

# 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.





#### 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%	TRINKTEMPERAT UR Zwischen 15° – 18°

#### 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.



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%	TRINKTEMPERAT UR 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 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.



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	STIL
Verdejo, Sauvignon Blanc und Chardonnay	Stillwein
ALKOHOLGEHALT 12%	TRINKTEMPERAT UR 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 8°C und 10°C 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 15°C. 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

**DOUBLE GOLD** 

2025 Frankfurt International Trophy: The Guv'nor VIP Blanco

**SILBER** 

2025 Berliner Wine Trophy: the guv'nor VIP white NV

2025 Mundus Vini: 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	Stillwein
ALKOHOLGEHALT	TRINKTEMPERATUR
12%	8-10°C

## 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 12-14°C, mit verlängertem Hefekontakt für 3-4 Monate vor der Assemblage und Abfüllung.

#### the guv'nor

## 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 °C)

## 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.

#### the guv'nor

## 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 10°C.

## Verkostungsnotizen

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

## Speiseempfehlung

Hellrosa Farbe, mit feinen und konstanten Bläschen. Leichte Noten von Birnenund 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