

Välkommen till VINO SELECT PREMIUM

KÄRA VINÄLSKARE,

Vi är mycket glada att få hälsa dig välkommen till vår exklusiva tjänst Vino Select PREMIUM. Tjänsten är en bekväm möjlighet att regelbundet upptäcka **förstklassiga viner från hela världen**. Många av dem är prisbelönta och hyllade!

- **I fortsättningen behöver du inte göra någonting:** Ditt vinpaket med 6 flaskor levereras automatiskt hem till din dörr **fyra gånger om året**.
- Vi söker personligen upp varje vin åt dig. **Endast de mest intressanta och mest högklassiga vinerna** väljs ut till Vino Select PREMIUM-paketet.
- Vi erbjuder dig ett mycket förmånligt pris: Varje paket blir ditt till ett fast **specialpris på endast 1 390 kr** i stället för det verkliga värdet **på minst 1 450 kr** (plus 190 kr i frakt).
- Med Vino Select PREMIUM **fördjupar du dina vinkunskaper på ett mycket enkelt sätt:** Till varje vin hör en detaljerad beskrivning och fakta om såväl vingården som odlingsområdet. Du hittar också denna information på vår webbplats, där du även kan ladda ned beskrivningarna: vinoselect.se/vinkunskap-premium
- **Du förbinder dig inte till något.** Innehållet i varje vinpaket **meddelas på förhand per e-post** – och om du vill hoppa över ett enstaka paket kan du enkelt informera oss om det. Naturligtvis kan du också **när som helst avsluta** Vino Select PREMIUM-tjänsten och till och med returnera redan levererade varor kostnadsfritt. Om du inte redan har registrerat din e-postadress hos oss ber vi dig göra det, så att vi i god tid innan nästa leverans kan skicka länken med förhandsinformation till dig: vinoselect.se/ditt-nasta-premiumpaket



Mycket nöje med ditt första Vino Select PREMIUM-paket. Om du har några frågor om tjänsten eller vinerna kan du kontakta oss på vår servicetelefon: **+49 4122 50 44 66**. Du kan också maila oss på service@the-wine-company.se.

Vänliga hälsningar,

Ditt Vino Select-team

Alltid online för dig:

VINO SELECT PREMIUM



VINKUNSKAP MED ETT KLICK

Intressanta fakta om regioner, druvsorter och vinproducenterna bakom vinerna i respektive paket finns online. Ladda ned information om vinerna här:

vinoselect.se/vinkunskap-premium



FÖRHANDSVISNING AV NÄSTA PAKET

14 dagar innan nästa paket skickas får du en avisering via mejl, förutsatt att vi har fått din e-postadress. Från samma tidpunkt kan du läsa mer om innehållet i kommande paket online:

vinoselect.se/ditt-nasta-premiumpaket



Vill du pausa en leverans eller vill du ha ditt paket till en annan adress? Har du kanske intresse av en rådgivning kring vin eller andra frågor? Inga problem, vi hjälper dig gärna!

Ring oss på:*

0049 4122 50 44 66

eller skicka ett mail till:

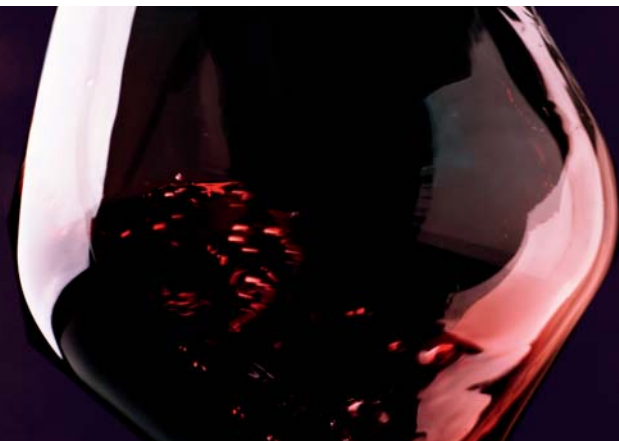
service@the-wine-company.se

*Från det svenska fasta telefonnätet med standardtariff endast 20 öre per minut. Vi talar svenska.



NYA SPÄNNANDE VINER | VAR 3:E MÅNAD | INGEN UPSÄGNINGSTID





VINO SELECT PREMIUM

EN TJÄNST – FLERA FÖRDELAR

ENKELT & BEKVÄMT

Dra nytta av vår tioåriga erfarenhet av prenumerationer på vin och se fram emot din regelbundna vinleverans: var tredje månad får du ett paket med 6 olika högkvalitativa viner.



FÖRMÅNSERBJUDANDE

Du får varje paket till ett fast specialpris för endast 1 390 kr istället för det egentliga varuvärdet på minst 1450 kr (plus 190 kr i frakt för varje paket därefter). Naturligtvis ingår skatt och moms i priserna.

kr

STOR KUNSKAP

Med VINO SELECT fördjupar du din vinkunskap. Du får detaljerad information kring varje enskilt vin, producenten och regionen som vinet kommer från.



NOGA UTVALD KVALITET

Våra inköpare väljer omsorgsfullt ut viner av förstklassig kvalitet. De samarbetar med noggrant utvalda vinproducenter från hela världen.

SE

VI TALAR SVENSKA

Vi har funnits på den svenska marknaden i 10 år. Våra vinrådgivare talar naturligtvis svenska och hjälper dig gärna per telefon*. Du når dem på 0049 4122 50 44 66.



HELT RISKFRITT

Du förbinder dig inte till något. Du kan när som helst säga upp VINO SELECT-tjänsten eller stå över en leverans.

THE WINE COMPANY HAWESKO GmbH

20247 Hamburg · Germany · www.vinoselect.se
Besöksadress: Friesenweg 24 · 22763 Hamburg · Germany

REGIONEN

Mellan Soave i öst och Gardasjön ligger regionen **Valpolicella** som är ett av Italiens mest berömda vinområden. Detta beror bland annat på att resande längs handelsvägen till Veneto ända sedan medeltiden varit tvungna att passera genom regionen. Framför allt under senare år har allt fler vingårdar här satsat på förstklassiga. **Veneto** erbjuder närmast optimala förutsättningar för vinodling. Det kuperade landskapet fångar solen, de angränsande bergen skänker svalka och havet intill bidrar till medelhavsvärme. Samtidigt har man fantastiska, inhemska druvsorter.



Mauro Bustaggi
vinmakare

VINODLAREN

Corte Figaretto är ett familjeföretag som odlar vin med stor passion och omsorg norr som Verona. Corte Figarettos bördiga vinodlingar ligger på Valpantena-dalens sydsluttning, där de drar nytta av de stora temperaturskillnaderna mellan natt och dag. Övertygelsen om att ett vin framför allt uppstår på vinfältet innebär att man lägger extra stor vikt vid arbetet med vinstockarna. Varje steg ägnas mycket tid och kärlek - från beskärning till skörd (som naturligtvis sker för hand). I vinkällaren satsar man på en kombination av tradition och modern kunskap för att skapa regionstypiska viner av högsta kvalitet.

ALLMÄNT OM VINERNA FRÅN VALPOLICELLA

Det viktigaste vinet från Valpolicella bär regionens namn. Det är ett rött vin som nästan alltid är mjukt, sammetslent, runt och smidigt. Vinet framställs huvudsakligen som en cuvée på de lokala röda druvsorterna **corvina**, **corvinone** och **rondinella**. Förutom torra rödviner framställer många vingårdar även en unik röd specialitet, **Amarone**. Detta vin framställs av torkade druvor och får därför extra mycket volym och kraft. Det finns även i en ädelsöt variant under namnet **Recioto**. Ytterligare en specialitet är **Ripasso**, där ett ungt valpolicella blandas med druvskalen från amarone.

Acini Ameni Valpolicella Superiore 2021

Valpolicella Ripasso DOC Superiore

VINBESKRIVNING

Eftersom det här vinet är en Ripasso från Valpolicella har det en mycket speciell kraft. Det friska, unga vinet har nämligen sammanförts med jästresterna från ett Amarone och därefter lagrats på träfat i 18 månader. Det är en klassisk cuvéeen på corvina, corvinone och rondinella samt mycket små andelar av ytterligare tre druvsorter. Färgen i glaset är rubinröd. I doften märks sura **körsbär** och **skogsbär**. Känslan i gommen är mycket välstrukturerad. Ett **torrt, kryddigt** och balanserat vin med **betoning på frukten**.

VÅRA MATREKOMMENDATIONER:

Detta intensiva rödvin passar bra till kraftigare maträtter. Till exempel till en vildsvinsgryta eller en välagrad ost.



Dina personliga intryck



Tips: Kraftfull Ripasso från en liten familjeägd vingård i Valpolicella



Druvsorter

Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara



Minsta lagringsduglighet

2035



Optimal serveringstemperatur

16 - 18°C



Smakriktning

torrt



Alkoholhalt

14%

REGIONEN

Bourgogne är pinot noir- och chardonnay-druvans vagg, och många vinkännare anser att de finaste och mest intressanta vinerna kommer härifrån. Klimatet i **Chablis** i regionens norra del är komplext och påverkas av ett flertal faktorer. Sommaren är oftast varm, nätterna är svala och vintern börjar tidigt och dröjer sig kvar länge. Det här semi-kontinentala klimatet innebär stora skillnader mellan olika årgångar. Dessutom utgör frosten en ständig riskfaktor för vinodlingen. Ännu mer berömda är de kalkstensrika kimmeridge-lerjordarna som uppstått ur miljontals år gamla havsavlagringar, från den tid då området låg under vatten, och som skänker chardonnayvinerna härifrån en unik mineralitet.



Pierrick Laroche
vinmakare och ägare

VINODLAREN

Domaine des Hâtes är ett familjeföretag som sedan fyra generationer tillbaka ägs av **familjen Laroche**. Det var dock först den nuvarande **ägaren Pierrick Laroche** som började odla och sälja viner här år 2010. Han har ända sedan starten tillämpat biologisk bekämpning enligt principen för integrerat växtskydd. Vingårdens 28 hektar producerar allt från Petit Chablis till Chablis Grand Cru. Redan **Pierrick Laroche**s första chablis-årgång belönades med tre stjärnor i "Guide Hachette" - en fantastisk framgång som kommer att följas av många fler.

ALLMÄNT OM VINERNA FRÅN BOURGOGNE

I svala Bourgogne skapas den troligen mest intressanta **chardonnay**-stilen. Vinerna från regionens norra del är sällan tunga, men alltid finessrika, mineralbetonade och eleganta. I söder produceras fylliga vita viner som lagras på ekfat och är mycket lagringsdugliga. Detsamma kan sägas om **pinot noir**-vinerna, som sällan lyckas uppnå samma djupa karaktär på andra platser. Dessutom finns det en del mindre odlingar med **aligoté-druvor**, som ger ett enklare, kärvare vin. I allmänhet räknas Cru-vinerna från Chablis och Côte de Beaune till världens finaste vita viner.

Domaine des Hâtes Chablis 2022

Chablis AOP, Laroche

VINBESKRIVNING

När den första årgången av ett nytt vin belönas med tre stjärnor i "Guide Hachette" kan man kalla det en liten sensation. Pierrick Laroche har med denna chablis, som vingården har framställt i endast några år, skapat ett **kraftfullt mineraliskt, lätt saltigt och mycket friskt vin**. Känslan i gommen är **mycket mjuk och rund med en något söt, citrusaktig ton**. Sammantaget en klassisk representant för regionen.

VÅRA MATREKOMMENDATIONER:

I Frankrike dricker man helst chablis till ostron. Vårt tips: Servera vinet på årets kräftskiva.



Dina personliga intryck



Druvsorter
Chardonnay



Minsta lagringsduglighet
2026



Optimal serveringstemperatur
10 - 12°C



Smakriktning
torrt



Alkoholhalt
13%

REGIONEN

Beames-de-Venise är en liten appellation i den **södra delen av vinregionen Rhône**. Appellationen räknas till en av toppregionerna och är ett av endast 16 Cru-klassificerade områden. Vinodlingarna upptar en yta av endast 550 hektar och utgörs av kalk- och sandstensjordar som är rika på lera, vilket ger en utmärkt vattenlagringsförmåga. Landskapet präglas av att många av odlingarna är anlagda i terrasser. I södra Rhône råder medelhavsklimat med många soltimmar, vilket garanterar fullmogna druvor.



Pierre Vieilles
vinmakare på Ravoire

VINODLAREN

Det finns säkerligen inte många familjer som kan blicka tillbaka på en så lång historia som **familjen Ravoire**. De första dokumenten är daterade 1593, men "riddarna från Ravoire" har varit bosatta i Rhônedalen sedan 1471. Generation efter generation har skött vinodlingarna i Luberon i södra Rhône. Idag leds företaget av **Olivier Ravoire**. Han lägger stor vikt vid verksamhetens hållbara utveckling och fokuserar på terrorens inverkan på vinerna. Därför samarbetar han med skickliga vinodlare i regionen som levererar de bästa druvorna till honom. Av dessa framställs eleganta, uttrycksfulla viner i Ravoires vinkällare.

ALLMÄNT OM VINERNA FRÅN BEAMES-DE-VENISE

Liksom i övriga Rhône är vinerna från Beames-de-Venise oftast cuvées på flera olika druvsorter. Appellationens röda vin framställs av minst 50% **grenache noir** tillsammans med andra tillåtna sorter. Totalt rör det sig om cirka 20 druvsorter, men det är alltid grenache som spelar huvudrollen. Karakteristiskt för vinerna är den tydliga betoningen på frukt i kombination med en stor friskhet och en bra struktur. En specialitet är det söta vinet **Muscat** de Beames-de-Venise med en alkoholhalt på minst 15%. Det har framställts i regionen i 2000 år!

Pierre de Fontval Beames de Venise 2022

Beames-de-Venise AOP

VINBESKRIVNING

Den här röda cuvéen är intensiv och fyllig – och därmed typisk för vinerna från södra Rhône. Doften bjuder på en lyckad komposition av **fruktiga toner av bland annat björnbär med inslag av lakrits och mörka kryddor**. Känslan i gommen präglas av mörka körsbär och en lätt pepparton. Även **dessa aromer är karakteristiska för ett vin med en stor andel grenache i kombination med syrah**. Pierre de Fontval har en medelfyllig kropp och en kraftfullhet som varar genom hela finalen.

VÅRA MATREKOMMENDATIONER:

Rödvin och fisk? En perfekt kombination: Prova det här saftiga rödvinet från Rhône till en tonfiskstek eller grillad fisk kryddad med provençalska örter.



Dina personliga intryck



90/100 points
James Suckling



Druvsorter
Grenache, Syrah



Minsta lagringsduglighet
2029



Optimal serveringstemperatur
16 - 18°C



Smakriktning
torrt



Alkoholhalt
15%

Castello di Meleto Borgaio Chianti Classico 2021

Chianti Classico DOCG

Toscana | Italien

REGIONEN

Underregionen **Chianti Classico** med de bildsköna orterna Radda, Gaiolo, Greve och Castellina utgör **hjärtat i Chianti**. Klimatmässigt hör regionen till de svalare klimatzonerna, eftersom både Medelhavet och Adriatiska havet ligger för långt borta för att ha en nämnvärd påverkan. Dessutom är vinodlingarna belägna på upp till 750 meter över havet. Allt detta innebär att vinerna härifrån uppvisar mindre tyngd men mer elegans och finesse jämfört med andra delar av **Toscana**. Det var dessutom i Chianti Classico som Barone Bettino Ricasoli för 150 år sedan skapade det berömda chiantireceptet för att skapa en harmonisk chianti med huvudfokus på druvan sangiovese.



Matteo Menicacci
vinmakare

VINODLAREN

Castello di Meleto svävar likt ett sagoslott ovanför vinodlingarna i närheten av Gaiole. Sedan 1969 är det imponerande byggnadsverket en vingård. Den totala arealen är cirka 1000 hektar, men endast en mindre del upptas av druvor. Här odlas huvudsakligen den klassiska chiantidruvan sangiovese, som är djupt rotad i regionens kalk- och mergelrika jordar. Sedan 1990-talet har även mindre bestånd av merlot och cabernet sauvignon tillkommit. Vinodlingarnas namn minner om regionens etruskiska historia. **Vinerna från Meleto har under de senaste 20 åren belönats med många medaljer och utmärkelser.**

ALLMÄNT OM VINERNA FRÅN CHIANTI CLASSICO

Ursprungsbeteckningen Chianti Classico används uteslutande för röda viner, men även vitvinsdruvor odlas i regionen. Anledningen till detta är att Barone Ricasolis formel gick ut på att en mindre andel vitt vin tillsattes för att göra huvuddruvan **sangiovese** mjukare. Idag består de flesta Chianti Classico-viner av antingen 100 procent sangiovese, eller av sangiovese och en mindre mängd **cabernet sauvignon** eller **merlot**. Med hjälp av modern källarteknik och den växande kunskapen kan man idag framställa mer förfinade och harmoniska druvrena sangiovese-viner än på Ricasolis tid.

Castello di Meleto Borgaio Chianti Classico 2021

Chianti Classico DOCG

VINBESKRIVNING

Det här vinet från traditionsrika Castello di Meleto är en regional klassiker och det framställs till största delen av sangiovese, som i det här fallet har förenats med en liten andel merlot för en **smidig touch**. Tack vare **12 månaders lagring på slaviska ekfat** har vinet utvecklat en **komplex karaktär**. I doften märks toner av **körbär samt en aning vanilj och viol** – mycket typiskt för sangiovese. I gommen bidrar merlot-druvan med en rund, mjuk struktur.

VÅRA MATREKOMMENDATIONER:

Till denna Chianti Classico passar framför allt de klassiska rätterna från Toscana, till exempel papardelle med en kraftig vildsvinsragu.



Dina personliga intryck



Elegans från anrika,
högt prisade Castello
di Meleto



Druvsorter
Sangiovese



Minsta lagringsduglighet
2029



Optimal serveringstemperatur
15 - 18°C



Smakriktning
torrt



Alkoholhalt
13,5%

REGIONEN

Alsace i nordöstra Frankrike är en vinets högberg där mycket speciella klimatförhållanden gör det möjligt att få fram utsökta vita viner. Den här regionen är Frankrikes regnfattigaste. I öster bildar floden Rhen gränsen till Tyskland medan gränsen i väster utgörs av bergskedjan Vogeserna. Den skyddar området mot nederbörd från väster - många soltimmar och ett ytterst mildt klimat gynnar vinstockarna och resulterar i perfekt mogna druvor. Även regionens jordar är som gjorda för vinodling: Här finns allt från mergel och löss, kalk och lera till sand och kisel, granit, skiffer och vulkansten.



Christian Eblin
vinmakare och ägare

VINODLAREN

De två anrika vinodlarfamiljerna Eblin och Fuchs förenades 1956 genom äktenskapet mellan Madeleine Fuchs och Henri Joseph Eblin. **Dagens ägare, Christian Eblin**, har utvidgat vingårdens vinodlingar i Zellenberg med förstklassiga jordlotter i Hunawihir och på Mandelberg i Mittelwihir. Liksom sin far producerar han karaktärsfulla, autentiska Alsaceviner - och produktionen har varit biodynamisk ända sedan 00-talet. Skörden sker uteslutande för hand, druvorna pressas hela och vid jäsningsen - som sker på ekfat - använder man inhemsk jäst. Vinerna från Eblin-Fuchs speglar mångfalden hos terroiren i Alsace på ett oefterhärmligt sätt!

ALLMÄNT OM VINERNA FRÅN ALSACE

Alsace är till 90 % en vitvinsregion och vinerna är i regel druvrena. **Rieslingdruvan** pressas till torra viner med stor finess och de typiska blommiga och fruktiga tonerna. **Gewürztraminer** ger fint strukturerade och mycket aromatiska viner, såväl torra och halvtorra som söta. Dessutom odlas **pinot gris, pinot blanc, silvaner och muscat**. Även **chardonnay** förekommer, men den får endast lov att användas till Crémant d'Alsace. Den enda rödvinnsdruvan som förekommer i Alsace är pinot noir.

Eblin Fuchs Alsace Riesling Zell & Berg 2022

Alsace AOP

VINBESKRIVNING

Zell & Berg är ett rieslingvin från den kalkstenspräglade terroiren på Zellenberg, som reser sig vid ingången till den dal där staden Riquewihr är belägen. **Kalkstenen märks i vinets uttrycksfulla, mineralbetonade karaktär.** I likhet med övriga viner från Eblin-Fuchs är det **biodynamiskt odlat.** Doften för tankarna till kanderad frukt och smaken är **fullig och komplex.** I gommen framträder naturligtvis också de livligt **friska citrustoner** som är så typiska för rieslingdruvan.

VÅRA MATREKOMMENDATIONER:

Denna friska och eleganta riesling passar utmärkt till fisk från havet, framför allt ångkokt. Vinets aromer harmonierar perfekt med fiskens lätta sälta.



Dina personliga intryck



Finstämde smaker
och friskhet från
kalkstensterrängen
i Alsace Zellenberg



Druvsorter
Riesling



Minsta lagringsduglighet
2027



Optimal serveringstemperatur
8 - 10°C



Smakriktning
torrt



Alkoholhalt
12,5%

REGIONEN

Riojas pittoreska skönhet motsäger det faktum att Spaniens mest berömda vin stammar från den karga jorden vid foten av de Kantabriska bergen. Klimatet är strängt och kontinentalt med kalla, frostiga vintrar och svalkande – och ibland även fuktiga – Atlantvindar under sommaren. Den nästan 60 000 hektar stora regionen är indelad i underregioner: Rioja Alta i norra Ebro dalen, Rioja Oriental i södra Ebro dalen och Rioja Alavesa, som tillhör den baskiska provinsen Alava.



Carlos San Pedro
vinmakare

VINODLAREN

Bodegas Voelos är den stora Rioja-vinodlaren **Carlos San Pedros** senaste – och samtidigt mest personliga – projekt. Carlos San Pedro är inget okänt namn på den spanska vinscenen: Han kommer från en anrik vinodlarfamilj och är själv sedan 1998 vinodlare i femte generation. Den ursprungliga vingården ligger i närheten av byn Laguardia, vid foten av Sierra Cantabria. Tack vare ett annat av hans projekt, Bodegas Pujanza, är Carlos dessutom varje år en favorit hos internationella kritiker som Tim Atkin och Luis Guterrez från Robert Parkers Wine Advocate.

ALLMÄNT OM VINERNA FRÅN RIOJA

När det gäller röda viner och roséviner är den viktigaste druvan **tempranillo**, följt av **garnacha tinta**, **mazuelo**, **graciano**, **maturana parda** och **tinta**. Det unika med Riojas rödviner är den långa lagringstiden. Beroende på kvalitetsnivå lagrar vinodlarna sina viner olika länge på små ekfat innan de får mogna på flaska: från Crianza, som lagras i två år, till Gran Reserva, som lämnar källaren först fem år efter skörden. Även vitvinsdruvor odlas i Rioja, men de vita vinerna utgör endast 10 % av produktionen. Det finns kvalitetsföreskrifter även för dessa viner och den högsta klassen är Gran Reserva. Riojas roséviner dricks i regel unga.

Voelos Rioja Reserva 2016

Rioja DOCa, Bodegas Voelos

VINBESKRIVNING

Voelos Reserva skimrar körsbärsrött i glaset. Doften är **elegant med toner av röda och mörka bär, en mjuk kryddighet och en fin mineralitet**. Smaken är mjuk, elegant och perfekt balanserad. Tempranillodruvans fruktighet är tydlig hos detta druvrena vin. Trots den långa lagringstiden - 24 månader - på ekfat uppvisar Reserven en imponerande friskhet. Eftersmaken är kryddig, lång och intensiv.

VÅRA MATREKOMMENDATIONER:

Denna vällagrade Reserva passar bäst till en klassisk ostbricka. Mogna, karaktärsfulla ostar, färskt bröd och till detta ett glas Voelos Reserva. Helt perfekt!



Dina personliga intryck



92/100 points

Robert Parker

93/100 points

Tim Atkin

91/100 points

Guía Proensa

91/100 points

James Suckling



Druvsorter

Tempranillo



Minsta lagringsduglighet

2035



Optimal serveringstemperatur

16 - 18°C



Smakriktning

torrt



Alkoholhalt

14%

BESTÄLLNING

Du vill beställa viner ur ditt Vino Select-paket.

Telefon*: 0049 41 22 - 50 44 66 · Fax*: 0049 41 22 - 504 99 88
www.vinoselect.se

*Från det svenska fasta telefonnätet med standardtariff endast 20 öre per minut.

The Wine Company Hawesko GmbH · 20247 Hamburg · Germany

SA033

Min adress:

Förnamn/Efternamn	
Gata/husnummer	
Postnummer SE-	Ort
Kundnummer	

Jag/vi beställer i enlighet med leveransvillkoren på baksidan:

Antal	Art.nr.	Beteckning	Literpris	Pris per flaska
	9 1 2 8 7 8	Domaine des Hâtes Chablis 2022	(1L 372,00kr)	à 279 kr
	3 3 9 6 0 5	Castello di Meleto Borgaio 2021	(1L 305,33kr)	à 229 kr
	9 2 1 9 6 9	Voelos Rioja Reserva 2016	(1L 332,00kr)	à 249 kr
	5 0 0 7 1 0	Eblin Fuchs Alsace Riesling Zell&Berg 2022	(1L 265,33kr)	à 199 kr
	3 2 7 9 2 7	Acini Ameni Valpolicella Superiore 2021	(1L 326,67kr)	à 245 kr
	4 4 4 8 8 0	Pierre de Fontval Beames de Venise 2022	(1L 332,00 kr)	à 249 kr

Beställningen ska levereras tillsammans med mitt nästa Vino Select-paket. Därmed sparar jag 70 kr i frakt (jag beställer minst 12 flaskor utöver Vino Select-paketet)

Vi behöver följande uppgifter för att kunna hantera din beställning

*Vi levererar endast vin till personer som fyllt 20 år. Vinerbudande skickar vi enbart till personer som fyllt 25 år.

Vidare produktinformation (enligt regler för livsmedelsmärkning) finner du på respektive produktsida på www.the-wine-company.se eller via telefon 0049 4122 50 44 66

Personnr. (ååmmdd-xxxx)

Mobil (För att kunna avisera leveransen behöver vi åtminstone ett telefonnummer)

Telefon

E-post (Ja tack, skicka nyhetsbrev med vinerbudande via e-post. Du kan avregistrera dig när som helst.)

Leveransadress av vin (om annan än ovan angivna fakturaadress)

Förnamn/Efternamn	
Gata/husnummer	
Postnummer SE-	Ort

VÅRA LEVERANSVILLKOR



Vi levererar enkelt och bekvämt direkt hem till dig.



Vi levererar från sex flaskor (i valfri sammansättning) och uppåt.



För en leverans om upp till 23 flaskor kostar frakten 190 kronor per leverans och från 24 flaskor och uppåt kostar frakten endast 120 kronor per leverans.

De angivna fraktkostnaderna inkluderar kostnaden för att skicka våra varor från Tyskland till och inom Sverige. LEVERANSER TILL ÖAR: Hemleveranser sker till öar med broförbindelse och gratis färja. Vi diskuterar gärna särskilda villkor för andra öar med dig på telefon "0049 4122 50 44 66. Mer information kring våra leveranser hittas på följande adress: www.the-wine-company.se/service/leveransvillkor/.

VÅRA BETALNINGSSALTERNATIV

För beställningar som görs via beställningsformulär och telefon erbjuder vi betalning via faktura. Fakturan bifogas vid leveransen eller skickas per mail. Om det finns en annan leveransadress, beroende på köpesumma, vid öppna fakturor och beroende på kreditvärdighet förbehåller vi oss rätten att kräva förskotts betalning. Om inget annat anges ska fakturorna betalas utan avdrag inom 28 dagar efter leverans och mottagande av fakturorna. I vår webbutik accepterar vi betalningar via faktura, autogiro, banköverföring, kreditkort (VISA, Mastercard), delbetalning eller via Swish. Detaljerade villkor för våra betalningsmetoder med vår betalningsleverantör Klarna finns på sidan: www.the-wine-company.se/foretag/allmanna-kopvillkor/



ALLMÄNNA AVTALSVILLKOR

Erbjudande och pris. M.M.: Alla priser på annonserade varor anges inklusive moms och alkoholskatt enligt den skattesats som gäller vid beställningstillfället. Priserna som anges vid tidpunkten för din beställning gäller. Tidigare angivna priser är därmed inaktuella. Vi reserverar oss för eventuella tryck- och skrivfel beträffande pris eller andra villkor för de varor som marknadsförs på the-wine-company.se. The Wine Company Hawesko GmbH ("The Wine Company") erlaggar alkohol- och mervärdesskatt som uppstår i samband med ditt köp. Vidare ställer The Wine Company säkerhet för betalning av alkoholskatten för de levererade varorna hos Skatteverket. Trots noggrann lagerhållning kan det hända att en erbjuden artikel blir slutsåld tidigare än väntat. Utannonserade varor erbjuds endast så långt lagret räcker. Vi ger därför ingen leveransgaranti och garanterar inte att slutsålda varor levereras vid ett senare tillfälle eller ersätts av andra varor i sortimentet. **Leveransvillkor:** Om ett särskilt leveransdatum inte anges vid beställningen kan vi vanligtvis hålla en leveransfrist på 1-4 veckor. Du hittar all information om våra leveransvillkor här: <https://www.the-wine-company.se/service/leveransvillkor/> **Åldersgränser:** I enlighet med alkohollagens bestämmelser säljer vi endast våra varor till personer som har fyllt 20 år. Giltigt identitetshandling ska uppvisas vid överlämnande av varor vid leverans. **Avbokningsregler/Ångerrätt:** Du har rätt att ångra köpet inom fjorton dagar utan att ange något skäl. Ångerfristen löper fjorton dagar från den dag då du eller en av dig namngiven tredje part, som inte är transportör, har fått den sista varan i besittning. För att utöva din ångerrätt måste du genom en tydlig förklaring som inkluderar namn, adress, ordnummer och annan relevant information (t.ex. ett brev som skickas med post, fax eller e-post till adressuppgifterna angivna nedan) om ditt beslut att frånträda detta avtal. Postadress: The Wine Company Hawesko GmbH, 20247 Hamburg, Tyskland; Besöksadress: Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Telefon: "0049 4122 50 44 66, Fax: 0049 4122 504 99 88, E-post: service@the-wine-company.se. Du kan också fylla i Konsumentverkets avbeställningsblankett och skicka den till adressuppgifterna ovan. Formulär: <http://publikationer.konsumentverket.se/kontrakt-och-mallar/angerblankett>. För att iaktta ångerfristen räcker det att du skickar meddelandet om utövande av ångerrätten innan ångerfristen löper ut. **Konvenser av ångerrätten:** Om du ångra ditt köp enligt dessa Allmänna Villkor återbetalar vi samtliga betalningar som vi har mottagit från dig, inklusive leveranskostnader utan dröjsmål och senast inom fjorton dagar från den dag då vi mottog meddelandet om att du ångra köpet. För denna återbetalning kommer vi att använda samma betalningsmedel som du använde för den ursprungliga transaktionen, såvida inte annat uttryckligen överenskommit med dig. Du kommer inte i något fall att debiteras för denna återbetalning. För det fall du utnyttjar din ångerrätt ska varorna skickas tillbaka inom fjorton dagar från det datum du meddelat oss om ditt utövande av ångerrätten. Du packar de öppnade varorna redo för avsändning med lämpligt förpackningsmaterial. Vi rekommenderar dig att använda de kartongförpackningar som vi tillhandahåller. Vi hämtar sedan varorna. Vi står för kostnaderna för att returnera varorna. Du kan endast behöva ersätta oss för varornas eventuella värdeminskning om värdet förslusten beror på att du har hanterat varorna på ett sätt som inte varit nödvändigt för att inspektera varornas skick, egenskaper och funktionalitet. **Särskilda egenskaper hos ångerrätten:** Observera att ångerrätt inte gäller för avtal om leverans av varor som snabbt kan försämas eller vars utgångsdatum snabbt skulle passeras (detta gäller dock inte våra viner). **Kvalitetssgaranti:** Trots att vi är oerhört måna om kvaliteten på våra varor kan det hända att du, tvärtemot vad du förväntat dig, inte tycker om ett vin. Inga problem! På begäran hämtar vi de öppnade flaskorna hos dig - hämtningen sker naturligtvis på vår bekostnad. Du packar de öppnade varorna redo för avsändning och upphämtning med lämpligt förpackningsmaterial. Vi rekommenderar dig att använda de kartongförpackningar som vi tillhandahåller. Det snabbaste och enklaste sättet är att kontakta oss per telefon. Ring oss på "0049 4122 50 44 66 och berätta vad du vill returnera. Vi kommer sedan att bestämma ett datum för hämtning tillsammans med dig. Detta påverkar naturligtvis inte ångerrätten eller de rättigheter som du har rätt till på grund av ett fel i varan. Vi är certifierade för ekologiskt/biologiskt odlade produkter (artikel 6.1 b i DSGVO). Vidare produktinformation (enligt regler för livsmedelsmärkning) finner du på respektive produktsida på www.the-wine-company.se eller via telefon "0049 4122 50 44 66. **Reklamation:** För det fall en vara du beställt från oss på www.the-wine-company.se skulle visa sig bristfällig eller felaktig kan du reklamera varan till service@the-wine-company.se. Vi försöker att i detta fall ersätta varan med en ny eller ge dig pengarna tillbaka. Om ett specifikt leveransdatum har angetts i beställningen och leveransen försenas, informerar vi dig omedelbart om detta. I detta fall har du rätt att häva avtalet. Efter att du har tagit emot varorna rekommenderar vi att du så snart som möjligt undersöker om leveransen motsvarar orderbekräftelsen, om produkterna har blivit skadade under transporten eller om produkterna annars har fel eller brister. Om produkterna har fel eller brister kan du beroende på omständigheterna kräva att felet åtgärdas, kräva ny leverans, prisavdrag, ersättning eller att köpet hävs. Reklamation om fel och brister hos varorna kan göras till oss enligt någon av adressuppgifterna som anges ovan. Det måste ske inom rimlig tid efter att du har upptäckt eller borde ha upptäckt felet eller bristen. Vi rekommenderar vidare av beviskål att du skickar in reklamationen till oss skriftligen. Rätten att reklamera gäller i tre år efter att du tog emot produkten, om inte annat följer av en garanti eller liknande utfästelse. **Skydd av personuppgifter:** I enlighet med artikel 6.1 b i DSGVO samlar The Wine Company in ditt namn, ditt födelsedatum, ditt personnummer och dina kontaktuppgifter samt dina beställningsuppgifter i syfte att uppfylla avtalet. Om du väljer att betala för din beställning genom faktura, förbehåller vi oss rätten att genomföra en kreditbedömning av dig inför ingående av kreditavtal som del av avtalet. Kreditbedömningen baseras på kontakt- och identifikationsuppgifter, information om hur du interagerar med The Wine Company, samt finansiell information. I Sverige skickar The Wine Company ditt personnummer till kreditupplysningsbyrå för kreditupplysning och byrån kommer att informera dig om att kreditupplysningen tagits av The Wine Company. Baserat på kreditbedömningen fattas sedan ett automatiserat beslut avseende din begäran. The Wine Company och eventuellt anlitade tjänstleverantörer (t.ex. postleverantörer/speditörer) använder de uppgifter som samlas in under beställningsprocessen för att behandla beställningen (artikel 6.1 b i DSGVO). Namn och adress samt uppgifter om de beställda artiklarna används av The Wine Company i enlighet med artikel 6.1 f i DSGVO för analys i rekylamsyfte samt för skriftlig information om ytterligare erbjudanden från The Wine Company (reklam). The Wine Company använder din e-postadress och ditt telefonnummer i rekylamsyfte enligt artikel 6.1 a i DSGVO endast med ditt uttryckliga samtycke. Om vi får din e-postadress i samband med en beställning använder vi den på grundval av våra legitima intressen för att marknadsföra våra egna liknande produkter. Du kan återkalla ditt samtycke när som helst utan att det påverkar lagligheten av den behandling som utförs på grundval av samtycket fram till återkallandet. Du har rätt att få information från The Wine Company om de personuppgifter som rör dig samt rätt till rättelse, radering, begränsning av behandling och rätt till dataportabilitet. Du kan invända mot behandlingen eller användningen av dina uppgifter i rekylamsyfte genom att skicka ett meddelande till dataskydd@the-wine-company.se eller till den postadress som anges nedan. Dessutom har du rätt att lämna in ett klagomål till en tillsynsmyndighet. Dina uppgifter kommer att lagras av The Wine Company så länge som de behövs för respektive ändamål. Mer information på www.the-wine-company.se/policy. **Förbehållsrätt, lagval och jurisdiktion:** Varan förblir The Wine Companys egendom tills betalning har skett. Tvister om leverans och köp enligt dessa Allmänna Villkor ska regleras av svensk lag och slutligt avgöras av svensk allmän domstol. Vidare kan du även som konsument få din tvist prövad av Allmänna Reklationsnämnden (ARN). Kontakta Allmänna Reklationsnämnden (ARN) på <https://www.arn.se/> Postadress: ARN, Box 174, 101 23 Stockholm. The Wine Company är inte bundet av ARNs beslut men följer ARNs rekommendationer. **Ansvaret för innehåll och utbud:** Postadress: The Wine Company Hawesko GmbH, 20247 Hamburg, Tyskland Besöksadress: The Wine Company Hawesko GmbH, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tyskland, Telefon: "0049 4122 50 44 66, Fax: 0049 4122 504 99 88, E-post: service@the-wine-company.se; Verkställande direktörer: Gerd Stemmann, Alex Kim; Amtsgericht Hamburg HRB 81206; VAT-nummer SE50206882501

KONTAKTUPPGIFTER



dygnet runt på www.the-wine-company.se



skriftligen via e-post på service@the-wine-company.se



personligen på telefon*: 0049 4122 50 44 66 (Måndag till fredag från kl. 9:00 till 18:00.)

FÖLJ OSS PÅ



*Endast 20 öre per minut från det svenska telefonnätet med standardtaxa.