



HAWESKO *Select!*

Sehr geehrter HAWESKO Select-Abonnent,

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

- **Einfach & Bequem:** Alle 3 Monate erhalten Sie 6 x 2 Flaschen ausgewählter Rotweine - direkt ins Haus.
- **Exklusive Selektionen:** Jedes Weinpaket wird von unseren Experten individuell und mit viel Sorgfalt für Sie zusammengestellt. Unentdecktes, außergewöhnliche Rebsorten und vor allem: hochwertige und ausgezeichnete Weine aus aller Welt.
- **Weinwissen:** Zu jedem Wein stellen wir Ihnen interessante Informationen online bereit unter: hawesko.de/hawesko-select-blog
- **Danke für Ihr Vertrauen:** Als Dankeschön für den Abschluss Ihres Wein-Abonnements mit zunächst 4 Weinpaketen (Mindestlaufzeit von 1 Jahr) erhalten Sie außerdem einen Einkaufsgutschein über € 100,-. Gültig für das gesamte HAWESKO Sortiment. Dieser Gutschein ist nicht anrechenbar auf die HAWESKO Select-Pakete.
- **Attraktive Preisvorteile:** Sie erhalten Ihre folgenden Wein-Selektionen zum Vorteilspreis von je € 98,-. Dabei sparen Sie immer mindestens 20% gegenüber dem Einzelverkauf.
- **Flexibel:** Nach Erhalt des 4. Paketes können Sie Ihr Abonnement auf Wunsch pausieren oder beenden.

■ **12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt!**

Bei Bestellung von 12 Flaschen eines Weines aus Ihren HAWESKO Select-paketen bezahlen Sie nur 11 – eine Flasche des Weins Ihrer Wahl bekommen Sie von uns geschenkt!

Sichern Sie sich diesen Extra-Vorteil am schnellsten unter hawesko.de/12fuer11

12 für 11
Angebot

- Wir beraten Sie gern! Das HAWESKO Select-Team freut sich auf Ihren Anruf:
04122 5045 48



HAWESKO
Select!

www Online:
hawesko.de

APP per App:
hawesko.de/app

per Post:
mit Bestellschein

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

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
	314 205	Torrevento Primitivo di Manduria	€ 17,90	€ 23,87
	779 478	L'Ultimo Cavaliere Rosso	€ 14,90	€ 19,87
	954 757	Icone Malbec Réserve	€ 8,99	€ 11,99
	940 425	The Y Series Merlot	€ 11,90	€ 15,87
	356 837	Corte Mayor Rioja Reserva	€ 12,90	€ 17,20
	726 323	Oronegra Reserva	€ 5,99	€ 7,99



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

 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 gesetzlicher Mehrwertsteuer (im Firmenkundenbereich: (Netto-)Einzelpreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer), diese wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Alle Preise zuzüglich Versandkosten. Die Höhe der Versandkosten können Sie der Seite hawesko.de/service/lieferkonditionen entnehmen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig. Trotz sorgfältiger Bevorratung kann es vorkommen, dass ein Aktionsartikel schneller als vorgesehen ausverkauft ist. Wir geben deshalb keine Liefergarantie. Es gilt: Nur solange Vorrat reicht. Zahlarten: Sie entscheiden, wie Sie zahlen möchten. Wir beraten Sie gern dazu unter 04122 50 44 33. Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), Giropay und Lastschriftverfahren. Bei Bestellungen mittels Bestellschein bieten wir eine Zahlung per Rechnung oder Lastschriftverfahren an. Bei Zahlung auf Rechnung liegt diese der Lieferung bei. Bei Online-Bestellungen werden die Rechnungen per E-Mail versendet. Bitte beachten Sie, dass wir bei HAWESKO Select-Bestellungen (Abo) aufgrund der Zahlungsdienstrichtlinie PSD2 die Zahlungsart Kreditkarte nur für Ihre erste HAWESKO Select-Bestellung akzeptieren können. Die Folgelieferungen werden über die Zahlungsart Rechnung abgewickelt. Bei abweichender Lieferanschrift, je nach Höhe des Kaufbetrags, bei offenen Rechnungen und je nach Bonität behalten wir uns vor, einzelne Zahlungsarten abzulehnen. Die Rechnungen sind, wenn nicht anders angegeben, innerhalb von 20 Tagen nach Lieferung und Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar. Sofern Sie per Lastschriftverfahren bezahlen, lösen wir die Zahlung 7 Tage nach Rechnungsdatum aus. Verpackungseinheiten: Wenn nicht anders angegeben, enthalten alle Flaschen 0,75 Liter. Die meisten Wein-Kartons enthalten 12/1 Flaschen, Sekt- und Champagnerkartons enthalten meist 6/1 Flaschen. Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) finden Sie auf hawesko.de auf der jeweiligen Artikel- oder telefonisch unter: 04122 50 44 33. Zertifizierung BIO: Wir sind zertifiziert für Produkte aus öko-/biologischem Anbau (DE-ÖKO-006). Qualitätsgarantie: Trotz aller Sorgfalt kann es passieren, dass Ihnen wider Erwarten ein Wein nicht schmeckt. Kein Problem! Auf Wunsch holen wir die unangebrochenen Flaschen bei Ihnen ab - die Abholung erfolgt selbstverständlich auf unsere Kosten. Sie verpacken die unangebrochene Ware versandfertig mit geeignetem Verpackungsmaterial. Verwenden Sie hierzu am besten die von uns angelegte Kartonage. Am schnellsten geht es per Telefon. Rufen Sie uns an unter 04122 50 44 33 und teilen Sie uns Ihren Rückversandwunsch mit. Wir vereinbaren dann einen Abholtermin mit Ihnen. Selbstverständlich bleiben das Widerrufsrecht oder die Ihnen zustehenden Rechte wegen eines Mangels hiervon unberührt. **Datenschutz:** HAWESKO erhebt gem. Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO zum Zwecke der Vertragserfüllung, neben den Bestellangaben, Ihren Namen, Geburtsdatum und Ihre Kontaktdaten. Ihr Geburtsdatum wird benötigt, weil HAWESKO gem. § 9 Abs. 1 Jugendschutzgesetz alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 16. bzw. 18. Lebensjahr liefert. Zur Prüfung von Adresse und Bonität erhält HAWESKO auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO von Auskunfteien die zu Ihrer Person gespeicherten Adress- oder Bonitätsdaten einschließlich solcher, die auf Basis von mathematisch-statistischen Verfahren (Scoring) ermittelt werden, wobei auch Ihre Anschrift berücksichtigt wird. HAWESKO und eventuell beauftragte Dienstleister (z. B. Briefauslieferer/Speditionen) verwenden die beim Bestellvorgang erhobenen Daten für die Abwicklung der Bestellung (Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO). Name und Anschrift sowie die Angaben zu den bestellten Artikeln werden von 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, Tesdorf GmbH, The Wine Company HAWESKO GmbH, Jacques' Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die WinWinger GmbH können bestimmte Kundendaten auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO für schriftliche Werbezwecke indirekt untereinander nutzen. E-Mail-Adresse und Telefonnummer verwendet HAWESKO gem. Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO nur mit Ihrer ausdrücklichen Einwilligung für werbliche Zwecke. Erhalten wir Ihre E-Mail-Adresse im Rahmen einer Bestellung, verwenden wir diese gem. § 7 Abs. 3 UWG zur Bewerbung eigener ähnlicher Produkte. Ihre Einwilligung können Sie jederzeit widerrufen, ohne dass die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung berührt wird. Sie haben das Recht auf Auskunft gegenüber HAWESKO über die Sie betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung sowie das Recht auf Datenübertragbarkeit. Sie können einer Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung durch Nachricht an datschutz@hawesko.de oder an die nachfolgend genannte Postadresse widersprechen. Ferner haben Sie ein Beschwerderecht bei einer Aufsichtsbehörde. Ihre Daten werden von HAWESKO gespeichert, solange sie für den jeweiligen Zweck benötigt werden. Weitere Informationen unter hawesko.de/datschutz. Jugendschutzgesetz: Entsprechend dem Jugendschutzgesetz liefern wir alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr. Unsere Verpackung ist durch einen auffälligen farbigen Aufkleber gekennzeichnet mit dem Hinweis, dass keine Übergabe an Personen unter 18 Jahren erfolgt. Außerdem sind die Zusteller bei geringstem Zweifel verpflichtet, sich die Identität und die Volljährigkeit durch das Vorzeigen des Personalausweises bestätigen zu lassen und die Ware nur an volljährige Personen auszuhandigen. Streitbeilegung: Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir weder verpflichtet noch bereit. Widerrufsbelehrung/Widerrufsrecht: Sie haben das Recht, binnen 12 Wochen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 12 Wochen ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die erste Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns, Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: info@hawesko.de, mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Muster-Widerrufsformular unter hawesko.de/rechtliches/widerruf verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, 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; 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 Stemmman, 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, Gerd Stemmman, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: info@hawesko.de, Handelsregistereintrag: HRB 99024, Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

So erreichen Sie uns

 JEDERZEIT auf www.hawesko.de	 PRAKTISCH mit der Hawesko.de/app	 SCHRIFTLICH per E-Mail unter service@hawesko-select.de	 PERSÖNLICH unter Tel. 04122 50 45 48 (Mo.-Fr. 8-20 Uhr)	 FOLGEN Sie uns
--	--	---	---	---

DIE REGION

Die grandiose Weinbau- und Kulturlandschaft der **Toskana** bietet einen Anblick, dem alle verfallen, die ihn zu Gesicht bekommen. Berühmte Dichter haben ihre bewegenden Eindrücke in Meisterwerken der Literatur festgehalten und Komponisten haben, inspiriert von Weinbergen, Oliven- und Pinienhainen und alten barocken Palästen, brillante Kompositionen geschrieben. Unterschiedliche Höhenlagen sowie das moderate Klima, das je nach Lage der Weinberge einen differenzierten Einfluss ausübt, lässt eine Vielzahl hochwertiger wie interessanter Weinstile entstehen. Das antike Rom erkannte bereits damals das einzigartige Potenzial dieser Landschaft und wusste die Qualität der toskanischen Weine sehr zu schätzen. Kaum eine Weinbaulandschaft hat eine so große und reichhaltige Tradition zu bieten.



Die Frau hinter Castello Banfi:
Weingutsbesitzerin Cristina Mariani-May

DAS WEINGUT

Mit **Banfi** betritt einer der jüngsten, bereits jetzt bemerkenswertesten Erzeuger die Bühne der Toskana. Gegründet wurde es 1978 von den Italo-Amerikanern John und Harry Mariano aus New York, die sich in die Heimat ihrer Großväter verliebt hatten. Was sie in der Nähe von **Montalcino** aus dem Boden stampften, war die erste State-of-the-Art Winery der Toskana. Die überaus durchdachte Anlage des Betriebs wurde auf die Erzeugung besonders hochwertiger Weine ausgelegt. Zugleich spielten aber Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein eine große Rolle. Für dieses Engagement wurde Banfi als erstes Weingut der Welt ausgezeichnet. Nach wie vor handelt es sich um einen reinen Familienbetrieb, ergänzt durch den exzellenten Önologen Rudy Buratty und den Weinbergs-Manager Maurizio Marmugi.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER TOSKANA

Die Toskana teilt sich je nach Höhenlage der Weinberge in unterschiedliche Sub-Regionen. Berühmt sind die Rotweingebiete des **Chianti**, des **Vino Nobile di Montepulciano** und des Brunello. Ihre Weine haben eines gemeinsam: Sie werden alle zum größten Teil oder gar vollständig aus Sangiovese, dem »Blut des Jupiters«, wie die Römer diese Rebsorte nannten, erzeugt. Heute sind aber auch die Weißweine der Toskana schwer im Kommen. Sie sind leicht, delikate und eignen sich neben der reinen Erfrischung auch als prächtiger Begleiter der köstlichen italienischen Antipasti. Eine in unseren Breiten weitgehend unbekannt Spezialität ist der edelsüße Vin Santo. Stammt dieser »Heilige Wein« aus den Händen eines qualifizierten Erzeugers, gilt er als betörende und verführerische Köstlichkeit.

2019 L'ULTIMO CAVALIERE ROSSO

Rosso di Toscana IGT, Castello Banfi

WEINBESCHREIBUNG

»Der letzte Ritter der Toskana« aus dem Hause Banfi ist ein klassischer italienischer Rotwein, der keine Wünsche offenlässt. Unter großem Aufwand, strenger Selektion und gezieltem Holzeinsatz bei der Reifung wird er in der modernen Kellerei erzeugt. Die Mühe zahlt sich jedoch aus, denn das Ergebnis spricht für sich. Dem intensiven, saftigen Duft von reifen Kirschen folgen elegante und fein würzige Aromen von dunklen Beeren, sowie einer raffinierten Mandelnote. Die sanften und dennoch komplexen Tannine sind geschickt eingebunden und runden das aufregende und lange Finale in Kombination mit der dezent-würzigen Eichenholznote besonders gut ab.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen Klassiker der Toskana bekommen Sie ausschließlich bei HAWESKO!



**Cabernet Sauvignon, Merlot,
Sangiovese**

 2026

 16-18° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

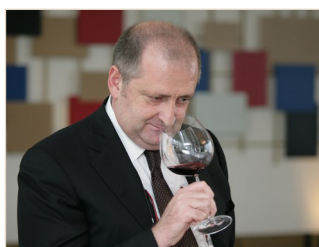
Ob zu edlem Filet Wellington, einem Ragout vom Hirsch oder, wie in der Toskana weit verbreitet, vom Wildschwein - dieser Rotwein gibt zu rotem Fleisch und Wild einen hervorragenden Begleiter ab.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Mit einer über 3000 Jahre alten Weinbau-Geschichte, gehört **Apulien** zu den ältesten Weinregionen Italiens. Trotz der Herausforderung der Landflucht, welche Ende des 19. Jahrhunderts begann, gelang es der Region, ihre Tradition und Kultur der Winzerei zu bewahren und weiterzuentwickeln. Dadurch konnten die uralten Weinberge, welche sich im trockenen, warmen und vom Meer beeinflussten Klima ebenso wohl wie auf den Kalkstein- und Terra-Rossa Böden der Region fühlen, erhalten bleiben. Besonders bekannt ist Apulien für die Rebsorte Primitivo, welche sich immer größerer Beliebtheit erfreut. Und wenn es einen Ort gibt, an dem das Herz des Primitivo schlägt, dann ist dieser mitten in der apulischen Stadt Manduria. Zusammen mit 17 weiteren Gemeinden bildet sie das DOC-Gebiet Primitivo di Manduria und trägt als einzige Region ihre Star-Rebsorte bereits im Namen.



Francesco Liantonio

DAS WEINGUT

Das mittlerweile berühmte Weingut Torrevento liegt in einer Ecke von Murgia, inmitten eines Naturschutzgebietes, nur einen Steinwurf vom berühmten Castel del Monte entfernt, welches der Stauferkaiser Friedrich II. im 13. Jahrhundert errichten ließ. Torrevento wurde zwar erst 1948 gegründet, hat seinen Sitz jedoch in einem Benediktinerkloster aus dem 18. Jahrhundert. Der Name geht zurück auf den Flecken Erde auf dem das Kloster ruht: Torre del Vento bedeutet »Turm des Windes«. Unter dem Einsatz der modernsten Technologien und Verfahren, legt seinen Schwerpunkt allerdings auf die alteingesessenen, autochthonen Rebsorten der Region, wie etwa den Primitivo. Torrevento hat mit seinen exzellenten Weinen ganz maßgeblich zur großen Renaissance dieser Sorten beigetragen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS APULIEN

Apulien und erst recht der **Golf von Salento** haben in den letzten Jahren einen kometenhaften Aufstieg mit ihren Weinen aus einheimischen Rebsorten erlebt. Wie selbstverständlich gehen Weinliebhabern heute Namen wie Negroamaro oder Primitivo über die Lippen, Bezeichnungen für Rebsorten, die vor wenigen Jahren bestenfalls einigen Insidern bekannt waren. Besonders der Primitivo fasziniert die Winfreunde, spätestens seit Forscher festgestellt haben, dass eine unmittelbare Verwandtschaft zum berühmten, in Kalifornien hochgeschätzten Zinfandel existiert. Weitere heimische oder heimisch gewordene Rebsorten sind Nero di Troia, Bombino oder Malvasia Nera. Aber nicht nur die Rotweine der malerischen Region sind eine Empfehlung wert, auch beachtliche Roséweine entstehen hier.

2017 TORREVENTO PRIMITIVO DI MANDURIA

Primitivo di Manduria DOC, CantineTorrevento

WEINBESCHREIBUNG

Zart-violette Reflexe funkeln in dem intensiven Rubinrot des Primitivo di Manduria. Der warme und sehr üppige Duft ist mit dunklen Aromen von reifen Pflaumen, Brombeeren, Blaubeeren und Cassis ausgestattet. Dazwischen ruht eine feine und dezente mineralische Würze. Der opulente Geschmack zeugt ebenfalls vom warmen und saftigen Charakter. Auskleidende und vielseitige Aromen von dunklen Beeren werden dabei unterstrichen von samtigen, runden und sanft eingebundenen Tanninen. Im kraftvollen Finale mit viel Saft spürt man das Spiel zwischen Frucht und Würze, das in einem langen Abgang von raffinierter Komplexität mündet. Ein stilvoller und klassischer Primitivo, der dem populären Ruf dieser Sorte mehr als gerecht wird.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der Primitivo di Manduria aus dem Hause Torrevento wurde mit einer Goldmedaille bei der Berliner Wein Trophy im Sommer 2020 ausgezeichnet und rühmt sich ebenfalls mit der Goldmedaille von Mundus Vini 2020.



BERLINER WEIN TROPHY
SOMMER 2020

GOLDMEDAILLE

MUNDUS VINI 2020

GOLDMEDAILLE

Primitivo

 2027

 18° C

 halbtrocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ideal zu Grillgerichten und einem Barbecue, harmoniert aber auch perfekt mit Wildgerichten wie Rehrücken oder Wildragout.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Languedoc-Roussillon ist der größte zusammenhängende Weinbaubereich Frankreichs. Trotz seiner südlichen Lage ist das trockene, mediterrane Klima hier deutlich milder als in den anderen Weinbaugebieten des Landes. Die sonnenverwöhnten Rebflächen befinden sich meist in Küstennähe. Dort bietet die abwechslungsreiche Topografie den unterschiedlichsten Rebsorten eine nahezu perfekte wie auch zugleich romantische Heimat. Im frühen Mittelalter erlebte hier eine ganz eigene Kultur mit einer ureigenen Sprache ihre Blütezeit, deren Spuren bis heute allgegenwärtig sind (Languedoc = die Sprache Okzitanien). Heute genießt das Languedoc wieder großes Interesse, nicht nur wegen seiner historischen Vergangenheit, vielmehr wegen des überragenden guten Weines. Besonders seine schweren Rotweine erfreuen sich dabei großer Beliebtheit, aber auch Freunde der leichten, eleganten und mineralischen Weine kommen hier voll und ganz auf ihre Kosten.



Winemaker Gabriel Ruetsch

DAS WEINGUT

Les Vignobles Foncalieu ist ein Zusammenschluss von 650 Winzern und Winzerinnen im Herzen des Languedoc. Die Anbauggebiete erstrecken sich vom Corbières-Massiv bis zu den Ufern des Mittelmeers, von den Mistral-Hügeln bis zu den sonnenverwöhnten Ebenen zwischen Carcassonne und Béziers. Im Herzen dieser Landschaften, zwischen Meer und Bergen gelegen, pflegen die Winzer täglich über 4.000 Hektar Rebfläche, um Foncalieu die hochwertigen Trauben anzubieten, aus denen außergewöhnliche Weine hergestellt werden. Dieses riesige Gebiet, das durch ein Mosaik von Terroirs und Bezeichnungen gekennzeichnet ist, hat der 1967 gegründeten Genossenschaft die Entwicklung einer breiten Palette von Weinen ermöglicht.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS PAYS D'OC

Klassische Rebsorten wie **Syrah**, **Grenache** oder **Mourvèdre** sind hier ebenso zu Hause wie die international berühmten Sorten **Cabernet Sauvignon** und **Merlot**. Auch Weißweine wie **Chardonnay**, **Sauvignon Blanc** oder neuerdings auch wieder **Vioignier** werden kultiviert. Faszinierend ist die gegenwärtige Wiederentdeckung alter einheimischer Sorten, wie etwa **Terret**. Die Weine der klassischen, einheimischen Sorten werden unter dem Signum der Ursprungsbezeichnung, der AOC Languedoc, vermarktet. Weiß- wie Rotweine der internationalen Rebsorten, sowie der wiederentdeckten, alteingesessenen Sorten kommen in Würdigung der Kulturgeschichte des Languedoc unter der Bezeichnung Pays d'Oc (für Okzitanien) auf den Markt.

2021 ICONE MALBEC RÉSERVE

Pays d'Oc IGP, Les Vignobles Foncalieud

WEINBESCHREIBUNG

Mit dem Icone Malbec Réserve ist ein hervorragender und traditioneller Malbec mit einer außergewöhnlichen Frische gelungen – eben eine wahre Ikone! Die dunkelviolette, fast schwarze Farbe mit bläulichen Reflexen ist typisch für diese Rebsorte. Ebenso das Aromenspiel aus dunklen Früchten wie Brombeeren, Schwarzen Johannisbeeren und reifen Kirschen. Der vollmundige Geschmack wird durch zarte Gewürznoten von Vanille, dunkler Schokolade und Tabak ergänzt, sowie von einem robusten Eichenholz-Aroma abgerundet. Die komplexe und tanninreiche Struktur wird von Frische und saftiger Frucht begleitet.



Malbec



2020



18° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Nicht nur die Region Languedoc-Roussillon ist es wert wiederentdeckt zu werden, auch die Rebsorte Malbec ist für ein Comeback gut!

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

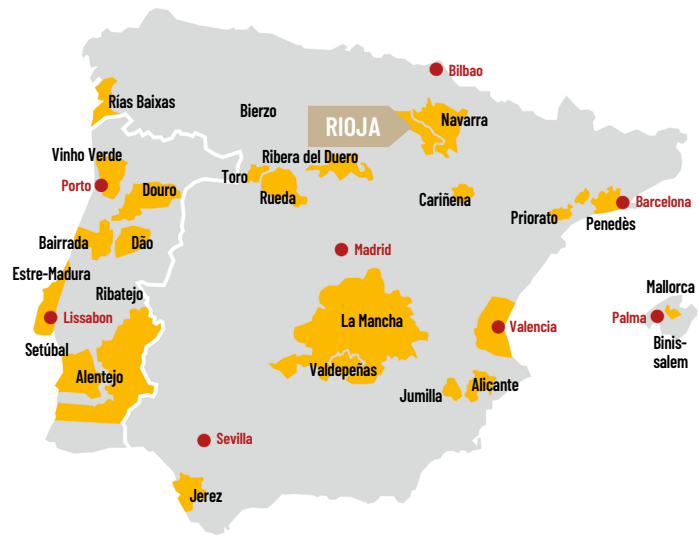
Perfekt mit einem gegrillten Steak oder Gerichten mit würzigem Käse wie Gorgonzola oder Manchego.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Aufgrund ihres Rufes als Pendant zum französischen Bordeaux, gilt die DOPa **Rioja** heutzutage als wichtigste Weinbauregion Spaniens. Im Gegensatz zu dem weit verbreiteten mediterranen Klima, kommt es durch den Einfluss der Biskaya in der küstennahen Region, eher zu gemäßigtem, bis kontinental geprägtem Klima. Diese Bedingungen in Kombination mit den kargen und steinigen Böden, bieten exzellente Voraussetzungen, für die Entstehung besonders individueller Weintypen. Grundsätzlich ist die Region dabei in drei Gebiete unterteilt – Rioja Alta, Rioja Alavesa und Rioja Oriental – welche sich in ihrer Landschaft und den Beschaffenheiten unterscheiden. In jedem Gebiet werden auch unterschiedliche Weinsorten angebaut und erzeugt. Typisch für die Rioja ist die Einteilung in junge Weine, die als Joven bezeichnet werden, sowie unterschiedlich lange Lagerungen, die in Crianza, Reserva und Gran Reserva unterschieden werden.



Winemaker Pablo Tascón

DAS WEINGUT

Seit seiner Gründung in den 1980er-Jahren machte sich das Weingut **Barón de Ley** einen wohlverdienten Namen in der Geschichte der Rioja und gewann stetig an Beliebtheit. Inspiriert wurden die Gründer von dem etablierten Châteaux Médoc in Frankreich. Der Stammsitz der Bodega liegt inmitten alter Weinberge nahe einem ehemaligen Kloster aus dem Jahr 1548. An diesem historischen Ort wachsen die altehrwürdigen Rebstöcke, welche bereits in den 1990er-Jahren Garant für das extrem hohe Ansehen gaben, das die Weine von Barón de Ley sehr rasch genossen. In dem stolzen Reifekeller lagern heutzutage über 30.000 Eichenholzfässer, zahlreiche Tanks aus Stahl sowie Beton und bis zu 6 Millionen Weinflaschen, die nur darauf warten, genussvolle Momente zu bringen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER RIOJA

Das kühle Klima der Rioja lässt nur bestimmten Rebsorten freien Raum zu großer Entfaltung, unter denen **Tempranillo** (= die früh Reifende) die wichtigste ist. Daneben werden auch **Garnacha**, **Graciano** und **Mazuelo** kultiviert, die ebenfalls für die Erzeugung von Rioja zugelassen sind. Rioja verlässt erst nach einer gewissen Reifung im Fass und auf der Flasche den Keller. Die kürzeste Reifezeit durchläuft hierbei mit zwei Jahren die Crianza, eine Reserva schlummert immerhin mindestens 3 Jahre in den Bodegas, eine Gran Reserva hingegen 5 Jahre und mehr. So haben sich ganz spezifische Rioja-Stile herausgebildet. Wer zudem Lust auf ein abseits des Mainstreams liegendes Genusserlebnis in Sachen Weißwein aus ist, sollte unbedingt einmal einen der eher seltenen weißen Rioja probieren.

2017 CORTE MAYOR RIOJA RESERVA

Rioja DOCa, Barón de Ley

WEINBESCHREIBUNG

Der Corte Mayor verführt mit seiner satten rubinroten Farbe, in der tiefe Nuancen von Granat funkeln. Sein komplexes und einladendes Aroma besticht mit Noten von roten Früchten, wie Kirschen, Brombeeren und Himbeeren, sowie Anklängen von Vanille und Gewürzen. Am Gaumen ist er vollmundig, weich und ausgewogen. In den saftigen Geschmack reifer Früchte, ist eine robuste Eichenholznote geschickt integriert, ohne dabei das Spektrum der anderen Aromen zu überlagern. Der Wein hat ein langes, sanftes Finale mit würzigen, subtilen Tanninen.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Sowohl bei der Berliner Wein Trophy, als auch von Mundus Vini, erhielt der 2017 Corte Mayor Rioja Reserva die Goldmedaille.



BERLINER WEIN TROPHY 2022

GOLDMEDAILLE

MUNDUS VINI 2022

GOLDMEDAILLE

**Tempranillo, Maturana,
Graciano**

 2032

 18° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Passt hervorragend zu Spaghetti Bolognese, aber auch gut zu gegrilltem Fleisch und Gemüse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Das Weinbaugebiet **Carinena DO** liegt in der Provinz Aragonien im Nordosten Spaniens und gehört zu den ältesten geschützten Anbaugebieten Europas. Das Klima in dieser Region ist durch heiße und trockene Sommer gekennzeichnet, in denen die Temperaturen oft über 35 °C erreichen. Das kontinentale Klima wird unter anderem durch das Mittelmeer beeinflusst, weshalb die Temperaturen etwas gemäßigt werden und eine gewisse Feuchtigkeit in das Gebiet gelangt. Der kalte Nordwind verringert hingegen die Luftfeuchtigkeit und sorgt für größere Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, was zur charakteristischen Intensität der Weine beiträgt. Mit einer Mischung aus kargen felsigen Böden, Kalkstein und Sandstein, die mit fruchtbaren alluvialen Sedimenten durchzogen sind, bietet die vielfältige Geologie einer Vielzahl an Rebsorten hervorragende Bedingungen.



Winemaker Marcelo Morales

DAS WEINGUT

Hammeken Cellars ist eine Weinkellerei im Herzen Spaniens, die von Nicholas Hammeken im Jahr 1996 gegründet wurde. Dieser kann auf eine lange Erfahrung in der Weinbranche zurückblicken, denn er arbeitete als Sommelier und Weineinkäufer, bevor er sein eigenes Weingut gründete. Seine Leidenschaft für Wein und sein Engagement für die Herstellung hochwertiger Produkte sind in jeder Flasche zu spüren. Das Weingut setzt sowohl auf traditionelle Methoden, einschließlich der Handlese natürlicher Gärungsprozesse, als auch den Einsatz moderner Technologie. Diese Liebe zum Detail und das Engagement für Qualität führen zu Weinen, die voller Geschmack und Charakter sind. Neben der Produktion erstklassiger Weine, setzt sich Hammeken Cellars auch für Nachhaltigkeit ein und hat zahlreiche Maßnahmen ergriffen, um seinen ökologischen Fußabdruck zu minimieren.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CARINENA

Die Tradition des Weinbaus in der DO Carinena reicht bis in die römische Antike zurück. Man ist spezialisiert auf hochwertige und körperreiche Rotweine aus Rebsorten wie **Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Moristel, Cariñena, Syrah** und **Merlot**. In der Region werden aber auch eine Reihe von Weißweinen aus Rebsorten wie **Chardonnay, Garnacha Blanca, Macabeo, Moscatel** und **Parellada** produziert. Das Ergebnis sind dann in der Regel leichte, zugängliche und fruchtige Weißweine.

2017 ORONEGRA RESERVA

Cariñena DO, Hammeken Cellars

WEINBESCHREIBUNG

Der Oronegra Reserva hat eine tiefe, rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen an den Rändern. In der Nase zeigt er ein komplexes Aroma von dunklen Früchten wie schwarzen Kirschen und Pflaumen sowie einen Hauch von Eiche, Vanille und Gewürzen, die von der 12-monatigen Reifung in französischen und amerikanischen Eichenfässern stammen. Am Gaumen ist der Wein vollmundig und opulent. Aromen von reifen, dunklen Früchten, Gewürzen und einem Hauch von Eiche ergeben ein reichhaltiges, gut ausbalanciertes Geschmacksprofil. Dank der jahrelangen Reifung in der Flasche hat der Wein einen runden, raffinierten Geschmack und eine nuancierte Komplexität entwickelt.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die Münzen auf dem Etikett kommen nicht von ungefähr! Der Jahrgang 2017 erhielt von Mundus Vini 2022 die Goldmedaille.



MUNDUS VINI 2022

GOLDMEDAILLE

**Cabernet Sauvignon,
Tempranillo, Cariñena,
Garnacha**



2025



18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

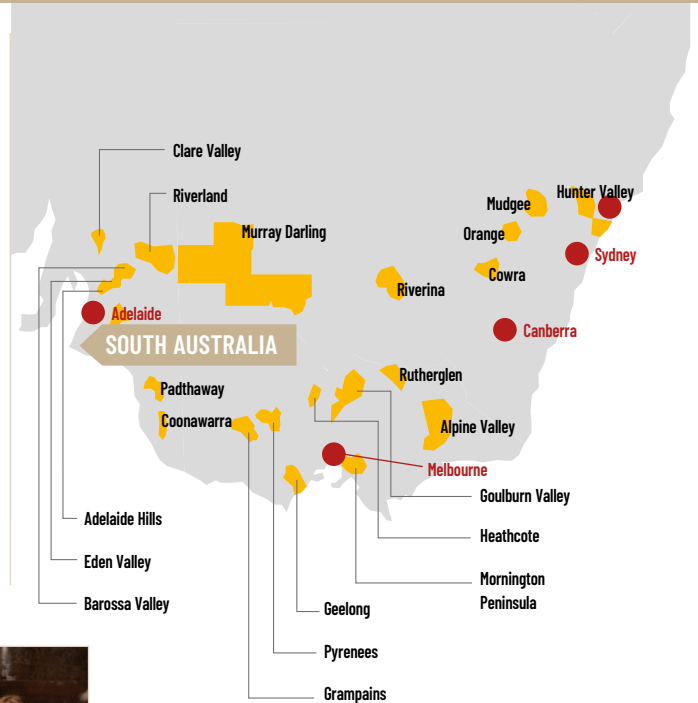
Perfekt für die Grill-Saison, aber auch zu reichhaltigen, herzhaften Gerichten wie Eintöpfen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Eine der fulminantesten Entwicklungen in der Weinwelt der letzten 30 bis 40 Jahre hat **Australien** durchlaufen. Dabei ist der Weinbau in »Down Under« viel, viel älter. Bereits Ende des 19. Jahrhunderts brachten Siedler aus den verschiedensten Teilen Europas Reben mit nach Australien und bepflanzten die ersten Weinberge. Bis weit in das 20. Jahrhundert hinein bestimmte allerdings der englische Geschmack die Weinproduktion. Erzeugt wurden Weine in erster Linie im süßen Stil oder aber nach der Art von Sherry und Portwein. Der kometenhafte Aufstieg begann mit der Produktion trockener Weine Anfang der 60er-Jahre aus internationalen Rebsorten wie Chardonnay, Shiraz (Syrah) und Cabernet Sauvignon. Australiens Weinmacher zählen heute zu den am besten ausgebildeten und innovativsten Fachleuten der Weinwelt.



Robert Hill Smith und
Tochter Jessica Hill Smith

DAS WEINGUT

Yalumba gilt als das älteste Familienweingut in Australien. »Embrace the Magnificent Unknown«: Nach diesem Motto keltert das Weingut Yalumba seit fast zwei Jahrhunderten Spitzenweine. Das älteste Familienweingut Australiens pflegt behutsam die Weinbautradition und ist vom Innovationsgeist getrieben. Die Weinberge in Barossa und Eden Valley sowie in Coonawarra bieten das perfekte Terroir für Rebsorten wie Cabernet Sauvignon und Shiraz, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Neben dem ikonischen Caley Cabernet Sauvignon ist das Weingut Yalumba durch Top-Weinserien wie Signature, Y Series oder Oxford Landing, Weine aus dem biologischen Anbau und außerdem durch hervorragende Tawny-Portweine weltweit bekannt.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS SOUTH AUSTRALIA

Der Bundesstaat South Australia ist die wichtigste Weinregion des Kontinents. Zu ihr gehören so klangvolle Namen wie das Barossa Valley, das Hunter Valley oder die Adelaide Hills. Seit die Europäer den Weinanbau Ende des 19. Jahrhunderts nach Australien gebracht haben, blüht der Anbau zahlreicher Rebsorten wie **Shiraz**, **Chardonnay**, **Merlot** und **Pinot Noir** auf. Das Klima im Süden Australiens ist im Sommer überwiegend warm und trocken. Die Winter bringen dafür hohe Niederschläge. Dennoch gibt es in den neunzehn Anbauzonen unterschiedlichste Bedingungen, die jeweils den Anbau ganz spezieller Rebsorten begünstigen.

2019 THE Y SERIES MERLOT

South Australia, Yalumba Vignerons

WEINBESCHREIBUNG

Der Y Series Merlot aus Südaustralien hat eine tiefe, satte rote Farbe mit einem leuchtenden, fast violetten Farbton. In der Nase verströmt er reife, saftige Fruchtaromen wie Kirschen, Pflaumen und Beeren. Hinzu kommen subtile Anklänge von Minze und Veilchen, die dem Wein eine erfrischende und blumige Note verleihen. Im Geschmack ist der Merlot weich und leicht zugänglich, mit einem fruchtigen, unkomplizierten Charakter. Die Fruchtaromen sind reif und kräftig. Noten von Feige, Erdbeeren und Maulbeeren verführen am Gaumen und münden in einem außergewöhnlich intensiven Finale.



Merlot



2030



16-18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Eignet sich hervorragend als Begleitung zu pikanten und herzhaften Gerichten wie Rindergulasch oder Lammkeule an gegrilltem Gemüse.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

»Australien ist eine Entdeckung wert, erst recht aber die Weine des ältesten Familienweinguts des fünften Kontinents!« Michaela Daffner, Einkäuferin HAWESKO



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
