



HAWESKO
Select!

V.I.P.
SERVICE

Wichtiger Hinweis: Ihre Weinsammelkarten erhalten Sie ab sofort digital

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

mit den kürzeren Tagen und langen, gemütlichen Abenden kommt Ihr aktuelles Paket mit ausgesuchten, hochklassigen Weinen zu Ihnen ins Haus. Freuen Sie sich auf eine kleine, feine Auswahl, die die Stunden mit einem guten Buch oder Ihren besten Freunden mit edlem Genuss begleiten.

Entdecken Sie die Geheimtipp-Region **Côtes de Beaune Villages** im Burgund, aus der wir einen Wein aus dem renommierten Haus **Louis Jadot** für Sie ausgewählt haben. Der klassische Pino Noir hat uns mit seinem harmonischen, geschmeidigen Charakter für sich eingenommen.

Von wahrhaft fürstlicher Herkunft ist der **Alabaster Silvaner**: Er stammt vom **Fürstlich Castell'schen Domänenamt** in Franken – und macht seinem edlen Namen alle Ehre. Denn der bietet strahlend klare, intensive Aromen, schöne Mineralität und einen sehr feinen Schmelz.

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

Online:
hawesko.de

per App:
hawesko.de/app

per Post:
mit Bestellschein

per Telefon:
04122 50 45 48
(Mo.-Fr. 8-20 Uhr)

Ihre Nachbestellung

**Versand-
kostenfreie
Lieferungen**

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

Bitte geben Sie bei Bestellungen online oder telefonisch untenstehende Art.-Nr. an.

Bitte füllen Sie den Bestellschein in Druckbuchstaben aus.

Kunden-Nr., falls zur Hand

HA289

Ihre Adresse:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Achtung: Bei abweichender Lieferadresse bitte hier Ihre Lieferanschrift eintragen:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis je Fl.	Literpreis
	323 106	Louis Jadot Côte de Beaune-Village	€ 30,90	€ 41,20
	307 428	Bocca di Lupo Aglianico	€ 74,90	€ 99,87
	406 142	Alabaster Silvaner	€ 32,90	€ 43,87
	437 634	Ried Schön Grüner Veltliner Smaragd	€ 36,90	€ 49,20
	436 114	Assmannshäuser Blanc de Noirs Sekt	€ 25,90	€ 34,53
	340 512	Ghiaia Nera	€ 23,90	€ 31,87



Tragen Sie Ihre E-Mail-Adresse ein, um eine Versandbestätigung und regelmäßig Informationen zu unseren ähnlichen Produkten zu erhalten. Widerspruch ist jederzeit möglich.


E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor • Hawesko GmbH

22791 Hamburg • Tel 04122 50 45 48 • Fax 04122 50 44 77 • Hausanschrift: Friesenweg 24 • 22783 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 in 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 WinZinger 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  

DIE REGION

Der **Ätna** erhebt sich bei Catania im Osten der Insel Sizilien und ist mit seinen 3357 Metern Höhe der höchste aktive Vulkan Europas. Seine Hänge aus Vulkangestein sind einzigartig fruchtbar, sodass sie trotz immer wieder auftretender Eruptionen bereits seit Jahrhunderten für den Anbau von Obst- und Olivenbäumen, Getreide und natürlich Wein genutzt werden. Die Weinberge liegen höher als viele andere auf der Insel, was für kühlere Nächte und somit mehr **Finesse und Eleganz** der Weine sorgt. Erzeugt werden hier Weißweine, Rosés und Rotweine. Letztere werden aus regionalen Sorten wie Nerello Mascalese und Nerello Mantellato gekellert. Auch ein Spumante ist zugelassen.



Alberto Tasca, Gesicht des Weingutes

DAS WEINGUT

Nahezu 200 Jahre schon ist Familie Tasca im Weinbau auf Sizilien aktiv. Ihr Weingut am Ätna haben sie gegründet, um auch hier das Optimum aus Boden, Klima und Kellerarbeit zusammenzuführen. Die Weinberge der **Tenuta Tascante** liegen im Norden des Vulkankegels in Höhen von 550 bis 775 Metern. Der Bereich gilt als der kühlsste der Region, sodass die Weine viel Frische und präzise Frucht mitbringen. Auf Tascante setzt man für die Rotweine ganz klar auf Finesse: Nach dem Pressen verbleibt der Most nur für kurze Zeit auf der Maische, der Saft wird früh abgezogen. So halten sich die Tannine in den Weinen zurück – und es entstehen aromatisch vielschichtige, dabei aber sehr schön schlanke, elegante Weine.

2021 GHIAIA NERA

Etna Rosso DOC, Tenuta Tascante

WEINBESCHREIBUNG

Schwarzer Kies, so die Übersetzung von Ghiaia Nera, weist auf den dunklen, vulkanischen Boden hin, auf dem die Trauben für diesen komplexen Rotwein gedeihen. An den Nordhängen des Ätna wächst der Nerello Mascalese, eine autochthone, sizilianische Rebsorte, die für dunkle Kirschen mit erdigen Tönen und einer gewissen Würzigkeit im Aroma steht. Mineralische Anklänge, weiche Tannine und eine natürliche Säure runden das sensorische Bild dieses charaktervollen Weines ab.



Nerello Mascalese



2021



18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Frisch und fruchtig wie er ist, passt der Etna Rosso hervorragend mit gegrilltem Fisch und mediterranem Gemüse sowie einer Auswahl an Oliven zusammen – so fühlt man sich direkt nach Sizilien versetzt.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Apulien im Südosten Italiens war lange Zeit eher ein Niemandsland auf der Karte anspruchsvoller Wein-genießer. Doch dies ändert sich immer mehr, denn die süditalienische Region, die sich über einen Streifen von gut 350 Kilometer die Küste entlang erstreckt, bietet den Reben beste Voraussetzungen: sanfte Hügel, ein trockenes, warmes mediterranes Klima mit einer erfrischenden Brise des unweiten Meeres und nährstoffreichen Böden aus Kalkgestein. Paradiesische Bedingungen für Rebsorten wie Primitivo oder Negroamaro, aus denen fruchtbetonte und intensive Rotweine entstehen. Die **DOC Castel del Monte**, benannt nach der berühmten, im Jahre 1240 erbauten Burg des Kaisers Friedrichs II., ist ein kleiner Part der Region Apulien und zählt mit Mandurien zu den besten DOCs im Süden.



Vito Palumbo,
Brand Manager bei Tormaresca

DAS WEINGUT

Die **Tenuta Bocca di Lupo** ist vergleichsweise jung, 1998 wurde sie gegründet. Sie gehört zusammen mit Tormaresca zum süditalienischen Engagement der wohl berühmtesten Wein-Dynastie Italiens, Antinori. Ziel war es hier, die alten und so wertvollen Rebsorten Apuliens wieder zum Leben zu erwecken und die Renaissance der Region voranzutreiben. Das ist mehr als gelungen! Die kargen Böden bringen außerordentlich lebendige und elegante Weine hervor. Die Weinberge liegen 300 Meter über dem Meeresspiegel in **Murgia**, wo die Winter kalt sind und auch im Sommer die Temperaturen stark schwanken können. Trotz dieser Herausforderungen wurde von Beginn an auf ökologische Bewirtschaftung gesetzt; der Respekt vor der Natur und dem, was sie gibt, ist groß. Die Arbeit im beeindruckenden Keller mit seinem Kreuzgewölbe aus Tuffstein wird von erfahrenen Önologen geleitet.

2019 BOCCA DI LUPO AGLIANICO

Castel del Monte DOC, Tenuta Bocca di Lupo

WEINBESCHREIBUNG

Der Aglianico ist das beste Beispiel für den Fokus der Tenuta Bocca di Lupo auf authentische Weine Apuliens. Er bringt die Rebsorte zum Strahlen – sowohl mit seinem leuchtenden Rubinrot als auch mit seinem Duft von roten Früchten wie Kirsche, Johannisbeere und reifem Granatapfel. Dazu kommen fein-würzige Akzente von weißem Pfeffer und Lakritz sowie sanfte Balsamnoten. Der Geschmack ist sehr schön fruchtig, gestützt von seidigen Tanninen. Lange klingt der Wein mit seiner frischen Frucht und den komplexen Aromen am Gaumen nach.



Aglianico



2019



16° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Genießen Sie den Südtaliener zu einfachen Gerichten aus besten Zutaten: Gegrilltes Rind oder Lamm, dazu ein marktfrischer Salat mit Balsamico-Dressing und krosses Brot.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2020 LOUIS JADOT CÔTE DE BEAUNE-VILLAGE

Côte de Beaune-Village AOP, Maison Louis Jadot

FRANKREICH 1

Die **Côte de Beaune** bildet die südliche Hälfte der Côte d'Or im **Burgund**. Sie umfasst sagenumwobene Premier-Cru- und Grand-Cru-Lagen wie Corton-Charlemagne, Meursault, Puligny-Montrachet oder auch Chassagne-Montrachet. Im Gegensatz zur benachbarten Côte de Nuits gibt es an der Côte de Beaune Grand-Cru-Lagen sowohl für Pinot Noir als auch für Chardonnay. Die Appellation mit dem Zusatz Villages steht für nur fünf Hektar Weinberge in 16 Gemeinden. Hier sind ausschließlich die Rebsorten Pinot Noir mit einem Klon, dem Pinot Liébault, und Pinot Gris zugelassen. Das Klima ist gemäßigt, Niederschläge sind keine Seltenheit. Die Rotweine faszinieren mit ihrer schlanken Eleganz und eher zurückhaltenden Tanninen.



Malerisch inmitten der Weinberge gelegen: Der Jadot-Keller in Beaune

DAS WEINGUT

Die grandiose Geschichte des Burgund wurde und wird in erster Linie von Handelshäusern geprägt, die nicht nur erstklassige Weine erzeugen, sondern mit ihrem geschickten Vertrieb schon vor hunderten von Jahren die Weine weltberühmt machten. Einer der größten und bedeutendsten Protagonisten ist das **Haus Louis Jadot** im malerischen Beaune. 1859 gegründet konnte das heute berühmte Haus schon nach kurzer Zeit auf allerbeste **1er oder Grand Crus-Lagen** von Chablis bis hinunter ins Beaujolais zugreifen. Dem Zufall wird hier nichts überlassen, der Technik allerdings auch nicht. Stilistisch ist Jadot der Tradition und dem Terroir verhaftet. Große Weine, das weiß man auch bei Jadot, entstehen im Weinberg und nicht mit Hilfe einer der modernsten Kellereieinrichtungen des Burgund.

2020 LOUIS JADOT CÔTE DE BEAUNE-VILLAGE

Côte de Beaune Village AOP, Maison Louis Jadot

WEINBESCHREIBUNG

Louis Jadot, das berühmte Handelshaus, präsentiert mit diesem Pinot Noir einen klassischen Vertreter des südlichen Burgund. Die Böden in der kleinen, feinen Appellation Côte de Beaune-Village sind kalkhaltig und lehmig, was dem Wein seine feine Mineralität verleiht. Er wird in offenen Holzbottichen vergoren und reift anschließend 12 Monate in französischen Eichenfässern. Hierdurch erhält er eine geschmeidige und harmonische Textur mit geschliffenen Tanninen und einem langen Abgang.



Pinot Noir



2030



18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu einem Wein aus dem Burgund passt die beste Spezialität der Region natürlich perfekt! Genießen Sie ihn zu einem Boeuf Bourguignon, Rindfleisch mit Pilzen, geschmort in Rotwein.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Der kleine, feine **Rheingau** gehört zu den 13 Regionen Deutschlands, die von der EU als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt sind. Bereits die Römer hatten die Besonderheit der Lagen erkannt: Hier fließt der Rhein auf einem kleinen Stück von Osten nach Westen. An seinem nördlichen Ufer sind somit die Hänge komplett und perfekt nach Süden ausgerichtet. Zusätzlich reflektiert die Wasserfläche das Sonnenlicht, so dass im Rheingau nahezu mediterranes Klima herrscht. Deshalb finden sich am Ufer des Flusses hochklassige Lagen wie an einer Perlschnur aufgereiht direkt nebeneinander. Einige der renommiertesten Weingüter wie Robert Weil, Schloss Johannisberg und auch **die Hessische Staatsweinkellerei Eberbach** stehen für Tradition und überragende Qualität.



Kathrin Puff,
Chefönologin

DAS WEINGUT

Die ehrwürdige Klosteranlage **Eberbach** ist eines der ältesten und bedeutendsten Klöster Europas. Und das auch und vor allem, wenn es um Wein geht. Die Rieslinge und Spätburgunder von den exzellenten Lagen rund um das malerische Eltville im Rheingau sind weit über die Grenzen Deutschlands hinaus bekannt. Gegründet wurde das Kloster im Jahr 1136 von Zisterzienser-Mönchen, die wie damals üblich Weinbau zunächst zur Erzeugung ihres Messweins betrieben. Heute ist Eberbach Hessisches Staatsweingut mit einer Anbaufläche von über 230 Hektar. Darunter befinden sich weltberühmte Lagen wie der Steinberg oder der Erbacher Marcobrunn. Die Weinberge verteilen sich auf sechs Domänen im Rheingau und an der Hessischen Bergstraße.

2017 ASSMANNSHÄUSER BLANC DE NOIRS SEKT

Brut, Deutscher Sekt, Kloster Eberbach

WEINBESCHREIBUNG

Der Jahrgangssekt des Kloster Eberbach wird aus Trauben vom Assmannshäuser Höllenberg gewonnen. Als Blanc de Noirs besteht er zu 100% aus Spätburgunder. Die hochwertigen Trauben aus der VDP.Große Lage werden dank des langen Hefelagers in einen Sekt mit energiegeladener Kombination aus Frische und körperreichem Volumen verwandelt. Biscuit- und Briochearomen, dazu die weiche Burgunderfrucht und eine sehr feine Säurestruktur: Ein Ausnahme-Sekt vom traditionsreichen Rheingauer Weingut.



Spätburgunder



2017



9° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Sekt hat ohne Frage der einen Solo-Auftritt als Aperitif verdient. Aber er passt selbstverständlich auch bestens zu edlen Fischgerichten oder einer Vorspeise mit Lachs.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2022 ALABASTER SILVANER

Trocken, Franken, Weingut Castell

DIE REGION

Schon Goethe fühlte sich in seiner Zeit in **Franken** ausgesprochen wohl – und war angeblich auch ein großer Liebhaber der Würzburger Weine. Geschichte und Tradition der Weinregion gehen dem Dichter und Denker jedoch um einige Jahrhunderte voraus: Weinbau in Franken wird urkundlich bereits im Jahr 777 n. Chr. erwähnt, sodass Franken als eine der ältesten europäischen Weinbauregionen betrachtet werden kann. Zentrum des Anbaugebiets ist heute die Barock- und Festspielstadt Würzburg, doch auch die kleinen, idyllischen Weinstädtchen mit ihrer mittelalterlichen Architektur und den ausgelassenen Weinfesten locken viele Touristen an. Mit der regionalen Flaschenform, dem **Bocksbeutel**, ist Franken besonders für die Rebsorte Silvaner bekannt. Sie gedeiht optimal auf den Muschelkalk- und Keuperböden.



Peter Geil,
Weingutsleiter

DAS WEINGUT

Das **Fürstlich Castell'sche Domänenamt** ist seit Jahrhunderten im Besitz der Fürsten zu Castell-Castell. Bereits im Jahr 1659 wurden die ersten Silvaner-Reben gepflanzt, heute arbeitet das Weingut nach den strengen Richtlinien des VDP. Als eines der ersten setzte es sich für die Klassifizierung der Franken-Weine ein. Typisch für Castell sind trockene, originär fränkische Weine. Dafür setzt das Domänenamt auf beste Böden, geprägt vom Gipskeuper. Dieser sorgt für eine besondere Langlebigkeit der Weine und verleiht ihnen ihre **klare und pure Stilistik**. Die sieben uralten Lagen, davon fünf Monopollagen, sind allesamt von VDP klassifiziert und zum Teil über 750 Jahre alt.

2022 ALABASTER SILVANER

Trocken, Franken, Weingut Castell

WEINBESCHREIBUNG

Unverkennbar ist dies ein Wein vom Fürstlich Castell'schem Domänenamt. Der Silvaner ist unglaublich präzise und intensiv in der Aromatik, dabei aber am Gaumen fein und elegant - und macht somit seinem Namen alle Ehre. Er verströmt im Duft Noten von gelben Früchten und Honigmelone, auch ein zart blumiger Anklang ist dabei. Am Gaumen präsentiert er sich dank der langen Reife mit schönem Schmelz und sehr ausgewogen, dabei typisch mineralisch und mit perfekt eingebundener Säure. Vielschichtig und prägnant ist er bis in den Nachklang.



Silvaner



2022



8° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

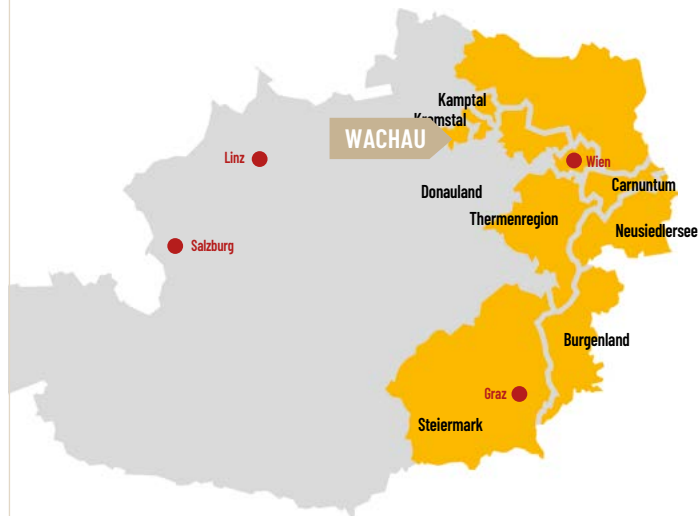
Fein gedünsteter Fisch mit jungen Kartoffeln und einer cremigen, hellen Sauce ist die beste Begleitung zum Alabaster Silvaner.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Wachau**, knapp eine Autostunde nordwestlich von Wien ist eine der spektakulärsten Weinbauregionen der Welt. Auf atemberaubend steilen Terrassen stehen die Reben auf massiven Urgesteinsböden, die sich schroff vom Donauufer in den Himmel aufschwingen. Weinbau in dieser Lage zu betreiben, heißt Liebe und Enthusiasmus zu Reben und Wein in einem geradezu überbordenden Maß aufzubringen, denn es muss alles von Hand verrichtet werden. Mit ihren gerade einmal 1.300 Hektar ist die Wachau sehr klein und exklusiv. Bereits 1983 hat sich die Winzervereinigung Vinea Wachau eine eigene Qualitätspyramide geschaffen, wobei »Steinfeder« für leichte Weine steht, Federspiel für mittelgewichtige Weine, und als höchste Kategorie »**Smaragd**«, benannt nach der Smaragdeidechse für gehaltvolle und ausdrucksstarke Weine.



Roman Horvath, Master of Wine und Weingutsleiter sowie Heinz Frischengruber, Önologe und Kellermeister Domäne Wachau

DAS WEINGUT

Die Domäne liegt in der Wachau, mit ihren ikonischen Weinbergterrassen an den steilen Hängen entlang der Donau. Im Tal liegen malerische Weinorte wie Dürnstein, das auch Sitz der **Domäne Wachau** ist. Die Winzer um Roman Horvath und Heinz Frischengruber arbeiten mit Leidenschaft in den steilen Terrassen. Die mühevollen Arbeit lohnt sich hier ganz besonders: Die Weingärten bieten ein ideales Terroir für **Grünen Veltliner und Riesling**, die wichtigsten Sorten der Domäne. Auf kargen Urgesteinsböden, wo die Reben tief wurzeln, um sich mit Nährstoffen und Wasser zu versorgen, entstehen preisgekrönte Weine, die die Domäne zu einer der besten Kellereien Österreichs machen.

2022 RIED SCHÖN GRÜNER VELTLINER SMARAGD

Trocken, Wachau, Domäne Wachau

WEINBESCHREIBUNG

Die Ried - in Österreich der Name für Lage - ist eine extrem steile Einzellage. Hier hat die Domäne Wachau in mühevoller Handlese nur die besten, reifen Trauben selektiert, um diesen einzigartigen Grünen Veltliner zu erzeugen. Er trägt mit Stolz den Zusatz Smaragd für die Beste der Qualitäten aus der Wachau. Der Wein hat herrlich saftigen Frucht von grünem Apfel und Birne, wunderbar satten Schmelz und zugleich eine frische Säure. Und natürlich fehlt auch die typische, leicht pfeffrige Note nicht, die jeden Grünen Veltliner auszeichnet.



WORLD'S BEST VINEYARDS
AWARD

PLATZ 1 IN EUROPA

Grüner Veltliner

 2032

 9-11° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Grüne Veltliner gehört zu den typisch österreichischen Spezialitäten wie kein Zweiter: Ein Wiener Schnitzel mit frischem Gurkensalat und Salzkartoffeln - einfach gut!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
