

## REGIONEN

Det 4000 km långa och 180 km breda landet **Chile** sträcker sig längs Sydamerikas västkust. I norr ligger den heta saltöknen Atacama och i söder dominerar den arktiska kylan. Områdena kring huvudstaden **Santiago** är däremot som skapta för kvalitetsvinodling. Klimatet är varmt och mildras under dagen av svalkande vindar från havet, medan dalvindarna från de branta Anderna skänker kyla nattetid. Därmed får vinerna en fyllig och finessrik karaktär. Jordmånen är mångfacetterad och välstrukturerad, vilket innebär perfekta förutsättningar för många druvsorter som chardonnay och cabernet sauvignon. Tack vare att större mängder nederbörd endast faller under "El Niño-åren", förhindrar det torra klimatet många av de sjukdomar som drabbar vinstockar i Europa.



Luis Felipe Edwards,  
ägare

## VINODLAREN

När **familjen Edwards** kom till Chile från Skottland för drygt 180 år sedan kunde ingen förutspå att de vid slutet av 1900-talet skulle vara en av **Chiles viktigaste vinproducenter**. Familjens huvudsysselsättning var ursprungligen banknäringen, men under 1950-talet började **Luis Felipe Edwards** anlägga vinodlingar. Under 70-talet övergick han till vinodling på heltid och blev snart en av de viktigaste företrädarna för det "chilenska vinundret". Familjens vingård är idag en välkänd kvalitetsverksamhet och vinerna härifrån har vunnit otaliga medaljer och utmärkelser. Luis Felipe Edwards är en av landets högst ansedda vinproducenter.

## ALLMÄNT OM VINERNA FRÅN CHILE

Druvsorterna i Chile skiljer sig inte väsentligt från andra vinländer i den nya världen. Även här dominerar odlingarna av vitvinsdruvorna **chardonnay** och **sauvignon blanc** samt rödvinsdruvorna **cabernet sauvignon**, **merlot** och **syrah**. Men det som ser ut som ett merlotvin är inte alltid ett merlotvin. När druvan kom till Chile för många år sedan, troligen från Bordeaux, var man övertygad om dess härkomst. Idag vet man emellertid att många odlare planterade **carmenèredruvor** i tron att det var merlot. Både den och syrahdruvan gynnas särskilt väl av det soliga klimatet i Sydamerika.

# Alto los Romeros Syrah 2022

## Valle Central, Luis Felipe Edwards

### VINBESKRIVNING

Vinstockarna som gett upphov till Alto los Romeros växer på 700 meters höjd, på Andernas utlöpare. Vinet ingår i Edwards serie med premiumviner och redan doften avslöjar dess enastående kvalitet. Aromer av **körsbär, saftiga hallon och andra röda bär kompletteras av mjuk vanilj och karamell**. Känslan i gommen är **yppig och fyllig med en sammetslen struktur och väl integrerade tanniner**. Frukten dröjer sig kvar länge och får sällskap av **kakao och lätt rökiga toner** i finalen.

### VÅRA MATREKOMMENDATIONER:

Syrahdruvans komposition av frukt och kryddor harmonierar mycket bra med svamprätter, exempelvis en risotto med karljohansvamp och färska örter.



**88/100 points**

Descorchados  
Guía de vinos de Chile



Druvsorter  
Syrah,  
Petite Sirah



Minsta lagringsduglighet  
2025



Optimal serveringstemperatur  
10-12°C



Smakriktning  
torrt



Alkoholhalt  
13%



*Dina personliga intryck*

### REGIONEN

I den pittoreska regionen **Rioja** är det inte mycket som påminner om den spanska medelhavskusten. I det fascinerande landskapet vid foten av **Pyrenéerna** finns den karga jordmån där Spaniens kanske mest kända vin produceras: riojavinet. Klimatet är strängt och tempererat kontinentalt med kalla, frostiga vintrar och svalkande – och ibland även fuktiga – Atlantvindar under sommaren. Dessa tempererade klimatförhållanden ger riojavinerna både stor finhet och finesse.



Esperanza Elias,  
vinmakare

### VINODLAREN

Det som började som en dröm för **grundaren Don Felipe Ugalde** år 1882 är idag en av Riojas stora framgångshistorier. Idag sker arbetet på **Rioja Vega** fortfarande med samma passion och hängivenhet som när Don Felipe grundade verksamheten. Vingården är belägen mitt i den 70 hektar stora vinodlingen, vilket innebär att vägen från skörd till källare är kort och druvorna är därför fortfarande fräscha när de bearbetas. Bodegans största tillgång är deras flera årtionden gamla vinstockar, vars extraktiska druvor pressas med skonsamma metoder av ett ungt, engagerat team. Rioja Vegas motto: Endast klassiker är verkligt moderna!

### ALLMÄNT OM VINERNA FRÅN RIOJA

I Riojas kyliga klimat är det bara några få druvsorter som trivs och till en av de viktigaste räknas **tempranillo** (namnet betyder "den som mognar tidigt"). Andra druvor som också odlas här och får användas i riojavin är **garnacha**, **graziano** och **mazuelo**. Ett riojavin får lämna vinkällaren först efter en viss tids lagring på fat och flaska. Den kortaste lagringstiden för en Crianza är två år, den längsta har en Gran Reserva med minst fem år. Dessutom förekommer små kvantiteter av det torra vinet **Rioja Blanco**, framställt av druvsorter som **viura**, **malvasía riojana**, **garnacha blanca** och **tempranillo blanco**.

# Bianai Rioja Crianza 2019

Rioja DOCa, Rioja Vega

## VINBESKRIVNING

Bianai Crianza framställs på Don Felipes ursprungliga vingård Bodegas Ugalde. Den är belägen i Viana vid Ebro's norra strand och härifrån kommer regionens riktiga klassiker. Det här vinet är just en sådan klassiker: Det har en mångfacetterad, komplex bouquet av **röda och svarta bär, en aning lakrits, kanel och fint rostade toner från fatlagringen**. Känslan i gommen är behagligt mjuk och fyllig med **sammetslena tanniner och frisk frukt** som stannar kvar genom hela finalen.

## VÅRA MATREKOMMENDATIONER:

Till denna sammetslena Crianza passar en typisk sydeuropeisk grönsak bäst: Kronärtskockor som kokas hela och äts blad för blad, doppade i en senapsvinägrett.



*Dina personliga intryck*



Guldmedalj  
Mundus Vini



Druvsorter  
Tempranillo  
Graziano, Mazuelo



Minsta lagringsduglighet  
2035



Optimal serveringstemperatur  
16-18°C



Smakriktning  
torrt



Alkoholhalt  
14%

## REGIONEN

**Toscana** är ett landskap som ser ut att ha målats av en stor konstnär, med vinberg, olivlundar, pinjeskogar och ett fantastiskt färgspel. Här finns ett kulturlandskap som man inte hittar någon annanstans. Många människor drömmer om och längtar till regionens både fascinerande och unika bergskedjor, där etruskerna odlade vin redan för över 2000 år sedan. Här tronar vinstockarna på 700 meters höjd över havet, och det är på just den höjden som de flesta toscanska viner får sin tyngd, sin slipade finess och sin eleganta karaktär. Mitt bland vinbergen hittar man praktfulla, historiska byggnader som fortfarande används för att framställa det vin som skänker glädje åt alla som älskar Toscana.



Giovanni Nencini,  
vinmakare

## VINODLAREN

**Cantina Leonardo da Vinci** historia sträcker sig inte så långt tillbaka, men har redan blivit ett namn som förpliktigar till kvalitet. **Vingården är belägen i Vinci** och här föddes den världsberömda konstnär och vetenskapsman som gått till historien som en av de största genierna: **Leonardo da Vinci**. 1971 såldes de första flaskorna av Chiantivinet, och redan då var det hyllat och eftertraktat. **Cantina är en av de mest innovativa och moderna producenter i denna del av Toscana**, men tekniken är inte allt. Här lägger man stor vikt vid att begränsa uttaget, eftersom det är enda sättet att få en skörd som kan förädlas till högsta kvalitet. Vinerna från vingården är klassiska, eleganta och fullständigt tidlösa.

## ALLMÄNT OM VINERNA FRÅN TOSCANA

**Sangiovese**, "Jupiters blod", är Toscanas själ, och olika världsberömda viner som Chianti Classico, Vino Nobile de Montepulciano och Brunello di Montalcino består till merparten eller enbart av den här druvan. Dessutom odlas här även internationella druvsorter som **cabernet sauvignon**, **merlot** och **syrah**, som också pressas till utsökta viner. Även druvsorten **chardonnay** har fått fäste här. För trots att Toscana i första hand är en rödvinsregion, framställs nu för tiden även en anmärkningsvärd mängd vita viner här. Vernaccia di San Gimignano, från vingården med samma namn, är Toscanas enda vita vin med kontrollerad ursprungsbeteckning, men vita viner från andra delar av Toscana håller lika hög kvalitet.

# Da Vinci Collezione Rosso 2019

## Toscana IGT

### VINBESKRIVNING

Denna cuvée på 85% sangiovese och 15% merlot skimrar omväxlande i rubinrött och en tät purpurrod nyans. Orangefärgade skiftningar vid kanten antyder att det rör sig om ett ungt vin. Doften förenar på ett ypperligt och harmoniskt sätt aromer som **mörka körsbär, skogsbär och färska plommon med toner av färsk marsipan och söta kryddor** som kanel och vanilj. Smaken är medelfyllig och elegant, de mogna tanninerna är perfekt integrerade, vilket skapar **en fin balans i gommen mellan frukten och tanninstrukturen**. Avslutningen präglas av ett nära samspel mellan rödbärig frukt och fina kryddor och klingar sakta ut i en lång eftersmak. En klassisk, elegant toscanare.

### VÅRA MATREKOMMENDATIONER:

Ett utsökt vin till klassiska italienska köträtter som hemlagad pasta bolognese, men passar även utmärkt till rumpstek eller lagrade hårdostar, exempelvis pecorino.



**95/99 points**

Luca Maroni



Druvsorter  
Sangiovese, Merlot



Minsta lagringsduglighet  
2028



Optimal serveringstemperatur  
18°C



Smakriktning  
torrt



Alkoholhalt  
14,5%



*Dina personliga intryck*

## REGIONEN

**Alsace i nordöstra Frankrike** är ett helt unikt vinområde med storslagen natur. Ingen annanstans i landet faller det så lite regn som här, **mellan Strasbourg och Mulhouse**. Det är bergskedjan Vogeserna som reser sig som en skyddande mur mot oväder i väster. Vinbergen är belägna på bergskedjans mjuka sluttningar längs floden Rhen. Värme och framför allt solsken garanteras, samtidigt som flodens vattenyta skänker svalka. Dessutom är jordarna optimala för framställningen av utsökta viner: Märgel, löss, kalk, lera, sand, kiesel, granit, skiffer och vulkansten ger omväxling och mycket variationsrika, karaktärsfulla viner.



Guillaume Motzek,  
vinmakare

## VINODLAREN

Vid foten av Vogeserna i södra Alsace ligger **vinodlingskooperativet La Cave du Vieil Armands vinkällare**. I snart 60 år har 110 småproducenter samarbetat för att deras viner ska uppnå högsta kvalitet. Förutsättningarna är idealiska. Kooperativets vinberg har ett optimalt solläge på sluttningarna till bergstoppen Hartmannswillerkopf – eller "Vieil Armand" som den även kallas. För bara några år sedan investerade vinodlarna ännu en gång stort i sin vinkällare och införde den senaste tekniken. Kooperativets viner uppvisar en stor smakmångfald, vilket är typiskt för Alsace och regionens variationsrika jordar.

## ALLMÄNT OM VINERNA FRÅN ALSACE

I Alsace är riktlinjerna för vinframställning tydliga: Förutom att de måste sköras från de lokala vinodlingarna måste de även buteljeras i regionen. De viktigaste druvsorterna är **riesling, pinot gris, gewürztraminer** och **muscat**. Även **silvaner** och **pinot blanc** förekommer. Alsaceviner är i regel rensortiga, men ett undantag är **Edelzwicker** – en **cuvée som ofta serveras till måltider**. De senaste åren har regionens **mousserande vin, Crémant d'Alsace**, hamnat i blickfånget. Med sin fina smörighet och sin rena karaktär står de sig väl i konkurrensen med champagne.

# François Kremer Vieilles Vignes Riesling 2022

## Alsace AOP

### VINBESKRIVNING

Cave du Vieil Armands vinodlare bevisar ännu en gång varför riesling är drottningen av Alsace: I det här vinet, som framställts exklusivt för The Wine Company, bjuder druvan på ett elegant och charmigt intryck. De kommer från gamla vinstockar, vilket garanterar intensitet och djup. Färgen är gyllengul och doften är mycket fruktig med aromer av **druvor, vita blommor och citrus**. Den friska inledningen övergår i ett välstrukturerat, **fruktigt intryck** i gommen präglad av en **sval mineralitet**. Eftersmaken är lång och intensiv.

### VÅRA MATREKOMMENDATIONER:

Servera det uttrycksfulla François Kremer Vieilles Vignes Riesling tillsammans med en krämig svamp pasta som du rundar av med en klick crème fraîche och en skvätt av vinet – och kvällen är perfekt.



**Guldmedalj**  
Gilbert & Gaillard



Druvsorter  
Riesling



Minsta lagringsduglighet  
2027



Optimal serveringstemperatur  
7-9°C



Smakriktning  
torrt



Alkoholhalt  
12%



*Dina personliga intryck*

---

---

---

---

---



## REGIONEN

Det var länge lugnt i regionen vid **norra och södra Rhône**. Sedan började australiensiska vinodlare producera imponerande shirazviner och ett intresse för syrahdruvans ursprung växte fram. Många blickar riktades mot Rhône, där druvans framgångshistoria tog sin början. **Rhône dalen är en av de mest intressanta och fascinerande vinregionerna i världen.** I en karg granitstensjord på branta sluttningar ner mot floden tycks vinstockarna ofta ducka under den hårda mistralvinden som med viss regelbundenhet sveper genom dalen norrifrån. Att vara vinodlare här är förknippat med mycket hårt arbete eftersom all hantering på de branta sluttningarna måste ske för hand. Det förutsätter människor med en stor passion för vin. Den som reser genom Rhône dalen med båt på floden märker inte mycket av detta, men ser däremot alla de spektakulära vinberg som sträcker sig mot himlen. Hermitage-vinet "La Chapelle" är ett av världens största kultviner från Rhône dalen.



Jean-Francois Ranvier,  
oenolog på Domaine de L'Aure

## VINODLAREN

Den lilla **Domaine de L'Aure**, en familjeägd vinodling, ligger i underregionen Gard på högra Rhône stranden, inte långt ifrån den berömda bron "Pont du Gard". Här är somrarna varma och torra och vintrarna milda. Dessutom svalkar mistralvinden och bidrar till att vinstockarna torkar snabbt efter en regnskur. På 1980-talet förbjöds systemiska bekämpningsmedel på vinbergen och i vinkällarna. Vinodlarna ställde istället om till att använda så naturliga metoder som möjligt. De druvor som odlas är typiska Rhône-druvor som syrah och grenache, men även den sällsynta, traditionella druvsorten marselan.

## ALLMÄNT OM VINERNA FRÅN RHÔNE DALEN

I Rhône produceras i första hand röda viner, men här odlas också intressanta vitvinsdruvor som **viognier, roussanne och marsanne**. I norra Rhône pressas alla röda viner av **syrah**, men på en del vingårdar är det tradition med en liten andel viognier för att mjuka upp de ibland något hårda tanninerna. I södra Rhône kombinerar man ofta **syrah med grenache**, vilket ger vinerna en fyllig och kvardröjande karaktär. Rhônevinerna har en fruktig och kryddig struktur som skiljer dem från andra viner. Och den som får möjlighet att komma över en fin flaska Viognier bör absolut ta chansen då även detta vita vin är originellt och mycket uttrycksfullt. Det var verkligen på tiden att Rhônevinerna fick sin renässans.

# Domaine de L'Aure 2020

## Côtes du Rhône AOP

### VINBESKRIVNING

Denna cuvée av grenache, syrah och marselan skimrar i en klar och intensiv rubinröd färg med lätta violetta skiftningar vid kanten. Doften präglas i första hand av **mycket mörka bär**, men här finns också de **typiska fina tonerna av torkade örter och kryddor**. Framför allt framträder härliga aromer av **röda och svarta vinbär, mogna plommon, blåbär och surkörsbär**, men även de **karakteristiska tonerna av viol och lavendel**. Smaken är balanserad, mycket rund och harmonisk, och tanninerna är mjuka och perfekt integrerade i samklang med syran. Avrundningen är fruktig och mycket finessrik, men framför allt dröjer den kvar länge. Ett mycket klassiskt vin från södra Rhône av hög rang som man sällan träffar på numera.

### VÅRA MATREKOMMENDATIONER:

Det här vinet kommer helt till sin rätt vid sidan av en grillad biff eller lammkotlett, till grytor av olika slag, till svamprätter och även till grillade grönsaker.



### Bronsmedalj

Concours des Vins Orange



Druvsorter  
Syrah, Grenache  
Marselan



Minsta lagringsduglighet  
2026



Optimal serveringstemperatur  
16°C



Smakriktning  
torrt



Alkoholhalt  
14%



*Dina personliga intryck*

---

---

---

---

---

---

## REGIONEN

Regionen **Valpolicella**, belägen mellan **Soave** i öst och **Gardasjön**, är ett av Italiens mest berömda vinodlingsområden. Detta beror bland annat på att resande längs handelsvägen till Venetien ända sedan medeltiden har varit tvungna att passera här. Under 1950- och 1960-talet blev vin från Valpolicella något av en turistfälla. Bilden har förändrats mycket under de senaste 25 åren. Allt fler vingårdar satsar på toppkvalitet och visar vad vin från den här regionen verkligen kan. **Veneto** erbjuder nämligen de bästa förutsättningarna för vinodling. Det kuperade landskapet fångar solen, de angränsande Alperna svalkar och det närliggande havet skänker medelhavsvarme.



Wolfgang Raifer,  
General Manager på Cantina di Soave

## VINODLAREN

**Cantina di Soave** har sitt säte i den lilla medeltidsstaden med samma namn mellan Verona och Padua. **Kooperativet grundades 1898**, vilket innebär att det är regionens äldsta, och deras verksamhet har haft stor inverkan på vinodlingens utveckling i både Soave- och Valpolicella-området. Sedan sju år tillbaka tillhör nämligen även vinodlare från Valpolicella "familjen" och drar nytta av det stora kunnande som kooperativets erfarna källarteam besitter. På grund av de höga kvalitetsanspråken väljs endast de bästa druvorna ut till vinframställningen.

## 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**, **corvino** och **rondinella**. Förutom torra rödviner framställer många vingårdar även en mycket speciell röd specialitet: det exklusiva och dyrbara **Amarone-vinet**. Det framställs av torkade druvor och bjuder därför på mycket volym och kraft. Det förekommer även i en ädelsöt variant under namnet **Recioto**. Ytterligare en specialitet är **Ripasso**, där ett ungt Valpolicella-vin blandas med skalen från Amarone-framställningen.

# Poesie Valpolicella 2022

## Valpolicella DOC, Cantina di Soave

### VINBESKRIVNING

Poesie är ett klassiskt vin från Valpolicella, en cuvée på druvsorterna corvina, corvino-ne och rondinella. Och det lever verkligen upp till sitt namn! Redan doften är nämligen som poesi och imponerar med toner av **saftiga röda bär**. Känslan i gommen är behagligt **rund och torr med en sammetslen struktur**. Även här ligger betoningen på den **friska, saftiga frukten**. I eftersmaken märks de **milda mandelaromer** som är typiska för regionen.

### VÅRA MATREKOMMENDATIONER:

Vad passar väl bättre till en bärgt fruktig Valpolicella än en tallrik pasta med köttfärs-sås, helst på vildsvinsfärs.



»Best Italian producer of the year 2018«

IWSC International Wine & Spirit Competition London



Druvsorter  
Corvina, Rondinella,  
Corvinone



Minsta lagringsduglighet  
2028



Optimal serveringstemperatur  
14-16°C



Smakriktning  
torrt



Alkoholhalt  
12%



*Dina personliga intryck*

# 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](http://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
	3 2 0 5 9 4	Bianai Rioja Crianza 2019	(1L 172:00 kr)	à 129 kr
	5 3 0 4 5 2	Domaine L'Aure 2020	(1L 185:33 kr)	à 139 kr
	9 8 7 5 2 4	Da Vinci Collezione Rosso 2019	(1L 198:67 kr)	à 149 kr
	4 8 7 8 8 9	François Kremer Vieilles Vignes Riesling 2022	(1L 172:00 kr)	à 129 kr
	7 0 2 9 6 7	Alto los Romeros Syrah 2022	(1L 153:33 kr)	à 115 kr
	5 2 1 0 7 4	Poesie Valpolicella 2022	(1L 185:33 kr)	à 139 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. Vinerbjudande 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](http://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 vinerbjudande 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/](http://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/](http://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](mailto: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 tillhandahållit. Vi hämtar sedan varorna. Vi står för kostnaderna för att returnera varorna. Du kan endast behöva ersätta oss för varornas eventuella värdeminskning om värdet förslust 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, tvärtom 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 tillhandahållit. Det snabba och enkla 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](http://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](http://www.the-wine-company.se) skulle visa sig bristfällig eller felaktig kan du reklamera varan till [service@the-wine-company.se](mailto: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 inända mot behandlingen eller användningen av dina uppgifter i rekylamsyfte genom att skicka ett meddelande till [dataskydd@the-wine-company.se](mailto: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](http://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 Reklamationsnämnden (ARN). Kontakta Allmänna Reklamationsnämnden (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](mailto:service@the-wine-company.se); Verkställande direktörer: Gerd Stemmmann, Alex Kim; Amtsgericht Hamburg HRB 81206; VAT-nummer SE50206882501

## KONTAKTUPPGIFTER



dygnet runt på [www.the-wine-company.se](http://www.the-wine-company.se)



skriftligen via e-post på [service@the-wine-company.se](mailto: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.