



*Cono Sur*

VINEYARD & WINERY

**Cono Sur** befindet sich 150 Kilometer südlich von Santiago de Chile in Chimbarongo mitten im Colchagua Valley. Der Name des Weinguts spiegelt zugleich seine geografische Position wider. Cono Sur bedeutet so viel wie „Kegel des Südens“ oder auch „Dreieck des Südens“. Das Logo ist eine Freihandzeichnung der Silhouette Südamerikas. Der Leitsatz von Cono Sur beschreibt die kompromisslose Leidenschaft für Qualitätsweine:

„.....“  
**No family trees, no dusty bottles,  
 just quality wine**

Die Trauben des Weinguts kommen aus allen bedeutenden Weinregionen Chiles. Gut 1.000 Hektar Rebberge befinden sich im Eigenbesitz des Weinguts. Verarbeitet werden alle Trauben in Chimbarongo in der modernen Kellerei von Cono Sur.

Hauptverantwortlich für den Erfolg und die Qualität ist Direktor und Chief Winemaker Adolfo Hurtado. Er war in der nahen Vergangenheit bereits zweimal „Winemaker of the Year“ (Guia de Chile, 2003 und 2006) und 2007 „Chilean Wine Personality of the Year“. Sein Schlüsselkonzept bildet das sogenannte „Integrated Vineyard Management“, dazu gehört naturnahes Arbeiten durch Verzicht auf künstlichen Dünger oder synthetische Pflanzenschutzmittel. Die Natur zahlt dies in Form ausgezeichneter Traubenqualität zurück.

**Tocornal:** Die Weinlinie besticht durch ihr frisches, modernes Design und den fruchtbetonten, eingängigen Stil der Weine. Das Preis-Genuss-Verhältnis ist beeindruckend. Die Weine werden reduktiv ohne Holzeinfluss ausgebaut und sollten in den ersten beiden Jahren nach Erzeugung konsumiert werden.

CHILE

Artikel-Nr.	Jahrgang	Produktbezeichnung	EAN-Code Artikel	EAN-Code Karton	Weinart	Flascheninhalt in Liter	Verpackung (KA/HOKI)	Einheiten je Palette	Einzelpreis frei Haus in € (Staffel S. 3)
<b>CONO SUR TOCORNAL</b>									
44793	2008	Tocornal Sauvignon Blanc/Semillon	7804320117492	7804320117461	weiß	0,75l	6/KA	630	<b>4,50</b>
49889	2008	Tocornal Cabernet/Merlot	7804320117508	7804320117478	rot	0,75l	6/KA	630	<b>4,50</b>
44799	2008	Tocornal Sauvignon Blanc	7804320313276	7804320117515	weiß	0,75l	6/KA	630	<b>5,00</b>
49888	2008	Tocornal Merlot Rosé	7804320132372	7804320150970	rosé	0,75l	6/KA	630	<b>5,00</b>
49891	2008	Tocornal Merlot	7804320381275	7804320117447	rot	0,75l	6/KA	630	<b>5,00</b>
33063	2008	Tocornal Sauvignon Blanc Magnum	7804320355054	7804320117454	weiß	1,5l	6/KA	360	<b>7,50</b>
33061	2008	Tocornal Merlot Magnum	7804320117485	7804320117348	rot	1,5l	6/KA	360	<b>7,50</b>
33065	2008	Tocornal Cabernet Sauvignon Magnum	7804320309507	7804320162614	rot	1,5l	6/KA	360	<b>7,50</b>





VINEYARD & WINERY

**Cono Sur Varietals:** Diese Range umfasst rebsortenbetonte, ausdrucksstarke Weine mit konsequent überdurchschnittlicher Qualität bei ausgezeichneter Leistung. Mit seiner Vielfalt an Traubensorten (7 Varietals) und Herkunftsgebieten (4 Gebiete) ist diese Linie eines der umfassendsten Rebsorten-Sortimente seiner Klasse in Chile.

Das Fahrrad als Symbol und Logo (Icon): Die Cono Sur Varietals-Weine, die Reserva-Range und die Organics zeigen auf ihren Etiketten das Fahrrad. Es ist das Symbol der Selbstverpflichtung des Weinguts zum naturnahen Weinbau. Zugleich steht es für die beständige Entwicklung und den Einsatz neuester Methoden und Technologien in Weinberg und Kellerei, um bestmöglich der Verantwortung für das Land, auf dem die Trauben wachsen, gerecht zu werden.

„.....“

## Vielfalt an Rebsorten und Regionen

Der Ausbau der Weine erfolgt ohne den Einsatz von Eichenholzfässern mit dem Ziel, die Besonderheiten einer jeden Rebsorte klar herauszustellen. Der international erfolgreichste Wein dieser Linie ist der Pinot Noir, dem man bei Cono Sur insgesamt überdurchschnittlich viel Aufmerksamkeit widmet (siehe auch „OCIO“).

Artikel-Nr.	Jahrgang	Produktbezeichnung	EAN-Code Artikel	EAN-Code Karton	Weinart	Flascheninhalt in Liter	Verpackung (KA/HOKI)	Einheiten je Palette	Einzelpreis frei Haus in € (Staffel S. 3)
-------------	----------	--------------------	------------------	-----------------	---------	-------------------------	----------------------	----------------------	---

### CONO SUR VARIETALS

44782	2008	Sauvignon Blanc – Central Valley	7804320753003	7804320249438	weiß	0,75l	6/KA	630	<b>6,50</b>
44796	2008	Chardonnay – Central Valley	7804320753751	7804320117355	weiß	0,75l	6/KA	630	<b>6,00</b>
44788	2007	Gewürztraminer – Bio-Bio Valley	7804320753904	7804320117362	weiß	0,75l	6/KA	630	<b>6,90</b>
49896	2008	Merlot – Colchagua Valley	7804320462004	7804320117379	rot	0,75l	6/KA	630	<b>6,00</b>
49892	2008	Carmenere – Colchagua Valley	7804320119434	7804320116976	rot	0,75l	6/KA	630	<b>6,00</b>
49894	2008	Cabernet Sauvignon – Colchagua Valley	7804320753607	7804320117386	rot	0,75l	6/KA	630	<b>6,50</b>
49886	2008	Pinot Noir – Rapel Valley	7804320753454	7804320250007	rot	0,75l	6/KA	630	<b>6,90</b>



44782

44796

44788

49896

49892

49894

49886





**Cono Sur Reservas:** Die Komplexität der Weine und der Charakter dieser Linie werden durch ausgewähltes Traubengut von älteren und weniger ertragreichen Rebstöcken erreicht. Die hohe Qualität der Reserva-Linie wird zudem durch die elegante und hochwertige Ausstattung unterstrichen.

„.....“  
**20 Barrels für die  
 großartigsten Weine**

**20 Barrels Limited Edition:** Im Jahr 1996 präsentierte Cono Sur seinen ersten Ultra Premium-Wein. Anfangs waren es ausgesuchte Weine aus exakt 20 Eichenholzfässern (Barrels), in denen sich die besten Weine des Weinguts während einer langen Reife in den Kellern von Cono Sur entwickelt hatten. Heute ist die Zahl dieser Fässer größer geworden. Noch immer widmet der Chef-Kellermeister, Adolfo Hurtado, diesen Weinen aus handverlesenen Trauben seine größte Aufmerksamkeit.

Der **20 Barrels Cabernet Sauvignon** zeigt unglaubliche Komplexität, Charakter und Persönlichkeit mit seiner intensiv rubinroten Farbe. Die Aromen sind vielfältig: Wald- und Blaubeeren sowie Schwarze Johannisbeere harmonieren ausgezeichnet mit würzigen sowie Vanille- und Toast-Aromen von der Fasslagerung. Ein komplexer Wein mit langem Nachhall und Eleganz. Der Wein passt gut zu unterschiedlichen Zubereitungen mit dunklem Fleisch, Lamm und Wild, auch würzigen Saucen und kräftigen Käsesorten hält er bestens stand.

Der tiefrote **20 Barrels Merlot** zeigt hingegen würzige und schokoladige Aromen, ebenfalls Noten von Blaubeeren, Pflaume und Cassis. Der Wein bietet mit seiner vielfältigen Struktur und bestens eingebundenen, runden Tanninen und Holzaromen ein lang anhaltendes Vergnügen. Er ist ein ausgezeichneter Begleiter zu Geflügel, bevorzugt hellem Fleisch und mittelstarkem Käse.

CHILE



Artikel-Nr.	Jahrgang	Produktbezeichnung	EAN-Code Artikel	EAN-Code Karton	Weinart	Flascheninhalt in Liter	Verpackung (KA/HOKI)	Einheiten je Palette	Einzelpreis frei Haus in € (Staffel S.3)
<b>CONO SUR (Premium)</b>									
44791	2007	Sauvignon Blanc Reserva – Casablanca Valley	7804320234007	7804320280219	weiß	0,75l	6/KA	630	<b>9,50</b>
49874	2007	Carmenère Reserva – Colchagua Valley	7804320233970	7804320280202	rot	0,75l	6/KA	630	<b>8,50</b>
49893	2007	Merlot Reserva – Colchagua Valley	7804320405605	7804320117409	rot	0,75l	6/KA	630	<b>8,50</b>
49895	2007	Cabernet Sauvignon Reserva – Maipo Valley	7804320753157	7804320117393	rot	0,75l	6/KA	630	<b>9,50</b>
49899	2006	20 Barrels Cabernet Sauvignon – Maipo Valley, limitiert	7804320402703	7804320117430	rot	0,75l	6/KA	570	<b>20,50</b>
49885	2006	20 Barrels Merlot – Maipo Valley	7804320405506	7804320249995	rot	0,75l	6/KA	570	<b>20,50</b>





**OCIO (Otium/Ocio = Muße):** Der Icon-Wein schlechthin ist der rare Ocio Pinot Noir. Dieser Spitzenwein wurde zweimal in Folge als bester Pinot Noir Chiles ausgezeichnet (Guía de Chile). Der Ocio kann sich mit den besten Pinot Noirs weltweit messen. Es werden jedes Jahr nur wenige Flaschen produziert, der Wein ist streng limitiert.

Es dauert drei Jahre nach Umstellung, bis das offizielle Zertifikat vergeben wird. Der Cabernet Sauvignon/Carmenère wird zum Teil in Barriques ausgebaut, anders als der Chardonnay, der sich nach Ausbau im Edelstahltank rebsortenbetont und wunderbar frisch, saftig und elegant präsentiert.

„.....“  
**OCIO, Cono Sur's Icon Wine  
 and Chile's first  
 Ultra Premium Pinot Noir**

**Cono Sur Organics:** Bereits 1999 begann Cono Sur damit, einen Teil der Weinberge in Chimbarongo auf organischen Anbau umzustellen. Heute sind fast 300 Hektar konvertiert. Dabei ist der Cabernet Sauvignon/Carmenère der erste Cono Sur-Wein aus organischem Anbau während sich der Chardonnay noch in der Übergangszeit befindet.

**Cono Sur Sparkling Brut:** Dieser großartige und anspruchsvolle Sekt aus den Rebsorten Chardonnay, Riesling und Pinot Noir stammt aus einem der südlichsten Weinanbaugebiete der Welt, dem Bio-Bio-Valley. Riesling und Pinot Noir geben dem Sparkling seine feine Säure und Struktur, der Chardonnay vollendet mit klassischer Eleganz. Im Bukett und am Gaumen finden sich frische Aromen von Pfirsich und exotischen Früchten, untermalt mit dezenten floralen Noten und zarten Honigaromen. Der Sparkling zeigt sich saftig, knackig, elegant mineralisch und erfrischend.

CHILE

Artikel-Nr.	Jahrgang	Produktbezeichnung	EAN-Code Artikel	EAN-Code Karton	Weinart	Flascheninhalt in Liter	Verpackung (KA/HOKI)	Einheiten je Palette	Einzelpreis frei Haus in € (Staffel S. 3)
49884	2006	OCIO Pinot Noir – Casablanca Valley, streng limitiert	7804320117522	7804320170428	rot	0,75l	6/HOKI	216	<b>46,00</b>
44794	2007	Chardonnay Organic – Colchagua Valley, limitiert	7804320242699	7804320280196	weiß	0,75l	6/KA	630	<b>8,50</b>
49871	2007	Cabernet Sauvignon/Carmenère Organic – Colchagua Valley, limitiert	7804320127538	7804320280189	rot	0,75l	6/KA	630	<b>8,50</b>
49825	–	Sparkling Brut	7804320319018	7804320319019	weiß	0,75l	6/KA	570	<b>11,90</b>

**CONO SUR (Icon, Organic, Sparkling)**



49884

44794

49871

49825