

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

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

- **Hochwertig:** Wein-Selektionen mit 6 ausgewählten Klassikern und Neuheiten aus der Weinwelt.
- **Bequem:** Alle 3 Monate automatisch direkt zu Ihnen nach Hause.

■ **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



- **Preisvorteil:** Sie sparen mit jedem V.I.P.-Paket mindestens 12% gegenüber dem Einzelverkauf.
- **Versandkostenfrei:** Alle Ihre Lieferungen werden ohne Versandkosten verschickt (ausgenommen ist lediglich die Zustellung von Präsenten)
- **Persönliche Beratung:** Ihre exklusive V.I.P.-Hotline als direkter und individueller Draht zu uns.
- **Flexibel:** Sie können Ihr Abonnement jederzeit pausieren sowie beenden.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei Ihrer ersten Hawesko Select V.I.P.-Weinprobe!

Ihr HAWESKO *Select*-Team

 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
	353 802	Le Macioche Brunello	€ 79,99	€ 106,65
	407 225	Iskra Montepulciano Riserva Marina Cvetic	€ 33,90	€ 45,20
	413 314	Louis Jadot La Dominode	€ 52,90	€ 70,53
	393 697	David & Nadia Chenin Blanc	€ 34,90	€ 46,53
	298 412	Grüner Veltliner Alte Reben	€ 36,90	€ 49,20
	298 201	Sonnenberg Riesling Special Cut	€ 27,90	€ 37,20



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.

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 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 angelegierte 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 & Vinob GmbH und die WinZinzer GmbH können bestimmte Kundendaten auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO für schriftliche Werbezwecke indirekt untereinander nutzen. E-Mail-Adresse und Telefonnummer verwendet HAWESKO gem. Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO nur mit Ihrer ausdrücklichen Einwilligung für werbliche Zwecke. Erhalten wir Ihre E-Mail-Adresse im Rahmen einer Bestellung, verwenden wir diese gem. § 7 Abs. 3 UWG zur Bewerbung eigener ähnlicher Produkte. Ihre Einwilligung können Sie jederzeit widerrufen, ohne dass die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung berührt wird. Sie haben das Recht auf Auskunft gegenüber HAWESKO über die Sie betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung sowie das Recht auf Datenübertragbarkeit. Sie können einer Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung durch Nachricht an datschutz@hawesko.de oder an die nachfolgend genannte Postadresse widersprechen. Ferner haben Sie ein Beschwerderecht bei einer Aufsichtsbehörde. Ihre Daten werden von HAWESKO gespeichert, solange sie für den jeweiligen Zweck benötigt werden. Weitere Informationen unter hawesko.de/datschutz. Jugendschutzgesetz: Entsprechend dem Jugendschutzgesetz liefern wir alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr. Unsere Verpackung ist durch einen auffälligen farbigen Aufkleber gekennzeichnet, mit dem Hinweis, dass keine Übergabe an Personen unter 18 Jahren erfolgt. Außerdem sind die Zusteller bei geringstem Zweifel verpflichtet, sich die Identität und die Volljährigkeit durch das Vorzeigen des Personalausweises bestätigen zu lassen und die Ware nur an volljährige Personen auszuhandeln. 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 zurückzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir holen die von Ihnen versandfertig verpackte Ware ab. Wir tragen die Kosten der Rücksendung der Waren. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn der Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweisen der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist. Gewährleistung: Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stemann, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: info@hawesko.de, Handelsregistereintrag: HRB 99024, Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

So erreichen Sie uns

 JEDERZEIT auf www.hawesko.de

 PRAKTISCH mit der Hawesko.de/app

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

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

  FOLGEN Sie uns

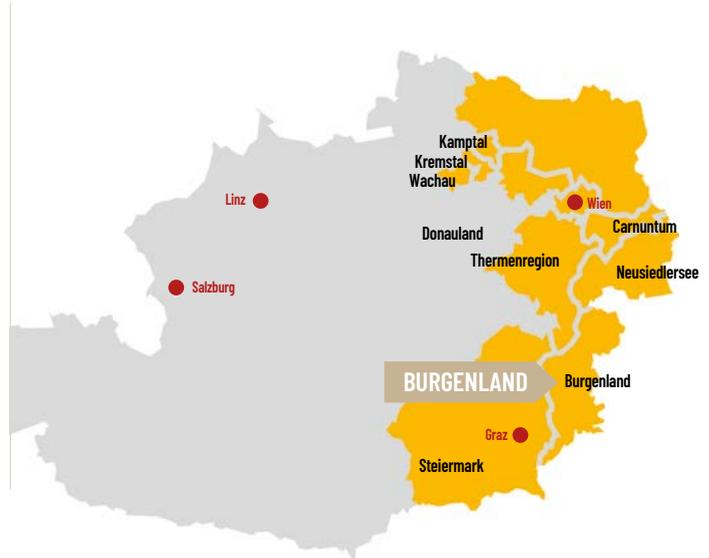
2021 GRÜNER VELTLINER ALTE REBEN

Burgenland, Weingut Ernst

ÖSTERREICH 4

DIE REGION

Wussten Sie, dass das österreichische **Burgenland** eine der wichtigsten Weinbauregionen des Landes ist? Hier werden die Weinberge von gleich mehreren Gebirgszügen geschützt und erhalten mindestens 300 Sonnentage pro Jahr. Dies resultiert in reifen und gesunden Trauben: Neben Grüner Veltliner sind es vor allem autochthone, also regionsspezifische, rote Reben wie der Blaufränkisch und der Zweigelt, aber auch internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot, mit denen das Burgenland für Aufsehen sorgt. Sie alle punkten mit Kraft und Struktur. Die Tradition des Weißweins belegt aber der Fakt, dass der Veltliner des Weinguts Ernst auf alten Reben wurzelt.



Bernhard und Sylvia Ernst,
die Eigentümer vom Weingut Ernst

DAS WEINGUT

Seit 2005 erzeugt der Weinenthusiast **Bernhard Ernst** erstklassige Weine. Sein Motto lautet »Herkunft zählt«, sein Ziel sind »ernsthafte« und dabei geschmacklich leicht zugängliche Weine. Dem Österreicher gehören im Burgenland Weinberge in drei Spitzenlagen: Hochberg, Goldberg und Fabian. Neben dem Grünen Veltliner konzentriert er sich auf eine echte burgenländische Spezialität: den Blaufränkisch – in Deutschland auch als Lemberger bekannt. Die mineralreichen und lehmigen Böden in der Gemeinde Deutschkreutz eignen sich ideal für die rote Sorte. Dem Winzer gelingen hervorragende sortenreine Weine und Cuvées, die es sich auch zu kosten lohnt.

2021 GRÜNER VELTLINER ALTE REBEN

Burgenland, Weingut Ernst

WEINBESCHREIBUNG

Die Trauben für diesen Grünen Veltliner stammen von alten Reben, zusätzlich reift der Wein einige Zeit im Holzfass. Es ist - typisch Bernhard Ernst - ein Wein voller Ernsthaftigkeit und Charakter: Kraftvoll zeigt sich der Weißwein daher im Glas, das Aroma erinnert an reife Früchte wie Aprikosen und Apfel, aber auch knackige Nuancen von Gras und Stachelbeere kommen immer mal wieder durch. Ebenso die typisch würzigen Noten, hier mit weißem Pfeffer und Nelken.



Grüner Veltliner



2021



12-14° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein bekannter österreichischer Winzer hat einmal gesagt der Grüne Veltliner sei das Schnitzel unter den Weinen. Aber auch ein feiner Tafelspitz ist eine hervorragende Wahl!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Pfalz** ist nach Rheinhessen flächenmäßig und mengenmäßig das zweitgrößte Weinbaugebiet in Deutschland. Es kann in zwei eigene Bereiche unterteilt werden, und zwar in den nördlichen Bereich Mittelhaardt und Deutsche Weinstraße sowie in die Südliche Weinstraße. Neben großen, alteingesessenen Privatweingütern und Winzergenossenschaften begeistern vor allem junge, dynamische Familienbetriebe. Aber auch mit Tradition kann man in der Pfalz aufwarten! Die Weinbaugeschichte ist über 2.500 Jahre alt und wurde damit schon vor den Römern begründet, dies belegen Funde in der Weinbaugemeinde Laumersheim. Im Mittelalter gab es im Bereich der heutigen Pfalz schon mehr als 100 Weinbauorte.



Uli Metzger,
Winzer und Besitzer

DAS WEINGUT

Das beste Tier im Stall der Nordpfalz? Zweifellos **Uli Metzger**. Und so verwundert es nicht, dass sein Nachname auch zu den markigen Etiketten inspiriert hat. Er ist zur Weinikone aus Asselheim geworden, seine Weine stehen für Qualität und Spaß im Glas. Davon möchte sich sicherlich manch einer eine Scheibe abschneiden ... Seine kontinuierlich gute Arbeit kommt bei Kunden wie Kritikern gleichermaßen gut an und das Familienweingut hat seit über 10 Jahren einen tierischen Lauf. Zudem sorgt mit Lea Metzger schon die nächste Winzergeneration für »saugute« Weine.

2019 SONNENBERG RIESLING SPECIAL CUT

Trocken, Pfalz, Weingut Uli Metzger

WEINBESCHREIBUNG

Seit 2010 kennzeichnet Uli Metzger seine Weine mit einem Bullen auf dem Etikett und der visuellen Einteilung der Weine in Flanke, Pastorenstück und Filet. Der Riesling Mühlheimer Sonnenberg »Special Cut« gehört zur mittleren Kategorie - dem Pastorenstück - und gefällt mit einem klaren Bouquet von Zitrone, Mirabelle, Apfel und feinen Gewürzen. Am Gaumen komplex, feingliedrig und mit gut eingebundener Säure.



Riesling



2019



9° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Wie es sich für einen Metzger gehört, empfehlen wir ein Schweinekotelett. Für Vegetarier ist ein Kartoffel-Sauerkraut-Rösti eine hervorragende Wahl.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2018 LOUIS JADOT LA DOMINODE

Savigny-lès-Beaune 1er Cru AOP, Burgund, Domaine Louis Jadot

FRANKREICH 1

DIE REGION

Das **Burgund** steht für Weinbau mit Tradition und Herkunft. Erstmals urkundlich erwähnt wird das Weinbaugebiet schon im Jahr 312 nach Christus. Für Weinliebhaber und -Kenner stehen die roten und weißen Weine im Burgund für füllige Komplexität und höchsten Genuss. Einige der berühmtesten Weinberge weltweit befinden sich in dieser Weinbauregion. Insbesondere **Chardonnay** und **Pinot Noir** genießen Weltruf! Unterteilt wird die Region in die sechs Anbaugebiete Côte d'Or, Côte de Nuits, Côtes de Beaune, Côte Chalonnaise, Côte d'Auxerre und Chablis.



Chef-Önologe und Winemaker Frédéric Barnier

DAS WEINGUT

Neben dem Mutterhaus in Beaune gehören zu **Louis Jadot** mittlerweile mehrere Weingüter in erstklassigen Lagen. Insgesamt bewirtschaftet Louis Jadot 225 Hektar im Burgund. Neben einigen Crus verbinden Weinliebhaber vor allem den Beaujolais Primeur, Chablis, Meursault und den Chardonnay von der Cote d'Or mit dem Namen Louis Jadot. Das Weingut blickt auf eine langjährige Geschichte zurück, deren Grundstock Louis Henry Denis Jadot bereits 1859 legte. Seitdem hat sich das Unternehmen durch traditionsbewussten Anbau, strenge Auslese und gutes Marketing einen der vordersten Ränge unter den besten Weißweinerzeugern Frankreichs gesichert.

2018 LOUIS JADOT LA DOMINODE

Savigny-lès-Beaune 1 er Cru AOP, Domaine Louis Jadot

WEINBESCHREIBUNG

Das in Beaune ansässige traditionsreiche Weinhaus Louis Jadot verfügt über eine Vielzahl von hochwertigen Weinparzellen im Burgund. Nicht wenige von ihnen werden als Einzellagen-Weine ausgebaut. So auch La Dominode - ein 1er-Cru aus Savigny-lès-Beaune. Der Weinberg La Dominode weist eine Höhe von 220 bis 360 Metern auf und ist ausschließlich mit Pinot Noir bepflanzt. Ein frischer und lebhafter Wein mit einem Bouquet von hellen roten Früchten.



Pinot Noir



2018



16° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zur Königin des Rotweins empfehlen wir Ihnen den König des Waldes: Hirschrücken mit Kürbispüree und Rotweinbutter.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die italienischen **Abruzzen** erstrecken sich östlich von Rom entlang der Adriaküste. Die Region gilt als das nördlichste Anbaugebiet Süditaliens. Bekannt sind vor allem die beiden DOC-Gebiete Trebbiano d'Abruzzo und natürlich **Montepulciano d'Abruzzo**. Der Schwerpunkt der Winzerinnen und Winzer liegt hier auf der Herstellung von Rotweinen. Aber auch einige Weiß- und Roséweine überraschen mit einer großartigen Qualität. Allen gemeinsam ist ihre gute Säurebalance und eine ausgeprägte Fruchtnote, verbunden mit einer besonderen Würze. Dieser Eigenschaft verdankt beispielsweise der Montepulciano seine Kombinationsvielfalt zu zahlreichen Fleisch- und Gemüsegerichten. Das Anbaugebiet besticht durch seine hügelige Landschaft und die großen Temperaturschwankungen. Aufgrund dieser Voraussetzungen können hier kräftige Tischweine gedeihen.



Marina Cvetic und Miriam Lee Masciarelli führen mittlerweile die Geschicke von Masciarelli

DAS WEINGUT

Gianni Masciarelli gründete seine Tenute Agricole, um den Weinbau in den Abruzzen wiederzubeleben. Seine Pionierleistung: mehr als 60 Weinberge sind unter seiner Pflege in den letzten 40 Jahren mit lokaler Vielfalt revitalisiert worden und aus den lokalen Rebsorten Montepulciano und Trebbiano sind außergewöhnliche Weine entstanden. Das Magazin Wine Spectator hat diese Leistung gewürdigt und das familiengeführte **Masciarelli** unter die Top 100 der besten Weingüter Italiens gewählt.

2017 ISKRA MONTEPULCIANO RISERVA MARINA CVETIC

Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC, Masciarelli

WEINBESCHREIBUNG

Gegründet 1981, ist die Kellerei Masciarelli in nur wenigen Jahren zu einem der größten weinwirtschaftlichen Betriebe der Abruzzen herangewachsen. Der Iskra Riserva Marina Cvetic besteht ganz traditionell aus der Rebsorte Montepulciano, die erst spät im Herbst von Hand geerntet wird. Rubinrot im Glas, in der Nase intensive Noten von roten und schwarzen Früchten, wirkt er am Gaumen vollmundig und weich.



LUCA MARONI

99 PUNKTE

ROBERT PARKER

93 PUNKTE

Montepulciano

 2029

 16-18° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu diesem italienischen Klassiker empfehlen wir Ihnen ein geschmortes Ossobuco.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **DOCG Brunello di Montalcino** bringt den berühmtesten Rotwein Italiens hervor! Der nach der Region benannte Wein wird auch liebevoll als »der Bräunliche« betitelt und zählt zu einem der drei kostbarsten Weine Italiens. Die Anbauregion des reinsortigen, eleganten Tropfens aus einer Spielart der **Sangiovese**-Traube liegt mitten in der **Toskana**, rund um das malerische Städtchen Montalcino. Mit seinem mediterranen Flair versetzt es seine Besucher zwischen seichten Weinhängen und Zypressen gesäumten Pfaden in eine längst vergangene Zeit zurück. Sowohl in der Stadt als auch außerhalb auf einem der zahlreichen Weingüter lässt sich der edle Tropfen hervorragend vor der einzigartigen Kulisse Italiens probieren.



Riccardo Cotarella

DAS WEINGUT

Die **Azienda Vinicola Falesco** wurde im Jahr 1979 von den Brüdern Renzo und **Riccardo Cotarella** in Montefiascone gegründet. Die beiden Brüder sind anerkannte Önologen, deren Know-how in der Weinszene Italiens hochgeschätzt wird. Im Grenzgebiet von Latium und Umbrien, an den Ufern des Bolsena-Sees, kümmern sich die beiden Winzer um den Erhalt alter Rebestände. Die historischen Rebsorten dieses Landstrichs genossen über Jahrhunderte hinweg einen vorzüglichen Ruf und wurden an der Tafel verschiedener Päpste ebenso geschätzt wie vom alten Adel. Den Cotarella-Brüdern ist es mit viel Herzblut gelungen in jahrelanger Arbeit alte, längst verloren geglaubte Klone zu reaktivieren.

2015 LE MACIOCHE BRUNELLO

Burenlo di Montalciono DOCG, Famiglia Cotarella

WEINBESCHREIBUNG

Durch sein Weingut Falesco wurde Riccardo Cotarella weltberühmt, doch der Önologe steht mittlerweile für viel mehr. Etwa für diesen Brunello di Montalcino auf Spitzenniveau. Der Le Macioche stammt von Kalkstein-Schieferböden, wie sie rund um Montalcino häufig zu finden sind. Dieser Boden findet in dem Wein durch seine mineralische Klarheit besonderen Ausdruck. Aromatisch erinnert der hundertprozentige Sangiovese an reife Kirschen und Pflaumen, die von erdigen und würzigen Aromen vielschichtig begleitet werden. Im Mund noch tanninreich, aber von seidiger Eleganz.



WINE SPECTATOR

93 PUNKTE

ROBERT PARKER

93 PUNKTE

Sangiovese

 2035

 18° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Stilecht können wir Ihnen einen Panzanella empfehlen. Der italienische Brotsalat mit Auberginen passt ebenso gut zu diesem Wein, wie auch eine Brotzeit mit einer Salame al Tartufo.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2021 DAVID & NADIA CHENIN BLANC

WO Swartland, David & Nadia

DIE REGION

Der Weinbaugebiet **Swartland** in **Südafrika** gehört zu der Region Coastal und liegt knapp 100 Kilometer nördlich von Kapstadt. Malerisch bettet er sich in den südafrikanischen Westen mit einem traumhaften Blick auf die Atlantikküste ein. Zu ihm gehören insgesamt zwei Bezirke: Malmesbury und Riebeeckberg. Die Landschaft prägen sanft gewellte und mächtige Bergketten. Hinzu gesellen sich goldgelbe Weizenfelder – nicht umsonst wird das Swartland auch die Kornkammer Kapstadts genannt. Unterbrochen durch Wein-, Obst- und Gemüseplantagen genießen vor allem Renosterbüsche den warmen Süden Afrikas. Den Titel „Das schwarze Land“ bekam die Region einst wegen dieser Gewächse, die sich nach dem Regen in der Winterperiode schwarz verfärben, was für einen außergewöhnlichen Landschaftscharakter sorgt.



David & Nadia Sadie

DAS WEINGUT

David und Nadia Sadie sind passionierte Winemaker. Ihr Weingut **David & Nadia Wines** im südafrikanischen Swartland gibt es seit 2010. Inzwischen sind die facettenreichen und vollmundigen Weine des Ehepaars wie der »Aristargos«, »Elpidios« oder »David & Nadia Chenin Blanc« weit über die Landesgrenzen berühmt und vielfach preisgekrönt. Auf den Weinbergen von David & Nadia Wines stehen unter anderem Sémillon, Pinotage und Chenin Blanc, die im Einklang mit der Natur gepflegt werden. Nadia und David verzichten bewusst auf den Einsatz von synthetischen Düngern und Herbiziden. Das Weingut keltert nicht nur Weine vom eigenen Weinberg in Paardebosch, sondern arbeitet mit mehreren Farmen in Swartland zusammen, um spannende, terroirbetonte und einzigartige Weine herzustellen.

2021 DAVID & NADIA CHENIN BLANC

WO Swartland, David & Nadia

WEINBESCHREIBUNG

Die Trauben für den Chenin Blanc von David & Nadia wachsen an Rebstöcken mit einem stolzen Alter zwischen 37 und 56 Jahren. Nach der Spontangärung reift der Weißwein zehn Monate in französischer Eiche. Das Ergebnis ist ein eleganter, frischer Chenin Blanc, dessen Bouquet von violettfarbenen Blüten dominiert wird, die von Zitrusnuancen begleitet werden. Am Gaumen rücken die floralen Töne in den Hintergrund, stattdessen zeigen sich reife, gelbe Früchte.



ROBERT PARKER

94 PUNKTE

Chenin Blanc



2023



8° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein farbenfrohes Gericht zu dem Wein aus dem »schwarzen Land« ist ein Kürbisisotto oder Ravioli, gefüllt mit Kürbismus.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
