



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

machen Sie mit Ihrem aktuellen Weinpaket den Sommer zum Genuss-Highlight des Jahres! Wir haben sechs exzellente Rotweine für Sie ausgewählt: Entdecken Sie die füllig-fruchtige **Velvetino Primitivo Riserva** und den **Terre di Priori Rosso** – zwei herausragende Beispiele für Italiens Winzerkunst. Von hohen Lagen aus Spaniens Norden kommt der **Fill del Temps** mit seiner frischen Frucht.

Frankreich ist mit dem **Château La Varière** aus Anjou an der Loire sowie dem vollmundigen **Plo du Roy Rouge** von der Domaine Benazeth in Minervois vertreten. Aus weiter Ferne zu Ihnen ins Haus kommt der faszinierende **Tesoro de los Andes Malbec Bonarda** vom Fuße der Anden.

### 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-rotwein](https://hawesko.de/weinabos/sammelkarten-rotwein)



Genießen Sie einen Sommer voller wunderbarer Wein-Erlebnisse!

Ihr HAWESKO *Select*-Team

### 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](https://hawesko.de/12fuer11)

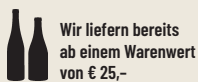
Hier finden Sie auch die Artikelnummern für eine telefonische Nachbestellung.

12 für 11  
Angebot



# Unsere Lieferkonditionen

Je Lieferadresse gilt:



**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 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 Schadensersatzansprüche des Kunden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers, der Gesundheit oder aus der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten (Kardinalpflichten) sowie die Haftung für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung von Hawesko, deren gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen beruhen. Wesentliche Vertragspflichten sind solche, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglichen und auf deren Einhaltung der Kunde vertraut hat und vertrauen durfte. **10. Streitbeilegung:** Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streitbeilegung (OS-Plattform) bereit, die Sie unter <https://ec.europa.eu/consumers/odr> finden. Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir weder verpflichtet noch bereit. **11. Jugendschutz:** Entsprechend dem Jugendschutzgesetz liefern wir alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr. Unsere Verpackung ist durch einen auffälligen farbigen Aufkleber gekennzeichnet, mit dem Hinweis, dass keine Übergabe an Personen unter 18 Jahren erfolgt. Außerdem sind die Zusteller bei geringstem Zweifel verpflichtet, sich die Identität und die Volljährigkeit durch das Vorzeigen des Personalausweises bestätigen zu lassen und die Ware nur an volljährige Personen auszuhandigen. **12. Datenschutz:** Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie auf [www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz](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://Hawesko.de/app)



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



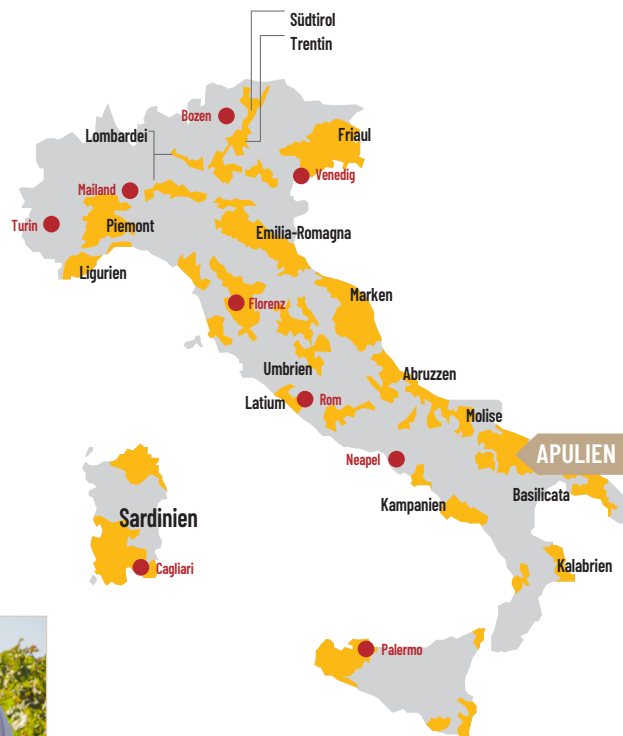
PERSÖNLICH unter **Tel. 04122 50 45 48** (Mo.-Fr. 9-17 Uhr)



FOLGEN Sie uns

## DIE REGION

Mit einer über 3000 Jahre alten Weinbau-Geschichte gehört **Apulien** zu den ältesten Weinregionen Italiens. Sie verfügt über Weinberge mit uralten Reben, die sich im trockenen, warmen und vom Meer beeinflussten Klima ebenso wie auf den Kalkstein- und Terra Rossa-Böden wohlfühlen. Besonders bekannt ist Apulien für die Rebsorte **Primitivo**, welche sich immer größerer Beliebtheit erfreut. 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.



Önologe Egidio Finazzer

## DAS WEINGUT

Die Tenute **Masso Antico** liegt im Herzen von Salento in Apulien. Im Fokus des engagierten Teams auf dem Weingut stehen die regionalen Rebsorten, allen voran Primitivo, gefolgt von Negroamaro und Fiano. Die Reben werden in der traditionellen Alberello-Erziehung als Buschreben gepflegt, zugleich wird viel Wert auf Nachhaltigkeit und ökologische Bewirtschaftung gelegt. Bio ist auf Masso Antico nicht nur ein Wort, sondern eine Verpflichtung, von der Arbeit im Weinberg bis zur Produktion im Keller. Auf diese Weise entstehen wunderbar authentische, regionstypische Weine, die ihr Terroir und ihre Rebsorten unverfälscht und geradlinig präsentieren.

## ALLGEMEINES ÜBER DIE WEINE AUS APULIEN

**Apulien** hat in den vergangenen Jahren einen kometenhaften Aufstieg erlebt. Wie selbstverständlich gehen Weinliebhabern heute Namen wie **Negroamaro** oder **Primitivo** über die Lippen. Besonders der Primitivo fasziniert die Weinfreunde, spätestens seit Forscher festgestellt haben, dass eine unmittelbare Verwandtschaft zum kalifornischen Zinfandel existiert. Weitere heimische oder heimisch gewordene Rebsorten sind **Nero di Troia**, **Bombino**, **Susumaniello** oder **Malvasia Nera**. Aber nicht nur die Rotweine der malerischen Region sind eine Empfehlung wert, auch beachtliche Roséweine entstehen hier – und zu einem kleinen Teil auch Weiße aus Sorten wie **Malvasia Bianca**, **Trebbiano** und **Bombino Bianco**.

# 2021 VELVETINO PRIMITIVO RISERVA

Primitivo di Manduria Riserva DOC, Tenute Masso Antico

## WEINBESCHREIBUNG

Charakterstark und klassisch ist die Riserva aus Manduria, der anerkanntermaßen besten Region für Primitivo. Ihr Name Velvetino nimmt Bezug auf die samtige, weiche Struktur, die sie auszeichnet. Denn neben den intensiven Aromen von Pflaumen und dunklen Beeren ist es vor allem ihr üppiger, geschmeidiger Auftritt am Gaumen, dank langer Reife im Holzfass, der begeistert. Vollmundig, saftig-kraftvoll im Geschmack, komplex und tief: ein rundum sinnliches Erlebnis!



Primitivo



2020



14-18° C



halbtrocken

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Die Velvetino Primitivo Riserva hat Tenute Masso Antico exklusiv für unsere Kunden vinifiziert!

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Sommerzeit ist Grillzeit: Genießen Sie die vollmundige Riserva zu Fleisch und Gemüse vom Grill, begleitet von Salaten, Dips und frischem Baguette.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die **Toskana** ist nicht nur die beliebteste Urlaubsregion Italiens, von hier stammen auch mit die teuersten Weine Italiens. Im Gebiet zwischen Pisa, mit seinem schiefen Turm, über das Turm-Panorama von San Gimignano bis zur toskanischen Hauptstadt Florenz erstreckt sich die berühmte Anbauregion, die sich über Jahrhunderte etabliert hat. Während die warme Sonne der Toskana das Gemüt erwärmt und direkt gute Laune verbreitet, versprühen auch toskanische Weine Lebensfreude pur – und sind dabei so unterschiedlich wie die Toskana selbst. Italien ohne die Toskana und ihre hochqualitativen Supertoskaner ist für Weinkennerinnen und -kenner kaum vorstellbar. Von vielfältigen IGT-Weinen, über Qualitätsweine aus dem Chianti Classico bis zu toskanischen Spitzentropfen aus den DOCG-klassifizierten Bereichen, ist für jeden Gaumen etwas dabei.



Winemaker Pietro Cassani

## DAS WEINGUT

Der berühmte Maler und Universalgelehrte Leonardo da Vinci ist Namensgeber für die gleichnamige Weinkellerei inmitten der toskanischen Hügellandschaft. Etwa 200 Weinbauern bewirtschaften zusammen die Rebflächen, die rund um die Villa da Vinci und nur wenige Kilometer vom Geburtshaus ihres Namenspatrons entfernt liegen. Mit hochwertigen Weinen aus dem Chianti oder dem Brunello aus Montalcino hat sich die Winzergenossenschaft seit ihrer Gründung 1961 einen Rang unter den hochwertigsten Kellereien der Toskana erarbeitet. Dies ist vorrangig auf den Qualitätsanspruch der Weinbauern und ihre Sachkenntnis zurückzuführen, mit der sie dem Wissenschaftler da Vinci nacheifern.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER TOSKANA

Kein toskanischer Wein ist wie der andere: Ob aus dem kleinen und romantischen Weindorf Lucca, von prestigeträchtigen Weingütern im Chianti Superiore Gebiet oder von einem der jüngeren Weingüter aus der neu belebten Maremma-Region – Qualität wird in der Toskana großgeschrieben. Insgesamt zählen heute 81 Anbaugebiete zur Weinregion rund um die Hauptstadt Florenz. Fast die Hälfte hält den Status eines DOC-Gebiets oder ist sogar als DOCG klassifiziert, darunter **Brunello di Montalcino**, **Montecucco Sangiovese** oder **Val di Cornia Rosso**. Dabei ist **Sangiovese** die große Toskana-Traube. Sie bildet die Grundlage für toskanische Berühmtheiten wie den **Vino Nobile di Montepulciano**.

# 2020 TERRE DE PRIORI ROSSO

Toscana IGT, Cantina Leonardo da Vinci

## WEINBESCHREIBUNG

Ein Rosso, der die weiche, fruchtige Seite der Toskana in den Fokus stellt: Der Terre de' Priori tut das mit angenehm sanften Noten von Kirsche, Waldbeeren und einem würzigen Hauch von Thymian. Erzeugt hat ihn die renommierte Cantina Leonardo da Vinci, die für erstklassige Qualität aus der Region steht. Und es ist richtig gut, wie hervorragend sie hier die Tannine einbindet und damit ein sehr saftiges, bis ins Finish fruchtiges Erlebnis schafft.



Sangiovese, Merlot



2029



15-17° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

»Entdecken Sie die sanfte Seite der Toskana mit unserem Terre de' Priori. Er bietet außergewöhnlich fruchtigen, weichen Genuss! «  
Pietro Cassani, Cantina Leonardo da Vinci

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Gerade im Sommer bereitet dieser Wein auch zu einer Salami- und Schinkenplatte mit Ciabatta unkomplizierten Genuss. Man kann ihn aber auch gut zu einer Pasta mit Sahnesauce servieren.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

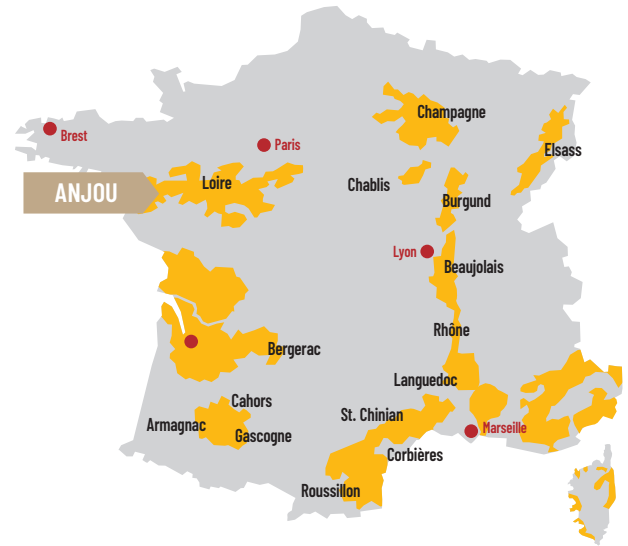
---

---

## DIE REGION

Rund um die Stadt Angers liegt im westlichen Teil der Region Loire die Appellation **Anjou**. Schloss an Schloss reihen sich entlang des Flusslaufes, die Uferhänge und Umgebung des längsten Stroms in Frankreich genießen weltweit einen herausragenden Ruf als Weinregion, und seit dem Jahr 2000 gehört das Val de Loire zum UNESCO-Weltkulturerbe.

Bereits seit dem Mittelalter sind die hier erzeugten Weine begehrt. Die Rebflächen in Anjou verteilen sich auf rund 12.000 Hektar sowohl nördlich als auch südlich des Flusslaufes. Der Atlantik ist hier nicht mehr allzu weit entfernt, sodass fast immer eine kühle Brise weht. Die gerühmte große Finesse und Eleganz der Weine sind die Folge dieser klimatischen Bedingungen.



Kellermeister David Grellie

## DAS WEINGUT

Bis in das 15. Jahrhundert reicht die Geschichte des Château La Varière in Anjou zurück, Familie Beaujeu bewirtschaftet es bereits in siebter Generation. Auf 150 Hektar stehen Cabernet Franc-, Cabernet Sauvignon- und Chenin Blanc-Reben. Mit größter Sorgfalt werden die besten Parzellen mit unterschiedlichsten Terroirs ausgewählt, um komplexe Charakterweine entstehen zu lassen. Bekannt sind sie für ihren ausdrucksvollen Stil und ihre starke Identität. Zertifiziert mit dem High Environmental Value Level 3 hat man sich auf La Varière der Biodiversität und dem Pflanzenschutz verschrieben. Teiche mit eigener Fischzucht, verschiedene bienenfreundliche Hecken und Obstgärten umgeben die Weinberge – auch zum Schutz der Reben.

## ALLGEMEINES ÜBER DIE WEINE AUS ANJOU

In Anjou wird eine ganze Bandbreite an Weinen erzeugt. Die Roten entstehen aus den klassischen Rebsorten Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Pineau d'Aunis. Auch Gamay ist unter der eigenen Bezeichnung Anjou Gamay vertreten. Für Rosé, der vornehmlich jung und leicht süßlich genossen wird, ist Grolleau Noir Hauptbestandteil der Cuvées, ergänzt durch die anderen angebauten Reben. Und natürlich bringt Anjou – als Region an der Loire – hervorragende Weißweine aus Chenin Blanc, cuvettiert mit Chardonnay und Sauvignon Blanc hervor. Und auch Schaum- und Perlweine in Weiß und Rosé werden produziert.

# 2020 CHÂTEAU LA VARIÈRE

Anjou AOP, Château La Varière

## WEINBESCHREIBUNG

Neben Weißweinen versteht sich das Weingut Château la Varière auch auf exzellente Cabernet-Cuvées, wobei 90 % Cabernet Franc diesem Anjou einen nahezu reinsortigen Charakter verleihen. Sein fruchtiges Bouquet von roten Beerenfrüchten wird von rauchigen Noten begleitet. Am Gaumen beeindruckt der Wein mit sehr klarer Struktur, außerordentlich feiner Säure und zupackenden Tanninen, beides bestens integriert.

### WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Entdecken Sie mit uns diesen außergewöhnlichen Rotwein, eine kleine Preziose vom Flusslauf der Loire.



**Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon**



2027



14-15° C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Genießen Sie den kräftigen Cabernet Franc zu Ravioli, gefüllt mit Steinpilzen, serviert in Salbutter mit Kirschtomaten und Parmesan.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

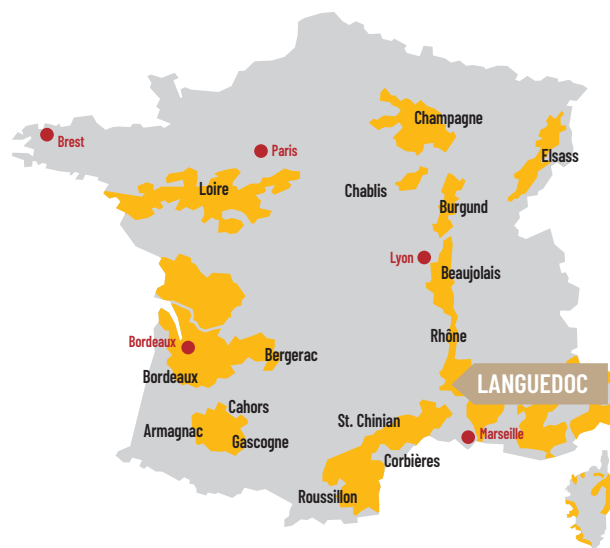
---

---

---

## DIE REGION

Die AOP Minervois im Westen des **Languedoc** gilt als eines der ältesten Weinbaugebiete der Welt. Bereits Cicero berichtete nach Rom von Weinen aus der Region. Auf rund 5.000 Hektar Rebfläche wird zwischen dem Canal du Midi und den Ausläufern des Massif Central auf terrassierten Flächen Wein angebaut. Die Böden bieten eine Vielzahl an Gegebenheiten von Kiesel- über Sandstein bis zu Schiefer, Mergel und Kalk. Die stetig scheinende Sonne und das mediterrane Klima zwischen Bergen und Meer bieten zudem ideale Bedingungen für die perfekte Reife der Trauben. Die Weine sind dank dieser Voraussetzungen bekannt für ihre reichhaltigen Aromen von dunkler Frucht und ihre gute Struktur.



Winemaker Ian Munson

## DAS WEINGUT

Das Unternehmen **AdVini** ist der französische Marktführer für Terroir-Weine mit starkem Bezug auf Umweltfragen und Nachhaltigkeit. AdVini arbeitet mit einer Reihe berühmter Häuser zusammen, mit denen Spitzenweine erzeugt werden. Im Jahr 2019 hat AdVini die Zertifizierung aller 33 Häuser des Unternehmens vom Burgund über den Süden und Südwesten Frankreichs bis nach Südafrika, um biologischen, biodynamischen Anbau oder den HVE-Standard garantieren zu können. Zu den französischen Partnern von AdVini gehören die Domaines Cazes, Ogier, Gassier, die Antoine Moueix Propriétés sowie Armand Chaperon, wo der Comte de Saint Emmanuel entsteht.

## ALLGEMEINES ZU DEN WEINEN AUS MINERVOIS

Minervois ist eine Rotwein-Region, 90 % der hier erzeugten Weine sind in der Regel rote Cuvées. Diese werden aus **Syrah**, **Mourvèdre**, **Grenache Noir** und **Lledoner Pelut** (Garnacha Peluda), sowie zum kleineren Teil **Carignan Noir**, **Cinsaut**, **Terret Noir**, **Aspiran Noir** und **Piquepoul Noir** komponiert. Für Rosé ist es erlaubt, bis zu 10 % weiße Sorten in der Cuvée zu verwenden. Der sehr geringe Anteil an Weißweinen aus Minervois wird zu mindestens 80 % aus **Grenache Blanc**, **Bourboulenc**, **Macabeo**, **Marsanne**, **Roussanne** und **Vermentino** erzeugt. Dazu kommt ein Anteil von maximal 20% **Piquepoul Blanc**, **Clairette**, **Terret Blanc** oder **Muscat Blanc**. Minervois weist also, wie das gesamte Languedoc, eine große Reben-Vielfalt auf.

# 2020 DOMAINE BENAZETH PLO DU ROY ROUGE

Minervois AOP, AdVini

## WEINBESCHREIBUNG

Der vollmundige Plo du Roy Rouge von der Domaine Benazeth ist eine klassische Cuvée der Region Minervois aus Syrah, Grenache und Carignan Noir. Sein Bouquet aus Noten von dunklen Beeren und Waldfrüchten verspricht nicht zu viel: Der Wein präsentiert sich mit intensiv fruchtiger Aromatik am Gaumen, untermalt von angenehmer Würze. Die samtweichen Tannine tragen zur ausgewogenen Balance bei, der Plo du Roy ist rund und geradlinig.



Syrah, Grenache, Carignan



2027



16-18° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Dieser Wein ist für mich typisch Südfrankreich mit seiner ganzen Fülle an dunkler Frucht und Geschmeidigkeit!«  
Svenja Nickel

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Ratatouille aus marktfrischem Gemüse, überbacken mit ein wenig Käse und gewürzt mit den feinen Kräutern des Südens, passt gut zum fruchtigen Südfranzosen.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Gelegen zwischen Barcelona und Valencia in der Region Tarragona liegt die Denomination **Terra Alta** als südlichstes Anbaugebiet Kataloniens. »Terra Alta« lässt sich auch mit »hohe Erde« übersetzen, was die hügelige Region mit Bergspitzen von fast 1.000 Metern treffend beschreibt. Trotz heißer Sommer ist das Anbaugebiet klimatisch weitaus kühler als die benachbarten Weinregionen. Die Weinberge befinden sich überwiegend auf einer Höhe zwischen 350 und 500 Metern und sind häufig auf Plateaus und Terrassen angelegt. Dort durchwehen die Reben stets frische Winde, die sie bestens vor Krankheiten schützen und gleichzeitig für Abkühlung sorgen.



Winemaker Jordi Puxeu

## DAS WEINGUT

Die Geschichte der **Cellars Unió** reicht zurück bis in die 1940er-Jahre, als sich eine ganze Reihe landwirtschaftlicher Betriebe im Süden Barcelonas zu einer ersten Kooperative zusammenschlossen. Gemeinschaftlich engagiert man sich bis heute, um ein Höchstmaß an Qualität bieten zu können. Im Keller arbeiten erfahrene Önologen, die die gelesenen Trauben zu erstklassigen Weinen verarbeiten. In den Weinbergen gilt für jeden Weinbauern der Anspruch, im Einklang mit der Natur nachhaltig zu arbeiten. So wirtschaftet Generation für Generation an der steten Verbesserung und Optimierung des einen Ziels: großartige spanische Weine zu erzeugen.



## ALLGEMEINES ZU DEN WEINEN AUS TERRA ALTA

Aufgrund der kühlen klimatischen Bedingungen in den Höhenlagen bringt die Region Terra Alta hervorragende Voraussetzungen für den Weißweinanbau mit. Besonders die cremigen und fülligen Weine der heimischen Rebsorte **Garnacha Blanca** genießen einen ausgezeichneten Ruf. Oft in Cuvées miteinander vermählt, begeistern die Rotweine der Terra Alta insgesamt mit intensiver Frucht und spannender Würze und erlangten in den letzten Jahren mehr und mehr Aufmerksamkeit. Mittlerweile sind nahezu die Hälfte der Weine aus Terra Alta rot. Boden und Klima begünstigen kraftvolle, aber äußerst elegante Kompositionen aus heimischen sowie internationalen Rebsorten wie **Samsó**, auch bekannt als **Mazuelo** oder **Cariñena**, **Cabernet Sauvignon**, **Syrah**, **Garnacha Tinta** und **Tempranillo**.

# 2024 FILL DEL TEMPS

Terra Alta DO, Cellars Unió

## WEINBESCHREIBUNG

Der Fill del Temps von Unió wartet mit opulenten Aromen saftiger, dunkler Früchte sowie Noten von Kräutern und Gewürzen auf. Nach dem Ausbau im Holz zeigt sich der Rotwein von den hohen Lagen aus Spaniens Nordosten kraftvoll und elegant zugleich. Gut strukturiert und vollmundig, rund und dabei zugleich frisch in der Frucht begeistert er vom ersten Schluck bis zum langen und reichhaltigen Finale.

### WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Auf Anhieb hat mich die Cuvée aus Garnacha und Mazuelo mit ihrer eleganten Kraft überzeugt. Ich bin sicher, auch Sie werden sie lieben!« Katharina Hahn



Garnacha, Mazuelo



2028



16-18° C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Eine Auswahl milder Hartkäse, dazu spanische Oliven, sonnengetrocknete Tomaten und frisches Brot aus dem Ofen: perfekt zum Fill del Temps.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

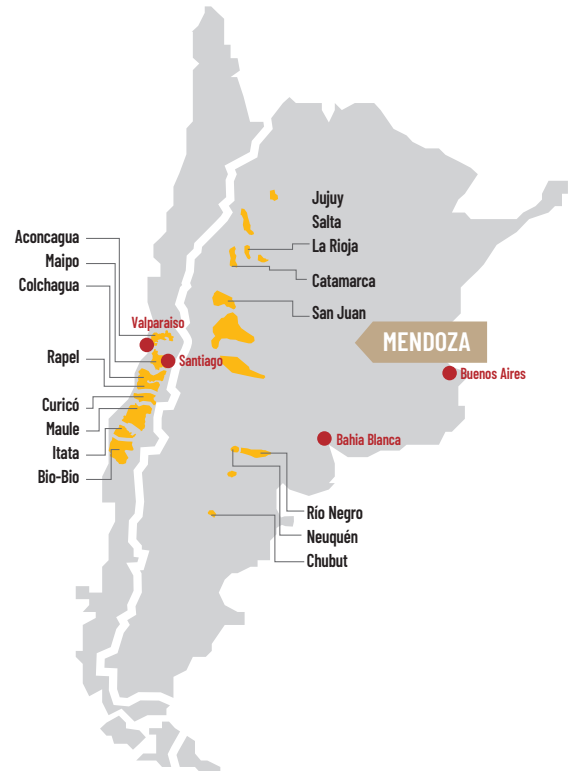
---

---

---

## DIE REGION

**Mendoza**, das ist die größte und wichtigste Weinbauregion in Argentinien, zugleich auch die spektakulärste. Direkt am Fuße der imposanten Anden liegend, ist der höchste Berg Amerikas, der monumentale Aconcagua mit über 7.000 m, als Wächter über die Weinberge gegenwärtig. Das beständige Klima und die teils sehr hohen Lagen (auf bis zu 1.600 m) sorgen für weltweit beachtete Weine. 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 die Weine oft beeindruckende Finesse zeigen.



Winemaker Guillaume Letang

## DAS WEINGUT

**Paul Boutinot** hat einen wirklich ungewöhnlichen Werdegang hinter sich: vom Handwerker zu einer der erfolgreichsten Wein-Persönlichkeiten der Welt. Seine Eltern betrieben in Stockport bei Manchester ein Restaurant. Paul war von den sogenannten Hausweinen, die die Importeure anboten, außerordentlich enttäuscht. Also nahm er sich den Lieferwagen seines Vaters und fuhr in das Land seiner Vorfahren – nach Frankreich. Er begann Weine zu importieren und war damit so erfolgreich, dass schnell weitere Restaurants nachfragten. 1982 gründete er Boutinot Wines, und bereits Ende der 1980er importierte er nicht nur Wein, sondern erzeugte ihn mithilfe befreundeter Winzer und persönlich ausgewählter Önologen auch selbst – inzwischen auf vielen Weingütern an vielen Standorten der Welt.

## ALLGEMEINES ZU DEN WEINEN AUS MENDOZA

Alle Reben, die sich in einem trockenen, warmen kontinentalen Klima wohlfühlen, sind hier zu Hause. So findet man hier die internationalen Spitzensorten wie **Cabernet Sauvignon** und **Merlot**, beides Sorten, die hier eine eigenständige und unverwechselbare Stilistik erschaffen können, aber auch andere europäische Top-Sorten haben in der Zwischenzeit bewiesen, dass sie hier bestens gedeihen können, etwa der **Sangiovese** oder der **Tempranillo**. Der **Malbec**, bekannt aus Bordeaux, ist die (noch) am meisten angebaute Sorte. Bei den Weißweinen spielen **Chardonnay** und **Sauvignon** eine große Rolle, aber auch einen sehr ausdrucksvollen und ausgesprochen originellen Wein hat Mendoza zu bieten: den **Torrantes**, einen trockenen Weißwein, der sich in seinem aromatischen Ausdruck am ehesten vielleicht mit einem erstklassigen Gelben Muskateller oder einer Scheurebe vergleichen lässt.

# 2023 TESORO DE LOS ANDES MALBEC BONARDA

Mendoza, Boutinot

## WEINBESCHREIBUNG

Der Tesoro de los Andes ist eine Cuvée aus Malbec, die am Fuße der Anden zu Hochform aufläuft, und der ebenfalls hier angekommenen Piemonteser Sorte Bonarda. Ausschließlich im Edeltahl angebaut zeigt sich der Argentinier dunkelfruchtig und mit erfreulicher Frische. Fülle, ein reiches, vielschichtiges Aromenspiel von Frucht bis zu warmen, würzigen Noten zeigt er am Gaumen. Eine bestens ausbalancierte Cuvée aus der Sonne Südamerikas.



Malbec, Bonarda



2023



16-18° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Kommen Sie mit nach Mendoza, wo Malbec und Bonarda zu perfekter Harmonie zusammengefunden haben. Ein Klasse-Wein mit fruchtiger Fülle und sanfter Würze.«  
Michaela Daffner

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die volle Frucht und Würze des Tesoro passen hervorragend zu Lammrippchen, begleitet von gegrilltem Gemüse.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---