

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

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

- **Einfach & bequem:** Alle 3 Monate erhalten Sie 6 x 2 Flaschen ausgewählter Weißweine – direkt ins Haus.
- **Exklusive Selektionen:** Jedes Weinpaket wird von unseren Experten individuell und mit viel Sorgfalt für Sie zusammengestellt. Unentdecktes, außergewöhnliche Rebsorten und vor allem: hochwertige und ausgezeichnete Weine aus aller Welt.

■ **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-weisswein



- **Danke für Ihr Vertrauen:** Als Dankeschön für den Abschluss Ihres Wein-Abonnements mit zunächst 4 Weinpaketen (Mindestlaufzeit von 1 Jahr) erhalten Sie außerdem einen Einkaufsgutschein über € 100,-. Gültig für das gesamte HAWESKO-Sortiment. Dieser Gutschein ist nicht anrechenbar auf die HAWESKO Select-Pakete.
- **Attraktive Preisvorteile:** Sie erhalten Ihre folgenden Wein-Selektionen zum Vorteilspreis von je € 89,-. Dabei sparen Sie immer mindestens 20 % gegenüber dem Einzelverkauf.
- **Flexibel:** Nach Erhalt des 4. Paketes können Sie Ihr Abonnement auf Wunsch pausieren oder beenden.
- Wir beraten Sie gern! Das HAWESKO Select-Team freut sich auf Ihren Anruf: 04122 5045 48

PS: 12 für 11-Angebot

12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt! Der Extra-Vorteil für Ihre Nachbestellung: Bei Bestellung von 12 Flaschen Ihres Lieblingsweins aus Ihren HAWESKO Select-Paketen bezahlen Sie nur 11.

Jetzt sichern unter: hawesko.de/12fuer11

Hier finden Sie auch die Artikelnummern für eine telefonische Nachbestellung.

12 für 11
Angebot

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei Ihrer ersten Hawesko Select-Weinprobe!

Ihr HAWESKO *Select*-Team

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
	680 999	Fantasque Sauvignon Blanc Vieilles Vignes	€ 7,99	€ 10,65
	520 277	Casa Sant'Orsola Gavi	€ 14,90	€ 19,87
	231 344	Die Große Collection Weißburgunder Réserve	€ 8,99	€ 11,99
	984 351	Somerset Beach Sauvignon Blanc	€ 9,95	€ 13,27
	357 609	Insignium Grüner Veltliner Große Reserve	€ 7,99	€ 10,65
	761 757	Barón de Ley Glacis Rioja Blanco sobre Lías	€ 8,99	€ 11,99




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.

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 € 4,90 Versandkosten**

Nähere Informationen zu unseren Premium-Lieferservices, Termin-Lieferung, Paket-Service sowie Auslandsversendung finden Sie unter www.hawesko.de/service/lieferkonditionen

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Geltungsbereich: Für alle Bestellungen aus diesem Werbemittel gelten die nachfolgenden AGB. **2. Vertragsschluss:** Die Darstellung der Produkte im Katalog stellt kein rechtlich bindendes Angebot, sondern eine unverbindliche Ansicht dar. Durch Absenden des Bestellscheins oder durch telefonische Bestellung geben Sie eine verbindliche Bestellung ab. Die Bestätigung des Zugangs Ihrer Bestellung erfolgt bei Online-Bestellungen per E-Mail unmittelbar nach Eingang Ihrer Bestellung. Diese Bestelleingangsbestätigung stellt keine Annahme Ihres Angebotes dar. **3. Zahlarten:** Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), PayPal und Lastschriftverfahren. Wenn Sie per Kreditkarte, Vorkasse oder PayPal zahlen, kommt der Kaufvertrag mit Ihrem Erhalt der Bestellbestätigung zustande. Bei allen anderen Zahlarten kommt der Kaufvertrag zustande, sobald Sie unsere Versandbestätigung per E-Mail 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 € 4,90 für die Lieferung an eine deutsche Anschrift. Nähere Informationen zu den Lieferkonditionen und Bestimmungen zu ggf. anfallenden Versandkosten erfahren Sie unter www.hawesko.de/service/lieferkonditionen. Trotz sorgfältiger Bevorratung kann es vorkommen, dass ein Aktionsartikel schneller als vorgesehen ausverkauft ist. Wir geben deshalb keine Liefergarantie. Es gilt: Nur solange Vorrat reicht. **6. Eigentumsvorbehalt:** Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. **7. Widerrufsrecht:** Verbrauchern steht das gesetzliche Widerrufsrecht, wie in der Widerrufsbelehrung beschrieben, zu. Unternehmern wird kein freiwilliges Widerrufsrecht eingeräumt. Widerrufsbelehrung: Sie haben das Recht, binnen 12 Wochen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 12 Wochen ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns – Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, E-Mail: info@hawesko.de – mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Sie können es auf www.hawesko.de/rechtliches/widerruf abrufen. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung, als die von uns angebotene, 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. 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 Schadenersatz sind – gleich aus welchem Rechtsgrund – ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schadenersatzansprüche 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 Vertretern 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. Jugendschutz:** Entsprechend dem Jugendschutzgesetz liefern wir alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr. Unsere Verpackung ist durch einen auffälligen, farbigen Aufkleber gekennzeichnet, mit dem Hinweis, dass keine Übergabe an Personen unter 18 Jahren erfolgt. Außerdem sind die Zusteller bei geringstem Zweifel verpflichtet, sich die Identität und die Volljährigkeit durch das Vorzeigen des Personalausweises bestätigen zu lassen und die Ware nur an volljährige Personen auszuhandigen. **11. Datenschutz:** Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie auf www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH. Geschäftsführung: Alex Kim, Souha Arbach, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, E-Mail: info@hawesko.de, Handelsregistereintrag: HRB 99024 Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

So erreichen Sie uns



JEDERZEIT auf
www.hawesko.de



PRAKTISCH mit der
Hawesko.de/app



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

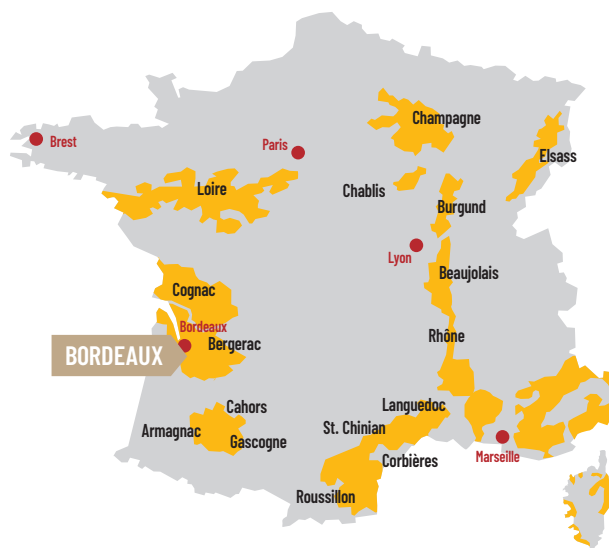


PERSÖNLICH unter
Tel. 04122 50 45 48 (Mo.-Fr. 9-17 Uhr)

  FOLGEN
Sie uns

DIE REGION

Bordeaux AOP im Südwesten Frankreichs ist eine der bekanntesten und angesehensten Weinregionen der Welt. Nirgendwo sonst gibt es ein solches Renommee, entwickelt aus dem perfekten Zusammenspiel von vielfältigen Rebsorten, spezifischen Böden, dem vom Atlantik beeinflussten Klima und jahrhundertealter Winzerkunst. Untergliedert wird das Gebiet in verschiedene Bereiche, am berühmtesten sind **Médoc** und **Graves** links der Gironde, dem 75 Kilometer langen Zusammenfluss der Flüsse Garonne und Dordogne vor dem Übergang in den Atlantik. Médoc liegt oberhalb, Graves unterhalb der Hauptstadt Bordeaux. Rechts der Gironde befindet sich das **Libournais**, zwischen Dordogne und Garonne, liegt **Entre-deux-Mers**.



Bordeaux, die weltberühmte Weinregion mit hervorragendem Ruf.

DAS WEINGUT

Château La Jalgue liegt knapp 60 Kilometer östlich von Bordeaux in der kleinen Gemeinde Coubeyrac, die weniger als hundert Einwohner zählt. Hier dreht sich alles um den Weinbau, der vom Seeklima im Département Gironde begünstigt wird: milde Winter und moderate Sommertemperaturen bei über alle Jahreszeiten verteiltem Nieselregen – ideale Voraussetzungen für fruchtig frische Weißweine, deren Rebfläche in der AOP Bordeaux stetig zunimmt.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS BORDEAUX

Die Weine aus Bordeaux sind traditionellerweise Cuvées aus unterschiedlichen Rebsorten. Seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert sind dies vor allem **Cabernet Sauvignon**, **Merlot**, **Cabernet Franc** und **Petit Verdot**. Im Weißweinbereich dominieren **Sémillon** und **Sauvignon Blanc**, der seit Ende der 1980er-Jahre die meistangebaute Sorte in Bordeaux ist. Die meisten Weine werden in 225-Liter-Holzfässern ausgebaut, den sogenannten Barriques. Die bekanntesten jung zu trinkenden Weißweine stammen aus dem Entre-deux-Mers, die besten weißen Crus aus Graves und Pessac-Léognan. Weltberühmt sind außerdem die Dessertweine aus **Sauternes**, einer kleinen Gemeinde, die rund 40 Kilometer südöstlich von Bordeaux liegt.

2024 FANTASQUE SAUVIGNON BLANC VIEILLES VIGNES

Bordeaux AOP, Château La Jalgue

WEINBESCHREIBUNG

Der Sauvignon Blanc vom Château La Jalgue in Bordeaux präsentiert sich mit bemerkenswerter Finesse, die typisch für das Terroir der Gironde ist. Die 60 Jahre alten Rebstöcke liefern ein frisches, elegantes Weinbild, das durch Aromen von Marillen und Zitrusfrüchten geprägt wird. Der schlanke Wein zeigt eine schöne Klarheit, dank seiner feinen Struktur, die ihm einen kräftigen Abgang verleiht, der lange anhält. Ein weißer Bordeaux-Wein, der die klassische Rotwein-Region von einer neuen Seite zeigt.



WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Ausgezeichnet mit Gold von Mundus Vini und auf der Berliner Wein Trophy.

MUNDUS VINI

GOLDMEDAILLE

BERLINER WEIN TROPHY

GOLDMEDAILLE

Sauvignon Blanc



2028



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie diesen Sauvignon Blanc zu Fischgerichten, etwa Seelachsfilet mit Zitronenbutter oder frischem Lachs-Tartar.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die Region **Gavi DOCG** im südlichen Piemont ist eine der bekanntesten Weinbauregionen Italiens. Die hügelige Landschaft, die von den Ligurischen Alpen und dem Apennin umrahmt wird, bietet ideale Bedingungen für den Anbau der Cortese-Traube, aus der die berühmten Gavi-Weine entstehen. Die Weinberge von Gavi profitieren von einem milden Klima, das warme Sommer und kühle Nächte bietet – perfekt für die Entwicklung aromatischer Trauben. Das DOCG-Qualitätslabel garantiert seit 1998 höchste Standards und ist ein Zeichen für die Exzellenz der Weine aus dieser Region mit über tausend Jahren Weinbaugeschichte.



Inhaber Gianni Martini

DAS WEINGUT

Im Jahr 1947 gründeten die Brüder Luigi und Secondo Martini das Weingut **Fratelli Martini Secondo Luigi** mit dem Schwerpunkt auf Rebstöcke in der hügeligen Landschaft von Langhe. Diese wurde 2014 von der UNESCO unter dem Namen »Weinbaulandschaften von Langhe und Roero« zum Weltkulturerbe erklärt. Fratelli Martini Secondo Luigi waren Vorreiter bei der Pflege dieser historischen Kulturlandschaft. Seit den 1970er Jahren wird das Unternehmen von Secondos Sohn Gianni geleitet, der Martini-Weine erfolgreich auf den Weltmarkt gebracht hat.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS GAVI

Der Weinbau in diesem Teil des Piemonts ist schon seit dem Jahr 972 dokumentiert. Ob damals schon **Cortese** angebaut wurde, ist nicht bekannt, wohl aber, dass die Rebsorte mindestens seit dem frühen 17. Jahrhundert in der Provinz genutzt wird; denn sie wird in einer Aufzeichnung des Castel Monferrato erwähnt. Im 20. Jahrhundert ist die Evolution des Gavi zu einem der bedeutendsten Weißweine Italiens vor allem einem Mann zu verdanken: Vittorio Soldati, der in den 1960er Jahren die Anbaumethoden revolutioniert und den ersten Gavi Cru auf seinem Weingut La Scolca vinifiziert hat.

2023 CASA SANT'ORSOLA GAVI

Gavi DOCG, Fratelli Martini Secondo Luigi

WEINBESCHREIBUNG

Typisch für die Cortese-Traube aus dem südlichen Piemont, präsentiert sich der Casa Sant'Orsola Gavi in einem hellen Goldgelb und verströmt Aromen von Zitrusfrüchten, die von einem ausdrucksvollen Spiel aus frischer Aprikose, Zitrus und einer feinen Mandelnote begleitet werden. Feine Noten grüner Melone und ein Hauch Minze runden das Aroma ab. Am Gaumen zeigt er sich trocken und harmonisch, mit angenehmer Frische und einer gut strukturierten Textur.



Cortese di Gavi



2029



8-10°C



trocken

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Das kann nur Piemont: ein Wein, der Noblesse genauso ausstrahlt wie Lebensfreude.« Svenja Nickel, Einkäuferin bei HAWESKO

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser elegante Gavi passt hervorragend zu Fischgerichten und leichter Pasta.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Obwohl es Deutschlands größtes Anbaugebiet ist, wurde **Rheinessen** über viele Jahre wenig beachtet. Es galt als Herkunft schlichter Weine, die im Inland wie im Ausland in großen Mengen konsumiert werden. In den letzten 20-30 Jahren hat sich die Region jedoch enorm gewandelt. Rheinessen ist heute das vielleicht innovativste Weinbaugebiet Deutschlands. Kaum eine Region kann derart viele Spitzenweingüter vorweisen. Mittendrin: Eine dynamische und kompromisslos qualitätsorientierte Generation von jungen Winzerinnen und Winzern, die sich mit kreativen Erzeugnissen einen Namen macht.



Robert Weil

DAS WEINGUT

Als Sohn einer großen Winzerdynastie war es für **Robert Weil** eigentlich keine Frage, was er beruflich macht, Weinbau liegt der Familie einfach im Blut. Sein Vater Wilhelm leitet das traditionsreiche Weingut Weil im Rheingau in 4. Generation, jetzt steht Robert in den Startlöchern und setzt zu seiner ganz eigenen Geschichte an. Dafür ist er einen Schritt weitergegangen, über den Fluss, vom Rheingau nach Rheinessen. Sorgsam hat er dort beste Weißburgunder-Trauben ausgewählt, um daraus eine faszinierende Réserve zu machen. Denn natürlich setzt er wie seine Vorfahren kompromisslos auf Qualität und hat immer das Ziel, nur das Beste in die Flasche zu bringen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS RHEINESSEN

Klima und Böden eignen sich in Rheinessen bestens für die Herstellung von Top-Weinen. Die Reben wurzeln in fruchtbaren Löss- und Quarzit-Böden, und die Weinberge entlang des Rheins genießen viel Sonne, deren wärmende Einstrahlung vom Rhein reguliert wird. Die Trauben können dadurch perfekt ausreifen. Rheinessen wird bis heute vorrangig mit der Paraderebsorte **Riesling** verbunden. Doch auch **Silvaner**, **Chardonnay** und **Burgunder-Rebsorten** fühlen sich wohl. Um Ingelheim am Rhein hat sich sogar eine richtige Hochburg für Rotwein gebildet, die auch »Rotweinsel« genannt wird.

2024 DIE GROSSE COLLECTION WEISSBURGUNDER RÉSERVE

Trocken, Rheinhessen, Weingut Robert Weil

WEINBESCHREIBUNG

Wie sein Vater und Großvater setzt Robert Weil kompromisslos auf Qualität und hat für seinen Wein unserer Reihe DIE GROSSE COLLECTION die Rebsorte Weißburgunder ausgewählt. Der fein-fruchtige, duftige Bruder des Grauburgunders hat in Rheinhessen viel Sonne gesehen, sodass exzellentes Lesegut zu einer ausgereiften, sehr ansprechenden Réserve verarbeitet werden konnte. Frisch, jung, mit Aromen von Birne, Zitrus und weißen Blüten sowie schönem Schmelz – genial!



Weißburgunder



2028



9° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Fisch ist immer eine gute Idee zum Weißburgunder. Wir empfehlen Lachs, im Ofen gegart, mit einer leichten Senfsauce und Petersilienkartoffeln.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Wir freuen uns sehr, dass Jungwinzer Robert Weil diesen Wein exklusiv für uns und unsere Kunden vinifiziert hat!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Das **Western Cape** mit Regionen wie Paarl, Robertson, Stellenbosch oder Franschhoek ist ganz sicher eines der schönsten Weinbaugebiete der Welt. Hinter dem Tafelberg und schroffen Klippen an der Küste erstrecken sich fruchtbare grüne Hügel bis hin zu scheinbar unendlich weiten Ebenen. Das Klima ist wie gemacht für den Weinbau. Es ist mediterran und warm, mit feuchten, kühlen Wintern und trockenen, heißen Sommern. Vom Atlantik und dem Indischen Ozean kommt eine frische Brise, und der Wechsel von sonnigen Tagen zu kühlen Nächten sorgt für eine lange Reifeperiode. Die Böden sind vielfältig: Kalk, Lehm und Sandstein herrschen vor und bieten den Reben beste Bedingungen zum Wachsen.



Das Spier-Team

DAS WEINGUT

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

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS SÜDAFRIKA

Eine Vielzahl an Rebsorten wird in der Region Western Cape angebaut. Die Wichtigste unter den Weißen ist **Chenin Blanc**, die für die typisch rassigen Weine mit pikanter Säure steht. Gefolgt wird sie von **Sauvignon Blanc**, **Chardonnay** und **Colombard**. Sie werden zu fruchtigen Weinen ausgebaut, die oft mit weicher Struktur überraschen. Bei den Roten liegen **Shiraz** und **Cabernet Sauvignon** weit vorn, oft gemeinsam in fruchtigen Cuvées. Ein Star unter den Roten ist **Pinotage**, und auch **Merlot** wird vielfach angebaut. Aus den weißen Trauben werden auch Schaum- und Perlweine erzeugt, aus den Roten frisch-fruchtige Rosés.

2024 SOMERSET BEACH SAUVIGNON BLANC

WO Western Cape, Spier

WEINBESCHREIBUNG

Ein Wein, der ein ganzes Lebensgefühl mitbringt, das ist Somerset Beach. Sein Name nimmt Bezug auf den Ort Somerset West, der seit jeher als Traumziel vieler Auswanderer aus Deutschland gilt. Die leichte Art zu genießen und der lockere Stil in Südafrika – hier sind sie: Dieser Sauvignon Blanc nimmt Sie mit ans Kap. Er ist herrlich frisch, aromatisch-fruchtig, mit typischen Noten von Grapefruit, Stachelbeeren und einem Hauch Exotik, und bietet so richtig schönen, saftigen Trinkfluss. Perfekt für den Abend auf der Terrasse!



Sauvignon Blanc



2028



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die Sonne geht unter – Zeit für Somerset Beach. Genießen Sie den Sauvignon Blanc zu Fisch aus dem Meer, zum Beispiel einer Dorade vom Grill. Dazu ein Salat, fertig ist das frische Vergnügen.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Ganz im Hier und Jetzt: Sauvignon Blanc-Frische aus langer Tradition.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die Region **Niederösterreich** – deckungsgleich mit dem gleichnamigen Bundesland – umfasst einige der renommiertesten Anbaugebiete des Landes wie das **Weinviertel**, das **Kremstal** oder die **Wachau**. Niederösterreich umgibt die Stadt Wien und erstreckt sich über grüne Hügel, nur unterbrochen von kleinen, ursprünglichen Ortschaften. Das Klima ist weitgehend kontinental, im Südosten allerdings herrscht warmes, trockenes pannonisches Klima. Eine Vielzahl von Bodentypen bringt eine ebenso große Vielzahl an Weinstilen hervor. Berühmt sind die Kellergassen, in denen zum Teil noch bis heute Wein gekeltert wird. Sie sind ein beliebtes Ausflugsziel für die Wiener wie auch für Touristen aus aller Welt. Beim »Heurigen« lassen sich Wein ebenso genießen wie österreichische Küche, Musik und Geselligkeit.



Katharina Baumgartner

DAS WEINGUT

Als **Wolfgang Baumgartner** im Jahr 1968 in den Betrieb mit drei Hektar Rebfläche einstieg, wusste er noch nicht, dass sein Weingut zum größten in ganz Österreich werden würde. Grund dafür ist der Fokus auf die Rebsorte Grüner Veltliner, die beliebteste Rebsorte Österreichs. Ein Großteil der Rebfläche ist nach biologischen Richtlinien bebaut. Die Verarbeitung ist zudem »BIO«-zertifiziert. Darüber hinaus legt die Domäne Weingut viel Wert auf einen nachhaltigen Anbau. So gelingt es, die Familientradition und die Rebstöcke seit 1725 in Ehren zu halten.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS NIEDERÖSTERREICH

Allen voran regiert **Grüner Veltliner** in Niederösterreich. Österreichs weiße Rebe Nummer Eins findet auf den Hügeln rund um Wien ideale Bedingungen vor. Die zweite wichtige weiße Rebsorte ist der **Riesling**, aus dem sehr vollmundige, reich strukturierte und üppige Weine gekeltert werden. Einen wahren Kult als Aperitifwein hat der expressive **Muskateller** ausgelöst. Obwohl in Niederösterreich Weißwein dominiert, werden auch beachtliche Rotweine aus Sorten wie **Zweigelt** oder **St. Laurent** erzeugt und haben in den letzten Jahren ebenfalls für Aufsehen gesorgt.

2024 INSIGNIUM GRÜNER VELTLINER GROSSE RESERVE

Ried Schatzberg, Niederösterreich, Domäne Baumgartner

WEINBESCHREIBUNG

Von der Ried Schatzberg, einer der ältesten Lagen Österreichs, bringen die Trauben dieser Großen Reserve eine beeindruckende Aromatik mit, die Frucht und Mineralität wunderbar miteinander verbindet. Am Gaumen entfaltet sich eine komplexe und dichte Textur, die durch den behutsamen Ausbau auf der Feinhefe eine besondere Finesse erhält. Ein Wein von großer Tiefe und Ausdruckskraft, der Österreichs lange Weinbautradition von ihrer besten Seite zeigt.



MUNDUS VINI &
GENUSSMAGAZIN SELECTION

BEST PRODUCER AUSTRIA

Grüner Veltliner



2029



8-12° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Das Familienweingut Baumgartner erhielt 2025 die Auszeichnung »Best Producer Austria«.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

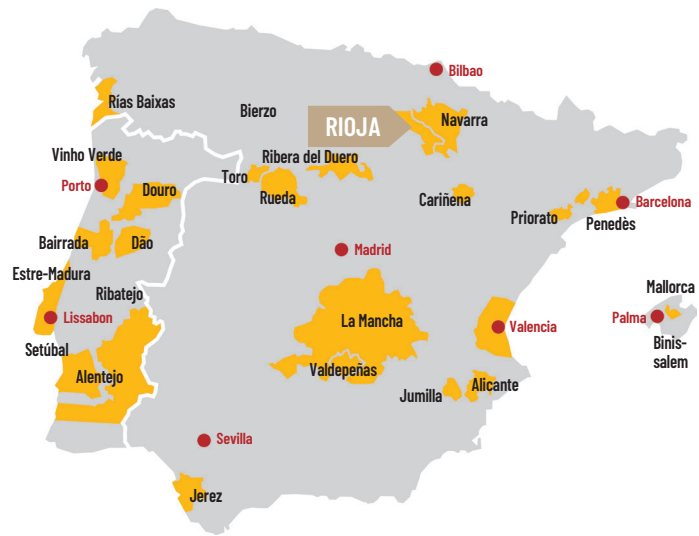
Probieren Sie diesen Ausnahme-Veltliner zu einem cremigen Hähnchenragout oder Kalbsbraten mit leichter Rahmsauce.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Aufgrund ihres Rufes als Pendant zum französischen Bordeaux, gilt die DOPa **Rioja** heutzutage als wichtigste Weinbauregion Spaniens. Im Gegensatz zu dem weitverbreiteten mediterranen Klima, kommt es durch den Einfluss der Biskaya in der küstennahen Region, eher zu gemäßigtem, bis kontinental geprägtem Klima. Diese Bedingungen in Kombination mit den kargen und steinigen Böden, bieten exzellente Voraussetzungen, für die Entstehung besonders individueller Weintypen. Grundsätzlich ist die Region dabei in drei Gebiete unterteilt – Rioja Alta, Rioja Alavesa und Rioja Oriental –, welche sich in ihrer Landschaft und den Beschaffenheiten unterscheiden. In jedem Gebiet werden auch unterschiedliche Weinsorten angebaut und erzeugt. Typisch für die Rioja ist die Einteilung in junge Weine, die als Joven bezeichnet werden, sowie unterschiedlich lange Lagerungen, die in Crianza, Reserva und Gran Reserva unterschieden werden.



Winemaker Pablo Tascón

DAS WEINGUT

Seit seiner Gründung in den 1980er-Jahren machte sich das Weingut **Barón de Ley** einen wohlverdienten Namen in der Geschichte der Rioja und gewann stetig an Beliebtheit. Inspiriert wurden die Gründer von dem etablierten Châteaux Médoc in Frankreich. Der Stammsitz der Bodega liegt inmitten alter Weinberge nahe einem ehemaligen Kloster aus dem Jahr 1548. An diesem historischen Ort wachsen die altherwürdigen Rebstöcke, welche bereits in den 1990er-Jahren Garant für das extrem hohe Ansehen waren, das die Weine von Barón de Ley sehr rasch genossen. In dem stolzen Reifekeller lagern heutzutage über 30.000 Eichenholzfässer, zahlreiche Tanks aus Stahl sowie Beton und bis zu 6 Millionen Weinflaschen, die nur darauf warten, genussvolle Momente zu bringen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER RIOJA

Das kühle Klima der Rioja lässt nur bestimmten Rebsorten freien Raum zu großer Entfaltung, unter denen **Tempranillo** (= die früh Reifende) die wichtigste ist. Daneben werden auch **Garnacha**, **Graciano** und **Mazuelo** kultiviert, die ebenfalls für die Erzeugung von Rioja zugelassen sind. Rioja verlässt erst nach einer gewissen Reifung im Fass und auf der Flasche den Keller. Die kürzeste Reifezeit durchläuft hierbei mit zwei Jahren die Crianza, eine Reserva schlummert immerhin mindestens 3 Jahre in den Bodegas, eine Gran Reserva hingegen 5 Jahre und mehr. So haben sich ganz spezifische Rioja-Stile herausgebildet. Wer zudem Lust auf ein abseits des Mainstreams liegendes Genusserlebnis in Sachen Weißwein hat, sollte unbedingt einmal einen der eher seltenen weißen Rioja probieren.

2024 BARÓN DE LEY GLACIS RIOJA BLANCO SOBRE LÍAS

Rioja DOCa, Barón de Ley

WEINBESCHREIBUNG

Diese elegante Cuvée aus Tempranillo Blanco und Garnacha Blanca zeichnet sich durch ihre frische, fruchtige Note aus. Aromen von zitrischen Früchten und weißen Blüten verbinden sich mit einer subtilen Cremigkeit, die durch die lange Lagerung auf der Feinhefe entstanden ist. Die sanfte Textur und der feine Schmelz machen diesen Wein zu einem bemerkenswerten Beispiel für die jahrhundertealte Winzerkunst der Rioja. Ein klarer, geradliniger Weißwein, ausgewogen, mit stilvoller Tiefe.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Für diesen Wein erhielt Barón de Ley die Goldmedaille der Berliner Wein Trophy.



BERLINER WEIN TROPHY

GOLDMEDAILLE

**Garnacha Blanca,
Tempranillo Blanco**

 2028

 8-10° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser weiße Rioja entfaltet seinen Schmelz besonders zu cremigen Pastagerichten mit einer leichten Zitronen- oder Kräuter-Sahnesoße.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
