



**BEATO VINI liefert ausschliesslich in der Schweiz**  
BEATO VINI delivers only in Switzerland  
BEATO VINI consegna solo in Svizzera

Schweizer Preise gültig ab  
**01.09.2024**, ersetzt alle  
bisherigen Preislisten.

**Preissenkungen**

**Mein Name, Adresse:**

(bitte vollständig ausfüllen)

Name / Vorname \_\_\_\_\_

Strasse / Nr. \_\_\_\_\_

PLZ Ort \_\_\_\_\_





Telefon \_\_\_\_\_


E-Mail \_\_\_\_\_

Unterschrift \_\_\_\_\_


**Meine Bestellung:**

Bitte ausdrucken, Menge eintragen, einscannen und senden an: [info@beato-vini.com](mailto:info@beato-vini.com)



Art.-Nr.	Jahrgang	Wein Beschreibung	Flaschen Inhalt	Flaschen Preis, inkl. MWST	Meine Bestellung
<b>Naturweine Rot</b>					
100717	 <p><b>2017</b> ein Spitzenwein. Mehrfach ausgezeichnet. jetzt <b>TRINKEN!</b></p>	<b>Sant'Anastasia Primitivo di Manduria DOP</b> Ein sehr trockenes Jahr, kaum Regen und früher Austrieb. In Casseten handgelesene Primitivo Trauben aus unseren Weinbergen. 15 Monate Ausbau im Barrique. Auszeichnungen: u.a. Gold von Mundus und Berliner Weintrophy. Mundus: Best Primitivo 2022 (von 66). Ein klassisch strukturierter Primitivo di Manduria mit einer ausbalancierten, harmonischen Nase und einem eleganten Geschmack am Gaumen. Noten von süßen Brombeeren, saftig roten Kirschen, mediterrane Gewürze und etwas Zimt ergeben den typischen Primitivo Geschmack.	75cl	17.80	----- 6er-Karton 106.80
101517		Ausbau im Barrique. Auszeichnungen: u.a. Gold von Mundus und Berliner Weintrophy. Mundus: Best Primitivo 2022 (von 66). Ein klassisch strukturierter Primitivo di Manduria mit einer ausbalancierten, harmonischen Nase und einem eleganten Geschmack am Gaumen. Noten von süßen Brombeeren, saftig roten Kirschen, mediterrane Gewürze und etwas Zimt ergeben den typischen Primitivo Geschmack.	150cl	37.40	----- Flasche
103017		Ausbau im Barrique. Auszeichnungen: u.a. Gold von Mundus und Berliner Weintrophy. Mundus: Best Primitivo 2022 (von 66). Ein klassisch strukturierter Primitivo di Manduria mit einer ausbalancierten, harmonischen Nase und einem eleganten Geschmack am Gaumen. Noten von süßen Brombeeren, saftig roten Kirschen, mediterrane Gewürze und etwas Zimt ergeben den typischen Primitivo Geschmack.	300cl	76.00	----- Flasche
100719	 <p><b>2019</b> ein grossartiger Wein. Mehrfach ausgezeichnet.</p>	<b>Sant'Anastasia Primitivo di Manduria DOP</b> Nach dem wechselhaften Jahr 2018 mit frühem Austrieb und verregneter Ernte bescherte uns das 2019 ein sehr gutes Weinjahr. Der Sommer war warm, aber nicht zu heiss aber mit viel Licht. Degustation: dunkles Granatrot. In der Nase frisch und exotisch, mit Noten von Feigen, Pflaumen, Schokolade und etwas Balsamico. Am Gaumen reif und geschmeidig, mit der Textur eines Süßweins, der aber trocken bleibt, mit großzügigen Aromen von getrockneten Früchten, Wildkräutern und blumigen Noten. Reichhaltiger, reicher und langer Abgang. Ausgewogen im Stil eines reifen, warmen Klimas mit gut erhaltener Frische und reifem Tannin.	75cl	20.20	----- 6er-Karton 121.20
101517		Nach dem wechselhaften Jahr 2018 mit frühem Austrieb und verregneter Ernte bescherte uns das 2019 ein sehr gutes Weinjahr. Der Sommer war warm, aber nicht zu heiss aber mit viel Licht. Degustation: dunkles Granatrot. In der Nase frisch und exotisch, mit Noten von Feigen, Pflaumen, Schokolade und etwas Balsamico. Am Gaumen reif und geschmeidig, mit der Textur eines Süßweins, der aber trocken bleibt, mit großzügigen Aromen von getrockneten Früchten, Wildkräutern und blumigen Noten. Reichhaltiger, reicher und langer Abgang. Ausgewogen im Stil eines reifen, warmen Klimas mit gut erhaltener Frische und reifem Tannin.	150cl	49.90	----- Flasche
103017		Nach dem wechselhaften Jahr 2018 mit frühem Austrieb und verregneter Ernte bescherte uns das 2019 ein sehr gutes Weinjahr. Der Sommer war warm, aber nicht zu heiss aber mit viel Licht. Degustation: dunkles Granatrot. In der Nase frisch und exotisch, mit Noten von Feigen, Pflaumen, Schokolade und etwas Balsamico. Am Gaumen reif und geschmeidig, mit der Textur eines Süßweins, der aber trocken bleibt, mit großzügigen Aromen von getrockneten Früchten, Wildkräutern und blumigen Noten. Reichhaltiger, reicher und langer Abgang. Ausgewogen im Stil eines reifen, warmen Klimas mit gut erhaltener Frische und reifem Tannin.	300cl	101.00	----- Flasche
100721	 <p><b>2021</b> Einer der besten Weine von Beato Vini. Lieferung nicht vor Nov.24</p>	<b>Sant'Anastasia Primitivo di Manduria DOP</b> Ein heisses und trockenes Jahr mit etwas Regen im Aug./Sep. ergab Weine mit viel Reichtum, Oppulenz und Struktur. Verkostung: reichhaltiger, frischer Wein mit Noten von süßen Brombeerfrüchten, Feigen, getrockneten Kirschen und Gewürzen. Am Gaumen ist er großzügig mit samtigen Tanninen und pikanten Wildkräutern. 18 Monate Ausbau im Barrique. 1. Passage.	75cl	20.40	----- 6er-Karton 122.40
101517		Ein heisses und trockenes Jahr mit etwas Regen im Aug./Sep. ergab Weine mit viel Reichtum, Oppulenz und Struktur. Verkostung: reichhaltiger, frischer Wein mit Noten von süßen Brombeerfrüchten, Feigen, getrockneten Kirschen und Gewürzen. Am Gaumen ist er großzügig mit samtigen Tanninen und pikanten Wildkräutern. 18 Monate Ausbau im Barrique. 1. Passage.	150cl	51.50	-----
103017		Ein heisses und trockenes Jahr mit etwas Regen im Aug./Sep. ergab Weine mit viel Reichtum, Oppulenz und Struktur. Verkostung: reichhaltiger, frischer Wein mit Noten von süßen Brombeerfrüchten, Feigen, getrockneten Kirschen und Gewürzen. Am Gaumen ist er großzügig mit samtigen Tanninen und pikanten Wildkräutern. 18 Monate Ausbau im Barrique. 1. Passage.	300cl	105.80	----- Flasche
<b>Naturweine Rot RISERVA</b>					
110715	 <p><b>2015R</b> ein grosser Wein. Auf dem Höhepunkt. <b>TRINKEN!</b></p>	<b>Sant'Anastasia Primitivo di Manduria DOP RISERVA</b> Das Weinjahr 2017 war im allgemeinen ein trockenes Jahr. Die ersten Monate brachten noch einige feuchte Tage und der Austrieb fand früher als sonst statt. Vom Frühjahr bis zum Herbst regnete es danach kaum. Die Sommerhitze führte zu Wachstumsstörungen, vertrockneten Beeren und geringerer Mostausbeute. Mit rigoroser Selektion und präziser Arbeit im Keller konnten wir schlussendlich eine sehr gute Weinqualität erzeugen.	75cl	19.20	----- 6er-Karton 115.20

110717		<b>2017R</b> ein absoluter Spitzenwein. Nur beste Auszeichnungen	<b>Sant'Anastasia Primitivo di Manduria DOP RISERVA</b> Weinbereitung und Weinausbau: mehrtägige Mazeration der Schalen in offenen Barrriques und Gärung mit einheimischen Hefen bei 27-28°C. Die Schalen blieben 6 Tage lang im Wein. Anschliessend 21 Monate Ausbau in 200 Liter Fässern aus franz. Eiche, sowie 6 Monate Flaschenlagerung. In der Nase entfaltet sich der fruchtige Geschmack vom Primitivo mit reifen Noten von roter Fruchtmarmelade, getrockneten Feigen, Kirschen in Alkohol. Schokolade und orientalischen Gewürzen. Im Mund ist er voll, warm	75cl	21.30	-----	6er-Karton 127.80
--------	---	--	---	------	-------	-------	----------------------

### Naturwein Dolce Naturale DOCG - Süsswein -

150521		<b>2021</b> ein fantas- tischer Süsswein . Mehrfach ausgezeichne	<b>Sant'Anastasia Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOCG</b> Ein trockenes Jahr. Die Sommerhitze führte zu Wachstumsstörungen, trockenen Beeren und niedrigeren Mostwerten. Eine sehr strenge Auswahl ergab schließlich einen Wein von hervorragender Qualität. Charakteristische Eigenschaften: weiche, zarte Farbe, frisches, intensives und vielseitiges Aroma. Am Gaumen zeigt er einen Hauch von duftenden roten Früchten. Es ist ein frischer, ausgewogener und eleganter, würziger Wein.	50cl 50cl	15.30 24.70	_____ ____	Flasche(n) im Holzkistli
--------	---	---	---	--------------	----------------	---------------	--------------------------------

### Naturwein Rosato

120721		<b>2021</b>	<b>ROSATO di Primitivo Salento IGP</b> Ein trockenes Jahr. Die Sommerhitze führte zu Wachstumsstörungen, trockenen Beeren und niedrigeren Mostwerten. Eine sehr strenge Auswahl ergab schließlich einen Wein von hervorragender Qualität. Charakteristische Eigenschaften: weiche, zarte Farbe, frisches, intensives und vielseitiges Aroma. Am Gaumen zeigt er einen Hauch von duftenden roten Früchten. Es ist ein frischer, ausgewogener und eleganter, würziger Wein.	75cl	8.00	-----	6er-Karton 48.00
120722		<b>2022</b>	<b>ROSATO di Primitivo Salento IGP</b> Es war ein sehr trockenes Jahr. Die konstant hohen Temperaturen ohne Regen hielten Schädlinge und Pilzkrankungen fern, ergaben aber trockene Beeren. Es fehlte der Saft. Bei bescheidener Quantität war die Qualität hervorragend. Der 2022er präsentiert sich mit einer zarten, hellen und klaren Farbe. In der Nase fallen die intensiven und harmo-nischen Aromen auf, ebenso die frische Säure am Gaumen. Ein fantastischer Rosato aus Primitivo Trauben.	75cl	8.30	-----	6er-Karton 49.80

### Holzkistli zu unseren Sant'Anastasia Weinen



zu Sant'Anastasia 75cl

7.90 ----- Kistli

zu Sant'Anastasia Magnum 150cl

11.80 ----- Kistli

nicht ohne Flasche  
lieferbar

### Wellkarton - Karton

zu Sant'Anastasia Doppel-Magnum / Jeroboam 300cl

4.20 ----- Karton

**Schweizer Preise gültig ab 01.09.2024, ersetzt alle bisherigen Preislisten.**

... es folgen: Allgemeine Nutzungsbedingungen der fg-company gmbh / AGB

# Beato Vini: Allgemeine Nutzungsbedingungen der fg-company gmbh / AGB

## **1. Allgemeines, Geltungsbereich**

Die Online-Bestellung von Weinen und anderen Produkten erfolgt auf der Grundlage der nachfolgenden Allgemeinen Nutzungsbedingungen (AGB) für Online-Geschäfte. Mit dem Absenden Ihrer Online-Bestellung haben Sie unsere Allgemeinen Nutzungsbedingungen akzeptiert. Diese Nutzungsbedingungen gelten auch für alle zukünftigen Geschäfte mit dem Besteller, soweit es sich um Rechtsgeschäfte verwandter Art handelt. Entgegenstehende Bestimmungen von Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Bestellers finden keine Anwendung.

## **2. Vertragsabschluss**

Die Beato Vini Angebote der fg-company gmbh im WebShop sind freibleibend und unverbindlich. Die Bestellung eines Kunden über den WebShop gilt als ein verbindliches Angebot an die fg-company gmbh. Der Kunde verpflichtet sich, bei seiner Bestellung wahrheitsgetreue Angaben zu machen.

## **3. Verkaufspreise, Rechnungsstellung, Lieferung nach Zahlungseingang**

Unsere Preise verstehen sich in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein in Schweizer Franken, inkl. CH-Mehrwertsteuer. Kosten für Transport und Versand sind in den angegebenen Preisen nicht inbegriffen. Im WebShop können maximal 8 VEs (Einzelflaschen oder Kartons à je 6x75cl Flaschen) bestellt werden. Ware und Versand sind im Voraus per zugestellter Rechnung zu bezahlen. Angemeldete und bei Beato Vini erfasste Kunden profitieren von einer Lieferung gegen Rechnung, wobei Ware und Versand innerhalb von 10 Tagen ab Liefer- oder Abholdatum zu bezahlen sind.

## **4. Gültigkeit der Konditionen und Preise**

Es gelten die zum Zeitpunkt der Bestellung publizierten Preise und Verkaufseinheiten. Jegliche Sortiments-, Jahrgangs-, Preis- und Konditions-änderungen, die Verfügbarkeit der Weine sowie eine Korrektur offensichtlicher Irrtümer und Tippfehler bleiben vorbehalten. Schadenersatzforderungen infolge offensichtlicher Irrtümer und Tippfehler sind ausgeschlossen.

## **5. Verkauf an Minderjährige**

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein an unter 16-Jährige. Um den gesetzlichen Vorgaben in unserem online Wein-Shop nach zu kommen, können unsere Vertreter die Angabe Ihres Geburtsdatums durch Prüfung mittels Ausweis verlangen. Online Wein-Bestellungen sind erst ab 16 Jahren möglich.

## **6. Lieferung oder Abholung in der Schweiz, Fürstentum Liechtenstein**

Bei unseren Preisen handelt es sich grundsätzlich um Preise ab unserem Zentral-Lager c/o Horber, 8500 Frauenfeld TG, Hungerbühlstrasse 22, resp. ab unserem Handlager bei Beato Vini c/o Fahrni, Geissel 6, 8532 Weiningen TG. Wir liefern in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein. Ab 5 (fünf) 6-er Karton oder 30 Flaschen liefern wir frei Haus. Darunter verrechnen wir einen Transport- und Zustellkostenanteil von CHF 9.50 pro 6-er und 1-er Karton. Ihre Bestellung wird Ihnen in der Regel innerhalb von 3 Arbeitstagen nach Zahlungseingang ausgeliefert. Bei Abholung steht der Wein 2 Arbeitstage nach Zahlungs-eingang bei der fg-company gmbh, Im Geissel 6, 8532 Weiningen TG, bereit (bitte zuvor Termin vereinbaren, 079 403 1744).

## **7. Sicherheit Persönliche Angaben**

Wir verpflichten uns, Ihre Daten in Einklang mit dem schweizerischen Datenschutz-Gesetz (DSG) vertraulich zu behandeln und ohne Ihre Zustimmung nicht an Dritte weiterzugeben.

## **8. Genuss-Garantie**

Jeder Wein, der nicht hält was er verspricht, nehmen wir während 30 Tagen nach Lieferung zurück. Wir gewähren Ihnen kostenlosen Warenersatz, sofern der Wein bei Beato Vini verfügbar ist. Wenn kein Warenersatz möglich ist, stellen wir eine Gutschrift in Maximalhöhe des Netto-Kaufpreises aus.

## **9. Haftung**

Jegliche Haftung im Zusammenhang mit unserem Angebot (insbesondere falsche Abbildungen, Texte und Preise) sowie der Lieferung ist, soweit das Gesetz es zulässt, ausgeschlossen.

## **10. Anwendbares Recht und Gerichtsstand**

Es kommt materielles Schweizer Recht zur Anwendung. Gerichtsstand sind die ordentlichen Gerichte am Sitz der fg-company gmbh.

Distributor in der Schweiz: fg-company gmbh, 8532 Weiningen TG