

 **HAWESKO** *Select*
JEDER WEIN EIN ERLEBNIS



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

mit unserem aktuellen Rotweinpaket möchten wir Ihnen in den kalten Wintermonaten wärmende Genussmomente bereiten. Sechs ausgewählte Rotweine aus renommierten Weingütern warten darauf, entdeckt zu werden – perfekt, um gemütliche Abende zu begleiten oder festliche Gerichte zu vervollständigen.

Freuen Sie sich auf den eleganten **Sabazio Rosso** vom Antinori-Weingut La Braccessa und den **Rothschild Ausières Rouge A** aus dem Pays d’Oc. Aus Spanien bringt der **Coronas Tempranillo** von Miguel Torres die typisch mediterrane Wärme und Kraft ins Glas, aus Chile erwartet Sie der **Gran Pionero**, eine spannende Cuvée, die Tiefe und Frische perfekt kombiniert. Der **Altopiano Montepulciano** der Cantina Tollo begeistert mit kräftiger Struktur, während der **Les Hauts de Birac** aus den Coteaux de Peyriac mit seiner harmonischen Eleganz das Paket abrundet.

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



Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

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**

Hier finden Sie auch die Artikelnummern für eine telefonische Nachbestellung.

12 für 11
Angebot

Ihre Nachbestellung

**12 für 11
Angebot**

Bei Bestellung von 12 Flaschen eines Weines aus Ihren Hawesko Select-Paketen bezahlen Sie nur 11 – eine Flasche erhalten Sie gratis!

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

Bitte füllen Sie den Bestellschein in Druckbuchstaben aus.

Kunden-Nr., falls zur Hand

HA289

Ihre Adresse:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Achtung: Bei abweichender Lieferadresse bitte hier Ihre Lieferanschrift eintragen:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis je Fl.	Literpreis
	830 267	Sabazio Rosso	€ 11,90	€ 15,87
	340 114	Rothschild Ausières Rouge A	€ 9,95	€ 13,27
	944 167	Torres Coronas Tempranillo	€ 9,95	€ 13,27
	509 392	Gran Pionero Cabernet Sauvignon-Carménère-Syrah	€ 9,95	€ 13,27
	684 951	Altopiano Montepulciano	€ 8,99	€ 11,99
	682 939	Les Hauts de Birac	€ 10,90	€ 14,53



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

E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

Unsere Lieferkonditionen

Je Lieferadresse gilt:



Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-



Bestellungen ab einem Warenwert von € 100,- liefern wir **VERSANDKOSTENFREI**



Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir nur € 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 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. 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 – 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 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. 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 Schadensersatz 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](http://www.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

Das **Valle del Maule**, eine der ältesten und größten Weinregionen Chiles, liegt etwa 250 Kilometer südlich von Santiago. Die Region zeichnet sich durch ein vielfältiges Terroir aus, das von den Ausläufern der Anden bis hin zur Küstenkordillere reicht. Die Böden im Valle del Maule bieten alles von Lehm über Granit bis hin zu vulkanischem Ursprung, was den Weinen eine besondere Mineralität verleiht. Das Klima ist mediterran, mit warmen Tagen und kühlen Nächten, was eine langsame, gleichmäßige Reifung der Trauben begünstigt und zur Komplexität der Weine beiträgt. Die Region ist bekannt für ihre traditionsreiche Weinbaukultur, die auf kleine, familiengeführte Weingüter setzt, die oft auf Trockenlandwirtschaft ohne künstliche Bewässerung vertrauen. Diese Kombination aus Tradition, Geologie und Klima macht das Valle del Maule zu einem der spannendsten Weinbaugebiete Chiles.



Winemaker Ricardo Baettig

DAS WEINGUT

Die **Morandé Wine Group** zählt zu den führenden Weinproduzenten Chiles und setzt bedeutende Maßstäbe für die chilenische Weinherstellung. Das Weingut setzt auf Exzellenz, Innovation und Nachhaltigkeit, indem es soziale, ökologische und wirtschaftliche Balance in den Mittelpunkt stellt. Die Leidenschaft für Wein manifestiert sich in einem tiefen Respekt für das Terroir und einer kompromisslosen Verpflichtung zur Qualität. Seit 2006 sind die Bodega und Weinberge in Pelequén zertifiziert, was konstante Qualität, Umweltschutz und die Sicherheit ihrer Weine gewährleistet.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM VALLE DEL MAULE

Im Valle del Maule gedeihen einige der klassischen Rebsorten Chiles, darunter **Cabernet Sauvignon**, **Carmènère** und **Syrah**. Der Cabernet Sauvignon aus dieser Region zeichnet sich durch kräftige Aromen von schwarzen Früchten, kombiniert mit einer deutlichen Tanninstruktur und einer angenehmen Säure aus. Die Carmènère, einst fast verloren geglaubt, bringt im Maule-Tal Weine mit weichen Tanninen, Noten von roten Früchten und einer charakteristischen Würze hervor. Syrah ergänzt das Spektrum mit dunklen Beerenaromen, Pfeffer und einer feinen Mineralität.

2021 GRAN PIONERO CABERNET SAUVIGNON-CARMÉNÈRE-SYRAH

Valle del Maule, Viña Morandé

WEINBESCHREIBUNG

Der Gran Pionero vereint die Kraft und Eleganz dreier Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Carménère und Syrah. Im Glas präsentiert sich der Wein in einem tiefen Rubinrot. Das Bouquet ist intensiv und vielschichtig, mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, reifen Kirschen und einem Hauch von Gewürzen, die an schwarzen Pfeffer und Kräuter erinnern. Die Reifung in Eichenfässern verleiht dem Wein zusätzliche Noten von Vanille und leichtem Rauch. Am Gaumen zeigt er eine ausgewogene Struktur, wobei die festen Tannine und die frische Säure für ein harmonisches Zusammenspiel sorgen. Der Abgang ist lang und angenehm würzig, mit einem anhaltenden Eindruck von dunklen Früchten und feiner Holznote.



**Cabernet Sauvignon,
Carménère, Syrah**

 2026

 16-18° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Egal ob Rind, Lamm oder Schwein, egal ob vom Grill oder aus dem Ofen: Diese Cuvée ist ein echter Allrounder zu allerhand herzhaften Fleischgerichten.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

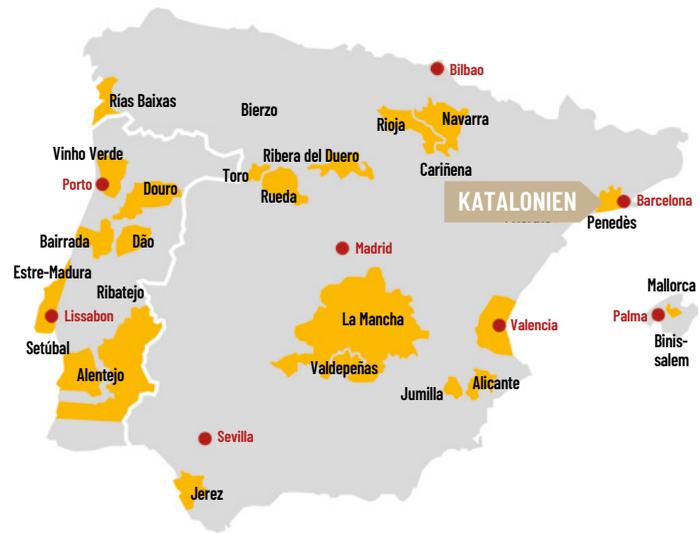
Den Gran Pionero erhalten Sie exklusiv nur bei HAWESKO!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Katalonien, die Region an der Mittelmeerküste rund um die pulsierende Metropole Barcelona, hat eine wechselvolle Geschichte. Nach der Integration in das spanische Staatsgebilde erlangte die Provinz erst in den 1970er-Jahren eine eigene und unabhängige Verwaltung. Katalonien ist aber auch Ausgangspunkt des spanischen Spitzenweinbaus. Bereits vor gut 150 Jahren bewies José Raventos eindrucksvoll, welch großes Potenzial in der Region steckt. Er war es auch, der den ersten Cava erzeugte. Hier ist auch die Heimat von Miguel Torres, einem großen Pionier des Qualitätsweinbaus und einem der besten Winzer des Landes. Das mediterrane Klima mit seinen moderaten Temperaturen und ausreichenden Niederschlägen ideal für den Weinbau und lässt ein breites Spektrum an Rebsorten wie an Weinstilen zu.



Die Bodegas Torres ist seit über 150 Jahren im Familienbesitz: General Manager Miguel Torres Maczassek (links) und Senior Miguel A. Torres.

DAS WEINGUT

Das seit über 140 Jahren im Familienbesitz befindliche Unternehmen zählt zu den ganz großen Revolutionären und Innovatoren des spanischen Weinbaus. Der von Jaime Torres 1870 gegründete Betrieb war von Beginn an das Aushängeschild der Region Katalonien und machte die Weine rund um die Metropole Barcelona weltberühmt. Nach einem Weinbaustudium in Dijon hat **Miguel A. Torres** im 20. Jahrhundert das Gesicht Kataloniens durch die Anpflanzung neuer Rebsorten wie Chardonnay, Riesling, Cabernet und Merlot nachhaltig verändert. Inspiriert von überlieferten Quellen wendet sich der spanische Vorzeigebetrieb zunehmend auch dem biologischen Weinbau zu, wo immer dies möglich ist. Torres hat sich auf seinen Erfolgen allerdings nie ausgeruht, der Weg in Richtung höchste Qualität und Perfektion im Wein wird bis heute konsequent weiter beschritten.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS KATALONIEN

Das milde Klima lässt eine enorme Bandbreite an Weinstilen zu, vom Weißwein über Rosé zum Rotwein, bis hin zum Cava, dem berühmten spanischen Schaumwein, der südlich von Barcelona erzeugt wird. Neben einheimischen Rebsorten findet man heute auch internationale Rebsorten, ein Verdienst von Miguel Torres, der bewies, dass auch **Chardonnay**, **Riesling** oder sogar **Gewürztraminer** hier erstklassige Weißweine hervorbringen können. Unter den Rotweinsorten dominiert natürlich der einheimische **Tempranillo**, ihm zur Seite stehen aber Rotweinsorten wie **Merlot** und **Cabernet Sauvignon** oder die aus Südfrankreich eingeführten Sorten wie **Garnache** oder **Cariñena**. Die Region ist hügelig, sodass die Weine je nach Höhenlage kräftig und gehaltvoll ausfallen können oder auch fein und filigran.

2021 CORONAS TEMPRANILLO

Catalunya DO, Miguel Torres

WEINBESCHREIBUNG

Der Coronas Tempranillo ist ein herausragendes Beispiel für die lange Tradition und das Können der Winzerdynastie Torres, die diesen Wein seit über 100 Jahren produziert. Im Glas zeigt er eine tiefrote Farbe, die seine Intensität bereits andeutet. In der Nase entfaltet sich ein verführerisches Bouquet von reifen Kirschen, begleitet von den typischen Aromen mediterraner Kräuter. Der neunmonatige Ausbau in Eichenfässern verleiht dem Wein zusätzlich feine Würz- und Röstaromen, die sich harmonisch mit der Fruchtigkeit verbinden. Am Gaumen ist er weich, mit gut eingebundenen Tanninen und einer angenehmen Struktur, die in einen ausgewogenen und eleganten Abgang mündet.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Wir freuen uns, diese Tempranillo-Entdeckung mit Ihnen teilen zu können. Ein Fundstück aus dem großen Portfolio der Familie Torres!



Tempranillo, Cabernet Sauvignon

 2026

 16-18° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein idealer Wein zu gebratenem Geflügel mit Kräutern, zu gegrillten oder gebratenen Schweinesteaks, sowie zu einem Pilzrisotto oder zu kalten Wurst-Tapas.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die Landweinpappellation **Pays d'Oc** erstreckt sich über das gesamte Gebiet des Languedoc, also über die vier Départements Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault und Gard entlang der französischen Mittelmeerküste. Allerdings ist in manchen Gegenden bereits der Einfluss des Atlantiks spürbar. Überall dort, wo die Weine von den strengen Kriterien der vielen traditionellen Appellationen und ihren ebenso traditionellen Rebsorten-Cuvées abweichen, trifft man auf Pays-d'Oc-Weine: zwischen den steilen Erhebungen der Pyrenäen und dem Pont du Gard, den Sandstränden, Carcassonne und dem Canal du Midi. Rund 1.200 unabhängige Erzeuger und 175 Genossenschaften sorgen auf rund 120.000 Hektar (mehr als in ganz Deutschland) für eine große Vielfalt.



Olivier Richaud: Estate Manager & Wine Maker

DAS WEINGUT

Unter allen Weinen dieser Welt nehmen die mit dem Namen Lafite Rothschild eine ganz besondere Stellung ein; denn der Château Lafite Rothschild 1er Grand Cru de Pauillac ist einer der besten, begehrtesten und auch teuersten Weine der Welt. Doch die **Barons de Rothschild** haben sich auf diesen Lorbeeren nicht ausgeruht, sondern ihr Betätigungsfeld ständig erweitert. Zu den Besitzungen in Bordeaux gehören noch das Château Duhart-Milon in Pauillac, das Château Rieussec in Sauternes sowie das Château L'Évangile in Pomerol. Der Erwerb der Domaine d'Aussières im Languedoc festigte schließlich das Engagement der Barons de Rothschild Lafite im Süden Frankreichs. Mit Viña Los Vascos und den Bodegas Caro gehörten sie zu den ersten renommierten europäischen Winzerfamilien, die sich in Südamerika engagierten. Éric de Rothschild zählt zur kleinen Riege jener herausragenden Visionäre, die vom Wine Enthusiast den Lifetime Achievement Award erhalten haben.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM PAYS D'OC

Zur großen Vielfalt im Pays d'Oc tragen auch die 58 verschiedenen Rebsorten bei, die man hier findet. Aus ihnen entstehen rund 52 % Rotweine, 23 % Rosés und 25 % Weiß- und Schaumweine. Dabei findet man in der Region sowohl typisch südfranzösische Varianten wie **Syrah**, **Mourvèdre** und **Grenache**, **Carignan**, **Cinsault** oder **Alicante Bouschet** als auch gleichfalls populäre zugereiste Sorten wie **Cabernet Sauvignon**, **Cabernet Franc**, **Merlot**, **Chardonnay** oder **Sauvignon Blanc**. Viele Weine werden reinsortig ausgebaut, manche aber auch als Cuvées, wie etwa der Terre d'Aussières.

2022 ROTHSCHILD AUSSIÈRES ROUGE A

Pays d'Oc IGP, Domaines Barons de Rothschild Lafite

WEINBESCHREIBUNG

Auf dem südfranzösischen Weingut Ausières der Barons de Rothschild entstehen typisch mediterrane, satt-fruchtige Weine. Diese Cuvée aus den vier Rebsorten Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Alicante Bouschet ist ein expressiv duftender Wein mit Noten von Schwarzer Johannisbeere, Kräutern und dunkler Schokolade. Am Gaumen präsentiert sich der Wein rund und vollmundig, wobei die Aromen von roten Beeren und frischen Feigen dominieren. Der Abgang ist lang anhaltend und geschmeidig, mit einem dezenten Hauch von Würze, der den mediterranen Charakter dieses Weins perfekt unterstreicht.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Die Weine des Südfrankreich-Weinguts der Barons de Rothschild tragen eine ganz deutliche Handschrift. Sie sind geradlinig, pur und spürbar mediterran geprägt.«
Iris Petersen, Chef-Einkäuferin



**Syrah, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon,
Alicante Bouschet**



2022



18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Besonders gut harmoniert der Wein mit gegrilltem Lamm, mediterranen Gemüsegerichten oder herzhaften Eintöpfen. Auch zu reifem Hartkäse entfaltet er seine volle Aromatik und bietet ein exquisites Geschmackserlebnis.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **IGP Coteaux de Peyriac** liegt in der Region Languedoc-Roussillon in Frankreich. Das Gebiet umfasst die Weinberge in der Nähe des Dorfes Peyriac-de-Mer im Département Aude. Das mediterrane Klima, die kalkhaltigen Böden und die Nähe zum Mittelmeer prägen den Charakter der Weine. Die kleine Appellation ist eine qualitativ hochwertige und noch unbekanntere Alternative zu namhaften Gebieten wie den AOCs Côtes du Roussillon, Minervois oder Corbières.



Winemaker Patrick Chaudet

DAS WEINGUT

In den 1920er-Jahren gründete die Familie Skalli ihr erstes Weingut in Algerien. 1961 dann folgte das Unternehmen **Les Chais du Sud** in der französischen Weinregion Languedoc-Roussillon, um die edlen algerischen Weine aus der Heimat nach Frankreich zu importieren. Mitte der 1970er-Jahre nahm sich Francis Skalli des Familienunternehmens an und entwickelte Les Chais du Sud zu einem Reifekeller für Languedoc-Weine weiter. Zugleich war Robert Skalli maßgeblich an der Entwicklung der Region beteiligt und leitete gemeinsam mit Jacques Gravegeal die Initiative, welche das Label »Vin de Pays d'Oc« ins Leben rief. Ende der 1980er-Jahre brachte die Winzergemeinschaft dann die ersten sortenreinen französischen Weine der Region auf den Markt. Die Verbindung zum Terroir und die Verpflichtung zur Exzellenz zeichnen das Unternehmen bis heute aus.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS COTEAUX DE PEYRIAC

Die Coteaux de Peyriac IGP zeichnet sich durch eine große Vielfalt an Rebsorten aus, darunter **Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan, Cinsault, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc** und **Chardonnay**. Die Weine sind im Allgemeinen bekannt für ihre Frische, Fruchtigkeit und Finesse. Sie werden durchaus in verschiedenen Stilen hergestellt – von trocken bis halbtrocken und sogar süß.

2023 LES HAUTS DE BIRAC

Coteaux de Peyriac, Les Chais du Sud

WEINBESCHREIBUNG

Der reinsortige Cabernet Sauvignon bringt die intensive Sonne aus dem Süden Frankreichs mit. Er glänzt in dunklem Rot im Glas und verströmt einen kräftigen Duft von roten und schwarzen Beeren, sowie würzigen Noten wie von Zedern, Pflaumenkompott und Brombeere. Am Gaumen dann dominiert Blaubeere, untermalt von einer angenehmen Kräuterwürze. Körperreich, mit feinkörnigen Tanninen und gutem Extrakt geht es mit viel Präsenz in das lange, angenehm fruchtige Finale.



Cabernet Sauvignon

 2027

 18° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Kraft gesellt sich am besten zu Kraft: dunkles gebratenes, gegrilltes oder geschmortes Wildfleisch, würzige Hartkäse oder auch geräucherter Schinken harmonieren gut mit dem Les Hauts de Birac.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Nur bei uns: Les Hauts de Birac können wir unseren Kunden exklusiv anbieten.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Von 130 Kilometern feinstem Adria-Strand auf knapp 3.000 Meter hohe Gipfel – die **Abruzzen** bieten landschaftlich faszinierende Gegensätze. Rund zwei Drittel der Region in der Mitte Italiens werden von den Gebirgsketten des Apennin dominiert, dessen hügelige Ausläufer sich bis zum Meer hin erstrecken. In dieser abwechslungsreichen Natur liegen die Weinberge sowohl in Küstennähe als auch auf bis zu 600 Metern. Je nach Höhe und Ausrichtung ergeben sich in den Abruzzen dadurch diverse Mikro-Klimazonen für einen facettenreichen Weinanbau. Besonders auffällig und landschaftsprägend in der Region sind die vielen Sassi – die Steine. Sie werden künstlerisch zu Häusern und Skulpturen verarbeitet und finden sich ebenfalls in vielen Weinbergsböden wieder. Dort sorgen sie für charaktervolle Weine mit viel Kraft.



Andrea di Fabio

DAS WEINGUT

Viele Bewohner der Abruzzen zog es in den 1960er-Jahren weg vom Land hinein in die Städte. Nicht so die Gründungsväter der Cantina Tollo. Sie entschieden sich ganz bewusst für die Region und glaubten an den dortigen Weinbau. Allesamt Winzer seit Generationen, taten sie sich zusammen und gründeten die **Cantina Tollo**. Die Genossenschaft leitete einen radikalen Wandel ein und erweckte die Weinregion rund um die Provinz Chieti wieder zum Leben. Gemeinsam und mit viel Leidenschaft setzten sie sich für die Bewahrung regionaler Rebsorten ein und arbeiteten unermüdlich an einer Verbesserung der Qualität. Heute ist die Cantina eine der anerkanntesten Kooperativen Italiens. Und das beweisen – neben zahlreichen Auszeichnungen – nichts besser als ihre Weine selbst.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEN ABRUZZEN

Der mit Abstand bekannteste Wein aus den Abruzzen trägt seine Herkunft schon im Namen: **Montepulciano d'Abruzzo**. Die hügeligen Berghänge der Region bieten beste Voraussetzungen für die rote Rebsorte Montepulciano, die hier auch beheimatet ist. Sie hat übrigens nichts mit dem gleichnamigen Ort in der Toskana gemeinsam. Ein Montepulciano d'Abruzzo DOC muss zu mindestens 70 Prozent aus Montepulciano bestehen. Oft wird er mit einem kleinen Anteil **Sangiovese**-Trauben cuvetiert. Die unterschiedlichen landschaftlichen Gegebenheiten in den Abruzzen eignen sich ebenfalls für Rebsorten wie **Barbera** und **Ciliegiolo** oder auch **Cabernet Franc**, **Sauvignon** und **Merlot**. Auch Weißweinsorten wie Trebbiano oder Pecorino gedeihen wunderbar bei frischem Adria-Wind auf den kalkigen Lehmböden der Region.

2023 ALTOPIANO MONTEPULCIANO

Montepulciano d'Abruzzo DOP, Cantina Tollo

WEINBESCHREIBUNG

Der Altopiano Montepulciano präsentiert sich in einem intensiven Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein aromatisches Bouquet aus dunklen Beeren, Pflaumen und einem Hauch von Lakritze und dunkler Schokolade. Am Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig und kräftig, mit einer samtigen Tanninstruktur und einer angenehmen Säure, die für Ausgewogenheit sorgt. Die Fruchtaromen setzen sich auch im Geschmack fort, begleitet von einer dezenten Würze und einem Hauch von Vanille. Der Abgang ist lang anhaltend und fruchtbetont, mit einer leicht balsamischen Note, die für ein harmonisches Finale sorgt.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Wohl kaum ein Weingut Italiens trägt so viele Auszeichnungen wie die Cantina Tollo. Allein dreimal in Folge erhielt sie den Titel »Beste Kooperative Italien« auf der Berliner Wein Trophy.



BERLINER WEIN TROPHY 2022

»BESTE KOOPERATIVE
ITALIEN«

Montepulciano



2029



15-18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Hervorragend zu herzhaften Gerichten wie gegrilltem Lamm oder einer klassischen Lasagne.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2023 SABAZIO ROSSO

Rosso di Montepulciano DOC, Tenuta La Braccessa

WEINBESCHREIBUNG

Der Sabazio Rosso ist eine Hommage an den Mönch Sabatino Lulli der Abtei Montepulciano, der im Mittelalter als Erster eine Anleitung zur Herstellung hochwertiger Weine verfasste. Der Wein präsentiert sich in leuchtendem Rubinrot mit violetten Reflexen. Der Duft ist rassig und erinnert an Pflaumen, Marzipan und frische Mandeln, mit einer eleganten Intensität. Am Gaumen zeigt sich der Rosso samtig, mit feinen Gerbstoffen und hinterlässt ein warmes, ausgewogenes Gefühl. Der Abgang ist konzentriert und nachklingend, wobei die Aromen von Kirschen und Marzipan erneut betont werden. Saft, viel Spiel und eine rassige Eleganz sind die Stärken dieses Weins.

WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

»Der Sabazio Rosso ist mit seinem ausgewogenen Charakter, seinen konzentrierten Aromen und seiner Eleganz ein kleines Meisterwerk unserer Kellermeister.«

Allegra Antinori



Merlot, Prugnolo



2023



16° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zur unverfälschten, echten toskanischen Küche, wie etwa dem berühmten Bistecca Fiorentina passt der Sabazio perfekt. Auch gehaltvolle Pastagerichte mit Fleischsoßen oder gegrilltes Fleisch bilden eine gute Begleitung.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
