



HAWESKO
Select!



Online:
hawesko.de/12fuer11



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

HA287

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
	899751	La Gorbelière Cuvée Prestige	€ 13,90	€ 18,53
	489110	Evoluzione Chianti Riserva Platinum Edition	€ 13,90	€ 18,53
	752549	Sessantina Primitivo	€ 8,95	€ 11,93
	753732	Los Vascos CS	€ 9,90	€ 13,20
	801021	Faustino Rivero Ulecia Rioja Reserva	€ 16,90	€ 22,53
	937165	Château Haut Bernicot	€ 9,90	€ 13,20



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

E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor • Hawesko GmbH

22791 Hamburg • Tel 04122 50 45 48 • Fax 04122 50 44 77 • Hausanschrift: Friesenweg 4 • 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 Wuschtag-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 www.hawesko.de. Die angegebenen Versandkosten und Kosten der Lieferservices gelten nur für Sendungen innerhalb Deutschlands. **AUSLANDSVERSENDUNGEN:** 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 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

Lieferung: Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, die Ware vorrätig ist und an 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 <https://www.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 <https://www.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. Verpackungseinheiten: Wenn nicht anders angegeben, enthalten alle Flaschen 0,75 Liter. Die meisten Weinkartons enthalten 12/1 Flaschen, Sekt- und Champagnerkartons enthalten meist 6/1 Flaschen.: Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) finden Sie auf www.hawesko.de auf der jeweiligen Artikelseite oder telefonisch unter: 04122 50 44 33 Zertifizierung BIO: Wir sind zertifiziert für Produkte aus ökologischem 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. 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, Carl Tesdorpf GmbH, The Wine Company Hawesko GmbH, Jacques Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die WirWinzer 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 auf 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 datenschutz@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 www.hawesko.de/datenschutz 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 auszuhändigen. 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 letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Friesenweg 4, 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 www.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 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. Besonderheiten zum 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). Gewährleistung: Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Verantwortlich Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stammann, Friesenweg 4, 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](http://www.hawesko.de)



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

Bordeaux ist das berühmteste Anbaugebiet der Welt und für viele der Inbegriff von Weinkultur. Die Region folgt dem Mündungsgebiet der Flüsse Garonne und Dordogne, die sich im weiten, lang gestreckten Becken der Gironde treffen. Das milde, vom Golfstrom geprägte Klima, dessen Einfluss je nach Nähe der Weinberge zum Meer stärker ist, sowie die unterschiedlichen Bodenstrukturen von Kies über Kalk bis hin zu Lehm sorgen für einzigartige Voraussetzungen. In der Region stehen mit Merlot und Cabernet Sauvignon die hochwertigsten Rebsorten der Welt, aus denen zum Teil sehr langlebige und berühmte Weine entstehen.



Sebastien Dumé, Besitzer und Winemaker des Châteaus.

DAS WEINGUT

Yvon Mau gehört zu den ältesten Handelshäusern in Bordeaux mit einer Geschichte von fast 120 Jahren und ist in Bordeaux eine bekannte Größe. Im besonderen Maß fiel der Name zu Beginn des 20. Jahrhunderts auf, als Yvon Mau auf einem Fahrrad die heutige Region Entre-deux-Mers durchfuhr und dabei zahlreiche Entdeckungen machte. Diese Tour gilt als Pionierleistung, da dadurch viele Châteaux zu Ruhm und Ehren kamen. Mittlerweile gehören einige ausgewählte Châteaux zu Yvon Mau – darunter auch das Château Haut Bernicot. Das Unternehmen wird in der vierten Generation geführt und gehört zu den zehn größten Handelshäusern im Bordeaux. Dabei verfolgt es einen streng naturnahen Ansatz und legt Wert auf nachhaltiges Handeln – sowohl im Weinberg als auch in allen anderen Prozessen.

ALLGEMEINES ZU DEN WEINEN AUS BORDEAUX

In erster Linie ist Bordeaux für seine Rotweine weltberühmt, die im Regelfall aus einer Cuvée aus den Sorten **Cabernet Sauvignon**, **Cabernet Franc** und **Merlot** bestehen. Gelegentlich enthalten sie einen Anteil **Malbec** oder **Petit Verdot**. Die Zusammensetzung richtet sich nach der jeweiligen Jahrgangscharakteristik, sodass kein Jahrgang dem anderen gleicht. Am linken und am rechten Gironde-Ufer, auch »rive gauche« und »rive droite« genannt, finden sich aufgrund der Bodengegebenheiten unterschiedliche Rebsorten: Auf den Kiesböden des linken Ufers findet Cabernet bessere Voraussetzungen, auf den schwereren Kalk-Lehmböden der »rive droite« wird mehrheitlich Merlot angebaut.

2020 CHÂTEAU HAUT BERNICOT

Bordeaux AOP, Yvon Mau

WEINBESCHREIBUNG

In diesem Wein des Château Haut Bernicot dominiert die am meisten verbreitete Rebsorte des Bordeaux: Merlot. Und das merkt man sofort. Im Glas zeigt sich ein tiefes und leuchtendes Rot, in der Nase präsentieren sich volle und süßliche Fruchtaromen von Pflaumen, dunkle Beeren und Feigen gepaart mit einer leichten Ledernote. Am Gaumen ist dieser Bordeaux weich und rund mit sanften Tanninen. Der kleine Anteil Cabernet Sauvignon gibt der Cuvée eine feste Struktur und eine lebendige Würze.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der Château Haut Bernicot wurde auf dem Concours de Lyon 2021 mit Gold ausgezeichnet.



CONCOURS DE LYON 2021

GOLDMEDAILLE

Merlot, Cabernet Sauvignon

 2026

 16°C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

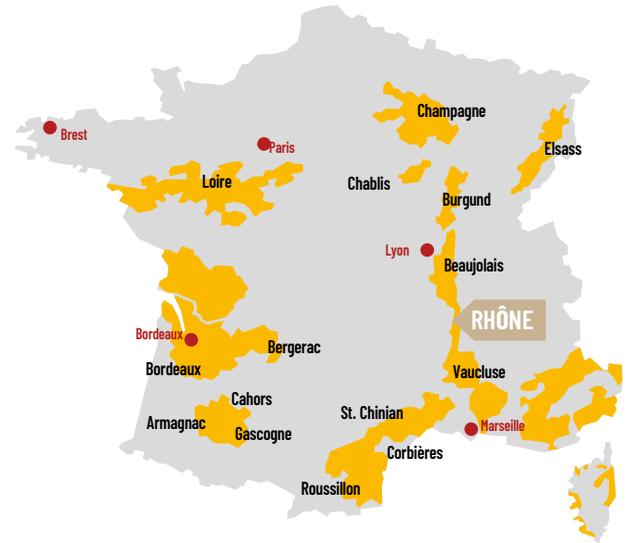
Probieren Sie gebratene Ente – entweder klassisch oder auch asiatisch inspiriert – zu diesem Wein. Wenn es fleischlos sein soll, ist Pad Thai mit cremiger Erdnuss-Sauce ein Erlebnis!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Das **Rhôneetal** gehört zu den ältesten Weinbaugebieten der Welt. Schon seit der griechischen Kolonisation der Küste wird an den Hängen (frz. »côtes«) der Rhône von Avignon bis fast nach Lyon Wein angebaut. Das Anbauggebiet kann dabei in die Nord- und die Süd-Rhône unterteilt werden. Nicht nur unterscheiden sich Boden und Höhenlagen hier deutlich, auch das Klima ist vollkommen verschieden. Während im Norden kontinentales Klima mit heißen Sommern und kalten Wintern herrscht, so sind die Gemeinden rund um Avignon eher von mediterranem Klima mit milden Wintern und höherer Feuchtigkeit geprägt. Dafür weht hier der starke Mistral-Wind, der die Reben schnell wieder trocknet und somit viele Krankheiten verhindert, bevor sie entstehen können. Viele Weingüter stellen daher mehr und mehr auf Bio um, da sie auch ohne chemische Pflanzenschutzmittel sehr gesundes Traubengut ernten können.



Famille Carichon, Eigentümer von Domaine Brunely

DAS WEINGUT

Auf der **Domaine Brunely** haben sie eindeutig etwas gegen Traktoren! Denn das Weingut setzt alles daran, so wenig umweltverschmutzende Maschinen und Maßnahmen einzusetzen, wie es nur geht. Dafür bemühen sie sich um eine ausgeglichene Flora und Fauna in ihren Weinbergen, um das natürliche Gleichgewicht zu bewahren und Böden und Reben zu stärken. Viele ihrer Weinstöcke sind zwischen 30 und 60 Jahren alt. Das Weingut selbst liegt in Sarrians, einer kleinen Gemeinde im Département Vaucluse, die Weinberge sind jedoch über die Gebiete der südlichen Côtes du Rhône verteilt. Je nach Appellation, und Terroir produzieren sie sowohl Weiß, Rot und Roséweine – häufig aus den traditionellen Rebsorten des Rhôneetals.

ALLGEMEINES ZU DEN WEINEN AUS DER RHÔNE

Von Norden nach Süden wird die Dauer der Sonnenstunden pro Jahr immer stärker. Unter diesen Bedingungen findet die Weinlese im Süden für gewöhnlich eher statt als im Norden des Rhôneetals und die Weine sind dort vollmundiger und kräftiger. Das spiegelt sich auch in den Rebsorten wider. An der nördlichen Rhône werden die Rotweine aus **Syrah** gekeltert, mancherorts ist eine kleine Zugabe von der weißen Sorte **Viognier** üblich, um die Gerbstoffe zu mildern. In den südlichen Appellationen wird Syrah häufig mit **Grenache** und **Mourvèdre** vereint (die sogenannte »GSM«-Cuvée). Insgesamt sind an den Côtes du Rhône 23 Rebsorten zugelassen, doch je nach Gemeinde kann es hier regionale Unterschiede geben.

2020 LA GORBELIÈRE CUVÉE PRESTIGE

Cairanne AOP, Domaine Brunely

WEINBESCHREIBUNG

Wenn man von den »malerischen« Dörfern der Rhône spricht, wird das den Orten eigentlich gar nicht gerecht. Die kleinen Gemeinden sind wirklich unglaublich schön: die alten hellen Steinhäuser atmen Jahrhunderte an Geschichte und drumherum liegen Weinberge so weit das Auge reicht. Auch Cairanne ist so ein idyllischer 1000-Seelen-Ort, in dem seit Ewigkeiten Wein gemacht wird. Doch erst seit ein paar Jahren darf sich die Herkunft als Cru in die höchste Qualitätsstufe der Rhône einreihen. Und zu Recht: Der Mistralwind fegt hier ordentlich durch die Weinberge und die Temperaturen zwischen Tag und Nacht schwanken deutlich. Das gibt den Weinen eine frische, finessenreiche Note. So auch in dieser Cuvée: Dunkle Beerenaromen geben ihm eine fruchtige Note, die von einer feinen Würze begleitet wird. Ein dichter, aber nicht zu schwerer Wein, der seine Eleganz wunderbar mit feinen Gerbstoffen und einer zarten Frische am Gaumen zeigt.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

Die Geschichte der Vorfahren der Domaine Brunely gehen zurück auf das 15. Jahrhundert. Ein ordentliches Stück Historie, was da in ihren Weinen steckt.



Carignan, Grenache, Syrah



2026



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser würzig-fruchtige Rhône-Wein ist ein toller Begleiter zu orientalischer Küche wie Reis mit Beberitzen, Tajine oder auch Baba Ghanoush.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Toskana** ist der Inbegriff einer Weinkulturlandschaft: malerische Weinberge, Olivenhaine, Pinienwälder sowie uralte Dörfer und Städte, die von der italienischen Sonne in strahlenden Farben leuchten. Träume und Sehnsüchte gründen in den faszinierenden Hügelketten, auf denen schon vor über 2000 Jahren die Etrusker Wein kultivierten. In der zum Teil vom Apennin-Gebirge geprägten Landschaft gibt es sehr unterschiedliche Mikroklimata und viele zumindest nachts erstaunlich kühle Lagen. Bis zu 700 Meter über dem Meeresspiegel thronen hier an manchen Orten die Reben und diese Höhe ist es auch, die den Toskana-Weinen ihre geschliffene Finesse und den eleganten Charakter schenkt.



Matteo Bernabei, der Winemaker

DAS WEINGUT

Winemaker **Matteo Bernabei** gehört zur jungen Generation einer der ganz großen Önologen-Dynastien Italiens. Seit fast 200 Jahren ist die Familie Bernabei prägend in der Weinwelt der Toskana – und auch in anderen Regionen des Landes. Besonders bekannt ist Matteos Vater Franco jedoch für seine Supertoskaner wie der Flaccianello von Fontodi, die ihm den Namen »Mr. Sangiovese« eingebracht haben. Mit Generationen an önologischem Wissen ausgestattet, geht Matteo jetzt seine eigenen Wege und interpretiert für das Familienunternehmen, **Riolite Vini** die Weine des Chianti auf moderne Weise. Dass ihm das hervorragend gelingt, zeigen die zahlreichen Auszeichnungen für den Evoluzione.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER TOSKANA

Aus der Toskana stammen viele berühmte Weine Italiens. Allen voran der Chianti aus der gleichnamigen Region zwischen Florenz und Siena. In dem geschichtsträchtigen Gebiet wird schon seit Jahrhunderten Wein angebaut. Die vorherrschende Rebsorte ist dort **Sangiovese**. Ein Chianti muss zu mindestens 70 Prozent aus Sangiovese-Trauben hergestellt sein, in manchen Sub-Zonen sogar bis zu 80 Prozent. Auch wenn sie in Anbau und Pflege nicht immer ganz einfach ist: Die Sangiovese-Traube gilt heute – reinsortig oder verschnitten mit heimischen und internationalen Rebsorten – als Paraderbe, die wie keine zweite für die Weine der Toskana steht. Weitere Verwendung findet die Sangiovese-Traube in renommierten Weinen wie dem Brunello di Montalcino oder im Vino Nobile di Montepulciano.

2016 EVOLUZIONE CHIANTI RISERVA PLATINUM EDITION

Chianti Riserva DOCG, Riolite Vini

WEINBESCHREIBUNG

Der Chianti-Jahrgang 2016 schlägt alle Rekorde. Und so hat Star-Önologe Matteo Bernabei aus den besten Trauben dieses Superjahres eine einmalige limitierte Platinum-Edition seiner Evoluzione Chianti Riserva aufgelegt. Dicht, mit viel Schmelz und satter, dunkler Frucht ist sie die moderne Interpretation des Toskana-Klassikers. Die Sangiovese-Säure hält sich vornehm zurück, der Wein glänzt mit unvergleichlicher Harmonie und Balance sowie einer feinen Würze. Entdecken Sie die Steigerung des Besten: Genießen Sie die Evoluzione Platinum Edition!



ITALIAN WINE GUY

96/100 PUNKTE

Sangiovese und Merlot



2026



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser harmonische Chianti passt hervorragend zu würzigen Lammspießen oder auch zu Falafel mit Auberginen.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die Platinum Edition findet auch bei den Kritiken großen Anklang: Der Italian Wine Guy bewertet sie mit großartigen 96 Punkten.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Apulien gehört zu den ältesten Kulturlandschaften Italiens. Wein wurde dort schon vor 3.000 Jahren von Griechen und Phöniziern kultiviert und später auch von den Römern sehr geschätzt. Dennoch war die Region im Südosten Italiens lange Zeit eher ein Niemandsland auf der Karte anspruchsvoller Wein-Connaisseurs. 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 nährstoffreichen Böden aus Kalkstein und der berühmten Terra Rossa. Paradiesische Bedingungen für Rebsorten wie Primitivo oder Negroamaro, aus denen hier fruchtbetonte und intensive Rotweine entstehen.



Mauro di Maggio, der Geschäftsführer

DAS WEINGUT

Bei der **Cantine San Marzano** weiß man um die Besonderheit des apulischen Terroirs, autochthoner Rebsorten und um die Kraft alter Reben – von denen das Weingut einige in ihren Weinbergen besitzt. Sie finden hier die idealen Bedingungen: das typisch mediterrane Klima mit der Lage zwischen zwei Meeren – Adria und Ionisches Meer – ergänzt um den hohen Eisengehalt im Lehmboden, der für die rote Färbung verantwortlich ist. Die Cantine San Marzano weiß all dies perfekt für sich zu nutzen und überzeugt seit Jahren mit hervorragenden Qualitäten von der Halbinsel Salento. Die engagierte Arbeit der Cantine ist einer der Gründe, weshalb die Region Apulien in den letzten Jahren immer mehr an positiver Beachtung in der Weinwelt erhalten hat.

ALLGEMEINES ÜBER DIE WEINE AUS APULIEN

Apulien, und erst recht die Region am Golf von Tarent, haben in den letzten Jahren einen kometenhaften Aufstieg durch Weine von einheimischen Rebsorten erlebt. Wie selbstverständlich gehen Weininteressierten heute Namen wie **Negroamaro** oder **Primitivo** über die Zunge, Rebsorten, die vor wenigen Jahren bestenfalls einigen Insidern bekannt waren. Besonders Primitivo fasziniert viele, erst recht seitdem Forschende festgestellt haben, dass hier eine unmittelbare Verwandtschaft zum berühmten, in Kalifornien ansässigen **Zinfandel** existiert. Immer mehr Erzeuger gehen dazu über, auf die einheimischen Rebsorten zu setzen und die Weine mit kompromisslosem Qualitätsbewusstsein an- und auszubauen. Und nicht nur die Rotweine vom malerischen Golf sind eine Empfehlung wert, auch beachtliche Roséweine sind hier beheimatet.

2019 SESSANTINA PRIMITIVO

Salento IGP, Cantine San Marzano

WEINBESCHREIBUNG

Die Trauben für den Sessantina stammen aus kleinen Weingärten mit besonders alten Reben, die auf den fruchtbaren Rossa-Böden Salentos wachsen. Schon das undurchdringliche Rubinrot des Weines lässt auf seine Dichte und Fülle schließen. Und der Duft enttäuscht nicht: Da zeigen sich satte Frucht mit Aromen von Pflaumen, Rosinen und Kirsche, dazu Vanille und Bitterschokolade.

Der Geschmack ist verführerisch rund, schmeichelnd und samtig, die Gerbstoffe sind schön eingebunden und wirken nur im Hintergrund. Und auch die Fruchtaromen kommen hier noch einmal geballt heraus und hallen lange nach. Ein intensives Erlebnis!

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die Cantine San Marzano wurde 2018 als bester Produzent Italiens ausgezeichnet.



MUNDUS VINI 2018

BESTER PRODUZENT ITALIEN

Primitivo



2025



16°C



halbtrocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Exzellente zu Pasta-Gerichten der Region mit würzigen (Fleisch-)Saucen, auch ideal zu gebratenem oder geschmortem Lamm oder Wild.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Nur wenig erinnert in der beeindruckenden Region **Rioja** an das mediterrane Spanien mit seinem lebendigen Mix aus Einheimischen und Erholungsuchenden. So faszinierend der Anblick der Landschaft am Fuße der Pyrenäen, so karg ist der Boden, dem der wohl berühmteste Wein Spaniens abgerungen wird. Auch das Klima ist eher rau und mäßig kontinental, die Winter sind kalt und frostig, im Sommer macht sich hingegen der kühle – und manchmal auch feuchte – Einfluss des Atlantiks bemerkbar. Diese klimatischen Bedingungen sorgen jedoch für die enorme Feinheit und Finesse der Weine der Rioja. Drei Sub-Regionen liefern die Trauben für das große Aushängeschild der spanischen Weinkultur, von denen die Gebiete Alta und Alavesa die bedeutendsten sind.



Rodrigo Espinosa,
der Önologe

DAS WEINGUT

Olegario Rivero legte vor über 100 Jahren den Grundstein für die **Bodega Faustino Rivero Ulecia**. Alles begann mit einer kleinen Kellerei mitten im Zentrum der Stadt Arnedo im Südosten der Rioja. Mit der Zeit wurde dieser Ort jedoch etwas zu klein für die erfolgreiche Bodega. Und so zogen sie in den 1980er Jahren etwas außerhalb an den Rand der Stadt zwischen die Berge des Cicados-Tals. Trotz des Umzugs befindet sich die Bodegas Faustino immer noch in den Händen der Familie Rivero – mittlerweile in der fünften Generation. Herrscher über den Keller ist Önologe Rodrigo Espinosa. Er selbst stammt aus Chile und landete nach diversen internationalen Stationen in der Rioja. Hier schätzt er die Arbeit mit den vielfältigen Böden, die es ihm erlauben besonders charakterstarke Weine hervorzubringen.

ALLGEMEINES ZU DEN WEINEN AUS DER RIOJA

Das kühle Klima der Rioja lässt nur wenigen Rebsorten freien Raum zu großer Entfaltung. Die Rebsorte **Tempranillo** ist jedoch eine davon und gleichzeitig auch die wichtigste für die Region. Daneben werden auch **Garnacha**, **Graziano** und **Mazuelo** kultiviert, die ebenfalls für die Erzeugung von Rioja-Weinen zugelassen sind. Ein Rioja verlässt erst nach einer gewissen Reifung im Fass und auf der Flasche den Keller. Die kürzeste Reifezeit durchläuft mit zwei Jahren die Crianza, eine Reserva schlummert mindestens drei Jahre in den Bodegas, eine Gran Reserva hingegen fünf Jahre und mehr. Wer Lust auf ein abseits des Mainstreams liegendes Genusserlebnis hat, sollte unbedingt einmal einen der seltenen weißen Rioja probieren.

2016 FAUSTINO RIVERO ULECIA RIOJA RESERVA

Rioja DOPa, Bodega Faustino Rivero Ulecia

WEINBESCHREIBUNG

Auf bis zu 600 Metern reifen die Tempranillo- und Garnacha-Reben für diesen Rioja. Reduzierte Erträge sorgen für hohe Konzentration und eine volle Aromatik der Trauben. Nach einer Reifung von zwei Jahren in amerikanischen Holzfässern und anschließend in der Flasche, zeigt sich die Reserva mit einem fantastischen Duft roter Beeren und feinen Gewürzen in der Nase. Am Gaumen überzeugt der klassische Rioja durch eine weiche, samtige Art, der lange Ausbau im Holz gibt ihm eine elegante Tiefe und Vielschichtigkeit.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Ein klassischer Rioja aus einem Traditionshaus – immer wieder eine Entdeckung wert!



BERLINER WEIN TROPHY 2020

GOLDMEDAILLE

Tempranillo, Garnacha



2016



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

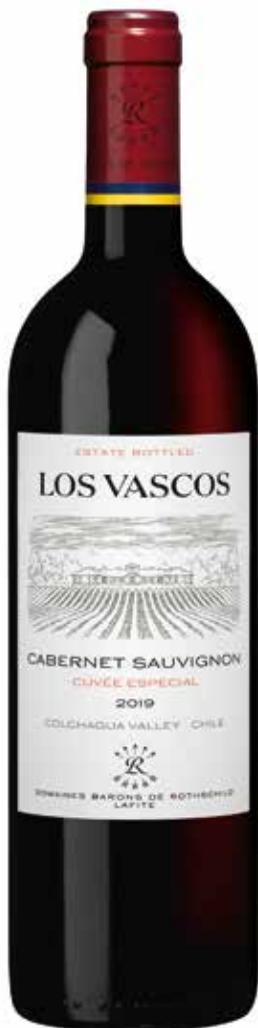
Diese Reserva ist ein typischer Begleiter zu spanischen Tapas, schmeckt aber auch zu einem deftigen Entrecôte mit grünen Bohnen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

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



Saskia de Rothschild und Baron Eric de Rothschild, der Inhaber von Los Vascos in Chile und Château Lafite in Bordeaux.

DAS WEINGUT

Die faszinierende Geschichte von **Los Vascos** reicht weit zurück. Im Jahr 1750 pflanzte die aus dem Baskenland stammende Familie Echenique die ersten Reben im Colchagua Tal. Auf 130 Meter Seehöhe und nur etwa 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 DEN 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 Pazifiks gibt den Weinmachern hier einen breiten Spielraum für die Produktion erstklassiger Weine. Ein weiterer großer Vorteil Chiles ist, dass die Reblaus die Anden nicht überwunden hat. Deswegen kann der Weinbau teils bis heute mit wertvollen, wurzelechten Reben auftrumpfen.

2019 LOS VASCOS CUVÉE ESPECIAL CABERNET SAUVIGNON

Valle de Colchagua, Domaines Barons de Rothschild Lafite

WEINBESCHREIBUNG

Der Klassiker vom Weingut Los Vascos zeigt die ganze Kraft der reifen Cabernetfrucht mit ihren sortentypischen Aromen von Cassis, Sauerkirsche und Pflaumen zusammen mit feinen Noten würziger Nelken und Muskatnuss. So geradlinig harmonisch mit hervorragend eingebundenen Tanninen, feiner Säure und guter Länge macht der chilenische Wein der Rothschilds ganz einfach Freude. Hier werden die Extreme der Andenregion mit der berühmten Lafite-Eleganz zu einem Wein kombiniert, der sowohl zu besonderen Anlässen als auch im Alltag ein solider Begleiter ist!

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Das Weinmagazin Wine Enthusiast adelt Baron Eric de Rothschild mit dem »Lifetime Achievement Award«.



WINE ENTHUSIAST

»Lifetime Achievement Award für Baron Eric de Rothschild«

Cabernet Sauvignon



2024



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie diesen Chilenen zu vegetarischen Vollkorn-Penne mit Walnuss-Pesto oder zu einem selbstgemachten Cheeseburger mit saftigem Rindfleisch.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
