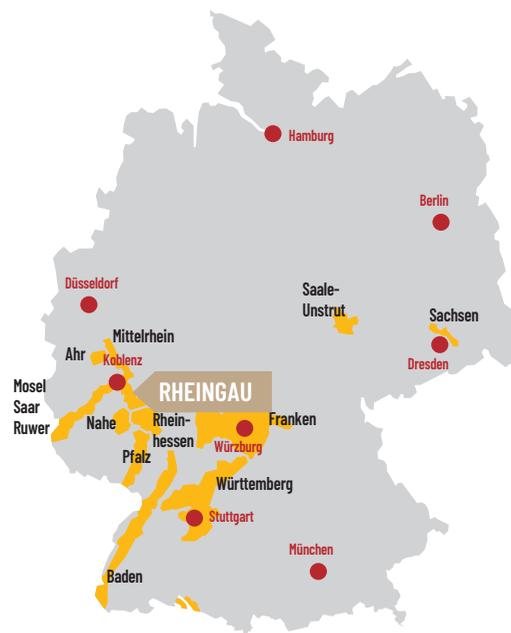


## DIE REGION

Westlich von Wiesbaden erstreckt sich der **Rheingau** entlang des Rheins. Nur wenige Kilometer breit ist die Region, die nördlich vom Kamm des Taunusgebirges und südlich vom Fluss begrenzt ist, dem das Gebiet seinen Namen verdankt. Die geografischen Gegebenheiten sind hier ideal für den Weinbau: Die Taunushöhen schützen vor allzu kalten Wettereinflüssen, das Gewässer wirkt sich als Wärmespeicher mäßigend aufs Klima aus. Da der Rhein nur an diesem kurzen Stück von Ost nach West fließt, erhalten die Rheingauer Weinberge volle Südeinstrahlung der Sonne, die zudem vom Wasser reflektiert wird. Auf den über 3000 Hektar werden ca. 80% Riesling angebaut, somit hat der Rheingau den weltweit höchsten Rieslinganteil innerhalb eines Anbaubereiches.



Anja Wegeler-Drieseberg und Dr. Tom Drieseberg, die Inhaber

## DAS WEINGUT

Im Jahr 1882 erwarb **Julius Wegeler**, damals Geschäftsführer des Weinhandelshauses Deinhard, ein Weingut im Herzen des Rheingaus, um selbst eigenen Wein zu produzieren. Als Gründungsmitglied des Verbandes Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) im Jahre 1910 ist somit die Geschichte der Familie Wegeler eng mit der des deutschen Weinbaus verwoben. Auch Wegelers Grundprinzipien überdauerten die Jahrhunderte: Unter seinem Leitsatz »Qualität ist unsere Philosophie« führt Anja Wegeler-Drieseberg heute in vierter Generation das Weingut gemeinsam mit ihrem Mann Tom Drieseberg. Neben 45 Hektar im Rheingau, bewirtschaftet die Familie zusätzlich 15 Hektar Rebfläche an der Mosel, an beiden Standorten wird ausschließlich Riesling in exzellenten Lagen angebaut. Die Wegeler-Weine zeichnen sich durch ausgesprochene Vielfalt und Komplexität aus, wie sie nur mit hohem Qualitätsbewusstsein und Feingefühl bei jedem Produktionsschritt erreicht werden können.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS RHEINGAU

Auf Schiefer, Quarz, Lehm und Löss wachsen die Reben heran und verfügen somit über einen hervorragenden Wasserspeicher. Daher können die Trauben auch in trockenen Jahren lange reifen und so entstehen vielschichtige **Rieslinge** mit feiner Frucht, pikanter Säure und hoher Komplexität, die den Weinen des Rheingaus eine gute Lagerfähigkeit garantiert.

# 2020 WEGELER RIESLING

Trocken, Rheingau, Weingut Wegeler

## WEINBESCHREIBUNG

Die Trauben für diesen Gutsriesling stammen aus dem mittleren und unteren Rheingau, wo die Rebstöcke auf Lehm- und Quarzböden wunderbar gedeihen. Seit über 130 Jahren setzt die Familie Wegeler auf naturbelassenen Weinbau und kontrollierte Herstellungsprozesse in Handarbeit. Das Ergebnis: feinste Rieslinge in Top-Qualität. Mit klassischen Aromen wie **Apfel**, **Birne** und **saftigem Pfirsich** kommt dieser Wein ins Glas. Dazu eine präsenre rieslingtypische Säure mit samtigem Abgang... so schmeckt der Rheingau!

### WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

Aus Leidenschaft für die Königin der Rebsorten erzeugt das Familienweingut seit Generationen Rieslinge der Extraklasse!



Riesling



2024



12°C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Riesling ist mit seinem animierend trockenen Geschmack vielseitig einsetzbar. So passt dieser hervorragend zu Brathähnchen mit knusprigen Kartoffeln oder zu würzigen Falafel mit Ofengemüse.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Das **Markgräflerland** liegt im Südwesten Deutschlands zwischen dem Schwarzwald, der Schweiz und der französischen Grenze. Zwischen Freiburg und Basel stehen die Reben auf Kalk-, Granit- und Lössböden und profitieren vom warmen Klima Badens und durchschnittlich etwa 1700 Sonnenstunden und geringen Niederschlägen. Die Weine haben entsprechend Kraft und Struktur, gleichzeitig sind sie elegant. Kulinarisch gehört die Region zu den reichsten Gegenden Deutschlands, die Küche im Dreiländereck ist weltoffen und bodenständig zugleich: Vom Bibeleskäs über die Flädlesuppe, von der Ochsenbrust bis zu den Spätzle mit Kalbsfleischragout, dem Schäuferle und natürlich dem Schwarzwälder Schinken.



Kellermeister Martin Leyh (rechts) und Geschäftsführer Hagen Rüdlin

## DAS WEINGUT

Die **Markgräfler Winzer** beschreiben sich als »das dynamische Weinkollektiv im Markgräflerland«. Seit sechzig Jahren produzieren sie »wiedererkennbare und qualitativ ehrliche Weine, die in einer zeitgemäßen und rentablen sharing economy entstehen«. In 46 Orten werden in den Toplagen der Region Weine gelesen. Die Genossenschaft ist umtriebiger und dynamischer, so haben sie einen erheblichen Anteil an der Renaissance des Gutedels, einer dort heimischen Rebsorte, die erst langsam auch außerhalb der Ursprungsregion wahrgenommen wird.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM MARKGRÄFLERLAND

Der typische Wein der Region ist der **Gutedel**, der auch als »Markgräfler« prominent ist. Er macht 40% der Weinberge zwischen Basel und Freiburg aus und zählt, da man ihn fast nirgendwo sonst findet, als einzigartige Weindelikatesse. Wie im Rest des Anbaugebietes Baden sind außerdem **Grau-, Weiß- und Spätburgunder** vertreten, die in der sonnenverwöhnten Region eine unvergleichlich dichte Struktur entwickeln.

# 2020 CHASSELAS SUR LIE

Trocken, Baden, Markgräfler Winzer

## WEINBESCHREIBUNG

In der benachbarten Schweiz wird der Gutedel Chasselas genannt. Anders als der traditionelle Markgräfler wird er mit langem Feinhefelager und unter gelegentlichem Aufrühren (Battonage) ausgebaut, wodurch er eine weichere Textur und mehr Substanz erhält. Diese Technik wird ebenfalls für die cremigen Chardonnays der Bourgogne verwendet. Der »Chasselas sur lie« duftet nach **weißen Blüten, Kernobst** und erinnert – ganz zart – an **Toast**. Am Gaumen ist er voll, hat gute Substanz und schmeckt rund. Ein ausdrucksvoller Wein, wie er nur im Dreiländereck entstehen kann.



Gutedel



## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Wein passt bestens zu würzigem Käse wie Beaufort, Comté oder Gruyère, gerne auch als Raclette oder Fondue. Geangelter Fisch macht sich gut, aber auch Weinbergschnecken in Knoblauchbutter sind hervorragend.

## WEIN-KATEGORIE »GEHEIMTIPP«

Entdecken Sie das Herzstück des Markgräflerlandes!



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die Bezeichnung »deutsche Toskana« für das Anbaug Gebiet der **Pfalz** kommt nicht von ungefähr. In dem moderaten Klima mit sonnigen und warmen Sommern sowie milden Wintern reifen nicht nur Früchte wie Melonen, Zitronen und Kiwis bestens, auch viele Rebsorten wachsen hier äußerst gut. Über 80 Kilometer verläuft das Anbauggebiet entlang des Pfälzer Waldes und der Mittelhaardt und streckt seine Weinberge in Richtung Rhein, der ebenfalls einen ausgleichenden klimatischen Einfluss auf die Reben ausübt. Doch nicht nur das Klima, auch die diversen Bodenstrukturen sind ein Grund, warum die Pfalz eine bunte Palette an interessanten Rebsorten bietet.



Lukas Kesselring  
mit seiner Frau

## DAS WEINGUT

»Wein ist für mich ein Lebensgefühl«, so **Lukas Kesselring**. Der 35-jährige gelernte Oenologe führte nach Abschluss seines Studiums sein Familienweingut in eine ganz neue Richtung: 1648 gegründet, war das Weingut Kesselring über 350 Jahre lang ausschließlich Fassweinproduzent. Als erster in seiner Familie, der den eigenen Wein auch weiterverarbeitet und abfüllt, begleitet Lukas Kesselring persönlich jeden Schritt der Weinbereitung. Seiner Überzeugung nach gibt es für jeden Moment einen passenden Wein – daher sind neben Riesling noch viele andere Rebsorten in seinem Portfolio.

Die Zukunft des Weinbaus sieht er in der biologischen Herstellung, weshalb bei seinem Betrieb seit 2012 die Natur den Ton angibt. Bei 42 Hektar bedeutet das zwar mehr Mühe und viel Handarbeit, doch das Ergebnis kann sich sehen lassen: Gesunde Trauben und vor allem guter Wein, der sowohl moderne Stilistik als auch den klassischen Pfalz-Charakter in sich trägt.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS PFALZ

Als eines der größten deutschen Anbaugebiete ist die Pfalz für ein Viertel der deutschen Weinproduktion verantwortlich. Dank hoher Qualitätsstandards und großer Innovationsfreude der Winzer bringt die Region spannende Weine hervor, die mit vielschichtigen Aromen ein wahres Geschmackserlebnis bieten. Kernpunkt der Weinerzeugung in der Pfalz ist natürlich der **Riesling**, der hier häufig etwas üppiger ausfällt als beispielsweise im nördlicheren, kühleren Rheingau. Daneben gewinnen aber auch die Burgundersorten wie **Weiß- oder Grauburgunder** zunehmend an Bedeutung. Und weil das Klima es gestattet, wachsen hier auch ganz hervorragende Rotweine, allen voran der feine wie grazile **Spätburgunder**.

# 2020 KESSELRING GRAUBURGUNDER RESERVE

Trocken, Pfalz, Weingut Lukas Kesselring

## WEINBESCHREIBUNG

Dass biologischer Weinanbau und Top-Qualität Hand in Hand gehen, beweist dieser Grauburgunder allemal: Schwungvoll und kräftig kommt der Wein ins Glas. Zu den Aromen von **reifer Aprikose** und **süßen Litschis** gesellen sich frische mineralische Noten. Im Abgang cremig und fein... macht Lust auf mehr!



Grauburgunder



2025



10°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein toller Grauburgunder wie dieser macht sich sehr gut zu Grapefruitrisotto mit gebratener Perlhuhnbrust oder Pasta mit gerösteten Pilzen, Spinat und Pinienkernen.

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen Wein erhalten Sie nur bei HAWESKO!



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Durchzogen von der Deutschen Weinstraße, die 1935 als erste Weintouristik-Route der Welt geschaffen wurde, ist die **Pfalz** ein beliebtes Ziel für Weinausflüge und -urlaube. Neben dem größten Weinfest der Welt in Bad Dürkheim und dem Deidesheimer Museum für Weinkultur gibt es am Westufer des Rheins viel zu entdecken. Bis zu 2000 Stunden jährlich strahlt die Sonne auf die Pfälzer Weinparzellen hinab. Durch Berge geschützt vor Kaltlufteinbrüchen herrscht so beinahe mediterranes Klima, was die Weine wunderbar reif und stoffig werden lässt. Daher hat die Pfalz eine außerordentliche Vielfalt an Rebsorten zu bieten.



Ulrich Mell,  
der Geschäftsführer

## DAS WEINGUT

Seit seiner Gründung im Jahre 1718 steht das Deidesheimer Weingut **Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan** für beste Weinqualität. Die Familie Jordan, die bereits vor 300 Jahren auf essenzielle Methoden wie das Abwarten des richtigen Lesezeitpunktes und das separate Verarbeiten einzelner Rebsorten setzte, war schon damals ihrer Konkurrenz weit voraus. So ist es kein Wunder, dass die Bassermann-Jordan-Weine innerhalb der letzten drei Jahrhunderte zu berühmten historischen Ereignissen gereicht wurden sowie zahlreiche internationale Auszeichnungen erhielten. Bei seiner Gründung 1910 maßgeblich beteiligt, ist Bassermann-Jordan heute noch Mitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) und setzt sich weiterhin für hohe Qualitätsstandards sowie schonende Weinbereitung ein. Die Trauben für ihre eigenen Weine wachsen in besten Lagen auf 49 Hektar in der Mittelhaardt heran, ein Gebiet, was regelmäßig die besten Pfälzer Weine hervorbringt.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS PFALZ

Auf Böden aus Sand, Lehm und Ton können die Reben besonders gut Nährstoffe und Mineralien aufnehmen, so spiegeln die Weine auch schmackhaft ihr Terroir wider. **Riesling, Burgundertrauben, Kerner, Chardonnay, Scheurebe**, etc. gibt es hier nicht zu knapp. Getreu dem Regionalmotto vinifizieren die Pfälzer Winzer körperreiche Weine, die mit ihrer eleganten Struktur auch ganz oben mitspielen können; zum Wohl. Die Pfalz.

# 2020 BASSERMANN-JORDAN SAUVIGNON BLANC

Trocken, Pfalz, Bassermann-Jordan

## WEINBESCHREIBUNG

Die Trauben für diesen Wein werden in kühlen Lagen angebaut und in frühen Morgenstunden gelesen, um eine knackige Frische und Frucht zu erhalten. Das Ergebnis solcher Mühen ist ein ausgesprochen harmonischer Sauvignon Blanc mit Noten von **grüner Paprika, Holunderblüte** und **exotischen Früchten**.

Die animierende Säure und der schwungvolle Abgang sorgen für guten Trinkfluss.



GAULT & MILLAU 2021



## Sauvignon Blanc



2024



10°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Getreu dem Pfälzer Klima empfiehlt sich dieser Sauvignon Blanc zu mediterraner Küche: Etwa einem Fisch-Gemüse-Gratin oder einem Nudelsalat mit Tomaten, Oliven und frischen Kräutern. Alternativ kann man ihn an warmen Tagen auch perfekt als Terrassenwein genießen.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Das Weingut wurde mit 5,5 Trauben von Gault & Millau 2021 bewertet!



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Rheinhessen** ist nicht nur das größte Weinanbaugebiet Deutschlands, sondern beinhaltet auch die (zumindest urkundlich) älteste deutsche Weinberglage »Niersteiner Glöck«. Auf seinen 26.800 Hektar Rebfläche herrscht eine Vielzahl an Klima- und Bodenverhältnissen, die ein reiches Spektrum an Weinen ermöglichen. Vom Rheinbogen umschlossen bleibt das Wetter gemäßigt, im Norden schützen Gebirge und Wälder vor kalten Winden. Diese Bedingungen eignen sich wunderbar für biologischen Weinanbau, da sich etwa Pilzkrankheiten seltener entwickeln. Inzwischen arbeiten daher viele Rheinhessen-Winzer im Einklang mit der Natur.



Dirk Würtz, der Winemaker und Geschäftsführer vom Weingut St. Antony

## DAS WEINGUT

Das **Weingut St. Antony** ist als VDP-Weingut den höchsten deutschen Weinbaustandards verpflichtet und repräsentiert die hohe Qualität der Region. Seine Geschichte beginnt in einer Eisenhütte im Ruhrgebiet, benannt nach dem Schutzpatron St. Antony. Als die Nachfrage nach Eisen in den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts nachließ, verlegte man sich auf den Weinbau in Nierstein. Danach wird viel in den Weinbau investiert und das Weingut St. Antony gedeiht und blüht auf. Heute kann man auf viele Spitzenlagen rund um Nierstein verweisen, deren Kernstück der berühmte »Rote Hang« ist, wo der Rotschiefer den Weinen ihre mineralisch-fruchtige Charakteristik verleiht. Geleitet wird das Weingut vom renommierten Winzer Dirk Würtz, der es mit Respekt vor der Natur, biodynamisch (!) bewirtschaftet.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS RHEINHESSEN

Wie in so vielen Weinregionen Deutschlands dominiert auch hier der **Riesling** – besonders gehaltvolle Exemplare stammen vom Roten Hang zwischen Nierstein und Nackenheim. Diese zählen zu den aktuell am teuersten gehandelten trockensten deutschen Rieslingen. Doch auch **Grau- und Weißburgunder, Silvaner** und **Sauvignon Blanc** gedeihen auf den nährstoffhaltigen Böden der Region. Seit einigen Jahren sind zudem rote Rebsorten, die in Rheinhessen eine pralle Charakteristik entwickeln, auf dem Vormarsch.

# 2020 ST. ANTONY BODENSCHATZ RIESLING BIO

Trocken, Rheinhessen, Weingut St. Antony

## WEINBESCHREIBUNG

Gelesen aus Trauben, die aus Niersteiner Lagen direkt am »Roten Hang« stammen, ist dieser Wein ein echter Bodenschatz! Das Terroir der Region kommt hier exzellent zur Geltung: mit reicher Riesling-Frucht und komplexer Mineralität zeigt er sich im Glas. Aromen von **Steinobst, gelben Früchten** und das **feine Süß-Säure-Spiel** runden den Wein zu einem herrlichen Geschmackserlebnis ab. Komplex und präzise beweist dieser Wein, warum der Rote Hang jedem Kenner ein Begriff ist.



Riesling



2025



9°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Riesling verfeinert Speisen wie Kalbsfilet an Zitronensauce, gedünsteten Zander oder gemischten Salat mit Feta und Essig-Öl-Dressing.

## WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

Die Wein-Kritikerin Jancis Robinson zählt das Weingut St. Antony zu den dreißig besten Weinbaubetrieben in Deutschland.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Erzielten **Rheinhessens** Spitzenweine vor dem ersten Weltkrieg noch Höchstpreise bei internationalen Auktionen, so litt der Ruf Deutschlands größter Weinregion Mitte des letzten Jahrhunderts. Die 50er und 60er Jahre, während die Quantität als Maß aller Dinge galt, sind jedoch längst passé. Zur Jahrtausendwende läutete eine junge Winzergeneration ein neues Zeitalter ein – Ertragsbegrenzung, hohe Mostgewichte und kontrollierte Vergärung sind nur wenige der Maßnahmen, die Qualität wieder kompromisslos an erste Stelle rückten. International sind Rheinhessen-Winzer längst wieder obenauf: unter Kennern gelten sie als Deutschlands beste Produzenten für hochwertige trockene Weine.



Stefan Winter, Philipp Wittmann  
und Jochen Dreissigacker



## DAS WEINGUT

»3 Winner«: das sind die jungen Winzer Philipp Wittmann, Jochen Dreissigacker und Stefan Winter. Jeder von ihnen hat in verschiedenen Weinbauregionen das Winzerhandwerk studiert und führt ein eigenes erfolgreiches Weingut. Die Leidenschaft zum Wein verbindet – so haben sie sich für ihr Projekt »3 Winner« zusammengetan, um fruchtig-reife Weine herzustellen, die als Botschafter das südliche Rheinhessen repräsentieren sollen. Wittmann, Dreissigacker und Winter gehören außerdem zur Gruppe »Message in a bottle«: Junge Winzer, die für kreative Ideen und besondere Weine stehen. Mit ihrem Engagement prägen die drei ihre Region, die für fruchtbare Böden und vielseitige Klimaverhältnisse bekannt ist. Im Streben nach höchster Qualität fertigen sie Rheinhessen-Weine aus optimal gereiften und sorgsam selektierten Trauben. So wird Trinkspaß zu ihrem Markenzeichen – es sind eben drei Winner.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS RHEINHESSEN

Auf Rheinhessens vielfältigen Böden von Löss bis Quarzit wachsen die unterschiedlichsten Weine heran. Zwischen Nahe, Rhein und Gebirge herrscht in Rheinhessen gemäßigtes Klima, in dem sich nicht nur **Riesling**, sondern auch **Silvaner**, **Chardonnay** und **Burgunder-Rebsorten** wohlfühlen. Um Ingelheim am Rhein hat sich sogar eine richtige Hochburg für Rotwein gebildet, die auch »Rotweininsel« genannt wird.

# 2020 HUNDERTMORGEN CHARDONNAY

Trocken, Rheinhessen, 3 Winner

## WEINBESCHREIBUNG

»Hundertmorgen« steht für die hundert Tage, die die Rebe von der Blüte im Frühling bis zur vollen Traubenreife im Spätsommer benötigt. In dieser Produktlinie, die die warme Sonne Rhein Hessens und seine ergiebigen Böden widerspiegelt, darf der weltbekannte Chardonnay natürlich nicht fehlen! Mit üppigen Fruchtaromen von **Mirabelle** und **Aprikose** sowie ausgesprochen filigraner Struktur bereitet dieser Weißwein Genuss für jeden Augenblick.



Chardonnay



2023



9°C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Chardonnay zählt zu den beliebtesten Rebsorten weltweit – auch in Deutschland wird sie, vor allem in Rheinhessen, immer mehr angebaut.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der »Hundertmorgen« Chardonnay empfiehlt sich zu Meeresfrüchten auf Pasta in Sahnesauce oder einer knackigen Gemüsepfanne mit grünem Spargel.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

