

Premium Blend

the guv’nor

Für welchen Wein würden sich unsere Winzer entscheiden? Nach Feierabend in einer gemütlichen Runde zu Hause, oder mit Freunden?
Das war die Herausforderung die wir Ihnen gestellt haben und sie machten sich mit Begeisterung an die Aufgabe. Wer lässt sich eine solche Herausforderung entgehen?
Die Antwort ist eine Kreation aus reifen Früchten. Eine Köstlichkeit mit Namen „the guv’nor“. Ein „Gouverneur“ unter unseren Weinen, ein Wein mit Anspruch und viel Genuss. Ziehen Sie den Korken und schwelgen in seinen intensiven Beerenaromen, schmecken Sie die Röstaromen, es ist die reinste Gaumenfreude.

VIVINO 4.1

Regionen

Premium Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Dies bedeutet, dass für die Herstellung verschiedene, edle Rebsorten herangezogen werden, die in der jeweiligen Region die Typizität und den Charakter des Bodens, des Klimas und der Tradition widerspiegeln. Das Ergebnis sind Weine, die durch diese Zusammensetzung eine eigenständige und harmonische Identität besitzen, die die Kunst der Weinherstellung in großartiger Weise repräsentieren.

TRAUBE **Tempranillo und Syrah.**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13%**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 15º – 18º**

Verkostungsnotizen

Genießen Sie die dunklen Beerenaromen, und erfreuen Sie sich an diesem sauberen und frischen Wein. Ausgebaut in einem Eichenfass mit leichten Röstaromen.

Speiseempfehlung

Immer ein Genuss zu trinken.
Allein oder gerne mit Lamm oder Käse, besonders Blauschimmelkäse passt hervorragend.

Technische Information

Die Trauben werden bei kühlen Temperaturen mazeriert, um sanfte Extraktion von süßen Tanninen und komplexen Verbindungen zu ermöglichen. Hierdurch wird die Produktion eines Weines mit ausdrucksstarkem Charakter gefördert. Der den für Tempranillo typischen roten Beerenaromen unterstreicht.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD
2025 Mundus Vini: the guv’nor red NV
2025 AWC Vienna: the guv’nor red NV
2025 Japan Wine Challenge: the guv’nor red NV
SILBER
2025 Berliner Wine Trophy: the guv’nor NV
2024 AWC Vienna – International Wine Challenge: the guv’nor NV



Premium Blend

the guv’nor VIP

Der guv’nor, der seinen anspruchsvollsten Kunden vorbehalten ist, hat sich mit dem VIP-Wein in limitierter Auflage selbst übertroffen. Es handelt sich um eine hochwertige, vollmundige Mischung, die mit der für guv’nor typischen Sorgfalt akribisch hergestellt wird. Seine fruchtigen, dichten und reichhaltigen Aromen sind ein Genuss, den man einfach genießen muss. Lassen Sie Ihren Sinnen freien Lauf und genießen Sie das Erlebnis.

vivino 4.1

Regionen

Premium Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Dies bedeutet, dass für die Herstellung verschiedene, edle Rebsorten herangezogen werden, die in der jeweiligen Region die Typizität und den Charakter des Bodens, des Klimas und der Tradition widerspiegeln. Das Ergebnis sind Weine, die durch diese Zusammensetzung eine eigenständige und harmonische Identität besitzen, die die Kunst der Weinherstellung in großartiger Weise repräsentieren.

TRAUBE **Tempranillo (aus verschiedenen Regionen Spaniens)**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **14%**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 14° – 16°C**

Verkostungsnotizen

Komplexes Aroma nach dunklen Waldbeeren und Vanille. Kräftige Aromen von schwarzen Kirschen, roten Pflaumen und Brombeeren im Mund. Gut ausbalancierte Tannine mit einem Hauch von pikanter Eiche und weicher Würze. Ein vollmundiger Wein mit schmackhaften, reifen Aromen und einem langen, anhaltenden Abgang

Speiseempfehlung

Ideal zu Tapas und Vorspeisen, gereiften Käsesorten, magerem Fleisch und Wildgerichten.

Technische Information

the guv’nor VIP ist eine revolutionäre neue Rotweinmischung aus drei der berühmtesten Weinbauregionen Nordspaniens. Unser Team von Winzern hat diesen Wein leidenschaftlich hergestellt und dabei die besten Eigenschaften jeder Weinregion verwendet. Das Ergebnis ist ein harmonischer und köstlicher Ausdruck der edelsten roten Rebsorte Spaniens, der Tempranillo Traube

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD
2025 Berliner Wine Trophy: the guv’nor VIP NV
2024 The Drinks Business Spring Tasting: The guv’nor VIP
2024 Frankfurt International Trophy: The guv’nor VIP
2024 The Drinks Business Autumn Tasting: The guv’nor VIP
SILBER
2025 Frankfurt International Trophy: The guv’nor VIP



Premium Blend

The Guv’nor 0.0 Rot

Genießen Sie die Weine der Guv'nor-Reihe, die jetzt auch in alkoholfreier Version erhältlich sind! Erweitern Sie Ihren Horizont mit unserem alkoholfreien Rotwein. Er ist ideal für alle, die auf ihre Gesundheit achten möchten, ohne auf den Genuss eines weinähnlichen Getränks mit authentischem Aroma und Geschmack verzichten zu müssen.
Diese lebendige Cabernet Sauvignon-Tempranillo-Mischung fängt die Essenz unserer sonnenverwöhnten spanischen Weinberge ein. Mit innovativer Technologie haben wir den größten Teil des Alkohols schonend entfernt und dabei alle Aromen bewahrt, die Sie an einem traditionellen Wein so lieben. Er ist die perfekte Wahl für alle, die einen köstlichen, bewussten Genuss suchen.

V-LABEL INTERNATIONAL
V-LABEL.COM
VEGAN

Regionen

Premium Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Dies bedeutet, dass für die Herstellung verschiedene, edle Rebsorten herangezogen werden, die in der jeweiligen Region die Typizität und den Charakter des Bodens, des Klimas und der Tradition widerspiegeln. Das Ergebnis sind Weine, die durch diese Zusammensetzung eine eigenständige und harmonische Identität besitzen, die die Kunst der Weinherstellung in großartiger Weise repräsentieren.

TRAUBE
Cabernet Sauvignon and Tempranillo

STIL
Alkoholfreies Getränk auf Weinbasis.

ALKOHOLGEHALT
0,0 % (Entalkoholisierter Wein).

TRINKTEMPERATUR
Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von zwei Tagen verbrauchen.

Verkostungsnotizen

Rubinrote Farbe mit intensiven Aromen, die von roten Früchten wie Himbeeren und Erdbeeren dominiert werden, begleitet von einem Hauch schwarzer Pflaume. Es folgen weiche Gewürznoten, die für die Rebsorten Cabernet Sauvignon und Tempranillo charakteristisch sind. Am Gaumen geschmeidig, ausgewogen und frisch.

Speiseempfehlung

Passt perfekt zu Salaten, gebratenem Gemüse, Nudelgerichten oder weißem Fleisch.

Technische Information

Der Alkohol wird durch ein schonendes, komplexes und ausgeklügeltes Verfahren aus dem Wein extrahiert, um den Verlust der Aromastoffe und Eigenschaften der ursprünglichen Rebsorte zu vermeiden. Die Qualität und die organoleptischen Eigenschaften des Endprodukts werden durch dieses Verfahren nicht beeinträchtigt, sodass ein hochwertiger Wein mit ausdrucksstarken, frischen und intensiven Aromen ohne Alkohol entsteht.



Premium Blend

the guv´nor Weiß

Der Guv'nor regiert sein Gebiet mit sicherer Haltung, aber er ist kein Mann, mit dem man sich herumärgern sollte. Wie sein Bier wird auch sein Wein sorgfältig ausgewählt, um sicherzustellen, dass sowohl er als auch seine Mitarbeiter einen Wein genießen, der auf den Punkt kommt. Der Gouverneur stempelt seine Zustimmung auf den Deckel jeder Flasche.

VIVINO 4.0

Regionen

Premium Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Dies bedeutet, dass für die Herstellung verschiedene, edle Rebsorten herangezogen werden, die in der jeweiligen Region die Typizität und den Charakter des Bodens, des Klimas und der Tradition widerspiegeln. Das Ergebnis sind Weine, die durch diese Zusammensetzung eine eigenständige und harmonische Identität besitzen, die die Kunst der Weinherstellung in großartiger Weise repräsentieren.

TRAUBE **Verdejo, Sauvignon Blanc und Chardonnay**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **12%**	TRINKTEMPERATUR **Kühl geniessen**

Verkostungsnotizen

Dieser Wein liefert genauso wie der Guv'Nor selbst ab. Ein Wein, der die Sinne verwöhnt. Der Wein hat ein sattes Weiss. Aromen von tropischen Früchten begleitet von Zitrusnoten.

Speiseempfehlung

Ideal als Aperitif, aber auch zu Pasta, Paella und Tapas aller Art. Besonders lecker zu gegrilltem Fisch, geräuchertem Schinken und Käse.

Technische Information

Ein unverwechselbarer Wein aus drei sich ergänzenden Rebsorten. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks über einen Zeitraum von 20 bis 25 Tagen bei einer maximalen Temperatur von 15 ° C. Nach Abschluss des Weinherstellung wird der Wein 2-3 Monate bei niedriger Temperatur auf der Hefe ausgebaut, um sekundäre Aromaeigenschaften zu entwickeln. Im Falle vom Chardonnay verbleibt der Wein 3 Monate in französischen Eichenfässern, wobei die Batonnage (Aufrühren der Gärhefe) mehrmals pro Woche erfolgt.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD
2025 Berliner Wine Trophy: the guv'nor Weiß NV
2025 Mundus Vini: the guv'nor Weiß NV
SILBER
2024 AWC Vienna – International Wine Challenge: the guv'nor Weiß NV



Premium Blend

The Guv’nor VIP Weiß

Reserviert für seine anspruchsvollsten Kunden, hat sich der Guv’nor sich mit dem VIP-Blanco in limitierter Auflage einmal mehr selbst übertroffen. Eine erstklassige aromatische Mischung, mit der für den Guv’nor typischen Sorgfalt ausgewählt. Seine überschwänglichen und intensiven Fruchtaromen sind ein wahrer Genuss. Lassen Sie Ihre Sinne verwöhnen und genießen Sie das Erlebnis.

Regionen

Premium Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Dies bedeutet, dass für die Herstellung verschiedene, edle Rebsorten herangezogen werden, die in der jeweiligen Region die Typizität und den Charakter des Bodens, des Klimas und der Tradition widerspiegeln. Das Ergebnis sind Weine, die durch diese Zusammensetzung eine eigenständige und harmonische Identität besitzen, die die Kunst der Weinherstellung in großartiger Weise repräsentieren.

TRAUBE **Verdejo, Sauvignon Blanc und Chardonnay**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **12.5%**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 8ºC und 10ºC servieren.**

Verkostungsnotizen

Strahlendes hellgelb. In der Nase aromatisch mit Noten von spritziger Limette, Grapefruit und weißem Pfirsich. Im Gaumen Aromen von Passionsfrucht, Vanille und gelbem Apfel runden das Bild perfekt ab. Der Abgang ist lange mit komplexen Strukturen.

Speiseempfehlung

Frisch genug, um mit Mediterranem Essen kombiniert zu werden, und kräftig genug, um mit würzigen Fleischspeisen sowie Fisch oder Geflügel zu Harmonieren.

Technische Information

Ziel war es, einen unverwechselbaren Weinstil zu kreieren, indem die Qualitäten von drei verschiedenen, aber sich ergänzenden Rebsorten aus mehreren bedeutenden Weinbauregionen Spaniens zusammen kommen.
Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks über 20-25 Tage bei einer Höchsttemperatur von 15ºC. Nach Abschluss der Weinbereitung wird der Wein für 2-3 Monate bei niedriger Temperatur auf der Hefe belassen, um sekundäre Geschmackseindrücke zu Eigenschaften zu entwickeln. Beim Chardonnay verbleibt der Wein in Barriques aus amerikanischer Eiche, um Qualität und Komplexität zu gewährleisten.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD
2026 Berliner Wine Trophy: the guv’nor VIP white NV
2026 Mundus Vini: the guv’nor VIP white NV
2026 The Global Masters Under 15 £: the guv’nor VIP white NV
SILBER
2026 AWC Vienna: the guv’nor VIP white NV



Premium Blend

the guv´nor Rosé

Ein sehr attraktiver Roséwein mit hellen Tönen und seiner eigenen unverwechselbaren Persönlichkeit. Die vielseitige Garnacha-Traube trägt zur aromatischen Fülle bei, fixiert die endgültige Farbe und Schattierung und verleiht dem Gaumen eine fantastische Cremigkeit. Die Garnacha-Traube, so typisch für spanische Qualitäts-Roséweine, sorgt für Frische und Aroma, während der Tempranillo zur endgültigen Balance beiträgt und lange anhaltend am mittleren Gaumen wirkt.

Regionen

Premium Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Dies bedeutet, dass für die Herstellung verschiedene, edle Rebsorten herangezogen werden, die in der jeweiligen Region die Typizität und den Charakter des Bodens, des Klimas und der Tradition widerspiegeln. Das Ergebnis sind Weine, die durch diese Zusammensetzung eine eigenständige und harmonische Identität besitzen, die die Kunst der Weinherstellung in großartiger Weise repräsentieren.

TRAUBE **Garnacha und Tempranillo**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **12%**	TRINKTEMPERATUR **8-10ºC**

Verkostungsnotizen

Zartes Pink mit intensiv leuchtenden Reflexen. In der Nase dominieren Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen ist er frisch und saftig, mit einer perfekten Balance zwischen Frucht und Säure, die seine Harmonie und Süße hervorheben. Weich und anhaltend im Abgang.

Speiseempfehlung

Passt zu allen Arten von Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten

Technische Information

Dieser Wein wird aus den Rebsorten Garnacha und Tempranillo hergestellt. Diese werden sorgfältig überwacht, um eine perfekte Reife zu gewährleisten und gleichzeitig die Konzentration von Anthocyanen zu begrenzen, um einen blass gefärbten Rosé zu erhalten. Dies ermöglicht auch Säfte mit guter Säure und Frische, perfekt für diesen Weinstil. Jede Sorte wird separat behandelt, mit einer begrenzten Mazeration von nur 2-3 Stunden, gefolgt von einer sehr sanften Pressung und statischem Abtropfen um sehr saubere Moste zu erhalten. Die Gärung findet bei sehr niedrigen Temperaturen statt, ähnlich wie bei Weißweinen, bei etwa 12-14ºC, mit verlängertem Hefekontakt für 3-4 Monate vor der Assemblage und Abfüllung.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD

2025 Frankfurt International Trophy: The guv’nor rosé NV
2024 Frankfurt International Trophy: The guv’nor rosé NV

SILBER

2025 Concours Mondial de Bruxelles- ROSADOS: The guv’nor rosé
2024 Concurso Mundial de Bruselas: The guv’nor rosé NV
2024 Global Rosé Masters: The guv’nor rosé NV



Premium Blend

the guv´nor Sparkling

„The Guvnor“ regiert sein Etablissement mit souveräner Gelassenheit, doch seine entwaffnende Höflichkeit vermittelt ein Gefühl der Vorsicht. Er ist ein Mann, mit dem nicht zu spaßen ist. Wie sein Bier ist auch sein Wein handwerklich hergestellt und sorgfältig ausgewählt, um sicherzustellen, dass sowohl er als auch seine Mitarbeiter einen Wein genießen, der Ihnen schmeckt. „The Guvnor“ stempelt seine Zustimmung auf den Verschluss jeder Flasche.

Regionen

Premium Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Dies bedeutet, dass für die Herstellung verschiedene, edle Rebsorten herangezogen werden, die in der jeweiligen Region die Typizität und den Charakter des Bodens, des Klimas und der Tradition widerspiegeln. Das Ergebnis sind Weine, die durch diese Zusammensetzung eine eigenständige und harmonische Identität besitzen, die die Kunst der Weinherstellung in großartiger Weise repräsentieren.

TRAUBE **Viura und Chardonnay**	STIL **Extra trockener Schaumwein**
ALKOHOLGEHALT **11,5 %**	TRINKTEMPERATUR **Am besten gekühlt servieren. (8 – 10 ºC)**

Verkostungsnotizen

Leuchtend gelbe Farbe. Leichte Noten von gerösteter Vanille und Brioche ebnen den Weg zu reifen Zitrus- und Steinobstaromen wie Pfirsich und Birne. Abgerundet durch einen einen köstlich cremigen Abgang.

Speiseempfehlung

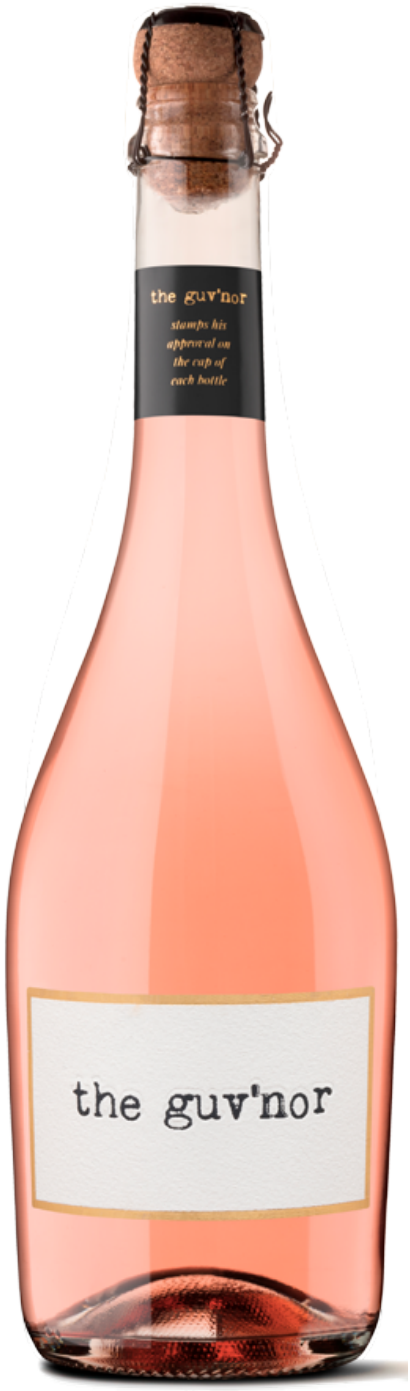
Ideal als Aperitif oder als Begleiter von Geflügelfleischgerichten, Pasta, Meeresfrüchten, Lachs und edlen Käsesorten.

Technische Information

Dieser Schaumwein ist ein Blend von Viura- und Chardonnay-Trauben aus ausgewählten alten Weinbergen. Der Erntezeitpunkt für den Grundwein wird speziell geplant, um einen perfekten Säuregehalt, Frische und aromatische Komplexität zu erhalten. Ein Teil des Chardonnay-Weins wird in neuen amerikanischen und französischen Eichenfässern ausgebaut. Nach der zweiten Gärung in Stahltanks ruht der Wein drei Monate lang auf seiner Hefe. Das Ergebnis ist ein ausgewogener und delikater Schaumwein.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD
2025 Mundus Vini: the guv´nor sparkling
2025 Frankfurt International Trophy: the guv´nor sparkling
2024 Berliner Wine Trophy: the guv´nor sparkling
SILBER
2024 The Global Sparkling Masters (The Drinks Business Magazine): the guv´nor sparkling
2024 The Drinks Business Spring Tasting: the guv´nor sparkling



Premium Blend

the guv’nor Sparkling Rosé

„The Guvnor“ regiert sein Etablissement mit souveräner Gelassenheit, aber er ist kein Mann, mit dem zu spaßen ist. Wie sein Bier wird auch sein Wein sorgfältig ausgewählt, um sicherzustellen, dass sowohl er als auch seine Mitarbeiter einen Wein genießen, der ihnen schmeckt. „The Guvnor“ stempelt seine Zustimmung auf den Verschluss jeder Flasche. Region Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Diese Weine werden aus Premium-Blends verschiedener Rebsorten unterschiedlicher Regionen hergestellt. Dies macht sie zu einzigartigen Weinen mit einer eigenen Identität, in denen sich die Kunst der Weinbereitung widerspiegelt.

Regionen

Premium Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Dies bedeutet, dass für die Herstellung verschiedene, edle Rebsorten herangezogen werden, die in der jeweiligen Region die Typizität und den Charakter des Bodens, des Klimas und der Tradition widerspiegeln. Das Ergebnis sind Weine, die durch diese Zusammensetzung eine eigenständige und harmonische Identität besitzen, die die Kunst der Weinherstellung in großartiger Weise repräsentieren.

TRAUBE **Garnacha und Tempranillo**	STIL **Prickelnder Roséwein**
ALKOHOLGEHALT **11%**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 8 und 10ºC.**

Verkostungsnotizen

Hellrosa Farbe, mit feinen und konstanten Bläschen. Leichte Noten von Birnen- und Himbeeraromat, die den Gaumen erfreuen, mit einem Hauch von Süße

Speiseempfehlung

Hellrosa Farbe, mit feinen und konstanten Bläschen. Leichte Noten von Birnen- und Himbeeraromat, die den Gaumen erfreuen, mit einem Hauch von Süße

Technische Information

Dieser Schaumwein ist das Ergebnis der Verbindung von Garnacha- und Tempranillo-Trauben aus speziell ausgewählten alten Weinbergen. Die frühe Lese der Trauben gewährleistet eine perfekte Frische und aromatische Komplexität. Das Ergebnis ist ein ausgewogener Schaumwein mit Persönlichkeit.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD
2024 Mundus Vini: the guv´nor sparkling rosé
2024 Berliner Wine Trophy: the guv´nor sparkling rosé
SILBER
2025 The Global Masters Sparkling: the guv´nor sparkling rosé