

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



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

die schönste aller Jahreszeiten mit langen, hellen Abenden ist zugleich eine der Genüsse. Was gibt es Besseres, als sich mit kleinen Leckereien und einem passenden Wein um den Grill, auf der Picknickdecke oder auf dem Balkon zu versammeln? Die saftigen Rotweine dafür enthält Ihr aktuelles Paket!

Entdecken Sie frische Neuheiten aus Süditalien von Familie Antinori mit dem **Tesoro di Trentangeli**, einer Hommage an den großen Bocca di Lupo. Erleben Sie die **Winemaker Réserve** vom **Rothschild-Weingut Los Vascos** in Chile. Und erschließen Sie sich mit dem **Mount Olymp Merlot-Mavroudi** die Welt der griechischen Weine. Außerdem dabei sind der herrlich fruchtige **Galadino Valpolicella** aus Norditalien, mit dem **Château Pont-Charan** ein zugänglicher Bordeaux-Klassiker und der sehr sanfte, weiche **Senda Roja Garnacha Old Vines**.

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



Genießen Sie ein Paket voller wunderbarer Wein-Erlebnisse!

Ihr HAWESKO *Select*-Team

PS: 12 für 11-Angebot

12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt! Der Extra-Vorteil für Ihre Nachbestellung: Bei Bestellung von 12 Flaschen Ihres Lieblingsweins aus Ihren HAWESKO Select-Paketen bezahlen Sie nur 11.

Jetzt sichern unter: hawesko.de/12fuer11

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
	957 837	Tesoro di Trentangeli	€ 12,90	€ 17,20
	230 735	Los Vascos Winemaker Réserve Carmenère	€ 14,90	€ 19,87
	267 049	Mount Olymp Merlot-Mavroudi	€ 6,99	€ 9,32
	648 762	Galadino Valpolicella	€ 9,95	€ 13,27
	998 779	Château Pont-Charan	€ 9,95	€ 13,27
	949 769	Senda Roja Garnacha Old Vines	€ 6,99	€ 9,32




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

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 € 4,99 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 Versandbestätigung per E-Mail 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 € 4,99 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, günstigere Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart. Sie packen die unangebrochene Ware versandfertig. Wir tragen die Kosten der Rücksendung. Ende der Widerrufsbelehrung. Besonderheiten zu Ihrem Widerrufsrecht: Bitte beachten Sie, dass kein Widerrufsrecht besteht bei Verträgen zur Lieferung von Waren, die schnell verderben können oder deren Verfallsdatum schnell überschritten würde (dies betrifft nicht unsere Weine), sowie bei Verträgen zur Lieferung alkoholischer Getränke, deren Preis bei Vertragsschluss vereinbart wurde, die aber frühestens 30 Tage nach Vertragsschluss geliefert werden können und deren aktueller Wert von Schwankungen auf dem Markt abhängt, auf die wir keinen Einfluss haben (z.B. Hawesko Subskription). **8. Gewährleistung:** Es gelten die gesetzlichen Bestimmungen. **9. Haftung:** Ansprüche des Kunden auf Schadenersatz sind – gleich aus welchem Rechtsgrund – ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schadenersatzansprüche 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 Vertretern 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. Jugendschutz:** Entsprechend dem Jugendschutzgesetz liefern wir alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr. Unsere Verpackung ist durch einen auffälligen, farbigen Aufkleber gekennzeichnet, mit dem Hinweis, dass keine Übergabe an Personen unter 18 Jahren erfolgt. Außerdem sind die Zusteller bei geringstem Zweifel verpflichtet, sich die Identität und die Volljährigkeit durch das Vorzeigen des Personalausweises bestätigen zu lassen und die Ware nur an volljährige Personen auszuhandigen. **11. Datenschutz:** Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie auf www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH. Geschäftsführung: Alex Kim, Souha Arbach, 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. 9-17 Uhr)



FOLGEN
Sie uns

DIE REGION

Apulien im Südosten Italiens war lange Zeit eher ein Niemandsland auf der Karte anspruchsvoller Weingenießer. Doch dies ändert sich immer mehr, denn die süditalienische Region, die sich über einen Streifen von gut 350 Kilometern die Küste entlang erstreckt, bietet den Reben beste Voraussetzungen: sanfte Hügel, ein trockenes, warmes mediterranes Klima mit einer erfrischenden Brise des unweiten Meeres und nährstoffreiche 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.



Bocca di Lupo Winemaker
Vito Palumbo

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.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS APULIEN

Die absoluten Stars in Apulien sind die roten Sorten **Negroamaro** und **Primitivo**, aus denen intensive, warme und vollfruchtige Weine mit einer eigenständigen Charakteristik gekeltert werden. Immer mehr Erzeuger gehen dazu über, mehr auf heimische Rebsorten wie **Aglianico** und **Nero di Troia** zu setzen und die Weine mit kompromisslosem Qualitätsbewusstsein an- und auszubauen. Trotz einer enormen Produktionsmenge findet in der Region seit Jahren ein konsequentes Umdenken statt. Das Bewusstsein für traditionelle Sorten, Ökologie und Nachhaltigkeit trifft dabei auf moderne Kellertechnik und einen Sinn für Innovationen.

2021 TESORO DI TRENTANGELI

Castel del Monte DOC, Tenuta Bocca di Lupo

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Wein ist eine Hommage an den großen Wein der Tenuta, den berühmten Bocca di Lupo. Natürlich wird er aus der gleichen Sorte gekeltert, der Aglianico. Für diese exklusive Neu-Erschaffung setzt der renommierte Winemaker Vito Palumbo zu 100 % auf die Traube. Und sie überzeugt auf ganzer Linie: mit tiefgründigen Aromen von reifen Früchten sowie zarten Noten von Vanille und Gewürzen. Eine opulente Verführung aus der Top-Region Castel del Monte, die es jetzt zu entdecken gilt!



Aglianico



2021



16° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Exklusiv für unsere Kunden wurde der Tesoro di Trentangeli entwickelt.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

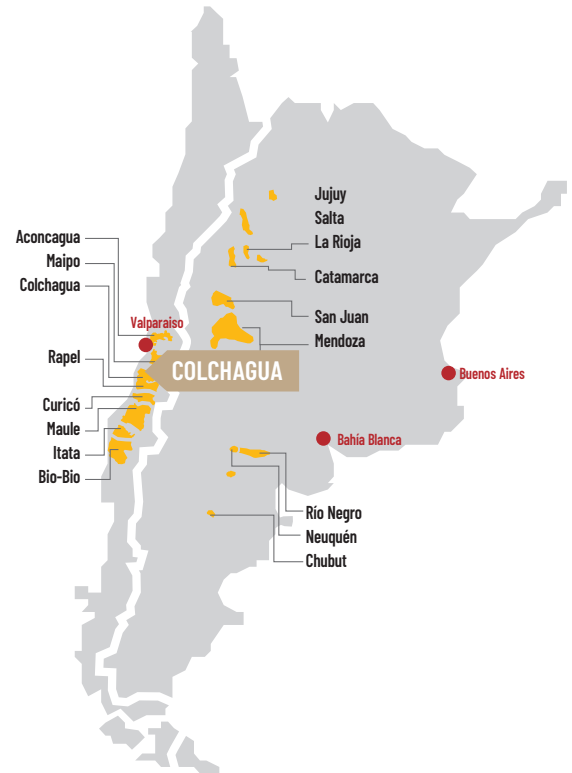
Gegrilltes Rind oder Lamm, dazu ganz pur der wunderbar tiefe, aromatische Tesoro di Trentangeli – perfekt!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Chile ist ein bemerkenswertes Land: An der breitesten Stelle misst es gerade einmal 180 Kilometer, ist dafür aber insgesamt 4.000 Kilometer lang. Darüber hinaus ist das Land seit den 1990er Jahren mit einem modernen, international orientierten Weinstil zu einer festen Größe unter anspruchsvollen Weingenießenden geworden. Die Lage zwischen dem kühlen Pazifischen Ozean und den monumentalen Anden, aus denen in der Nacht kühle Luft in die Weinberge zieht, bietet für den Weinbau ideale Voraussetzungen. Das Valle Central, in dem auch das **Colchagua Valley** liegt, ist Chiles Hauptweinbauregion. Das Tal zieht sich von den Anden zur Küste und bietet auf rund 90.000 Hektar reichlich Raum für den Weinbau.



Geschäftsführer Claudio Naranjo und Team

DAS WEINGUT

Die Geschichte von **Los Vascos** reicht weit zurück. Bereits 1750 pflanzte die aus dem Baskenland stammende Familie Echeñique die ersten Reben im Colchagua-Tal. Auf 130 Metern über dem Meeresspiegel und nur rund 40 Kilometer von der Küste entfernt fanden die Rebstöcke in den steinigen Böden der Andenausläufer, und umschmeichelt vom kühlen Wind des Pazifiks, perfekte Voraussetzungen zur Erzeugung großer Weine. Der eigentliche Aufschwung des Musterweinguts begann 1988, als sich die Familie Rothschild dort engagierte und Bordelaiser Know-how nach Chile brachte. Los Vascos stand und steht beispielhaft für den gewaltigen Aufstieg der chilenischen Weine in den letzten Jahren.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CHILE

Das warme Klima Chiles bietet vielerlei Rebsorten eine Heimat. Allen voran den international beliebten Sorten **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** und der in ihrer Bordelaiser Heimat selten gewordenen **Carmenère** für Rotweine sowie **Chardonnay** und **Sauvignon Blanc** für Weißweine. Das Wechselspiel zwischen dem warmen und trockenen Klima und den kühlen Einflüssen des Pazifik gibt den Weinmachern hier einen breiten Spielraum für die Produktion erstklassiger Weine. Ein weiterer großer Vorteil Chiles ist, dass die Rebblaus die Anden nicht überwunden hat. Deswegen kann der Weinbau teils bis heute mit wertvollen, wurzelechten Reben auftrumpfen.

2023 LOS VASCOS WINEMAKER RÉSERVE CARMENÈRE

Valle de Colchagua, Domaines Barons de Rothschild Lafite

WEINBESCHREIBUNG

Die Trauben für diese besondere, exklusive Winemaker Réserve stammen aus ausgewählten Lagen im Valle de Colchagua und bringen den typischen Charakter des Carmenère aufs Beste zum Ausdruck. Im Duft schon begeistern die Noten von saftigen Kirschen, roter Paprika und einer dezenten Kräuterwürze. Am Gaumen präsentiert sich der Wein ausgewogen und frisch, mit weicher Struktur und feiner Säure. Ein authentischer Carmenère, der seine Herkunft zugänglich und unkompliziert widerspiegelt.



Carmenère



2020



16-18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Eine mediterrane, kräftig gewürzte Gemüsepfanne oder ein Ratatouille aus dem Ofen sind unsere wärmste Empfehlung zur Winemaker Réserve. Dazu darf es natürlich auch gerne ein Steak sein.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Nur bei HAWESKO erhalten Sie die Winemaker Réserve Carmenère!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Griechischer Wein ist weit mehr als ein Lied, das in den Ohren klingt. Bereits seit der Antike sind viele der Hänge sowohl auf dem Festland als auch auf den unzähligen Inseln mit Rebstöcken bepflanzt. Schließlich ist Dionysos, der Sohn von Zeus, der Gott des Weines! Archäologische Funde von Amphoren lassen darauf schließen, dass Griechenland eine der Wiegen der europäischen Weinkultur ist. Nach einer wechselvollen Geschichte erlebt der griechische Weinbau seit den 1980er Jahren eine großartige Renaissance. Viele Bergzüge, unterschiedlichste Bodentypen von Kalk und Granit bis zu Vulkangestein, das Meer mit kühlenden Winden immer in der Nähe: Die Voraussetzungen für Weinbau sind in den zahlreichen, kleinen Weinbauregionen einfach optimal.



Winemaker Michalis und
Stefanos Kanakaris

DAS WEINGUT

Das Weingut **Kanakaris** befindet sich an der Nordküste des Peloponnes in der geografischen Region Aigialeia. Im Norden werden die Hänge begrenzt durch den Golf von Korinth, im Süden von den Gebirgszügen des zentralen Peloponnes. Die Weinberge liegen in Nord-Süd-Ausrichtung, sodass die Reben den kühlenden Wind aus dem Norden genießen, der ihnen in der Hitze des Sommers zugutekommt. Die kleine Kanakaris Winery wurde im Jahr 1979 gegründet und hat sich seither einen guten Ruf im In- und europäischen Ausland erarbeitet. Ständige Modernisierungen sorgen dafür, dass alle Gegebenheiten vorhanden sind, um die Weine und vor allem ihre Herkunft vom Terroir der Aigialeia-Hänge zum Strahlen zu bringen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS GRIECHENLAND

Bekannt bei Urlaubern ist sicher der **Retsina**, der nach alter Tradition mit Harz aromatisierte Wein. In der Regel ist er reinsortig aus **Savatiano** gekeltert, die überhaupt an erster Stelle der Rebsorten in Griechenland steht. Grundsätzlich liegt der Fokus auf heimischen, autochthonen Sorten, von denen es rund 300 gibt. Wichtigste darunter sind für Weißweine neben **Savatiano**: **Roditis** und **Assyrtiko**. Bei den roten Sorten ist **Agiorgitiko** an erster Stelle zu nennen, vor **Liatiko**, **Xinomavro** und **Mavroudi**. Aber natürlich sind auch internationale Reben wie **Muscat**, **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** oder **Syrah** vertreten.

2025 MOUNT OLYMP MERLOT-MAVROUDI

Wein aus Griechenland, Kanakaris Winery

WEINBESCHREIBUNG

Der Mount Olymp ist, wie sein Name bereits anklingen lässt, ein wahrhaft göttlicher Wein. Er ist entstanden aus der Symbiose einer autochthonen und einer internationalen Rebsorte. Und was für ein Feuerwerk an Aromen ergibt diese Cuvée aus Merlot mit der uralten Traube Mavroudi. Mediterran ist der Stil, mit vollen, saftigen Aromen von roten Beeren und Blüten. Am Gaumen zeigt sich der Wein sehr gut strukturiert und samtweich, dabei angenehm leicht: perfekt balanciert!



Merlot, Mavroudi



2028



16-18° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Wir freuen uns sehr, Ihnen dieses Fundstück aus Griechenland präsentieren zu können. Eine köstliche Entdeckung!

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Genießen Sie den Mount Olymp zu kleinen Leckereien aus Griechenland: eingelegte Oliven, gefüllte Weinblätter, cremiger Feta, dazu frisches Brot.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die zwischen dem östlichen Soave und dem Gardasee gelegene Region **Valpolicella** gehört zu den berühmtesten Weinbaugebieten Italiens. Das liegt unter anderem daran, dass bereits im Mittelalter die Reisenden auf dem Handelsweg nach Venetien diese Region passieren mussten. In den letzten 25 Jahren hat sich das Bild sehr gewandelt. Immer mehr Weingüter setzen auf Spitzenqualität und zeigen, was der Wein aus dieser Region wirklich kann. Die Bedingungen in Venetien sind bestens, die hügelige Landschaft fängt die Sonne ein, die nahen Alpen schenken Kühle, und das ebenfalls nicht weit entfernte Meer mediterrane Wärme. Zudem sind die regionalen Rebsorten einzigartig und wachsen an keiner anderen Stelle Italiens.



Technischer Direktor des Weingutes
und Ökologe Daniele Ress

DAS WEINGUT

Familie Schenk ist seit 1893 und heute in vierter und fünfter Generation im Weinbau zu Hause. Seit den Zeiten von Gründer Charles Schenk ist man voller Leidenschaft und Hingabe aktiv, seit 1960 liegt der Mittelpunkt des Unternehmens in Italien, wo vier familieneigene Weingüter betrieben werden. Ziel ist es in jeder Region, die Nuancen und spezifischen Ausprägungen des Terroirs herauszustellen. Für exzellente Weine, die nach lokaler Tradition und höchsten Qualitätsansprüchen erzeugt werden. Dabei wird selbstverständlich große Rücksicht auf die Umwelt genommen. Das Ergebnis sind authentische Charakterweine, die Weingenießer weltweit begeistern.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS VALPOLICELLA

Das Herzstück des Valpolicella bildet der gleichnamige Wein. Dabei handelt es sich stets um einen Rotwein, der zumeist sehr weich, samtig-rund und geschmeidig ausfällt. Er wird überwiegend aus den lokalen roten Rebsorten **Corvina**, **Corvinone** oder auch **Rondinella** cuvetiert. Neben dem trockenen Rotwein erzeugen viele Weingüter auch eine besondere rote Spezialität, den raren und kostbaren Amarone. Dieser wird aus getrockneten Trauben hergestellt und weist daher ein enormes Volumen und viel Kraft auf. Ripasso nennt man eine Variante, bei der junge Valpolicella mit den Traubenschalen des Amarone vermischt werden.

2024 GALADINO VALPOLICELLA

Valpolicella DOC, Schenk

WEINBESCHREIBUNG

Wie alle Weine aus dem norditalienischen Valpolicella-Gebiet ist auch der Galadino eine fein ausbalancierte Cuvée aus den typischen regionalen Sorten. Er ist eher auf der leichten, fruchtigen Seite verortet, mit Aromen wie von saftigen Sauerkirschen und Heidelbeeren, untermalt von einer ganz sanften Pfeffernote. Der Eindruck am Gaumen ist wunderbar frisch und dabei in der Textur angenehm weich und rund. Ein absolut harmonischer Genuss!

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Unverkennbar im Stil der Weine aus Valpolicella erzeugt: Der Galadino hat mich mit seinem auf den Punkt gebrachten Charakter sofort überzeugt.« Katharina Hahn, Einkäuferin HAWESKO



Corvina, Rondinella



2029



12-15° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

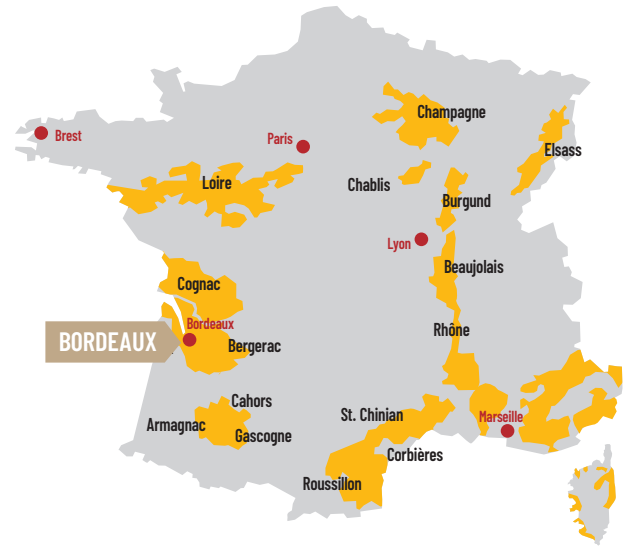
Was könnte besser zu Pasta passen, als dieser Valpolicella? Wir empfehlen ein klassisches Ragù alla Bolognese mit extralange geschmortem Rindfleisch und einem guten Schuss Rotwein in der Sauce.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Wenn es um Wein geht, dann steht **Bordeaux** zusammen mit dem Burgund an der Spitze aller Weinregionen dieser Welt. Keine andere Region verfügt über ein solches Renommee, das sich aus dem perfekten Zusammenspiel von Rebsorten, besonderen Böden, dem vom Atlantik beeinflussten Klima und der Winzerkunst entwickelt hat, die dort seit Jahrhunderten gepflegt wird. Grundsätzlich wird das Gebiet in drei Bereiche eingeteilt. Links der Gironde befinden sich Médoc und Graves. Rechts der Gironde liegt das Libournais mit St. Émilion und Pomerol, zwischen den Zuflüssen zur Gironde, der Dordogne und der Garonne, liegt das Entre-deux-Mers.



Önologe Guillaume Henimann,
Maison Ginestet

DAS WEINGUT

Zwischen Garonne und Dordogne, im Herzen des Entre-deux-Mers, liegt das **Château Pont-Charan**. Das Familienweingut wird von Jean-Luc und Christelle Counilh geführt. Gemeinsam mit ihrem Team bewirtschaften sie ihre Weinberge auf dem rauen, kieseligen Ton-Kalkstein-Terroir. Die Bodenverhältnisse stellen die Winzer immer wieder vor Herausforderungen: Die Erträge sind gering und die Trauben klein – dafür aber umso konzentrierter im Aroma. Die warmen, verlässlichen Sommer aber begünstigen die Produktion der beliebten Weine von Château Pont-Charan.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM BORDEAUX

Die Weine aus Bordeaux sind traditionellerweise Cuvées aus unterschiedlichen Rebsorten, vor allem **Cabernet Sauvignon**, **Merlot**, **Cabernet Franc** und **Petit Verdot**. Im Weißweinbereich dominieren **Sauvignon Blanc** und **Sémillon**. Jung zu trinkende Weine findet man als Bordeaux AOP. Darüber hinaus gibt es den Bordeaux Supérieur, ferner Ortsweine und Crus Classés. Weltberühmt sind die Dessertweine aus Sauternes, einer kleinen Gemeinde, die rund 40 Kilometer südöstlich von Bordeaux liegt. Die meisten Weine werden in 225-Liter-Holzfässern ausgebaut, den sogenannten Barriques. Abgesehen von den goldgelben Dessertweinen werden alle Weine trocken ausgebaut.

2024 CHÂTEAU PONT-CHARAN

Bordeaux AOP, Maison Ginestet

WEINBESCHREIBUNG

Der 2024er Château Pont-Charan zeigt sich im Glas mit einem schönen roten Farbton und violetterm Schimmer. Sein Duft ist eine verspielte Komposition aus roten Früchten, vor allem Kirsche ist ganz deutlich zu spüren. Am Gaumen dann zeigt sich, wie ausgewogen und tatsächlich zugänglich Bordeaux heute sein kann. Die Frucht überwiegt auch hier, sein Charakter ist weich und rund, dabei nicht schwer, sondern elegant und leicht.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Beim Wettbewerb Gilbert & Gaillard, einem der wichtigsten in Frankreich, wurde dem 2024er Château Pont-Charan eine Goldmedaille verliehen.



GILBERT & GAILLARD

**GOLDMEDAILLE
FÜR DEN JAHRGANG 2024**

**Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon**



2028



16-18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Alles, was vom Grill kommt, passt hervorragend zum fruchtigen Stil dieses Bordeaux. Probieren Sie neben Fleisch und Gemüse auch Halloumi, den beliebten Grillkäse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die als Denominación de Origen (D.O.) ausgezeichnete Weinregion **Campo de Borja** im nordspanischen Aragón, ist eine autonome Region im Westen der Provinz Zaragoza. Benannt wurde sie nach der gleichnamigen Adelsfamilie Borgia, zu welcher unter anderem Päpste des 14. und 15. Jahrhunderts gehörten. Sie besaßen viele Weingüter in dieser Region, was großen Einfluss auf die Entwicklung des dortigen Weinbaus nahm. Heutzutage liegen viele der teils über 100 Jahre alten Rebstöcke am Fuße der Sistema Ibérico-Berge, was ihnen zumindest nachts etwas mildere Temperaturen verschafft. Ansonsten ist das Klima in der Region heiß, trocken und geprägt von wenig Niederschlag. Ein besonderes Merkmal sind die eisenreichen und darum rötlich gefärbten Böden aus kalkhaltigem, steinigem Lehm.



Bodegas Borsao
Winemakerin Marta Chicote

DAS WEINGUT

Die **Bodegas Borsao**, gegründet 1958, ist einer der Garnacha-Pioniere in Campo de Borja. War die Rebsorte ursprünglich weltweit nicht besonders geachtet, wusste man hier ihre Qualitäten zu schätzen – und herauszustellen. Die engagierten Winzer der Genossenschaft brachten Anfang der 1980er Jahre ihre ersten eigenen Weine auf den Markt und haben seither die Qualität stetig weiter gesteigert. Inzwischen gilt Borsao als weltweite Referenz für Garnacha und es ist eines der am häufigsten ausgezeichneten Weingüter Spaniens. Groß gefeiert wurde der Bau der neuen Winery im Jahr 2019, wo jetzt das traditionelle Know-how der Önologen mit den modernsten Techniken zusammentrifft.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CAMPO DE BORJA

Die kargen Böden unter dem wechselnden Einfluss des sommerlich-mediterranen und winterlich-kontinentalen Klimas führen auf der einen Seite zwar zu einem geringeren Ertrag, bringen auf der anderen Seite aber auch einen entscheidenden Vorteil mit sich: Trauben aus der Region Campo de Borja zeugen von einer hochkonzentrierten Aromatik. Die daraus entstehenden körperreichen und charakterstarken Weine weisen eine klare Linie mit intensiven Fruchtaromen und einer guten Balance auf. Die Weine innerhalb der D.O. müssen mindestens 50% **Garnacha Tinta** enthalten. Aus diesem Grund gilt sie hier als Königin der roten Rebsorten, daneben werden heutzutage aber auch **Tempranillo**, **Cabernet Sauvignon**, **Syrah**, **Merlot**, **Mazuelo**, **Macabeo**, **Chardonnay** und **Muscat** angebaut.

2024 SENDA ROJA GARNACHA OLD VINES

Campo de Borja DO, Bodegas Borsao

WEINBESCHREIBUNG

Hundert Prozent Garnacha heißt mit dem Senda Roja auf jeden Fall: hundert Prozent Genuss! Die Trauben für diesen Wein stammen von sehr alten Reben, die von der Bodegas Borsao mit viel Liebe und Geduld über Jahrzehnte gepflegt wurden. Sie bürgen für die vollen, reifen Aromen, die der Wein verströmt. Der gesamte Eindruck ist rund und klar, die Betonung im Geschmack liegt auf der Frucht von dunklen Beeren. Ein so sanfter, weicher Garnacha ist wahrhaft außergewöhnlich!



Garnacha



2029



16-18° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »WINZERTIPP«

»Uns liegt immer die Authentizität der Frucht am Herzen. Mit dem Senda Roja ist es uns gelungen, den reinen Charakter der Rebsorte Garnacha ganz klar herauszustellen.«
Marta Chicote, Winemakerin der Bodegas Borsao

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Salat aus würzigen Sorten wie Rucola und Radicchio, dazu ein Orangen-Dressing, geröstete Pinienkerne und frisch gebackenes Brot: So einfach und gut geht Genuss mit Garnacha.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
