HAWESKO *Select*
JEDER WEIN EIN ERLEBNIS

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

es funkelt und glitzert im großen Finale unseres Diamant-Jubiläums – auch in Ihrem aktuellen Paket von HAWESKO Select! Sechs echte Preziosen haben wir für Sie ausgewählt, mit denen Sie auf den Abschluss eines einzigartigen Jahres anstoßen können.

Dazu gehört mit feinen Perlen die **Grand de Vaux Blanc de Blancs Sekt Réserve**, mit der die berühmte Manufaktur wieder einmal außergewöhnliche Qualität vorlegt. Aus Deutschland ist außerdem das **Rüdesheimer Berg Schlossberg Spätburgunder GG** aus dem sonnigen Rheingau dabei.

Aus Frankreich haben wir die **Cuvée 100** vom Languedoc-Spezialisten Gérard Bertrand und aus dem renommierten Haus Louis Jadot einen sehr eleganten **Chablis** aufgetan. Apulien im heißen Süden Italiens ist mit einem Wein der Dynastie Antinori vertreten, dem tief fruchtigen **Masseria Maìme**. Und ein besonderer Tipp gilt dem spannungsgeladenen **Sauvignon Blanc Ried Kranachberg Grosse STK** vom umtriebigen und sehr erfolgreichen Winzer Sabathi aus der Südsteiermark.

Ihre Weinsammelkarten erhalten Sie digital

Zu jedem Wein stellen wir Ihnen interessante Informationen online bereit unter folgendem Link (oder scannen Sie einfach den QR-Code):

hawesko.de/weinabos/sammelkarten-vip

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)

6161577

Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor, Hawesko Select, 22791 Hamburg
Telefon 04122 50 45 48 · E-Mail: service@hawesko-select.de · hawesko.de

HAWESKO Select
JEDER WEIN EIN ERLEBNIS

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

Versandkostenfreie 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
	309 498	Rüdesheimer Berg Schlossberg Spätburgunder GG	€ 45,90	€ 61,20
	588 885	Cuvée 100 Les Arbousiers	€ 54,90	€ 73,20
	343 094	Masseria Maìme	€ 28,90	€ 38,53
	166 702	Grand de Vaux Blanc de Blancs Sekt Réserve	€ 32,90	€ 43,87
	155 394	Sauvignon Blanc Ried Kranachberg Grosse STK	€ 39,90	€ 53,20
	618 841	Louis Jadot Chablis	€ 24,90	€ 33,20

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

E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor • Hawesko GmbH
22791 Hamburg • Tel 04122 50 45 48 • Fax 04122 50 44 77 • Hausanschrift: Friesenweg 24 • 22763 Hamburg

Unsere Lieferkonditionen

Je Lieferadresse gilt:

Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,–

Bestellungen ab einem Warenwert von € 100,– liefern wir VERSANDKOSTENFREI

Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,– berechnen wir nur € 6,90 Versandkosten

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

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 Verzugsschaden 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. 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, 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 verpacken 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 auszuhändigen. **12. Datenschutz:** Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie auf 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, 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

2018 **SAUVIGNON BLANC RIED KRANACHBERG GROSSE STK**
Südsteiermark DAC, Weingut Hannes Sabathi

DIE REGION

Seit den 1980er-Jahren gehört der Wein aus der »österreichischen Toskana«, wie die **Steiermark** gern genannt wird, weltweit zu den beliebtesten Weinen der Alpenrepublik. Vor allem mit ihren trockenen Weißweinen hat sich die Region international einen Namen gemacht. Verantwortlich hierfür sind in erster Linie die weißen Rebsorten Sauvignon Blanc und Morillon, wie der Chardonnay dort genannt wird, aber auch zunehmend der Riesling aus dem Sausal, der Gelbe Muskateller und der Welschriesling. Vor allem die steilen Terrassenlagen der Südsteiermark bieten außerordentliche Voraussetzungen für große Weißweine. Dabei ist der Weinanbau eine echte Herausforderung: Rund 70 Prozent der Weingärten haben eine Neigung von mehr als 26 Prozent.

Winzer und Eigentümer Hannes Sabathi

DAS WEINGUT

Weinbau hat Tradition im Hause **Sabathi**, solange man die Familiengeschichte zurückverfolgen kann. Doch es war Hannes Sabathi, der, nachdem er mit 16 Jahren seinen ersten Wein machte, aus einem gemischten landwirtschaftlichen Betrieb eines der besten Weingüter der Südsteiermark formte. Getrieben von Tatendrang und Innovationskraft war er ein unruhiger Geist, der an die Spitze wollte. Heute nimmt sich Hannes zusammen mit seiner Frau Karin die notwendige Zeit und Ruhe, um sein Terroir immer besser zu verstehen und große Weine zu machen, die sich jenseits klassischer Kategorien bewegen. Den stärksten Ausdruck finden seine Weine aus der Spitzenlage Kranachberg, der sich seit dem 18. Jahrhundert im Familienbesitz befindet.

2018 **SAUVIGNON BLANC RIED KRANACHBERG GROSSE STK**

Südsteiermark DAC, Weingut Hannes Sabathi

WEINBESCHREIBUNG

Der Sauvignon Blanc »Ried Kranachberg« ist ein lebendiger und gleichzeitig in sich ruhender Wein, der aus einem der besten Weinberge der Südsteiermark stammt. Es ist ein absolut präziser, klarer, transparenter Sauvignon Blanc, der vor allem an zerstoßenen Kalk und zitrische Noten, aber auch an Stachelbeeren, weißen Johannisbeeren und exotischer Frucht erinnert. Der Wein wirkt gleichzeitig schlank und elektrisierend mineralisch sowie komplex und saftig, reif und kräutrig herb mit Anklängen von Rauch, Wacholder und Gestein. Den 2018er Jahrgang hat das Weingut für uns aus seiner Schatzkammer geholt.

Sauvignon Blanc

2028

9° C

trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Wein passt hervorragend zu Meeresfrüchten, zu Sushi und Sashimi, cremigen Lachsgerichten und solchen mit leicht gereiftem Ziegenkäse.

IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2018 **GRAND DE VAUX BLANC DE BLANCS SEKT RÉSERVE**
Brut, Deutscher Sekt, Schloss Vaux

DIE REGION

Der **Rheingau** gehört zu den 13 Weinanbaugebieten, die von der EU in Deutschland als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt werden. Schon die Römer, vor allem aber die frühen Klöster des Mittelalters erkannten die Besonderheit der Lagen: Hier fließt der Rhein ein kleines Stück von Ost nach West. An seinem Nordufer sind die Hänge deshalb komplett und perfekt nach Süden ausgerichtet. Zudem reflektiert die Wasseroberfläche das Sonnenlicht, so dass im Rheingau ein fast mediterranes Klima herrscht. Wie an einer Perlenschnur reihen sich daher die Spitzenlagen am Flussufer aneinander. Die hessische Weinbauregion hat eine Fläche von 3.200 Hektar, auf der zu etwa 80 Prozent Riesling-Reben angebaut werden. Die zweitwichtigste Rebsorte ist der Spätburgunder.

Christoph Graf, seit 2013 im VAUX Team und seit 2022 Vorstand

DAS WEINGUT

Einer Berliner Champagnerlaune ist die Gründung von **Schloss Vaux** zu verdanken, dass wie kaum eine andere deutsche Sektmanufaktur für hochwertige Sekte steht. 1868 gründete sich die Gesellschaft Vaux in Berlin. Die Sekthersteller suchten nach einem eigenen »Champagner-Haus« und wurden in den 1880er Jahren fündig: Mit dem »Château de Vaux« in der Nähe von Metz an der Mosel entstand der erste Firmensitz. Nach dem Ersten Weltkrieg fiel das Gebiet in Lothringen an Frankreich, und Vaux zog nach Eltville am Rhein. Seit dieser Zeit konzentriert sich das Haus auf die Versektung von Rheingauer Spitzenweinen. Schloss Vaux setzt bis heute auf Handwerkskunst. Höchste Qualität beruht auf traditionellem Ausbau mit klassischer Flaschengärung. Die Rheingauer rund um Christoph Graf sind auch für ihre Lagensekte bekannt.

2018 **GRAND DE VAUX BLANC DE BLANCS SEKT RÉSERVE**

Brut, Deutscher Sekt, Schloss Vaux

WEINBESCHREIBUNG

Schloss Vaux ist mittlerweile eine der besten Sektadressen in Deutschland. Hier entstehen elegante Schaumweine, die selbstverständlich in klassischer Flaschengärung erzeugt werden. Exklusiv zu Haweskos 60-jährigem Jubiläum hat Schloss Vaux einen Sekt erzeugt, der 60 Monate auf der Hefe reifen durfte. Der „Grand de Vaux Blanc de Blancs Réserve Brut" ist ein absolutes Spitzenprodukt von hoher Eleganz und Finesse mit lebendiger Säure und Frische, feinster Perlage, Noten von Agrumen, Stein- und Kernobst, die sich mit Brioche-Noten und Vanille mischen.

Chardonnay, Weißburgunder

2028

6-8° C

trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Sekt solcher Qualität ist ein hervorragender Solist. Doch hat er so viel Kraft und Komplexität, dass er auch hervorragend mit Meeresfrüchten, Fisch und hellem Fleisch harmoniert.

IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2021 **RÜDESHEIMER BERG SCHLOSSBERG SPÄTBURGUNDER GG**
Trocken, Rheingau, Kloster Eberbach

DIE REGION

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

Kathrin Puff,
Chefönologin

DAS WEINGUT

Das altehrwürdige **Kloster Eberbach** ist eines der ältesten und bedeutendsten Klosteranlagen Europas. Auch und gerade, wenn es um Wein geht. Die Rieslinge und Spätburgunder aus den hervorragenden Lagen rund um das malerische Eltville im Rheingau sind weit über die Grenzen Deutschlands hinaus bekannt. Das Kloster wurde 1136 von Zisterziensermönchen gegründet, die, wie damals üblich, Weinbau zunächst zur Erzeugung ihres Messweins betrieben. Heute ist Eberbach Hessisches Staatsweingut mit einer Rebfläche 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.

2021 **RÜDESHEIMER BERG SCHLOSSBERG SPÄTBURGUNDER GG**

Trocken, Rheingau, Kloster Eberbach

WEINBESCHREIBUNG

Das Große Gewächs stammt aus dem Rüdesheimer Schlossberg, der teilweise seit dem 12. Jahrhundert bewirtschaftet wird. Seine Duftaromen sind tiefgründig, zunächst floral, dann zunehmend rot- und dunkelbeerig mit Noten von Tabak, Vanille und Eiche. Am Gaumen ist der Pinot Noir fleischig und saftig, mit feinen, geschliffenen Tanninen und einem leichten Holzrauch, der die transparente Frucht begleitet. Im Finale findet sich ein Hauch von Schokolade, begleitet von Noten von Unterholz und Waldboden.

Spätburgunder

2031

18° C

trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

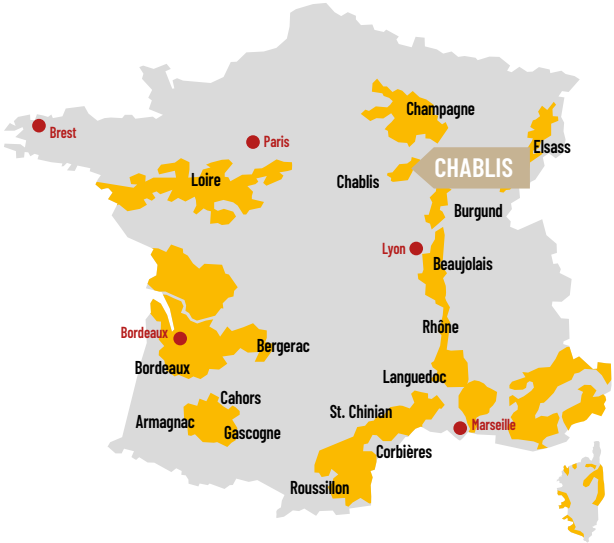
Probieren Sie den Pinot Noir zu Charcuterie, Paté und Terrinen, Coq au Vin oder Geschmorten aus dem Ofen.

IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2023 **LOUIS JADOT CHABLIS**

Chablis AOP, Maison Louis Jadot

Die Appellation ist nach dem gleichnamigen Ort **Chablis** benannt, der im Norden des Burgunds an der Grenze zur Champagne zu finden ist. Es gab einmal 40.000 Hektar unter Reben, in den 1950er Jahren waren es allerdings aufgrund vieler Spätfrostjahre nur noch 500 und heute wieder 4.500 Hektar. Das verdeutlicht den schmalen Grat, auf dem dort Spitzenweinbau möglich ist, der aufgrund des besonderen Kimmeridge-Kalks große Chardonnays hervorbringen kann. Tatsächlich ist der Chardonnay die einzig zugelassene Rebsorte dieser AOP. Und der fällt besonders rassig, mineralisch, drängend und elektrisierend aus. Dabei spielen das raue und kühle Klima ebenso eine entscheidende Rolle wie der Muschelkalk der Böden.



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

DAS WEINGUT

Die Domaine **Louis Jadot** wurde im Jahr 1859 von Louis Henry Denis Jadot gegründet. Louis stammte aus Belgien, war Händler und lernte im Burgund seine künftige Ehefrau, eine Winzertochter, kennen. Als er in den Betrieb einstieg, traf er auf viele Vorbehalte, konnte aber schnell sein Talent beweisen und erwarb sich einen exzellenten Ruf. Jadot war ein vorzüglicher Händler und konnte seinen Besitz schnell ausbauen. So ging es weiter im Laufe der letzten 100 Jahre, in denen zunehmend auch Lagen im Beaujolais hinzukamen, deren Potential die Jadots früher als die meisten anderen Burgund-Winzer erkannten. Heute ist die Maison Louis Jadot eines der wichtigsten Häuser des gesamten Burgund mit einer unglaublichen Spannbreite an Village-, Premier-Cru- und Grand-Cru-Lagen. Stilistisch ist Jadot der Tradition und dem Terroir verhaftet, doch der Keller ist modern und das, was man »state of the art« nennt.

2023 **LOUIS JADOT CHABLIS**

Chablis AOP, Maison Louis Jadot

WEINBESCHREIBUNG

Der »Chablis« von Louis Jadot, der, um seine ganze Frische zu bewahren, im temperaturkontrollierten Edelstahl ausgebaut wurde, wirkt schon in seiner hellgelben Farbe mit den grünen Reflexen frisch und lebendig. So zeigt er sich auch im Duft, der von Limetten und Zitronen, Kräutern und zerstoßenem Stein bestimmt ist. Der Chardonnay wirkt elektrisierend mineralisch mit einer Säure, die einen weiten Bogen bis ins lange Finale spannt. Der »Chablis« ist saftig und hellfruchtig mit mundwässernder Salzigkeit im Finale.

Chardonnay

2027

12-14° C

trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

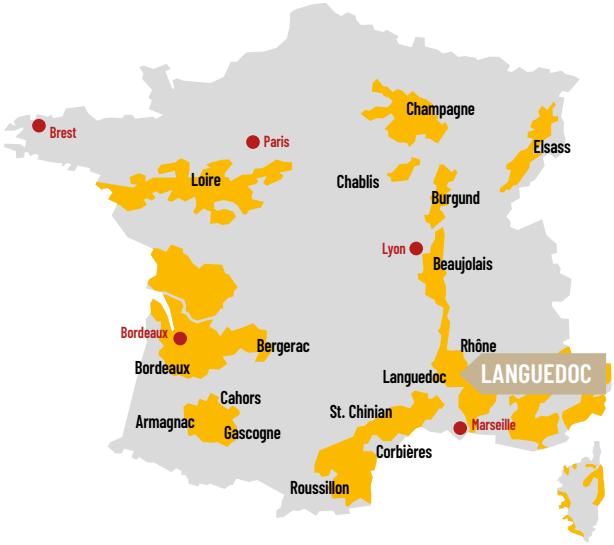
Der Chablis ist ein idealer Begleiter zu Austern, Fischtartes, gemischten Salaten, Ziegenkäse, vegetarischer Küche, aber auch Wurstwaren und gebratenem Fisch.

IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2020 **CUVÉE 100 LES ARBOUSIERS**
Corbières AOP, Gérard Bertrand

DIE REGION

Die Appellation **Corbières** erstreckt sich mit ihren rund 10.000 Hektar von Carcassonne bis Narbonne und von den Ausläufern der Pyrenäen bis zum Fuß der Montagne Noire. Sie gehört damit zum westlichen Teil des Languedoc und ist geprägt von einer Vielfalt geologischer Formationen wie Schiefer, Sandstein, Kalkstein und Mergel. Es ist eine wilde, oft steile Landschaft mit trockenem Mittelmeerklima und hoher Sonneneinstrahlung. Seit 1985 gehört Corbières zu den »Grand Vins de Languedoc«. Innerhalb der Corbières gibt es seit 2011 auch die 184 Hektar große Cru-Appellation Corbières-Boutenac, in der die Rebsorte Carignan die Hauptrolle spielt. Die AOP Corbières ist für Weiß-, Rosé- und Rotweine zugelassen.



Gérard Bertrand

DAS WEINGUT

Gérard Bertrand ist die prägende Persönlichkeit für die Wende und den Aufstieg des Languedoc in Südfrankreich. Mit dem Erwerb des Château l'Hospitalet im Jahr 2002 trat er das Erbe der im 13. Jahrhundert begonnenen Gastfreundschaft der Pilger an und ließ das Hospitalet-Motto »sine vino, vana hospitalitas« - ohne Wein ist Gastfreundschaft zwecklos - wieder aufleben. Heute verfügt das Château über ein Hotel, ein 3-Sterne-Gourmetrestaurant, eine Kunstgalerie und ein reichhaltiges Angebot an Weinverkostungen. Im Jahr 2004 fand auf dem Schloss das erste Festival Jazz à l'Hospitalet statt, das inzwischen zu einer internationalen Referenz geworden ist. Gérard Bertrand hat sich mit einer Vielzahl von Spitzenweinen in ganz Frankreich einen Namen gemacht und genießt heute weltweit Anerkennung für seine Erfolge. Die Weinkritikerin Jancis Robinson nennt ihn respektvoll den »Prinzen des Languedoc«. Seit dem Jahrgang 2017 ist die Domaine AB-zertifiziert (Bio-Wein) und betreibt biologisch-dynamischen Anbau nach Demeter-Richtlinien.

2020 **CUVÉE 100 LES ARBOUSIERS**

Corbières AOP, Gérard Bertrand

WEINBESCHREIBUNG

Die »Cuvée 100« stammt aus einer über 100 Jahre alten, mit Carignan bepflanzten Parzelle in der Nähe der Abtei Fontfroide. Diese traditionelle Rebsorte des Südens bildet zusammen mit der Grenache Noir einen tief purpurroten, aromatisch komplexen Wein, der nach schwarzen Früchten, Veilchen, Garrigue-Würze und der steinigen Erde des Corbières duftet. Am Gaumen zeigt sich die »Cuvée 100 Les Arbousiers« opulent und tief saftig mit viel reifer, dunkler Frucht, begleitet von seidigen, samtigen Tanninen, die durch den 18-monatigen Ausbau im Barrique geschliffen wurden.

Carignan, Grenache Noir

2035

18° C

trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Genießen Sie den Wein bei 18° C zu einem Lammkarree, gegrilltem Fleisch und mediterranen Speisen.

IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2022 **MASSERIA MAÌME NEGROAMAMRO**

Salento IGT, Tormaresca

DIE REGION

Apulien, und erst recht der Golf von Salento, hat in den letzten Jahren einen kometenhaften Aufstieg durch die Weine einheimischer Rebsorten vollzogen. Die Region gehört zu den ältesten Kulturlandschaften Italiens. Wein wurde dort schon vor 3.000 Jahren von Griechen und Phöniziern kultiviert und auch von den Römern sehr geschätzt. Doch sollte es bis ins ausgehende 20. Jahrhundert dauern, bis es nach stetem Niedergang ein neues Erwachen rund um Bari, das Castel del Monte und dem Salento geben sollte. Dabei profitieren die Winzer und Kellereien von teils uralten Weinbergen mit heimischen und heimisch gewordenen Rebsorten wie dem Primitivo, dem Nero di Troia, Bombino, Malvasia Nera oder dem Susumaniello, Kalkstein- und Terra-Rossa-Böden und einem mediterranen Klima.

Vito Palumbo,
Brand Manager bei Tormaresca

DAS WEINGUT

Die Familie Antinori sind leidenschaftliche Winzerinnen und Winzer – bereits in der 26. Generation. Ihre Weine zählen zu den besten in ganz Italien. Das Weingut **Tormaresca** wurde von der Familie Antinori 1998 gegründet und besteht aus den beiden Anwesen Masseria Maìme und Tenuta Carrubo. Die Weingüter liegen in der fruchtbaren Region Apulien, am Absatz des italienischen Stiefels. Hier baut die traditionsreiche Winzerfamilie auf Hunderten Hektar die regionalen Klassiker Primitivo, Aglianico, Negroamaro, Cabernet Sauvignon und Fiano an. Die Weine aus dem Hause Tormaresca sind weltweit bekannt. Zu den Lieblingen der Kundschaft gehören der »Tormaresca Neprica Primitivo«, der »Tormaresca Chardonnay« und der »Tormaresca Masseria Maìme«.

2022 **MASSERIA MAÌME NEGROAMAMRO**

Salento IGT, Tormaresca

WEINBESCHREIBUNG

Die Masseria Maime befindet sich in einer der schönsten Gegenden des Alto Salento, unweit der Stadt San Pietro Vernotico - Brindisi. Dort entsteht der gleichnamige Wein aus der Rebsorte Negroamaro. Die rubinfarbene Cuvée mehrerer Weinberge der Masseria erinnert an Sauerkirschen und Süßkirschen, Himbeeren und Pflaumen mit einer Kopfnote von Rosen, Veilchen, Süßholz und Mokka. Am Gaumen wirkt der Wein seidig und elegant mit tiefer Frucht und einer gelungenen Balance im langen Finale.

Negroamaro

2030

16° C

trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Wir empfehlen den Wein zu würzigen Antipasti, langsam gegartem Lamm und Kartoffeln aus dem Ofen, Pepperonata und auch zu Thunfischsteaks und gegrillten Auberginen.

IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN