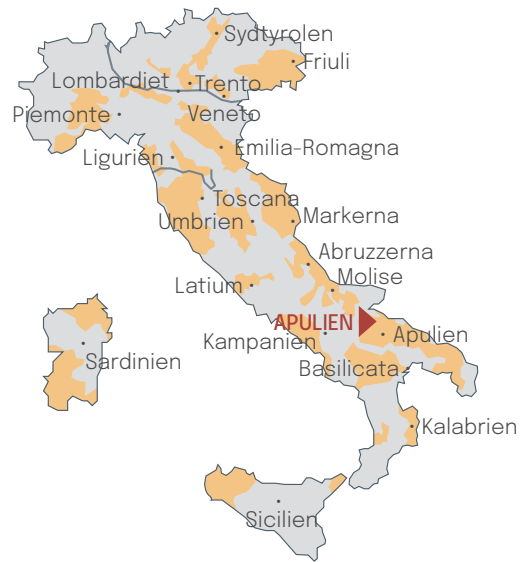


## REGIONEN

Apulien i sydöstra Italien var länge en blind fläck på kartan för flertalet vinälskare. Detta har dock förändrats. Regionen, som breder ut sig längs drygt 350 kilometer av den italienska stövelklackens kust, erbjuder vindruvorna optimala förutsättningar. Mjuka kullar, ett torrt och varmt klimat med en uppfriskande bris från det närliggande havet och bördiga jordar bestående av kalksten samt den berömda Terra Rossa, som håller kvar det värdefulla vattnet extra bra. Fantastiska förutsättningar för druvsorter som primitivo och negroamaro, som pressas till fruktbetonade, intensiva rödviner.



Francesco Liantonio, driver vingården Torrevento

## VINODLAREN

Vingården Torrevento ligger vid foten av Castel del Monte. Med sin 100-åriga tradition står huset för apuliska viner av högsta kvalitet. Torrevento satsar med stor passion på de inhemska druvsorterna, däribland nero di troia, bombino nero, aglianico, primitivo och negroamaro. Deras miljömedvetna arbete sker naturligtvis i samklang med naturen på gårdens 400 hektar stora odlingsyta. **Enligt Italiens viktigaste vinguide, Gambero Rosso, är Torrevento en "föregångare vad gäller hållbarhet"**. Även vinmakaren Leonardo Palumbo åtnjuter ett mycket gott rykte: Han har skapat några av "Castel del Monte-regionens ikoner", skriver Robert Parkers Wine Advocate.

## ALLMÄNT OM VINERNA FRÅN APULIEN

De största stjärnorna i Apulien är de röda druvsorterna **negroamaro och primitivo**, som pressas till intensiva, varma och fruktiga viner med en helt unik karaktär. Allt fler producenter övergår dessutom till att satsa på de inhemska druvsorterna samt till att odla och utveckla sina viner med kompromisslös kvalitetsmedvetenhet. Trots en enorm produktionsmängd pågår sedan en tid tillbaka en omställning i regionen. Kunskapen om traditionella sorter, ekologi och hållbarhet möter modern källarteknik och ett sinne för innovationer.

# Manto Rosso Susumaniello Primitivo 2022

Puglia IGT, Cantine Torrevento

## VINBESKRIVNING

Manto Rosso är en röd cuvée på susumaniello och primitivo. Medan den mindre kända, inhemska druvsorten susumaniello sörjer för **saftiga körsbärsaromer, en frisk syra och ett intressant djup tack vare sammetslena tanniner**, bidrar den populära primitivo med en fin **kryddighet och toner av mörka bär**. Resultatet är en harmonisk och unik skapelse med fyllig frukt och en välbalanserad smakprofil med en perfekt avvägning mellan fruktig friskhet och elegant kryddighet.

## VÅRA MATREKOMMENDATIONER:

Till rödvinets fruktigt torra toner passar medelhavsrätter som exempelvis saltimbocca på en bädd av vintersallat med blåbärsvinägrett.



*Dina personliga intryck*



Vingården Torrevento är  
EQUALITAS-certifierad:



**EQUALITAS** certifikat

Environmental, Ethical,  
Economical



Druvsorter

Susumaniello  
Primitivo



Minsta lagringsduglighet

2029



Optimal serveringstemperatur

18 - 20°C



Smakriktning

torrt



Alkoholhalt

13%

## REGIONEN

**Toscana** är själva sinnebilderna för ett landskap med vinodlingar: olivlundar, pinjeskogar mellan urgamla byar och städer som strålar i starka färger under den italienska solen. Många människor drömmer om och längtar till regionens fascinerande bergskedjor, där etruskerna odlade vin redan för över 2000 år sedan. I det här landskapet, som delvis präglas av bergskedjan Apenninerna, finns det mycket skiftande mikroklimat och många odlingslägen som är förvånansvärt svala, åtminstone nattetid. Här tronar på en del håll vinstockarna upp till 700 meter över havet, och det är på just den här höjden som viner från Toscana får sin slipade finess och eleganta karaktär.



Matteo Bernabei,  
oenolog

## VINODLAREN

**Vinmakaren Matteo Bernabei** hör till en ny generationen inom en av Italiens största vinodlarfamiljer. I nästan 200 år har familjen Bernabei varit tongivande i Toscanas vinvärld – och även i andra italienska regioner. Mest känd är Matteos far Franco dock för sina supertoscanare, exempelvis Fondoti Flanccianello, som gav honom smeknamnet "Mr. Sangiovese". Med generationer av vinkunskap i ryggen går Matteo idag sin egen väg och tolkar Chiantivinerna på ett modernt sätt. Ett stort antal utmärkelser är ett bevis för att han har lyckats bra med detta.

## ALLMÄNT OM VINERNA FRÅN TOSCANA

Från Toscana stammar många berömda italienska viner. Först och främst Chianti från regionen med samma namn mellan Florens och Siena. I den historiska trakten har man odlat vin i flera århundraden. Den dominerande druvsorten är sangiovese. En Chianti måste bestå av minst 70 procent **sangiovese**, i vissa underregioner till och med upp till 80 procent. Sangiovesedruvan är inte alltid enkel att odla, men den räknas idag – oavsett om den används till druvrena viner eller blandas med inhemska och internationella druvsorter – som en paradruva och den främsta representeranten för Toscanas viner. Dessutom förekommer sangiovesedruvan i välrenommerade viner som Brunello di Montalcino och Vino Nobile di Montepulciano.

# Borgo al P. Nuova Generazione Chianti 2020

## Chianti DOCG, Rossetti Vini

### VINBESKRIVNING

Det här Chiantivinet lyser i en klarröd färg med violetta skiftningar. I näsan öppnas ett fascinerande skådespel av **frukter och kryddor**. Svarta bär som **björnbär och mogna körsbär** ackompanjeras med doften av **rostat bröd och nejlikor**. Smaken präglas av **saftiga och söta aromer av mörka bär och plommon**. Dessa balanseras perfekt upp med behagligt kryddiga toner av **peppar, vanilj och en jordig underton**, vilket skänker vinet ett stort djup. I finalen lyfts de välstrukturerade tanninerna fram och ger den mångfacetterade smakupplevelsen en harmonisk avrundning.

### VÅRA MATREKOMMENDATIONER:

Chiantivinet kryddiga toner och den jordiga undertonen passar perfekt till en krämig risotto med karljohansvamp.



**98/99 points**

Luca Maroni

**99/100 points**

Italian Wine Guy



Druvsorter

Merlot, Sangiovese



Minsta lagringsduglighet

2028



Optimal serveringstemperatur

18 - 20°C



Smakriktning

torrt



Alkoholhalt

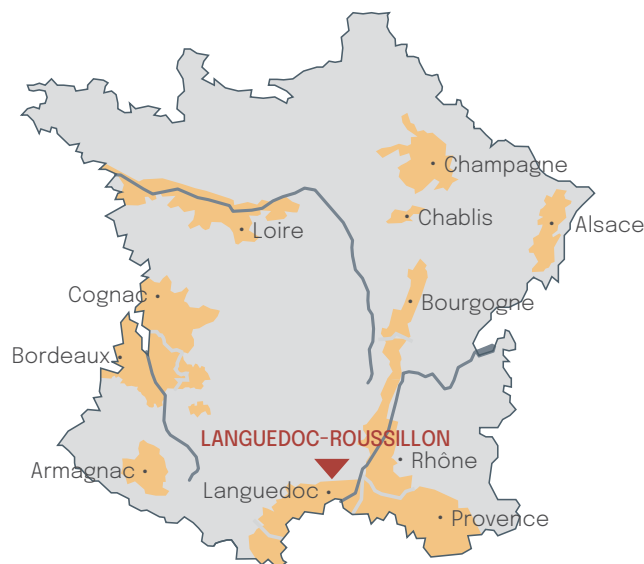
13%



*Dina personliga intryck*

### REGIONEN

Ändlösa stränder, Pyrenéernas branta sluttningar, skogsklädda dalar och mörkblå sjöar - landskapet i regionen **Languedoc-Roussillon** som utgör **Pays d'Oc** är lika omväxlande som dess viner. Vinodlarna i Pays d'Oc kan, i enlighet med sitt motto "Liberty of Style", välja sin egen stil. Trots all variation i vinerna från Pays d'Oc finns det en sak som förenar: de höga kvalitetskraven. Den skyddade ursprungsbezeichnung Pays d'Oc IGP (Indication Géographique Protégée) får endast användas av de viner som uppfyller de aromatiska och kvalitetsmässiga föreskrifterna. Detta kontrolleras av en expertjury varje år under en vinprovning som omfattar samtliga viner.



Frédéric Garrabou,  
vinmakare

### VINODLAREN

Frédéric Garrabou är stjärnvinmakaren som ansvarar för vinodlarkooperativet **Les Producteurs Réunis** föredömliga vinkällare. Som del av en traditionell vinodlarfamilj från trakten kring Limoux har han fått med sig vinkunskapen från vaggan. Men han har även alltid strävat efter att lära sig mer och besökte därför ett stort antal välrenommerade vinhus i Frankrike och Nya världen efter sina studier. Med denna stora kunskap i bagaget framställer han idag tillsammans med Cébazans vinodlare förstklassiga, innovativa viner med unik karaktär från en av världens bästa terroirer.

### ALLMÄNT OM VINERNA FRÅN PAYS D'OC

Vinodlarna i regionen Pays d'Oc kan välja mellan 58 olika tillåtna druvsorter. Därbland välkända och omtyckta typiskt franska druvsorter som **chardonnay**, **sauvignon blanc**, **merlot** och **cabernet sauvignon**, men också ovanligare sorter som **viognier** och **grenache gris**. Det varma och torra sydfranska klimatet, de många jordformationerna och den skiftande topografin skapar många olika möjligheter både för druvsorter och vinodlare. Det spelar ingen roll om ett vin är druvrent eller en cuvée, om det är vitt, rött eller rosé - alla IGP-viner från Pays d'Oc är en representant för sitt ursprung, sin druva och sin producent.

# Les Bourgarels Viognier 2022

## Pays d'Oc IGP

### VINBESKRIVNING

Den känsliga druvsorten viognier drar mycket stor nytta av regionens unika terroir. De lerhaltiga jordarna gör att marken är kallare och samtidigt kan hålla kvar mer vatten utan att detta samlas runt vinstockarnas rötter. Detta i kombination med den optimala solinstrålningen från söder innebär att druvorna kan pressas till ett **ovanligt friskt och aromatiskt vitt vin med en elegant mineralitet**. Den mångfacetterade doften fyller näsan med aromer av **stenfrukt och citrongräs**. Den spritsiga karaktären ackompanjeras av **torra kryddtoner**. I den **eleganta finalen** framträder ett **aromspel med blommiga toner och en komplex mineralitet**.

### VÅRA MATREKOMMENDATIONER:

Det här vinet avnjuts bäst som en aperitif eller serveras till sparrisotto, hummer eller shakshuka med spenat.



**Guldmedalj**  
Berliner Wein Trophy



Druvsorter  
Viognier



Minsta lagringsduglighet  
2025



Optimal serveringstemperatur  
10 - 12°C



Smakriktning  
torrt



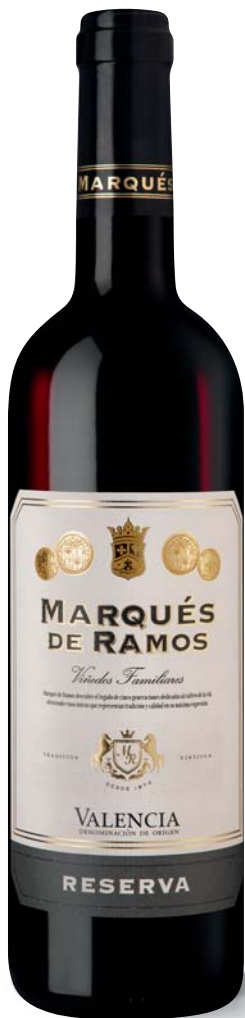
Alkoholhalt  
13%



*Dina personliga intryck*

## REGIONEN

I regionen runt omkring **Valencia** vid den spanska medelhavskusten råder det ingen brist på sol. Den skiner mer än 300 dagar om året och ger därmed ett medelhavsklimat med en genomsnittlig temperatur på nästan 19 °C. Området sträcker sig från flacka, vidsträckta vingårdar i närheten av kusten till branta sluttningar i inlandet, där ett kontinentalt - men inte desto mindre varmt - klimat råder. I de bördiga, kalkhaltiga jordarna odlas inte bara vin, utan även ris, grönsaker och många fruktsorter, varav apelsinerna troligen är de mest kända. Tack vare hamnen hittade Valentias viner en väg ut i världen redan på romarnas tid.



Oscar Priego,  
vinmakare

## VINODLAREN

Bodegas El Villar är en av DO Valentias äldsta och mest traditionsrika vingårdar. Den grundades redan 1926 och kan idag blicka tillbaka på nästan 100 år av **vinodlingshistoria**. Idag exporterar man sina viner till 70 länder runt om i världen. Vingårdens stora skatt är de egna 950 hektaren med vinodlingar. Med en stor andel lera och kalk har de optimala förhållandena. Leran sörjer för att hålla kvar vattnet, som är en dyrbar resurs i södra Spaniens hetta, medan kalken skänker druvorna en fin mineralton. Därmed kan Bodegas El Villar år efter år producera viner med en utpräglad fruktighet som samtidigt imponerar med en stor elegans.

## ALLMÄNT OM VINERNA FRÅN VALENCIA

Valencias sol skiner på en stor variation av druvsorter, vilket även innebär en stor variation av vinerna som framställs här. Mest kända är de karaktärsfulla röda vinerna. De viktigaste rödvinsdruvorna är garnacha, monastrell, tempranillo, merlot och bobal. Tack vare solen mognar druvorna fullt ut och utvecklar mycket kraft. De bearbetas sedan till intensivt fruktiga och ofta sammetslena viner. De vita vinerna spelar en mindre roll i Valencia. Man odlar framför allt chardonnay, sauvignon blanc och merseguera. Den sistnämnda förädlas delvis till torra, friska och kryddiga viner, men framför allt till söta viner.

# Marqués de Ramos Reserva Vinedos Familiares 2019

Valencia DO

## VINBESKRIVNING

I denna cuvée spelar tempranillo huvudrollen och skänker det röda vinet en fyllig karaktär och en behaglig kryddighet, medan en andel garnacha tillför ljuvliga fruktaromer och bidrar till att vinet upplevs som smidigt. Efter 19 månaders lagring på ekfat har vinet utvecklat en mycket komplex smakprofil med **toner av rostade aromer, nejlika och konserverad frukt bakom den fruktbetonade kroppen**. Detta ger vinet ett imponerande djup där de **eleganta och närvarande tanninerna** är utsökt integrerade.

## VÅRA MATREKOMMENDATIONER:

Tack vare sin utpräglade tanninstruktur är vinet perfekt till gryträtter, exempelvis en köttgryta på nötkött.



Druvsorter  
Tempranillo, Garnacha



Minsta lagringsduglighet  
2028



Optimal serveringstemperatur  
14°C



Smakriktning  
torrt



Alkoholhalt  
14%



*Dina personliga intryck*



## REGIONEN

**Piemonte** har en särställning bland Italiens vinodlingsregioner. Belägen i en vidsträckt dalgång omgärdad av berg är regionen den enda vars landskap inte påverkas av vindarna från Medelhavet. **Det kontinentala klimatet** som råder här, med **varma somrar och kalla vintrar**, och det sagolika och spektakulära kuperade landskapet har bidragit till en **fascinerande uppsättning druvsorter**. Här visar sig Italien från sin bästa kulinariska sida, samtidigt som de natursköna omgivningarna är en fröjd för ögat. Viner som Barolo och Barbaresco har satt Piemonte på världskartan, men idag delar dessa legendarer strålkastarljuset med nya stjärnor som Barbera eller Dolcetto.



Vinmakare Albiera Antinori med familj

## VINODLAREN

**Vinhuset Prunotto** kan se tillbaka på över hundra år av historia, men grundades ursprungligen 1904 som ett kooperativ under namnet Ai vini delle Langhe. När verksamheten endast några få år senare var på väg utför tog den unga och engagerade Alfredo Prunotto över ansvaret. Under namnet Prunotto vann vingården snabbt erkännande för sina viner, som var några av de **första från Piemonte som såldes internationellt**. 1990 började Prunotto samarbeta med **Marchese Antinori**, vilket bidrog till ännu högre kvalitet. I dag leder markisens äldsta dotter **Albiera Antinori** det anrika företaget, som under hennes överseende har utvecklats till en av **Norditaliens mest framgångsrika producenter**.

## ALLMÄNT OM VINERNA FRÅN PIEMONTE

Piemontes speciella läge och klimatförhållanden **gör det möjligt att producera** en mångfald av olika viner och vinstilar. Tack vare de varma sommarmånaderna ligger tyngdpunkten främst på röda viner, varav de mest kända är **Barolo** och **Barbaresco**. De framställs med druvsorten Nebbiolo som är en av världens främsta rödvinsdruvor. Även druvsorterna **Barbera** och **Dolcetto** har vunnit allt mer uppskattning för sin unika och oefterhärmliga karaktär. Av **Gavi** och **Arneis** framställs intressanta vita viner. Dessutom är det i Italien närmast obligatoriskt att servera det söta och lätt pärlande vinet **Moscato d'Asti** till en god dessert.

# Fiulot Barbera d'Asti 2022

## Barbara d'Asti DOCG, Prunotto

### VINBESKRIVNING

Färgen i glaset är vacker, **mättat rubinröd**, med ungdomliga violetta och purpurfärgade reflexer. I den intensiva bouqueten återfinns de klassiska aromerna hos en **fulländad Barbera**, med **främst mogna plommon** och **färska körsbär**, men även tydliga fina inslag av **mocka**, **smörkola** och **mörk choklad**. I gommen framträder denna Barbera med en **utmärkt struktur**, **fin syra** och **mjuka, lena tanniner** som är mycket väl balanserade och bidrar till att den sofistikerade aromstrukturen blir **fullig och elegant**. Finalen präglas av mättad frukt och är angenämt och intensivt lång. Prunotto demonstrerar här hela den piemontesiska klassikerns spännvidd.

### VÅRA MATREKOMMENDATIONER:

Ett perfekt vin till en oxstek, till en osso buco eller till den klassiska italienska rätten spaghetti bolognese.



»Sedan flera årtionden räknas Prunotto till de mest prestigefyllda vingodsen i Piemonte!«

Gambero Rosso om Prunotto



Druvsorter  
Barbera



Minsta lagringsduglighet  
2028



Optimal serveringstemperatur  
16°C



Smakriktning  
torrt



Alkoholhalt  
13,5%



*Dina personliga intryck*

## REGIONEN

**Rhône-dalen** är en av världens äldsta vinregioner. Ända sedan grekerna koloniserade området har vin odlats längs kusten på båda sidorna (på franska "côtes") av floden Rhône – **från Avignon och nästan hela vägen till Lyon**. Regionen kan därmed delas in i Norra och Södra Rhône. Förutom att de skiljer sig åt vad gäller jordmån och höjd över havet, har de även fullständigt olika klimat. I Norra Rhône råder ett kontinentalt klimat med heta somrar och kalla vintrar, medan orterna i trakten kring Avignon snarare präglas av medelhavsklimat med milda vintrar och högre luftfuktighet. Den hårda mistralvinden som blåser fram här gör att druvorna torkar snabbt och därmed undviker många sjukdomar. Allt fler vingårdar ställer nu om till ekologisk vinodling eftersom de då kan skörda friska druvor utan kemiska bekämpningsmedel.



Thierry Wallet,  
vinmakare

## VINODLAREN

Omgiven av regionen Vaucluse i Provence-Alpes-Côte d'Azur ligger Enclave des Papes. Enligt legenden provade påven Jean XXII år 1317 ett vin från Valréas som imponerade så stort på honom att han kom fram till att detta måste vara ett underverk. Därför köpte han staden av österrikaren Dauphindu Viennois för att använda den till vinodling. Efter franska revolutionen, då departementen skapades, beslutade regionen att man även i fortsättningen skulle ingå i enklaven. **Vinodlarkooperativet Vignerons de l'Enclave** bygger än idag vidare på den här flera hundra år gamla vinodlingstraditionen. Tack vare stor kunskap om terroiren och druvsorterna har de än idag ett högt anseende i hela världen.

## ALLMÄNT OM VINERNA FRÅN RHÔNE

Antalet soltimmar per år ökar ju längre ned du kommer utmed floden Rhône när den ringlar sig ner från norr till söder. Det betyder också att skörden vanligtvis sker tidigare i södra än i norra Rhône-dalen och vinerna där är fylligare och kraftigare. Klimatet återspeglas även i druvsorterna. I norra Rhône framställs de röda vinerna av **syrah**, men på en del vingårdar är det vanligt med en liten andel av den vita druvan viognier för att mjuka upp garvsyrorna. I den södra appellationen **kombineras syrah ofta med grenache och mourvèdre** (de så kallade GSM-vinerna). Sammanlagt 23 druvsorter är tillåtna i Côtes du Rhône, men regionala skillnader kan förekomma i de olika kommunerna.

# Réserve des Remparts 2022

## Côtes du Rhône AOP

### VINBESKRIVNING

Vinerna från Rhône är högt skattade tack vare kombinationen av **saftig frukt och en unik mjuk kryddighet**. Så även denna Réserve. Vinet har en intensiv doft av **blåbär och röda bär som körsbär och vinbär**. I gommen framträder en **mycket fruktbetonad, fyllig karaktär**. Syrahdruvans karakteristiska kryddighet avrundar upplevelsen på ett **fint och elegant sätt**. Vållavvägda tanniner med en raffinerad eftersmak dröjer sig kvar ända till den långa finalen. Tack vare lång tids lagring på ekfat är denna harmoniska Réserve drickmogen redan nu.



Druvsorter  
Syrah, Grenache Noir



Minsta lagringsduglighet  
2027



Optimal serveringstemperatur  
16 -18°C



Smakriktning  
torrt



Alkoholhalt  
13,5%

### VÅRA MATREKOMMENDATIONER:

Reserve des Remparts passar lika bra till ljusa mjukostar som till mastiga rätter som exempelvis Acoa de Canard d'Espelette, en baskisk maträtt med hackat ankkött.



*Dina personliga intryck*

---

---

---

---

---

---



## 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. Giltig 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 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 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 kreditupplysningsbyrån 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](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 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](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.



# VINO SELECT

## DITT NÄSTA PAKET

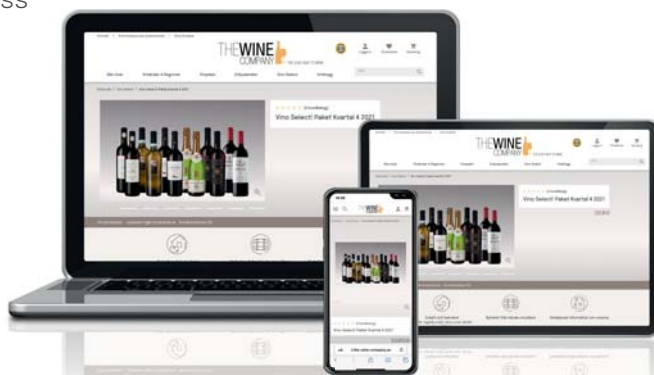
**Se fram emot ditt nästa vinpaket –  
noga utvalda viner var tredje månad.**

Du kan alltid se innehållet i nästa paket online 14 dagar innan leveransen:

**[vinoselect.se/ditt-naesta-paket](http://vinoselect.se/ditt-naesta-paket)**

När du har registrerat din e-postadress hos oss får du automatiskt ett mail 14 dagar innan ditt nästa paket skickas med en länk till „Ditt nästa paket“ i vår onlineshop.

Vill du registrera din e-postadress  
eller pausa ditt abonnemang?  
Eller har du kanske intresse  
av en rådgivning kring vin eller  
andra frågor? Kontakta oss  
gärna så hjälper vi till!



Ring oss på:\*

**0049 4122 50 44 66**

eller skicka ett mail till: [service@the-wine-company.se](mailto:service@the-wine-company.se)

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





# VINO SELECT

## EN TJÄNST – FLERA FÖRDELAR

### ENKELT & BEKVÄMT

Vi levererar förstklassiga viner var tredje månad direkt hem till dig. Varje paket innehåller 12 flaskor: 2 flaskor vardera av 6 olika viner.



### PRISVÄRDA ERBJUDANDEN

Du får varje paket till ett fast specialpris för endast 1 498 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.the-wine-company.se](http://www.the-wine-company.se)  
Besöksadress: Friesenweg 24 · 22763 Hamburg · Germany