NEWS AM LIMIT

JUBILÄUMSAUSGABE · #06 · Q2/2022 WEIN AM LIMIT · HAMBURG

10 JAHRE 2012-2022

Liebe Walinauten,

erst mit der Sesshaftigkeit der Menschen begann Weinbau. Nur dadurch konnte man den optimalen Lesezeitpunkt der Beeren abwarten. Die bislang älteste Kelteranlage wurde in Hadschi Firuz Tepe im Zagros-Gebirge im Iran gefunden. Die Anlage ist etwa 7000 Jahre alt. Ab dem 17. Jahrhundert wurde Wein in Flaschen abgefüllt und zum Beispiel nach Indien exportiert. Wir feiern dieses Jahr zehnjähriges Jubiläum. Ein kurzer Wimpernschlag der Weingeschichte, eine intensive Dekade für uns.

Aus dem Videoblog, der im Jahr 2012 on Air ging, wurde ein Shop mit einem kleinen Sortiment ausgesuchter Produzenten. Ganz bewusst haben meine „Partnerin in Crime“ Bianca und ich uns damals für eine Nische entschieden, in der Weine unter der „3H-Regel“ hergestellt werden: Handwerklich mit Herz und Hirn gekelterte, naturbelassene Stoffe. Austauschbare Massenprodukte oder teure „Bling Bling-Stoffe“ – das sind wir nicht. Wir schätzen Winzer mit Persönlichkeit und klarer Philosophie. Charaktere, denen ihre Ecken und Kanten Profil verleihen. Menschen, die Spaß an ihrem Metièr haben und zu den besten ihres Faches zählen. Von Anfang war es unser Plan, nicht nur ihre Weine zu verkaufen, sondern auch ihre Historie zu erzählen. Diese bemerkenswerten Geschichten von Familien, Traditionen und großen Anstrengungen machen den Unterschied zwischen toten Tropfen und beseelten Weinen.

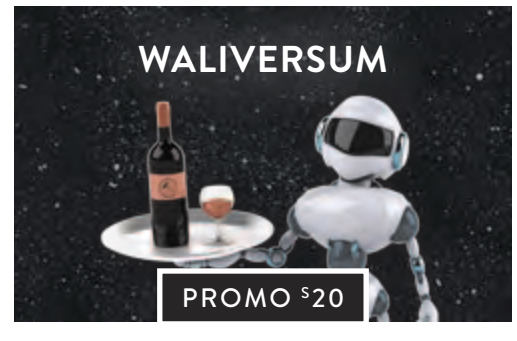
Alles begann so ähnlich wie die Geschichte von Microsoft. Nur nicht in einer kalifornischen fensterlosen Garage, sondern in einem nie fertiggestellten Pool eines Hamburger Hinterhofes. Zugegeben, unser Start-up von damals ist (noch) heute kein börsennotierter Weltmarktführer, dafür aber ein richtig feiner Weinhandel. Ein passioniertes Team in Hamburg und 60 Produzenten aus der ganzen Welt arbeiten für Euch. Wir verkosten immer sämtliche neuen Jahrgänge, besuchen alte Winzer mit ihren jungen Nachfolgern, entdecken Kellerschätze und werfen Vorurteile über Bord. Wir sortieren Überraschungen und Enttäuschungen. Im großen See der Weine Richtung aufzuzeigen und Orientierung zu geben, das ist unser Credo.

Auch die Ansprache über die Social-Media-Kanäle war im Jahr 2012 und ist für viele immer noch Neuland, selbst in 2022. Für uns ist diese Kommunikation die beste, weil authentischste Möglichkeit, mit unseren Kunden und Freunden langfristig und offen einen wertschätzenden Kontakt zu halten. Die Erfahrung hat bewiesen, dass wertiger Content auch wertigen Austausch etabliert.

Nach Angaben des griechischen Historikers Herodot wurde der Rausch früher mal bewusst eingesetzt, um über wichtige Fragen zu urteilen. Jedoch mussten die gefassten Beschlüsse noch einmal im nüchternen Zustand bestätigt werden. Die Frage, wer die besten Kunden der Welt hat, haben wir in beiden Zuständen diskutiert und sind zweimal zum selben Ergebnis gelangt: Das sind unsere Kunden. Sie sehen gut aus, sind intelligent, sexy, trinkfest, respektvoll, intelligent und verstehen, den Augenblick zu feiern. Sie lieben das Leben und gute Weine, so wie wir.

Wir sagen Danke für Eure Treue, den gemeinsamen Spaß an besonderen Weinen und den zivilisierten Umgang miteinander. Ihr seid die Luft unter unseren Flügeln und gebt uns Auftrieb, um neue Weinsterne zu entdecken.

Auf eine weitere Dekade mit Euch
und mehr Spaß im Glas,
herzlichst Hendrik & Bianca!



ZEHN JAHRE WEIN AM LIMIT

Interview: Madeleine Jakits

„Wein am Limit“ – zehn Jahre spannender Weingenuss abseits des Mainstreams! Die Inhaber Hendrik Thoma und Bianca Ganson lenken ein sehr vergnügtes „Waliversum“, der rege Austausch mit Kunden und Fans, die hier „Walinauten“ heißen, ist ihr originelles Erfolgsrezept für diesen ganz besonderen Kosmos

Bianca, welcher Wein aus eurem Sortiment wäre deine spontane Wahl, um das Zehnjährige von Wein am Limit zu begießen?

Bianca Ich bin ein großer Schaumweinfreund. Für den Anfang würde ich ein paar Flaschen vom Gatinois Brut Tradition einkühlen. Champagner geht immer, auch am Nachmittag!

Hendrik Mit Champagner lockt man die Frauen! Machst du eine Champagner-Verkostung, melden sich etwa 80 Prozent Frauen als Teilnehmer. Bei Bordeaux-Tastings sind es gerade mal fünf bis zehn Prozent.

Hendrik, du warst nicht immer Weinhändler, sondern hast in deiner Heimatstadt Gütersloh im „Parkhotel“ zunächst den Beruf des Kochs gelernt. Eines Tages bist du nach Kalifornien aufgebrochen, wo du die Chance hattest, in der ambitionierten „Auberge du Soleil“ in Napa Valley zu kochen. Wolltest du auswandern?

Hendrik Na ja, wenn man so jung ist, überlegt man schon, was die Zukunft wohl bringen könnte. Der Kochberuf war damals überhaupt nicht angesehen – von Ausnahmen wie Paul Bocuse und Eckart Witzigmann mal abgesehen. Aber ich musste diese Lehre erst mal machen. In der Schule war ich ein ziemlicher Rüpel ohne jeden Ehrgeiz, gute Noten nach Hause zu bringen.

Hättest du das Zeug zum Spitzenkoch gehabt?

Hendrik Nein.

Warum nicht?

Hendrik Weil das nur ganz wenige haben. Das sind Ausnahmetalente. Ich jedenfalls war nicht darunter, bei aller Freude, die ich dort an dem Job hatte. Kochen ist aus meiner Sicht eines der letzten Abenteuer und ich habe das wohl auch ganz ordentlich gemacht.

Bianca, kocht Hendrik gut?

Bianca Oh ja, das kann er wirklich gut, da habe ich echtes Glück!

Und 1992 hast du schließlich die Seiten gewechselt?

Hendrik Wein ist ein total interessantes Getränk. Wenn er gut ist, erzählt er so viel über seine Herkunft und seine Macher – oftmals Visionäre. In Napa Valley hatte ich das Glück, Winzer wie Joe Heitz und Robert Mondavi aus der Nähe kennen zu lernen, irre Persönlichkeiten! Von den rund 220 wineries, die es damals in Napa Valley gab, habe ich an meinen freien Tagen wohl an die 160 besucht, in Sonoma war ich auch unterwegs.

Und in diese Welt wolltest du unbedingt hinein – wie hast du das angestellt?

Hendrik Ich war komplett ambitioniert und habe erstmal den Sommelier-Kurs an der Hotelfachschule in Heidelberg absolviert – ein Jahr plus sechsmonatigem Praktikum auf dem Weingut Johannishof im Rheingau bei Johannes Eser.

Was hat man von dir erwartet, als du dann in Hamburg 1995 im feinen „Hotel Louis C. Jacob" als Chefsommelier eingestellt wurdest?

Hendrik Ich glaube, die haben gar nicht so viel erwartet. Das Haus war damals nach langem Leerstand neu eröffnet worden, Sommeliers gab es seinerzeit erst wenige. Es war noch ein eher rarer Neigungsberuf. In dieser Zeit habe ich mir sehr viel selbst beigebracht durch Probieren, Lesen und Winzerbesuche. Der Weinkeller war zu der Zeit leer. Ich durfte ihn mit einem mir anvertrauten Budget aufbauen, das war eine tolle Aufgabe. Ich bin vom Besitzer damals sehr herzlich aufgenommen worden.

Bianca, wie bist du zum Wein gekommen?

Bianca Ich habe mich schon ziemlich früh für Wein interessiert. Mit 14 habe ich angefangen, Wein zu trinken – er hat mir einfach geschmeckt, vom Elternhaus her gab es keine „Vorbelastung". Alles fing an mit süßlich-dunkler „Schwarzer Mädchentraube" und „Rosenthaler Kadarka". Schon als Schülerin jobbte ich in der Gastronomie und beschäftigte mich intensiv mit Wein. Damals probierte ich auch mal Weine, die eben nicht bloß süß waren. Irgendwann musste ich auch Weine am Tisch empfehlen. Eines Tages konnte ich aus 400 Positionen Empfehlungen geben und war schon recht bewandert – ohne spezifische Ausbildung. Das Grundwissen habe ich mir selbst beigebracht. Als dann für mich feststand, dass ich in den Weinhandel wollte, absolvierte ich eine Ausbildung zur Groß- und Außenhandelskauffrau und später den Lehrgang zum Sommelier an der Deutschen Wein- und Sommelierschule in Koblenz.

Gibt es nach eurer Erfahrung eigentlich so etwas wie ein „Weintalent"?

Hendrik Ja, das gibt es. Es bedeutet: ein Gefühl für Wein zu haben, offen und empathisch zu sein dem Produkt gegenüber – das alles beobachte ich bei Bianca ganz stark. Ich kenne zwar die ganzen Fremdworte rund um den Wein, durch meine berufliche Wein-Sozialisation, aber es gehört halt mehr dazu. Mit Bianca zu probieren macht richtig Spaß. Sie trifft immer den wesentlichen Punkt, wenn sie über den Wein spricht, den sie im Glas hat.

Hendrik, nach gut zwölf Jahren war der Traumjob an der Elbchaussee im Louis C. Jacob Routine. Du hast dann einen neuen Weg eingeschlagen – in den Großhandel. Warum?

Hendrik Die Rolle als Sommelier ist manchmal schon sehr vorgescripted, obwohl ich ja noch viele Freiheiten hatte. Mit dem vielen Wissen, das ich in diesen Jahren gelernt hatte, wollte ich aber gern mehr anfangen. Man kann im Handel neue Erfahrungen sammeln, gute und weniger gute. Ich hatte damals das richtige Alter für Neuland und fand es interessant, bei der Metro als Head of Wine mal neue Wege der Kommunikation über Wein zu gehen. Die Metro wollte damals weg vom eher industriellen Wein, hin zu individuellen Weingütern und Boutique Wineries. Dafür hatte ich das Know-how und war zugleich ein gutes Aushängeschild.

War diese Erfahrung bei der Metro – auch wenn du nur ein halbes Jahr in Düsseldorf geblieben bist – nach dem Elfenbeinturm an Hamburgs gediegener Elbchaussee ein Kulturschock?

Hendrik Ja, schon. Wenn das Produkt Wein einfach nur als Produkt gesehen wird, ist das für einen passionierten Weinmenschen wie mich schon seltsam und fremd. Auch die Einkaufsmacht, die man in so einem Unternehmen plötzlich hat, ist sehr gefährlich. Für mich war immer schon Unabhängigkeit das Wichtigste.

Dann lief das ja fast zwangsläufig auf eine Selbständigkeit hinaus.

Hendrik Ja, in gewisser Weise schon. Das Internet, seit etwa 2000 Fluch und Segen zugleich, hilft sehr, wenn du Entrepreneur werden willst und mit diesem Medium Handel machen willst – dich auch äußern möchtest zum Thema. Da habe ich eine Chance gesehen, eine eigene Kommunikation aufzubauen. Als angestellter Sommelier war das so nicht vorstellbar, bei aller Bewegungsfreiheit, die ich dort hatte. Ich war im richtigen Alter für die Selbständigkeit und konnte in den neuen Kanälen eine eigene Stimme zu meiner persönlichen Auffassung von Wein haben.

Bianca, Hendrik: ihr seid privat ein Paar. Und geschäftlich seid ihr Partner – mit inzwischen sieben Mitarbeitern. Wie teilt ihr beide euch die Arbeit, wer macht was?

Bianca Hendrik ist sozusagen unser Gesicht, er macht die Videos, Interviews, Live-Verkostungen und „Hardware-Tests" und verkauft Wein am Limit auf diese Weise nach außen. Ich dagegen habe meine Rolle eher innen, ich kümmere mich um den Einkauf, das Controlling, die Personalführung.

Hendrik, dein Mantra ist „mehr Spaß im Glas". Was meinst du damit?

Hendrik Wein ist ein Genussmittel. Um noch mehr Genuss daraus zu ziehen, muss man sich erst mal klar machen, dass es um Freude, um Spaß, um das Genießen mit Anderen geht – und darum, sich nicht mit banalen Weinen aufzuhalten, bei denen überhaupt keine Freude aufkommt. Genießen lernen! Besserwisserei bleiben lassen.

Welche waren die ersten Weingüter, mit denen WAL angefangen hat?

Hendrik Angefangen hat alles mit zwei von Südafrikas Besten, nämlich dem Winzer Eben Sadie mit seinem Weingut Columella und mit Andrea und Chris Mullineux, beide in der Region Swartland. Ganz früh schon hatten wir Filipa Pato aus Bairrada in Portugal und Josefin Peränen vom Weingut Candialle bei Panzano in der Toskana. Diese vier gehören auf jeden Fall zur Gründergeneration von Wein am Limit – und sind noch immer bei uns!

Wie viele Betriebe habt ihr inzwischen unter euren Fittichen?

Bianca Inzwischen etwa 60.

Auch Bianca wandelte schon früh auf Weinpfaden. 2013 schaute sie hinter die Kulissen und machte ein Praktikum bei Bodegas Y Vinedos Bernabeleva in Madrid

Ein Faible für Oldtimer hatte „Babyface" Hendrik schon immer. Egal ob auf den Straßen von Gütersloh, Hamburg, Baja California oder San Francisco. Don't drink and drive

WAL 2012-2022

Und das sind alles kleine Betriebe?

Hendrik Einige sind mit drei oder fünf Hektar am Start, andere mit 20 oder 30, aber tendenziell klein. Keine Weinfabriken. Das Geschäft von Wein am Limit ist eher kleinteilig, teilweise bekommen wir nur abgezählte Flaschen. Mal aber auch ein, zwei Paletten und sonst eben alles, was dazwischen liegt.

Habt ihr geografische Vorlieben oder Schwerpunkte bei der Zusammenstellung eures Programms?

Bianca Willentlich eigentlich nicht. Aber persönlich hat man halt vertiefte Kenntnisse in bestimmten Regionen, bei Hendrik sind das Übersee und Portugal, bei mir ist es Spanien.

Hendrik Heute sollte es eine Fixierung auf Regionen nach Art von „ich bin Bordeaux-Trinker“ oder „ich trinke nur Rhône“ eigentlich gar nicht mehr geben, das ist in meinen Augen snobby, auch borniert. Heute gibt es nahezu überall Leute auf der Welt, die es schaffen, Weine am Limit zu produzieren. Die Weinwelt ist so vielfältig geworden, dafür muss man offen sein – eben für mehr Spaß im Glas.

„Am Limit“ heißt?

Bianca Der Natur spannende Weine auch unter schwierigen, widrigen klimatischen oder geografischen Bedingungen abzuringen.

Was war in den 10 Jahren WAL eure beste Geschäftsidee?

Bianca Das Abo!

Hendrik Ja klar, das Abo, ja!

Was ist das Abo?

Bianca Wir versenden jeden Monat Wein an unsere Abonnenten, ein bis drei Flaschen. Das können drei verschiedene Flaschen sein von unseren Winzern; oder eine Rarität aus sehr kleiner Produktion; ein Wein, der noch nicht auf dem Markt ist; oder, statt der drei Flaschen, kann es auch mal eine Magnum sein. Das Abo kostet hart kalkulierte 69 € im Monat – und ist auch für unsere Winzer eine interessante Plattform.

Hendrik Ich finde es gut, wenn wir damit unsere Kunden auch mal aus ihrer Wein-Komfortzone herausholen, darum sind in diesem Abo auch mal krasse Sachen, an denen sich mancher richtig abarbeiten muss.

Zum Beispiel?

Hendrik Die Weine sind oft „am Limit“, also Weine, die sich die meisten so nie kaufen würden, Weine die polarisieren. Es gab schon mal Natural Wines, es kann aber auch ein Wein aus Teneriffa mit extremen Reduktionsnoten von Schwefel sein, eben ein Vulkanwein; oder auch ein ganz salziger, würziger Weißwein von Santorin von alten Reben. Für reduktive Weine gibt es übrigens auch Beispiele unter den gefeierten Weinen dieser Welt, etwa von Coche Dury oder Leflaive in Burgund, oder von Giaconda aus Beechworth in Victoria, Australien.

Bianca Wir bieten das Abo jetzt seit fast drei Jahren an, am Anfang – im Juni 2019 – hatten wir mit vielleicht 20 Abonnenten gerechnet, aber auf einmal gab es eine wirklich überwältigende Resonanz. Wir mussten sogar schon mal einen Aufnahmestopp einlegen, weil wir nicht jeden Wein in der ausreichenden Menge beschaffen konnten. Da gilt dann das Prinzip first come, first serve.

Hendrik Uns machen tolle Weine aus Griechenland oder Portugal Spaß, beide Länder sind im Weinbau ja so eine Art Undercover-Agenten. Das kann man unseren Kunden natürlich nahebringen – Weintrinker werden zum Glück immer offener und experimentierfreudiger. Mit diesem Abo erreichen wir eine große Kundentreue, die Leute hatten während des Lockdowns Zeit, sich auch zu Hause mit Wein zu beschäftigen. Wir haben eine geschützte Weingruppe auf Facebook aufgebaut, in der sich unsere Abonauten untereinander über die Abo-Weine austauschen. Das macht Freude! Und zeigt: Facebook kann man durchaus auf sehr anständige Weise nutzen.

Ihr sprecht eure Kunden als „Walinauten“ an, abgeleitet von der Abkürzung WaL für „Wein am Limit“. Muss es heute nicht korrekt „Walinaut*innen“ heißen?

Hendrik Für mich schließt Walinauten alle Geschlechter ein.

Bianca Na ja, es gibt schon mal Fragen. Vielleicht müssen wir doch irgendwann die Walinaut*innen mit aufnehmen.

Walinauten: Dieses Wort klingt so spielerisch nach Mondfahrern, nach Abenteuern, wie Kinder sie sich vorstellen. Was bedeutet Walinaut für euch?

Bianca Ein Walinaut ist jemand, der den Kontakt zu uns sucht, den Videos folgt, den Newsletter mit Interesse liest. Sie sind aufgeschlossen und neugierig auf Neues aus der Welt der Weine. Walinauten helfen sich untereinander, diskutieren und verkosten zusammen …

Hendrik … was mich ganz besonders freut – wir haben richtig nette Kunden. Die gehen mit uns auf die Reise zu neuen Wein-Ufern im Waliversum. Und nicht nur Bianca und ich pflegen den persönlichen Kontakt und machen uns „sichtbar“ für die Kunden. In unserem Team sind ganz unterschiedliche Mitarbeiter, einer ist in Geisenheim zum Winzer ausgebildet worden, wir haben eine versierte Sommelière, ein anderer ist Weinfreak ohne spezifische Weinausbildung, wieder ein anderer kommt aus einem bekannten Weinhandelshaus. Die Weinkommunikation läuft heute nicht mehr von oben nach unten. Wohl auch dank der vielen digitalen Kanäle, die heute eine Rolle spielen. Die Kommunikation verläuft in alle Richtungen – Offenheit sämtlicher Beteiligten vorausgesetzt. Das kann auch Hemmschwellen senken, sich mit Wein zu beschäftigen.

Gibt es eigentlich auch Weine, die euch regelrecht langweilen?

Bianca Ja. Weine ohne Identität, glatt und mainstreamig, die von überall herkommen könnten – also ganz anders sind als die handgemachten Weine, nach denen wir für WaL suchen.

Hendrik Es gibt auch im Topsegment der teuren „Bling-Bling-Weine“, wie ich die nenne, jede Menge Langweiler – das ist so wie bei manchen Dinner Partys, an denen man sich am Tisch umschaut und schon genau weiß, wie der Abend ausgeht. Da möchte man lieber gleich wieder nach Hause. Wir mögen lieber die unaufgeregten Weine, die viel erzählen, auch von ihrer Herkunft, die auch mal Ecken und Kanten haben, eigenwillig sind und entdeckt werden wollen bei handwerklich arbeitenden Winzern, die eigene Ideen haben, wie die Weine aus ihren Weinbergen schmecken sollen. Das alles ist Weinkultur.

Hendrik Hochglanz interessiert doch heute eigentlich keinen mehr, kleine Macken, die mancher als Fehler abtut, können einen Wein erst richtig zum Erlebnis machen.

Was unterscheidet Wein am Limit von den meisten anderen Weinhandelshäusern?

Bianca Unsere Kundennähe, unsere Community der Walinauten, unsere Art, den Wein zu vermarkten.

Hendrik Wir unterscheiden uns auch dadurch, dass wir ein sehr bewusst kuratiertes Sortiment haben, bei dem es nicht um möglichst viel Auswahl geht, sondern – wie in unserem Fall – um gerade mal 60 entdeckenswerte Weingüter. Wir sind ja eher aus der Weinliebhaberei und dem Sommelierberuf heraus Weinhändler geworden, nicht vornehmlich als Kaufleute, die vor allem auf den Umsatz schauen. Das stellt eine ganz andere Nähe zu unseren Kunden her. Sie spüren, dass wir unsere Arbeit aus Passion tun. Wir wollen das so. Wenn man liebt was man tut, hat man gute Chancen, damit auch Erfolg zu haben.

Du bist eine Art Anchorman bei WaL, der Mann, der einem die Weinwelt erklärt, für das Publikum Weingläser testet, Gäste im Interview vorstellt oder sich auf Blindverkostungen vor der Kamera einlässt. Das alles macht sicher viel Arbeit. Dafür gibt es eigentlich keine Jobbeschreibung.

Hendrik Man muss schon mal eine Meile mehr gehen als andere, sich strecken und fleißig sein. Aber wenn es Spaß macht … „Wein am Limit“ ist in manchem ganz anders als der klassische Weinhandel. Wir verstehen uns vielleicht eher wie ein Musiklabel, in dem Bianca und ich die Produzenten sind, die Winzer sind die Künstler – und die Roadies, Licht- und Tontechniker – das sind unsere Mitarbeiter. Ungefähr so.

Wer bringt denn euer ganzes Leergut weg?

Hendrik Ich! Jede Flasche, die dann in so einem Einwurfloch verschwindet, ist wie ein kleiner Abschied. Man erinnert sich: Wie hat dieser Wein geschmeckt und wie jener? Hat er mich berührt oder gelangweilt? Und man guckt am Altglascontainer natürlich auch gern mal, was der Nebenmann da gerade versenkt – so, wie man im Restaurant schaut, was denn der Nachbar auf dem Teller hat. Was trinkt Deutschland? Das kannst du am Altglascontainer studieren. Übrigens: Wenn ich Single wäre, würde ich nicht parshippen oder tindern, sondern mich mit meinen leeren Flaschen am Container aufhalten – man kommt da wirklich sehr schnell ins Gespräch.

Was machst du, wenn du mal eine leere Doppelmagnum zur Entsorgung dabeihast?

Hendrik Geht. Meistens. Schwierig wird’s beim Champagnerformat. Die Flasche muss dann leider oben auf den Container. Für Sammler!

Madeleine Jakits war 22 Jahre Chefredakteurin des Genussmagazins DER FEINSCHMECKER, heute ist sie Herausgeberin der Zeitschrift, die im Hamburger Jahreszeiten Verlag erscheint.

VIDEO HIGHLIGHTS

Mehr als 500 Folgen Wein am Limit von 2012 bis 2022. Menschen, Weine und Geschichten standen und stehen im Zentrum jeder Folge. Es geht um Spaß im Glas und unterhaltsamen Content

Januar 2012

Kiwi wines and a geek from London stops by

Eine der ersten WaL-Folgen mit Jean-Marie Pratt, im Glas gibt es Sauvignon Blanc, Chardonnay und Pinot Noir von Terravin aus Marlborough

https://bit.ly/london-geek

Juli 2013

Folge 120: Wie verkoste ich Wein?

Ein frühes Werk aus 2013

https://bit.ly/weinverkosten

Mai 2014

Folge 173: Die kürzeste Folge, ever!

Mit Bourgogne Renommée von Remoissenet Père et Fils

https://bit.ly/bourgogne-renomee

Oktober 2018

Folge 359: Justin Leone zu Besuch

„I need my Montrachet“

https://bit.ly/justin-leone

Oktober 2016

Folge 277: The Rolling Interview mit Hugh Johnson

Hendrik fährt Weinkritiker und Autor Hugh Johnson quer durch Hamburg

https://bit.ly/rolling-interview

März 2015

Folge 208: Alles Asche – Tanz auf dem Vulkan

Hendrik und Bianca im Urlaub auf Lanzarote

https://bit.ly/alles-asche

August 2015

Folge 226: Swimming Pool Wein

Mit 2013er Bussaco Branco Reservado

https://bit.ly/swimming-pool-wein

Juni 2017

Folge 307: Some Kiwis in da House

Besuch von Bell Hill aus Canterbury / Neuseeland

https://bit.ly/bell-hill-besuch

Dezember 2020

Folge 481: 20 € vs. 200 € Wein: Die Blindprobe

Die meistgesehene Folge ever!

https://bit.ly/blindprobe-burgund

10 JAHRE
2012-2022

Beim Blick auf die Fotos auf meinem Handy stelle ich immer wieder fest, ich darf ein genussvolles, erlebnisreiches und deswegen privilegiertes Leben führen. Danke an alle, die mich anlächeln – ihr seid mega!

10 JAHRE 2012-2022

10 JAHRE
2012-2022

2012

2013

2014

2015

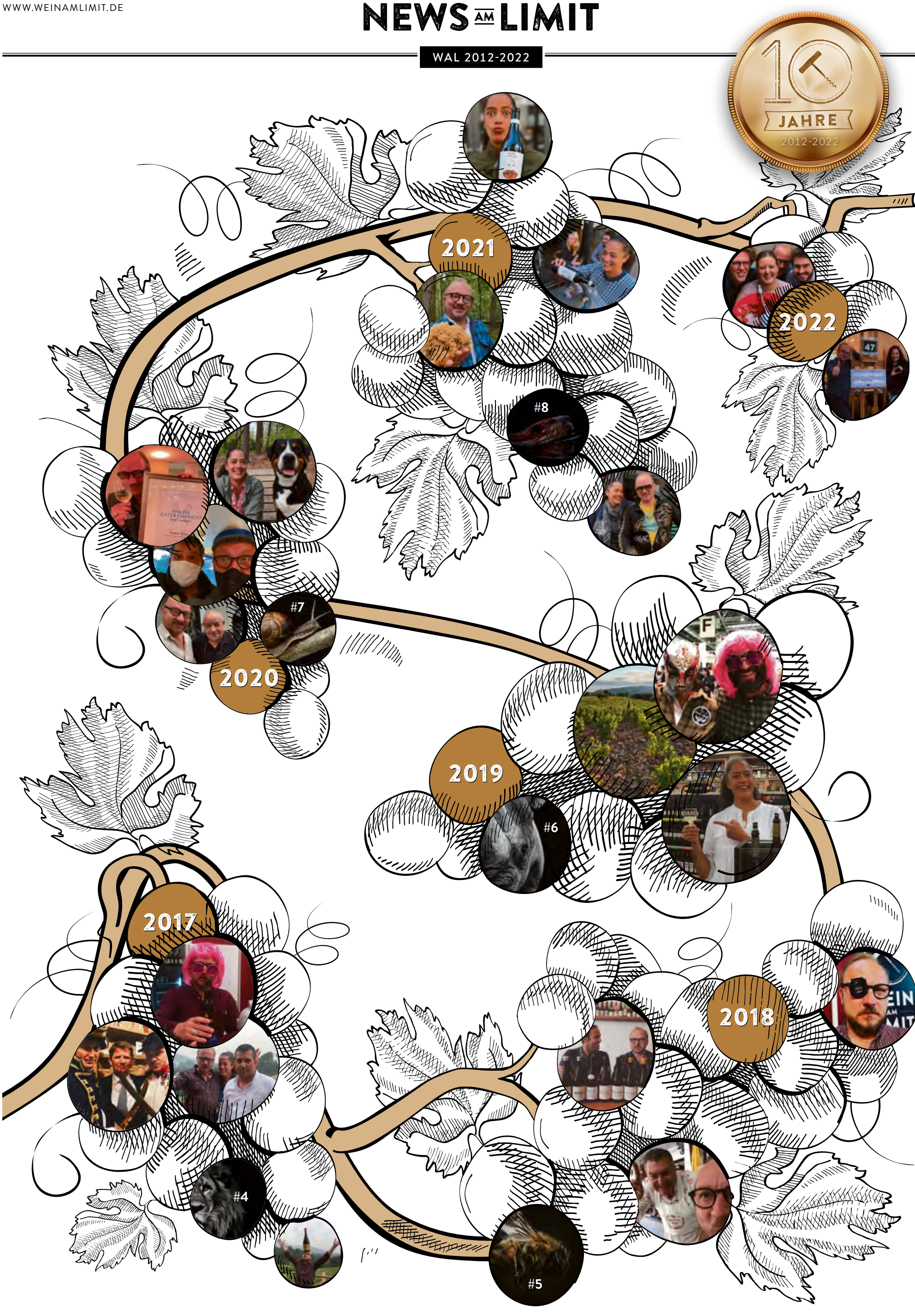
2016

#1

#2

#3

WAL 2012-2022



„My first trip to Germany, I only met big wine corporations that were only all about spreadsheets and numbers and, for most, a very narrow-minded approach of the true spirit of wines. I didn't see a prospective future importer for our wines in Germany. Wine to us is culture. Then I met Hendrik at the Louis C. Jacob and had the feeling he was one of us and that we needed to do something together. I think we were your first producer. Now, 20 years later, we are still riding this Bacchus train together. And we all love wine the same way we did then; we are just a bit older and hopefully a lot wiser. I have enjoyed watching you and your company grow; it has been an incredible journey up to this point, and I forecast a long journey and shared future."

Eben Sadie
(Sadie Family Wines / Südafrika)

„We appreciate Hendrik and the entire team at Wein am Limit for passionately presenting our wines in the German market. We value strong working relationships with our distributors, and we are very happy to have our wines in the hands of such a professional team. Here at Arnot-Roberts we produce a diverse set of wines that represent the amazing complexity of Californian terroirs and we feel confident that Wein am Limit is the right partner to help us share that story."

Duncan Arnot Meyers and Nathan Lee Roberts
(Arnot-Roberts / USA)

10 JAHRE
2012-2022

„Als Hendrik vor über 11 Jahren auf uns zukam und fragte, ob wir an einer Zusammenarbeit interessiert wären, zögerten Jarkko und ich keine Minute. Das letzte Jahrzehnt hat gezeigt, dass sich Humor und Ernsthaftigkeit gegenüber Wein keinesfalls ausschließen, sondern den perfekten Sockel für eine Zusammenarbeit bilden. Wie hervorragend Hendriks Idee passt, zeigt sich auch im Miteinander der unterschiedlichen WaL-Familienwinzern untereinander. Man hat wirklich das Gefühl, Teil einer Familie zu sein – Wein am Limit hat es geschafft, individuelle Winzerpersönlichkeiten und ihre einzigartigen Weine zusammenzuführen. Dazu gehört neben der Professionalität bei der Auswahl der Weingüter vor allem auch Fingerspitzengefühl für die menschliche Komponente. Unser Kompliment an Bianca und Hendrik für ein großartiges Projekt! Here's to a lot of years to come und auf mehr Spaß im Glas!"

Josephin Peränen (Candialle / Italien)

Foto: Vinexpo Americas

„I met Hendrik and Bianca for the first time, around 10 years ago. We worked the Hamburg market for a couple of days. I quickly saw that everyone we met was extremely respectful towards Hendrik. With his sarcastic sense of humor, he seemed to captivate his clients with his knowledge and sincerity. Wein am Limit was our first client that was dedicated to promoting authentic wines that could rival any of the top dogs in the wine world. It was daring at the time but proved to be the correct path as Wein am Limit now has some of the best "authentic" wines from all over the world."

Hans Vinding-Diers (Bodega Noemia /Argentinien)

„We first met Hendrik on a European tour in 2009 when we were showing our first vintages. He invited us for dinner, and we were struck by his incredible character, sense of humor and passion for proper wine. We have been friends ever since! We shipped our first order to Hendrik on the 29th of November 2009 – a mixed pallet of our 2008 White Blend, 2008 Syrah and 2008 Straw Wine. What a great journey it has been so far, and how rewarding to see Wein am Limit increase in scope and importance, all the time focusing on working with wineries who make wines with soul and wines that speak of a place. Thank you, Hendrik and Bianca. We love you!“

Andrea und Chris Mullineux
(Mullineux & Leeu Family Vineyards / Südafrika)

„Im Jahr 2013 entstand nach einem kurzen und spontanen Gespräch, bei der letzten Zigarette des Abends, eine wunderbare Zusammenarbeit zwischen uns. Es waren die ersten Jahrgänge unseres Weinguts und wir waren total geflasht, dass wir als erster Partner in Deutschland mit Wein am Limit zusammenarbeiten durften. Die persönliche Bindung zu WaL empfinden wir als großartig und angenehm. Die letzten 10 Jahre sind geprägt von tollen Momenten, intensiven Gesprächen und inspirierenden Menschen – egal ob es sich um Winzerkollegen, das WaL Team oder Bianca und Hendrik handelt. In vielen kleinen Mosaikteilchen habt Ihr alle auch Einfluss auf unsere Entwicklung genommen. Vielen Dank dafür – auf die nächsten 10!“

Marcus Hees (Deutschland)

„Wir sind glücklich, dass sich unsere Weinfamilie schon seit 2012 in Euren Händen bei Wein am Limit so wohl fühlt. Euer Weinwissen ist beeindruckend, Ihr habt Euch aber immer neugierig und offen gezeigt. Ihr habt es gewagt, mit uns gemeinsam weg von abgetrampelten Pfaden auf neuen Weinwegen zu wandeln. Ihr hört nie auf zu lernen und zu lehren, Eure Begeisterung ist ansteckend, Eure Kompetenz bemerkenswert. Danke für die gute Partnerschaft, aber noch mehr für die ehrliche Freundschaft!“

Stephanie und Eduard Tscheppe-Eselböck (Gut Oggau / Österreich)

„We met Hendrik well over a decade ago and were instantly struck by his wonderful personality, kindness and deep knowledge about wine and gastronomy. Over the years we really became friends and every time we meet, we create memories to last for a long time. Hopefully we can share many more of these moments in the future. Thank you for bringing so many beautiful people together. The portfolio of Wein am Limit shines, thanks to the friends and colleagues making great wine all over the world. Hendrik and Bianca gathered an awesome line-up of producers with wines with a well-defined character. Thank you from the bottom of our hearts for all the work you already did and are doing, we appreciate you guys enormously!!!“

Filipa Pato &
William Wouters
(Portugal)

DIE WEIN AM LIMIT JUBILÄUMSKISTE

UNSER 10-JÄHRIGES JUBILÄUM WIRD KRÄFTIG GEFEIERT!

Wie viele Weine wir wohl in den 10 Jahren verkostet haben? Das wissen selbst wir nicht so genau. Nur so konnten wir für Euch Walinauten immer wieder die besten Stoffe finden und immer neue Weingüter entdecken. Viele unserer Winzer fanden schon 2012 den Weg ins Waliversum und sind noch immer treue Weggefährten. Auch sie entwickeln sich und vor allem ihre Weine stetig weiter.

Um unser Jubiläum mit Euch zu feiern, haben wir Euch eine Kiste mit sechs Weinen zusammengestellt, die das Sortiment von Wein am Limit perfekt repräsentieren. Sechs Winzer, mit denen uns eine langjährige Partnerschaft und Freundschaft verbindet. Sechs Weine, die absolut „am Limit“ sind und nicht besser sein könnten.

Welche Weine sich in der Kiste befinden, werden wir in den nächsten Wochen enthüllen. Ihr wollt das auf keinen Fall verpassen? Dann abonniert unseren Newsletter und behaltet Facebook und Instagram im Blick!

10 JAHRE 2012-2022

Filipa Pato & William Wouters

Filipa Pato, Tochter des bekannten Winzers Luís Pato, und William Wouters, preisgekrönter Sommelier aus Antwerpen, gehören zu den ersten Winzern des Waliversums. Mittlerweile gehört das sympathische Paar auch zur ersten Garnitur des portugiesischen Weinbaus. Sie nutzen die Möglichkeiten, die die autochthonen Sorten auf den kalkhaltigen Böden des Bairrada bieten und keltern sehr eigenständige Weine. Sie sind authentisch und vielschichtig und tragen immer eine klare Handschrift. Ihrem Credo „Wines without Makeup“ bleiben die beiden treu.

Quinta de Soalheiro

Auch die Quinta de Soalheiro ist Hendrik und Bianca schon früh positiv aufgefallen, waren die Weine doch so herrlich anders, als man es von einfachen, sommerlich-fruchtigen Vinho Verde gewohnt war. Der Alvarinho spielt im Leben von Luís Cedeira die Hauptrolle und er arbeitet unermüdlich mit und an ihm. So hat sich das Weingut über die Jahre von einem konventionellen zum ökologisch arbeitenden Weingut entwickelt und erzeugt neben den Terroir-und Schaumweinen immer mehr Naturweine. Luís beherrscht die Facetten und wir genießen bis heute jeden einzelnen Schluck Soalheiro.

Von Winning

Mit Stephan Attmann und seinem Team verbindet uns eine langjährige Freundschaft, die uns ein kleines Privileg ermöglicht hat. In jedem Jahr dürfen wir 2 – 3 Fässer aus seiner Kollektion aussuchen, die wir separat vermarkten. Wir sind genau wie Stephan und sein Team der Meinung, dass es solche und solche Fässer gibt. Jedes führt ein Eigenleben und entwickelt einen sehr persönlichen Charakter. Und weil Stephan und Hendrik auch einen ähnlichen Humor teilen, entstanden im Laufe der Jahre solche Weine wie der Riesling „Premiumwappler“ oder der Pinot Noir „Marracash“.

Cupano

Mit Cupano haben wir 2018 einen echten Glücksgriff gemacht. Hier wird eine überschaubare Menge produziert, das Terroir ist eines der besten der gesamten Appellation und sie geben ihren Weinen die nötige Sorgfalt und die notwendige Zeit, um großartig zu werden. Der Most vergärt spontan und die Gewächse kommen ohne Filtration oder Schönung aus. Der Ausbau findet in feinstem französischen Eichenholz statt und man lässt die Dinge sich entfalten. Das recht junge Weingut produziert einen der elegantesten „Brunello di Montalcino“, der die Dimensionen dieses legendären italienischen Weines neu definiert.

Remoissenet Père & Fils

Remoissenet Père & Fils gehört zu den alteingesessenen burgundischen Häusern. Als letzter Erbe der Remoissenet-Dynastie verkaufte Roland 2005 das Weingut und den mit gereiften Burgundern mehr als gut gefüllten Keller. Nun sind Claudie Jobard und Bernard Repolt verantwortlich für die Produktion von rund 250.000 Flaschen aus 25 Hektar eigenen und gepachteten Weinbergen. Die beiden entwickelten einen präzisen und herkunftsbetonten Stil, den man sogar schon den Einstiegweinen anmerkt und der sich immer klarer und feiner seine Bahn bricht – bis hin zu den Premier und Grand Crus.

The Sadie Family

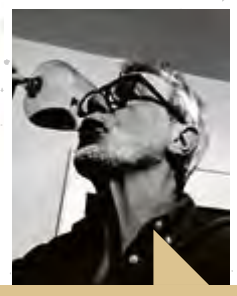
Eben Sadie und Hendrik lernten sich in Südafrika kennen und Eben war einer der ersten Winzer, mit dem Hendrik die Zusammenarbeit für Wein am Limit startete. Zur damaligen Zeit stand Eben am Rande der Existenz, war aber voll großer Träume und hatte klare Prinzipien. Heute ist er einer der besten (wenn nicht der beste) Winemaker Südafrikas. Sein Ziel ist es, die Eigenständigkeit Südafrikas, insbesondere Swartlands, auf eine neue Ebene zu heben. Sadies Weine orientieren sich zwar an den für Südfrankreich typischen Cuvées, sind aber im Charakter absolut südafrikanisch.

„WaL ist das Trüffelschwein unter den Weinhändlern. Immer wieder neuer Granatenstoff, um unsere Weinkarte aufzupeppen. Herzlichen Glückwunsch zum 10-Jährigen und Cheers, auf die nächsten 100 Jahre."

Maximilian Wilm
Sommelier & Gastgeber
Kinfelts · Hamburg

„Erst habe ich an etwas seriöses gedacht, aber ich muss immer, wenn ich an Euch denke, an dieses megageile Lied mit Justin denken: WaL Folge 359 / Minute 32.04 „Bäm Bäm Bäm … I need my Montrachet" Das beste Lied ever! Ständig habe ich einen Ohrwurm und alle müssen mein Gesinge ertragen! Happy Birthday und auf weitere 10 Jahre WaL."

Bärbel Ring
Sommelière Söl'ring Hof · Sylt



„Danke für immer neue und außergewöhnliche Entdeckungen aus den unendlichen Weiten der Weinwelt!"

Reinhard Kisling
Walinaut

Hendrik Thoma
Oberwalinaut · Hamburg

Wein am Limit ist wie eine fantasievolle, erlebnisreiche Reise. Selten ist der Weg gerade. Wie jede Unternehmung ist unser kleines Boot von Strömungen und Gezeiten abhängig. Umso wichtiger sind die Gefährten, Freunde und Kollegen, die einen begleiten. Menschen, auf die man sich verlassen kann, die immer bereit sind, dem anderen selbstlos zu helfen und uns mit ihren Ideen und positiver Energie inspirieren. Sie sind nicht der Fels in der Brandung, sondern die Strömung, die uns hilft, alle dunklen unwägbaren Gewässer des Weingeschäftes sicher und mit Spaß im Glas zu durchfahren!

„10 Jahre – wie die Zeit verfliegt! Ich erinnere mich daran, als Hendrik mit seiner damaligen Liste (nur ein Blatt) zu mir ins Haerlin kam und mir von seinem Weinhandel erzählte. Mittlerweile ist aus dem einen Blatt ein richtig cooles Portfolio geworden, in dem sich die Persönlichkeit von Hendrik und Bianca spiegelt. Ich wünsche Euch für die nächsten 10 Jahre nur das Beste!"

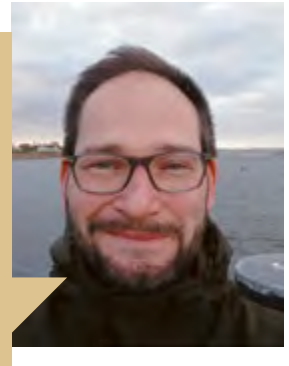
Marco Franzelin
Schweizer Sommelier
des Jahres 2022

„Hendrik ist ein medialer, humorvoller, weinangefressener Zehntausendsassa mit dem feinen Gespür, welches in der überreizten Marketingwelt bei den autochthonen, richtig guten, oft ziemlich individuellen Weinen leider immer flöten geht …"

René Gabriel
Schweizer Weinkritiker, Autor & Gabriel-Glas-Initiator

„Wein am Limit ist eine Bereicherung für jeden Weinfreund. Immer wieder lese ich die Newsletter oder sehe mir die Videos an. Nie ist es langweilig, kein Blabla, sondern Fakten mit Infos. Hendrik, Du hast nicht nur einen guten Geschmack, Du bist ein zeitorientierter Spitzensommelier mit einem unglaublichen Talent zum Entertainment am rechten Platz."

Paula Bosch
Deutsche Sommelière und Weinautorin



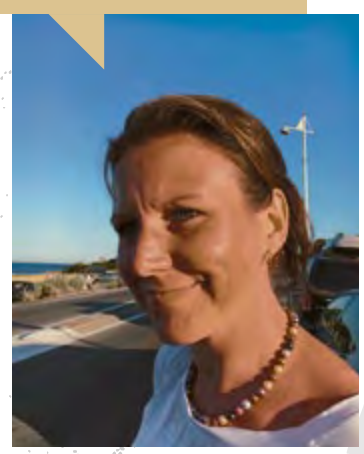
„Wein am Limit" beherzigt das Motto des Kopfes, der rund ist, damit das Denken die Richtung ändern kann, wie kein anderer Weinhändler in Deutschland: innovativ, nahbar, authentisch. Hinter den Weinen leuchten erkennbar groß die Menschen der Weinberge und -keller. Und das zudem nachhaltig und ökologisch. Mehr geht nicht!"

Fabian Osbahr
Walinaut

10 JAHRE 2012-2022

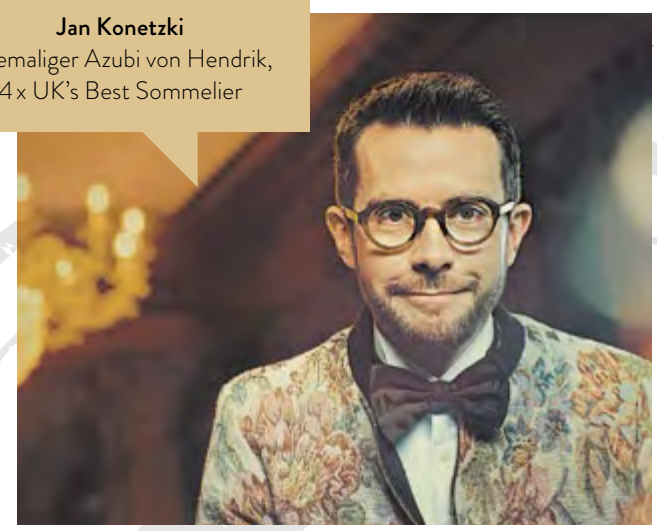
„Wein am Limit ist besonders. Die Vielfalt von Spitzenweingütern, die nicht jeder kennt, ist einzigartig und sehr ausgesucht. Wir freuen uns, dass wir diese Weine verkaufen können und danken für eine lange gemeinsame Zusammenarbeit.“

Claudia Berg
Gastgeberin Estancia Steaks
Hamburg



„WAL und Team sind besonders. Ich freue mich immer darauf, was als Nächstes kommt. Spannende und feine Weine, auch aus sonst marginalen Regionen – viel Herz, Erde und Sexiness…“

Jan Konetzki
Ehemaliger Azubi von Hendrik,
4 x UK's Best Sommelier



„Hendrik Thoma und sein Team von Wein am Limit sind Weinhändler am Limit des Möglichen in punkto Kreativität. Manchmal – ich kann es selbst nicht erklären – schaffen sie es sogar dieses Limit zu durchbrechen. Wahnsinn!“

Stuart Pigott
Britischer Weinkritiker, Autor und Journalist

„In 1988 habe ich mal für eine Woche keinen Montraschett getrunken. Es war die schlimmste Zeit in meinem Leben.“

Manni Montraschett
Ikone & Montrachet-Liebhaber

„Gläslein, Gläslein auf dem Tisch. Wer hat die schönsten Weine im Land? Lange braucht niemand zu suchen, auch nicht hinter irgendwelchen Bergen. Wein am Limit ist für uns Hamburger naheliegend. Aber von Heimvorteil zu reden, ist natürlich Unfug, denn das Sortiment ist international, mit deutlicher Kante. Und das tut der Gastro verdammt gut, nicht nur in Hamburg.“

Axel & Julia Bode
Gastgeber Witwenball · Hamburg

„Mit Wein am Limit verbinde ich in erster Linie Freude an großartigen Weinen, hervorragende Beratung und großes Know-how. Daneben schaffen es Hendrik und sein sympathisches Team, das Thema Wein über verschiedene Formate auch jungen Menschen zugänglich zu machen – großartig!“

Christoph Busch
Walinaut

*„Lieber Hendrik,
herzlichen Glückwunsch zum 10-jährigen Jubiläum! Deine ungeheure Kompetenz, dein lässiger Witz und Dein hoher Qualitätsanspruch machen Dich und WaL aus und zu etwas Besonderem!“*

Thomas Martin
Sternekoch
Hotel Louis C. Jacob · Hamburg

NEU BEI WAL

UNSERE JUBILÄUMS-NEUZUGÄNGE AUS ITALIEN

BARBACÀN / VALTELLINA

VALTELLINA

Ganz im Norden Italiens, an der Grenze zur Schweiz, liegt die DOC Valtellina, in der Lombardei. Das Gebirgstal verläuft entlang des Flusses Adda, von Tirano im Osten bis zum Comer See im Westen. Die terrassierten Weinberge befinden sich in Höhenlagen bis zu 800 Metern in den Rätischen Alpen. Zwischen Tirano und Buglio in Monte befindet sich die Valtellina Superiore DOCG, mit Ihren Crus Sassella, Grumello, Inferno, Valgella und Maroggia, die wie an einer Perlenschnur entlang das Tal aufgereiht sind. Trotz der alpinen Lage herrscht hier ein gemäßigtes Klima, geschützt durch die Berge im Süden und Norden und begünstigt durch die exponierte Südlage mit bis zu 1.900 Sonnenstunden im Jahr. Die Trockenmauern der Terassenanlagen (Gesamtlänge 2.500 km) speichern zusätzlich die Wärme des Tages. Auf knapp 100 Hektar wachsen hier zum größten Teil Nebbiolo, der hier Chiavennasca heißt und dank der besonderen Topografie ausdrucksstarke, tanninreiche, aber duftige Weine hervorbringt. Der Name der Chiavennasca-Traube geht zurück auf das Wort „Ciüvinasca" aus dem lokalen Dialekt, was so viel bedeutet wie „besser zur Weinherstellung geeignet". Luca, Matteo und Angelo nennen sich selbst scherzhaft Ciüvinasca, wenn sie zusammen arbeiten. Eine Spezialität ist der Sforzato di Valtellina, ein trocken ausgebauter Strohwein. Ähnlich eines Amarones werden hier teilweise rosinierte Trauben verwendet, was konzentrierten, körperreichen Wein entstehen lässt.

Wir sind für Euch immer und überall auf der Suche nach neuen Weinen und schauen dafür auch an unerwarteten Orten. Zum Beispiel in den Alpen, am Gardasee und im Süden Siziliens.

LUGANA

Südlich des Gardasees, im Grenzbereich der beiden bekannten Regionen Lombardei und Venetien erstreckt sich ein Gebiet, aus dem der Deutschen liebster Wein stammt. Das kleine Weinbaugebiet hat den DOC (Denominazione di origine controllata) Status seit 1967 inne, die bestockte Rebfläche der Moränenlandschaft hat sich in den letzten Jahrzehnten rasant vergrößert und liegt nun bei etwa 2.600 Hektar. Lugana wird vorwiegend aus der autochthonen Rebsorte Trebbiano di Lugana, auch Turbiana genannt, gekeltert. Eine Rebsorte, die auf den lehmigen Böden und dem milden Mittelmeerklima des Gardasees hervorragend gedeiht. Lugana DOC war die erste kontrollierte Ursprungsbezeichnung der Lombardei und produziert mittlerweile mehr als 21 Millionen Flaschen, Tendenz steigend.

EL CITERA / LUGANA

SIZILIEN

Die große Insel mit ihren fast 120.000 Hektar Weinbergen verfügt über unterschiedliche Weinbauregionen. Im Süden herrscht fast subtropisches Klima – Afrika ist nicht mehr weit. Etwa 30 Kilometer südwestlich von Syrakus, wenige Kilometer entfernt von der Küste des Ionischen Meeres, liegt das Val di Noto, am äußersten Zipfel Siziliens. Gegenüber der Insel Malta, ist der Einfluss des Ätna nicht mehr so dominant wie in den Lagen im Norden der Insel. Die Rebflächen stehen vor allem auf sehr hellen, nährstoffarmen und durchlässigen Böden aus Kalk, gelegentlich auch auf der sogenannten „Terra rossa" und etwas schwereren Lehm- und Tonböden. Hier, direkt an der Küste, bringen die frischen Seewinde die dringend benötigte Abkühlung. Denn das Klima ist mediterran und im Sommer trocken und heiß, mit kaum Niederschlag.

IL MORTELLITO / SIZILIEN

BARBACÀN

Im WaL-Shop: **shop.weinamlimit.de/agricola-barbacan/**

Die tanzwütigen Heroes von Barbacàn haben uns von Anfang an in ihren Bann gezogen. Nicht nur mit ihren Weltklasse-Weinen aus Chiavennasca (Nebbiolo) von den steilsten Lagen aus dem Valtellina, sondern auch mit ihren legendären Dance Moves aus dem Keller, dem Weinberg oder vom Misthaufen. Unbedingt anschauen auf den einschlägigen Social-Media-Kanälen! Nahezu artistisch bewegen sich die Jungs in ihren biologisch zertifizierten, historischen Weinbergen. Hier oben fallen die Rotweine eine Spur eleganter aus als in den bekanntesten Regionen des Piemonts, überzeugen aber gleichzeitig mit enormer Tiefe und Reifepotential. Die ungewöhnlichen Etiketten zeigen Felsgravuren, die von den alten neolithischen Völkern hinterlassen wurden.

5 MINUTEN FÜR WEIN AM LIMIT

The Heroes of Barbacàn

Das Feinste was Italien zu bieten hat!

https://bit.ly/barbacan-video

EL CITERA

Im WaL-Shop: **shop.weinamlimit.de/el-citera/**

Lugana war für uns bisher ein schwieriges Feld. Zu eintönig die produzierten Weine, zu durchschnittlich die verfügbaren Qualitäten. Bis wir den Wein von Ambra Zanetti probieren durften. Eine Offenbarung! Aber das zeigt wieder einmal, dass ordentliche Arbeit im Weinberg und Geduld im Keller, gepaart mit Fingerspitzengefühl und einer ordentlichen Portion Talent – das muss man auch sagen – sich auszahlen. Wir freuen uns sehr, damit auch die erfahrensten Weintrinker überraschen zu können.

5 MINUTEN FÜR WEIN AM LIMIT

Richtig guter Lugana

Die Überraschung vom Gardasee

https://bit.ly/elcitera-video

IL MORTELLITO

Im WaL-Shop: **shop.weinamlimit.de/il-mortellito/**

Nicht nur am Ätna wird fantastischer Wein erzeugt. Dario Serrentino zog es weg aus der Stadt auf das Land, das bereits seine Urgroßeltern bewirtschafteten. Hier in Südsizilien in der Nähe der Stadt Noto stehen seine Reben in fast unmittelbarer Meeresnähe – und das schmeckt man seinen Weinen auch an. Unwahrscheinlich frisch und schlank, die Weißen sind fast salzig. Die Rotweine sind leicht und fruchtbetont, gut gekühlt sind es ideale Speisenbegleiter im Sommer. Sehr faszinierende, weil unerwartete Weine.

5 MINUTEN FÜR WEIN AM LIMIT

Sizilien im Glas

Authentisch, Echt und Unverfälscht

https://bit.ly/3szMSF8

10 Jahre Wein am Limit – das ist für uns ein großer Meilenstein und das wollen wir mit Euch zusammen feiern! Als treue Walinauten habt Ihr jetzt die Möglichkeit, eine exklusive Wein am Limit-Jubiläumskiste zu gewinnen (siehe Seite 12/13). Was Ihr dafür tun müsst? „Einfach“ dieses Rätsel lösen ;-)

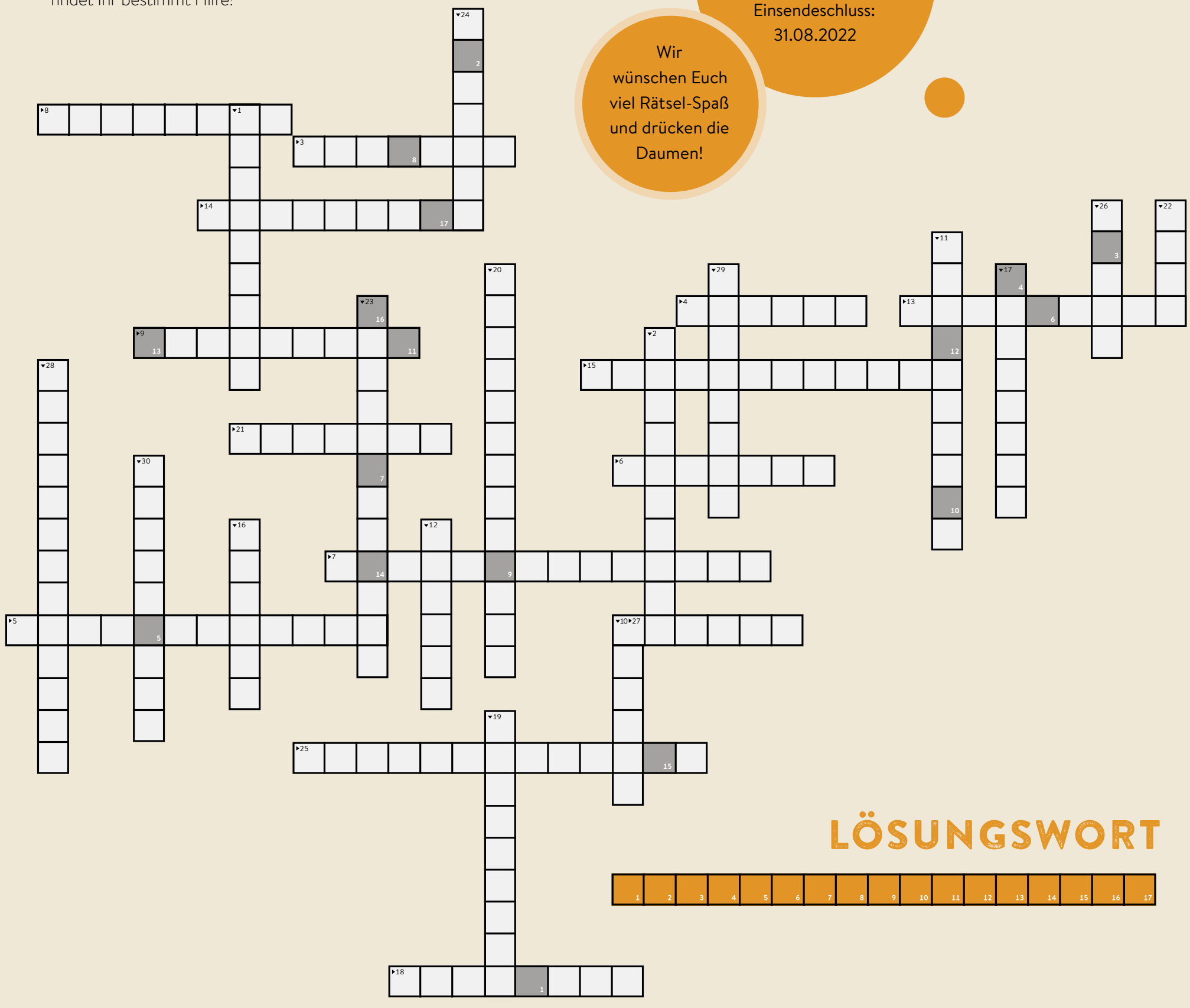
GEWINNT EINE WAL-JUBILÄUMSKISTE!

Natürlich machen wir es Euch nicht zu leicht … wir haben uns ein paar knifflige Fragen überlegt. Dabei dreht sich selbstverständlich alles rund um Wein am Limit, unsere Winzer und die Weinregionen der Welt. Ihr kommt nicht weiter? Auf der Wein am Limit-Website findet Ihr bestimmt Hilfe!

Sende Deine Lösung per E-Mail an: **marketing@weinamlimit.de**

Einsendeschluss: 31.08.2022

Wir wünschen Euch viel Rätsel-Spaß und drücken die Daumen!



LÖSUNGSWORT

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17

WAL-GEWINNSPIEL

1. Sadies 100 Punkte Wein
2. Heimat des WaL-Neuzugangs (DOC)
3. Partner von Filipa Pato (Nachname}
4. Stefan Wellanschitz ist so einer
5. In welcher Straße befindet sich das WaL-Büro?
6. Fluss in Chablis
7. Österreichischer Lemberger
8. Urvater des Rieslings
9. Crystallum Winzer
10. Meistangepflanzte Rebsorte im Bordeaux
11. Keltert Eduardo Torres Acosta
12. Beaujolais Winzer
13. Galicische Vorzeigetraube
14. Holzkrankheit
15. Sprudler aus der Lombardei
16. Wie heißt der Bürohund von WaL?
17. Gesteinsformation im Chianti
18. Größtes Anbaugebiet der Welt
19. Lat. Name der Reblaus
20. Kultweingut aus Australien
21. Werkzeug für alte Weinkorken
22. Fluss in Rioja
23. Amerikanische AVA
24. Was raucht Hendrik?
25. Amerikaner im Burgund
26. Hendriks „Cousin“
27. Größte Weinstadt der Welt
28. Hendriks Lieblings-Comic
29. Weinfehler
30. Eines der ersten WaL-Weingüter

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Die Teilnahme am Gewinnspiel von Wein am Limit ist kostenlos und richtet sich ausschließlich nach diesen Teilnahmebedingungen.

Teilnahme

Um am Gewinnspiel teilzunehmen, ist es notwendig, das Lösungswort per E-Mail an marketing@weinamlimit.de zu senden. Die Teilnahme ist nur innerhalb des Teilnahmezeitraums möglich. Nach Teilnahmeschluss eingehende Einsendungen werden bei der Auslosung nicht berücksichtigt. Es wird weitere Möglichkeiten geben, an diesem Gewinnspiel teilzunehmen. Auch über die Social-Media-Kanäle kann an der Verlosung teilgenommen werden. Alle Teilnehmer landen in einem gemeinsamen Lostopf. Pro Teilnehmer nimmt nur eine übermittelte Anmeldung am Gewinnspiel teil. Es ist strengstens untersagt, mehrere E-Mail-Adressen zur Erhöhung der Gewinnchancen zu verwenden. Die Teilnahme am Gewinnspiel ist kostenlos.

Teilnahmeberechtigte

Teilnahmeberechtigt sind natürliche Personen, die Ihren Wohnsitz in Deutschland und das 17. Lebensjahr vollendet haben. Die Teilnahme ist nicht vom Erwerb einer Ware oder Dienstleistung abhängig.Nicht teilnahmeberechtigt am Gewinnspiel sind alle an der Konzeption und Umsetzung des Gewinnspiels beteiligte Personen und Mitarbeiter des Betreibers sowie ihre Familienmitglieder. Zudem behält sich der Betreiber vor, nach eigenem Ermessen Personen von der Teilnahme auszuschließen, wenn berechtigte Gründe vorliegen, beispielsweise (a) bei Manipulationen im Zusammenhang mit Zugang zum oder Durchführung des Gewinnspiels, (b) bei Verstößen gegen diese Teilnahmebedingungen, (c) bei unlauterem Handeln oder (d) bei falschen oder irreführenden Angaben im Zusammenhang mit der Teilnahme an dem Gewinnspiel.

Gewinn, Benachrichtigung und Übermittlung des Gewinns

Es wird eine „Wein am Limit-Jubiläumskiste“ verlost, enthalten sind 6 Flaschen à 0,75l. Die Ermittlung des Gewinners erfolgt nach Teilnahmeschluss im Rahmen einer auf dem Zufallsprinzip beruhenden Verlosung unter allen Teilnehmern. Ausschließlich Teilnehmer mit dem korrekten Lösungswort nehmen an der Verlosung teil. Der Gewinner der Verlosung wird zeitnah per E-Mail über den Gewinn informiert. Die Aushändigung des Gewinns erfolgt ausschließlich an den Gewinner. Ein Umtausch sowie eine Barauszahlung des Gewinns sind nicht möglich. Für den Versand des Gewinns anfallende Kosten übernimmt Wein am Limit. Meldet sich der Gewinner nach zweifacher Aufforderung innerhalb einer Frist von 3 Wochen nicht, kann der Gewinn auf einen anderen Teilnehmer übertragen werden.

Beendigung des Gewinnspiels

Wein am Limit behält sich ausdrücklich vor, das Gewinnspiel ohne vorherige Ankündigung und ohne Mitteilung von Gründen zu beenden. Dies gilt insbesondere für jegliche Gründe, die einen planmäßigen Ablauf des Gewinnspiels stören oder verhindern würden.

Datenschutz

Für die Teilnahme am Gewinnspiel ist die Angabe von persönlichen Daten notwendig. Der Teilnehmer versichert, dass die von ihm gemachten Angaben zur Person, insbesondere Vor-, Nachname und Emailadresse wahrheitsgemäß und richtig sind.
Wein am Limit weist darauf hin, dass sämtliche personenbezogenen Daten des Teilnehmers ohne Einverständnis weder an Dritte weitergegeben noch diesen zur Nutzung überlassen werden. Im Falle eines Gewinns erklärt sich der Gewinner mit der Veröffentlichung seines Namens und Wohnorts in den vom Veranstalter genutzten Werbemedien einverstanden. Dies schließt die Bekanntgabe des Gewinners auf der Webseite des Betreibers und seinen Social Media Plattformen mit ein. Der Teilnehmer kann seine erklärte Einwilligung jederzeit widerrufen. Der Widerruf ist schriftlich an marketing@weinamlimit.de zu richten. Nach Widerruf der Einwilligung werden die erhobenen und gespeicherten personenbezogenen Daten des Teilnehmers umgehend gelöscht.

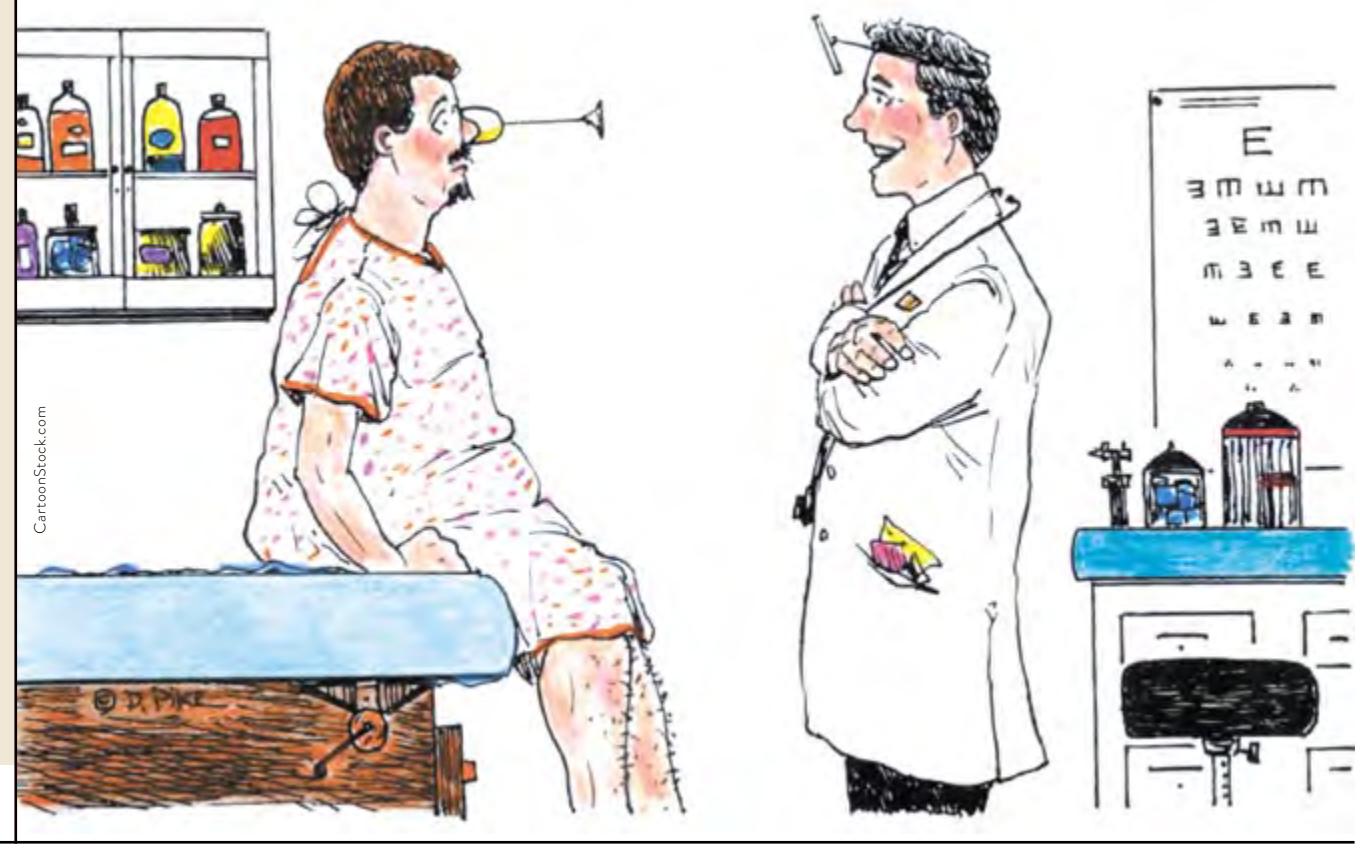
Anwendbares Recht

Fragen oder Beanstandungen im Zusammenhang mit dem Gewinnspiel sind an Wein am Limit zu richten. Kontaktmöglichkeiten finden sich im Impressumsbereich. Das Gewinnspiel des Betreibers unterliegt ausschließlich dem Recht der Bundesrepublik Deutschland. Gerichtsstand ist Hamburg. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Salvatorische Klausel

Sollte eine Bestimmung dieser Teilnahmebedingungen ganz oder teilweise unwirksam sein oder werden, so wird dadurch die Gültigkeit dieser Teilnahmebedingungen im Übrigen nicht berührt. Statt der unwirksamen Bestimmung gilt diejenige gesetzlich zulässige Regelung, die dem in der unwirksamen Bestimmung zum Ausdruck gekommenen Sinn und Zweck wirtschaftlich am nächsten kommt. Entsprechendes gilt für den Fall des Vorliegens einer Regelungslücke in diesen Teilnahmebedingungen.

„It was a '67 Chateau d' Yquem? I say leave it on.“



PROMO

IMPRESSUM

NEWS AM LIMIT · AUSGABE #06 · Q2 / 2022
Herausgeber: WEIN am LIMIT / Inhaber Hendrik Thoma / Erikastraße 47 / D-20251 Hamburg

Telefon +49 (0)40 - 20 20 17 66
Telefax +49 (0)40 - 20 20 17 68
E-Mail office@weinamlimit.de

Zuständiges Gericht: Amtsgericht Hamburg / UST-ID DE221884596

Bankverbindung: Marcard, Stein & Co / Kontoinhaber: Wein am Limit - Hendrik Thoma
IBAN: DE67 2003 0400 1002 0770 04 / BIC: MCRD DEHH XXX

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Alle Preisangaben inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer (zzgl. etwaiger Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders beschrieben).

WEIN AM LIMIT

GET IN TOUCH

FACEBOOK
facebook.com/HendrikThoma

INSTAGRAM
#weinamlimit // @wein.am.limit

TWITTER
https://twitter.com/hendrikthoma

ONLINE SHOP
shop.weinamlimit.de

VIDEO-BLOG
weinamlimit.de/aktuell