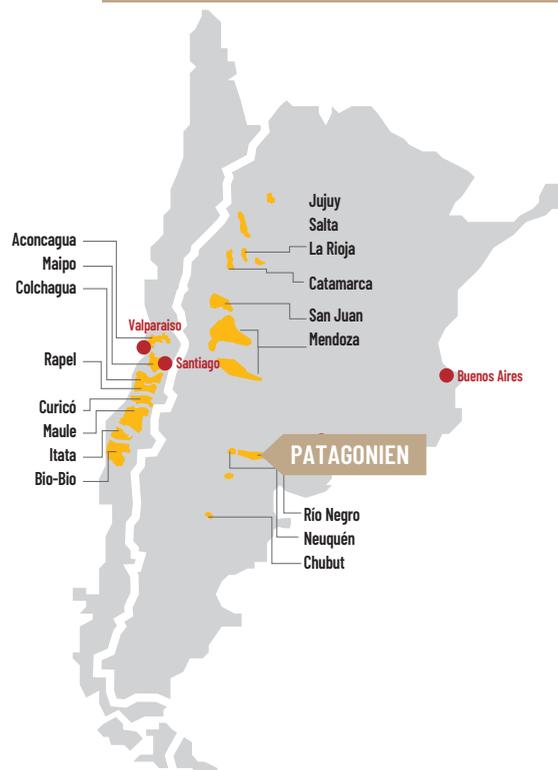
  **FOLGEN Sie uns**

2021 OJO NEGRO SAUVIGNON BLANC

Patagonien, Dieter Meier

ARGENTINIEN 6

Patagonien ist das jüngste und zugleich das südlichste Weinbaugebiet Südamerikas. Seit der Jahrhundertwende ist die Rebfläche beträchtlich gewachsen, sodass heute ca. 3.500 Hektar unter Reben stehen. Was die Region deutlich von allen anderen Weinbauregionen Argentiniens unterscheidet, ist die Lage und das Klima. Hier im tiefen Süden liegen die Weinberge auf ca. 250 bis 300 Metern, deutlich niedriger als in nördlicheren Regionen. Die südliche Lage sorgt allerdings auch für ein moderates, kühles Klima und somit für einen recht faszinierenden Rebsortenspiegel. So findet man die internationalen Spitzensorten Cabernet Sauvignon und Merlot, aber auch andere europäische Top-Sorten, etwa Sangiovese oder Tempranillo sowie weiße Reben wie Sauvignon Blanc, haben in der Zwischenzeit bewiesen, dass sie hier bestens gedeihen können.



Dieter Meier und Marcelo Pelleriti

DAS WEINGUT

Auch der Kritiker James Suckling ist von den argentinischen Weinen begeistert: »In Argentinien werden zurzeit einige der spannendsten Weine der Welt produziert. Die Fertigkeiten der Winzer spürt man in jedem Wein. Argentiniens Potenzial zur Produktion von Weltklasse-Weinen scheint grenzenlos zu sein«, schrieb er 2019. **Dieter Meiers Gut Ojo de Agua** hat viel zu dieser Entwicklung beigetragen. Meier ist auf vielen Bühnen erfolgreich, ob als Elektro-Avantgarde-Musiker bei Yello, Pokerspieler, bildender Künstler, Golfer, Gastronom und seit 1997 Bio-Landwirt. Damals kaufte er die Farm »Ojo de Agua«, wo er nachhaltig Wein, Fleisch und Gemüse produziert. Auch das Team des Guts ist mit starken Persönlichkeiten besetzt. Der Önologe Marcelo Pelleriti wurde 2013 als erster argentinischer Winzer mit 100 Punkten von Parker ausgezeichnet.

2021 OJO NEGRO SAUVIGNON BLANC

Patagonien, Dieter Meier

WEINBESCHREIBUNG

Der Ojo Negro Sauvignon Blanc aus dem patagonischen Hause von Dieter Meier besticht durch seinen einzigartigen und unverwechselbaren Charakter. In der Farbe zeigt er die für Sauvignon Blanc typische hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Frische und anregende Aromen mit ausgeprägten Noten von Zitrusfrüchten sowie subtile Anklänge tropischer Früchte, die an Passionsfrucht und Ananas erinnern, betören die Nase. Bereichert wird dieses komplexe Bouquet zudem durch einen zarten Duft weißer Blüten. Am Gaumen ist der Ojo Negro knackig, erfrischend und spritzig. Seine aufregende Säure balanciert die fruchtigen und herben Aromen perfekt aus. Komplexität und Tiefe verleiht dem Wein seine raffinierte Mineralität im Unterton, welche im Abgang lang anhält.



Sauvignon Blanc



2026



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu frischem Fisch ist dieser Sauvignon Blanc ein wahres Gedicht. Eine bunte Auswahl an unterschiedlichem Sushi mit Lachs, Tunfisch und Meerbrasse komplementiert die vielfältigen Aromen des Ojo Negro in all ihren Aspekten.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2020 HEIDROM GRAND RESERVE CUVÉE ROT

Trocken, Niederösterreich, Weingut Pfaffl

Die im Nordosten gelegene Region **Niederösterreich** ist das größte Bundesland der Republik Österreich und umfasst gleich acht der bekanntesten Anbaugebiete der Alpenrepublik. Rund 60 % aller österreichischen Weine werden hier produziert. Neben den Böden sorgt das besondere pannonische Klima für einzigartige Weine. Aus der ungarischen Tiefebene strömt warme Luft, aus dem Norden durchlüfteten kalte Winde die Weinberge. Die dortigen Rebsorten harmonisieren vortrefflich mit den steilen, von Urgestein geprägten Terrassen. In Niederösterreich herrschen die weißen Rebsorten mit rund 75 % vor. Aus der Paraderesorte Grüner Veltliner, welcher nahezu die Hälfte des Gesamtertrags ausmacht, sowie dem Riesling, entstehen große Reserven. Aus Welschriesling, Müller-Thurgau und Weißburgunder werden meist trinkfreudige Alltagsweine hergestellt.



Roman Pfaffl Senior und Junior

DAS WEINGUT

Die **Pfaffls**, bestehend aus dem erfolgreichen Team Roman Pfaffl Senior und seiner Schwester Heidemarie Fischer sowie Roman Josef Pfaffl Junior, gehören zu den Stars im österreichischen Weinbau. Ihr Name ist bekannt geworden mit der Erzeugung bester Grüner Veltliner aus dem Weinviertel. Zusammen haben sie innerhalb der letzten Jahre eines der bedeutendsten Weingüter der Region geformt, dessen Weinberge sich über mehr als zehn Gemeinden erstrecken. In den letzten Jahren haben die Pfaffls ihr Interesse immer weiter auf die roten Sorten und speziell auf den Zweigelt und den St. Laurent ausgedehnt, mit dem sie ebenfalls viele Preise gewinnen. 2016 erhielt Pfaffl vom renommierten US-Weinmagazin »Wine Enthusiast« die Auszeichnung »European Winery of the Year«. »Kaum ein Weingut hat mehr dazu beigetragen, dem Grünen Veltliner weltweite Aufmerksamkeit zu verschaffen«, hieß es in der Laudatio.

2020 HEIDROM GRAND RESERVE CUVÉE ROT

Trocken, Niederösterreich, Weingut Pfaffl

WEINBESCHREIBUNG

Aus einem harmonischen Verschnitt der Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot wird die Heidrom Grand Reserve Cuvée Rot hergestellt. Das Ergebnis ist ein reichhaltiger und komplexer Rotwein, der auch den anspruchsvollsten Gaumen erfreuen dürfte. Würzige Anklänge von Vanille und Eiche begleiten die saftigen Aromen von Brombeeren, Kirschen und Pflaumen im Duft. Am Gaumen zeigt der Rotwein seinen vollmundigen und gut strukturierten Charakter. Fruchttige Aromen von Schwarzen Johannisbeeren und Schwarzkirschen bilden die solide Grundlage für herbe Noten von Gewürzen und zartbitterer Schokolade. Die kräftigen Tannine sind gut eingebunden und verleihen dem Wein sein glattes und seidiges Mundgefühl.



MUNDUS VINI 2023

BESTER PRODUZENT
ÖSTERREICHS

Cabernet Sauvignon, Merlot

 2027

 18-19° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu den fruchtig-würzigen Noten des Rotweins harmonieren beispielsweise Gerichte wie knusprige Entenbrust an grünem Spargel auf einem aromatischen Soßenspiegel mit frischen Kräutern.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Durchzogen von der Deutschen Weinstraße, die 1935 als erste Weintouristik-Route der Welt geschaffen wurde, ist die **Pfalz** ein beliebtes Ziel für Weinausflüge. 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 Heimat einer bunten Palette an interessanten Rebsorten ist. Bei den Weißweinen spielen Riesling, Weiß- und Grauburgunder eine tragende Rolle, und auch rote Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir oder Syrah fühlen sich entlang der Deutschen Weinstraße überaus wohl.



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 schon 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, Steigerung der Biodiversität und verantwortungsbewusstes Handeln mit Mitarbeitern und Lieferantinnen – im Einklang mit der Natur zu arbeiten und zu wirken, ist auf dem Weingut selbstverständlich.

2021 PFAFFMANN CHARDONNAY GRAND RÉSERVE

Pfalz, Weingut Karl Pfaffmann

WEINBESCHREIBUNG

Mit dem 2021 Pfaffmann Chardonnay Grand Réserve hat Markus Pfaffmann einen atemberaubend komplexen und ausdrucksstarken Weißwein kreiert, welcher die typische Charakteristik von Chardonnay ausweist, dabei aber zugleich beeindruckende Akzente setzt. In der Nase verbreitet der Wein einen anregenden Duft mit einer Mischung aus fruchtigen und blumigen Noten. Aromen von reifen Zitrusfrüchten wie Zitrone und Grapefruit, aber auch Noten von tropischen Früchten wie Ananas und Mango prägen das Bouquet. Der Ausbau im Eichenfass trägt seine holzige Note zu diesem Aromenspiel bei. Am Gaumen ist der Wein vollmundig und cremig mit einem ausgewogenen Säurespiel. Spritzige Noten von Zitrusfrüchten und tropischem Obst prägen den fruchtbetonten Körper. In dem langen und anhaltenden Abgang zeigt der Chardonnay noch einmal seine ausgefeilte und komplexe Mineralität.



GAULT & MILLAU



EICHELMANN 2021



Chardonnay



2028



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

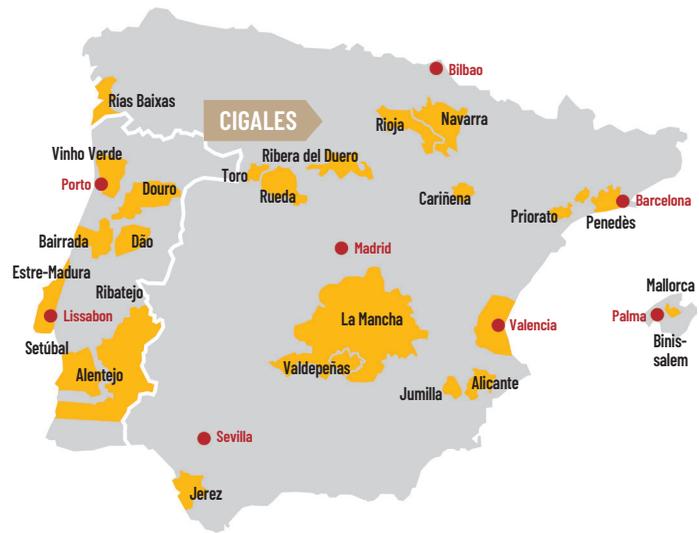
Die fruchtig-spritzigen Zitrusnoten des Weins ergänzen die feinen Aromen von Meeresfrüchten hervorragend.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die Anbauregion **Cigales** war lange Zeit selbst spanischen Weinfreunden nicht bekannt und führte ein Schattendasein. Zu übermächtig war die Sogwirkung des berühmten Nachbarn Ribera del Duero. Das war im Mittelalter noch ganz anders, als die Stadt Valladolid, an die Cigales grenzt, noch Hauptstadt des Königreiches Kastilien war. Damals entstand in Cigales ein berühmter Clairet, ein bis nach England exportierter dunkler Rosé. Mit ca. 2.900 Hektar ist die Region recht klein und überschaubar. Klimatisch betrachtet, ist Cigales allerdings mit dem prominenten Nachbarn Ribera del Duero vergleichbar. Die Tage sind ausgesprochen warm, nachts jedoch fällt das Thermometer in den auf 800 Metern hoch gelegenen Weinbergen rapide. Diese nächtliche Kühle leistet einen wesentlichen Beitrag zur Finesse der Weine, denn sie sorgt dafür, dass die Trauben ihre spritzige Säure bewahren. Cigales steht hauptsächlich für Rotweine und Rosés, die im Regelfall aus Tempranillo oder Garnacha erzeugt werden. Den Status einer DO, eines kontrollierten Ursprungs, hat die Region erst 1991 erhalten.



Winemaker Pablo Tascón

DAS WEINGUT

Die **Finca Museum** gehört zum in der Rioja ansässigen Spitzen-Erzeuger Báron de Ley. Schon früh erkannte man dort, welch gewaltiges Potenzial für Top-Weine in der Region Cigales steckt. Eine mutige Entscheidung, in eine bis dahin unbekanntere Region zu investieren, aber eine Entscheidung die sich lohnen sollte. Der erste Jahrgang des Weinguts Finca Museum erschien 1999 und sorgte bereits für enormes Aufsehen. Gerade einmal 18 Hektar Weinberge werden heute bewirtschaftet, deren Rebbestand aber das stattliche Alter von 50 bis 70 Jahren aufweist. Daraus lässt sich schöpfen. Allerdings liefern diese Rebstocke eher geringe Erträge, dafür aber einen hoch konzentrierten Most. Die Weine der Bodega werden heute als stattliche Alternative zu den Weinen der Ribera del Duero gehandelt, und der erste Jahrgang 1999 ist in Spanien längst ein Sammlerstück und genießt Kultstatus.

2020 FINCA MUSEUM LA RENACIDA

Cigales DO, Finca Museum (Baron de Ley)

WEINBESCHREIBUNG

Der 2020er Finca Museum La Renacida aus Cigales DO ist eine perfekt abgestimmte Rotweincuvée aus den Rebsorten Tempranillo, Verdello, Garnacha Blanca und Bobal. In seinem tiefen Rubinrot schimmern dunkelviolette Reflexe. An der Nase verströmt er den Duft von reifen Beeren und einem Anklang von Orangenschalen, ergänzt durch die subtilen Noten von Gewürzen und Eichenholz. Der durchaus kräftige Körper mit seiner ausgewogenen Säure wird von intensiven Aromen reifer dunkler Früchte wie Brombeeren und Schwarzkirschen dominiert. Die gut eingebundenen Tannine verleihen ihm Struktur, zugleich weist der Rotwein eine besonders weiche und samtige Textur auf.



DECANTER WORLD WINE
AWARDS

93 PUNKTE

**Tempranillo, Verdello,
Garnacha Blanca, Bobal**



2035



16-18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die weiche Textur und die dunklen Fruchtaromen des La Renacida sind ideal, um die Schärfe in würzigen Gerichten wie Chili con Carne auszugleichen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

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 50er-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 5 Generationen in Familienbesitz befindet, mit einer klaren Vision: Fokussiert Herkunft zu transportieren und dabei die besten Arbeitsweisen im Blick 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.

2022 LAROCHE CHABLIS VIEILLES VIGNES

Chablis AOP, Domaine Laroche

WEINBESCHREIBUNG

Der 2022 Laroche Chablis Vieilles Vignes ist ein klassisches Beispiel für einen echten Chardonnay aus dem Chablis. Im Glas leuchtet er hellgelb mit smaragdgrünen Reflexen. In der Nase zeigt der Wein einen frischen und knackigen Duft mit Zitrusnoten, Anklängen von grünem Apfel und Birne sowie einem Hauch von Wildkräutern. Trocken, leicht und lebendig präsentiert sich der Weißwein am Gaumen. Die spritzig-frische Säure, getragen von den Zitrusaromen, bildet einen aufregenden Kontrast zur lieblich-fruchtigen Apfelnote. Die alten Reben, in Frankreich »vieilles vignes« genannt, fangen die besondere Charakteristik des Chablis ein: eine ausgeprägte Mineralität, die geradlinig und zugänglich zur Geltung kommt.



Chardonnay



2028



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die leichten Aromen und die milde Säure des Laroche Chablis Vieilles Vignes machen ihn zu einer perfekten Begleitung für frische Salate wie Feldsalat mit einer fruchtigen Vinaigrette, Walnüssen und Ziegenkäse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Latium ist eine der größten Weinbauregionen Italiens und erstreckt sich rund um Rom. Die Region versorgte schon immer die viel bevölkerte Stadt mit Lebensmitteln und Weinen – entsprechend lang ist die Weinbautradition Latiums. Gelegen zwischen dem Tyrrhenischen Meer im Westen und den aufragenden Bergen des Apennins im Osten, zeigt sich hier eine vielfältige Landschaft. Das Klima an der Küste ist trocken und heiß, je weiter man ins Landesinnere vordringt, desto kühler und feuchter wird es. Besonders bekannt ist die Region für ihre komplexen Weißweine. Trebbiano, Malvasia und Grechetto zählen zu den wichtigsten Rebsorten. Auf den alten Vulkanböden gedeihen aber auch typische Rebsorten für Rotweine wie Sangiovese, Montepulciano und Syrah ganz hervorragend.



Riccardo Cotarella

DAS WEINGUT

Die Brüder Riccardo und Renzo **Cotarella** haben den italienischen Weinbau auf seinem Weg ins 21. Jahrhundert wesentlich gestaltet und geprägt. Riccardo hat sich weit über die Grenzen Italiens hinaus als »Mr. Merlot« einen Namen gemacht. Er und sein Bruder zählen zu berühmtesten und begehrtesten Beratern in der gesamten Weinwelt. Ihre Liebe zum Wein und ihr Wissen haben die beiden an ihre Kinder weitergegeben. Mittlerweile lenkt das Töchter-Trio Dominga, Marta und Enrica Cotarella die Geschicke der Famiglia Cotarella in Mittelitalien. Die Familie legt enormen Wert auf die Herkunft ihrer Weine und die Lagen ihrer Weinberge – dafür sind sie stets auf der Suche nach neuen Terroirs. Es bleibt spannend, was die dritte Generation der Cotarellas noch bereithält.

2018 OGRÀ SYRAH

Lazio IGP, Famiglia Cotarella

WEINBESCHREIBUNG

Mit violetten Reflexen in einem tiefen Rubinrot, stahlt der Ogrà Syrah im Glas. In der Nase zeigt der Wein ein komplexes und intensives Aroma von Johannisbeeren und Brombeeren, mit einem subtilen Hauch von Vanille und Gewürzen. Ergänzt wird das Bouquet durch eine feine erdige Note, die dem Wein Tiefe und Komplexität verleiht. Am Gaumen zeigt sich ein harmonisches Zusammenspiel aus fruchtigen Aromen dunkler Beeren, würzigen Anklängen von Nelken und schwarzem Pfeffer, sowie einer reichhaltigen Tanninstruktur. Ein wundervoller Syrah mit einem feurigen Temperament, der den Charakter von Lazios einzigartigem Terroir bestens zur Geltung bringt.



Syrah



2032



16-18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu dem Ogrà Syrah passen vor allem kräftige und reichhaltige Gerichte, die der Intensität des Weins standhalten. Gegrillte Lammkeule mit mediterranem Gemüse wie Aubergine und Zucchini wären eine ausgezeichnete Wahl.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
