

DIE REGION

Wer je das Land gesucht hat, wo die Zitronen blühen, wird in Kampanien fündig. Campania felix heißt sie seit der Antike, die fruchtbare Ebene, die hinter Neapel beginnt. Und dort wächst all das, was die Pizza-Bäcker von Napoli benötigen: der besondere Hartweizen, die Tomaten, die Kräuter, der Mozzarella di Bufala und natürlich, der die Pizza begleitende Wein. Lacryma Christi heißt eine der bekannten Appellationen neben Avellino, Irpina und natürlich Taurasi. Letztere dürfte heute die berühmteste Weinbauregion Kampaniens sein; denn dort wächst auf Vulkanböden in kleinen Mengen der beste Aglianico, der Barolo des Südens, wie ihn viele nennen. Taurasi darf sich ein Wein erst nennen, wenn er eine dreijährige Reifezeit durchlaufen hat, davon wenigstens ein Jahr im Holzfass, bevor er auf den Markt kommt. Neben der uralten Sorte Aglianico hat Kampanien aber noch einiges mehr zu bieten, Fiano, Falanghina und Greco zum Beispiel. Aus ihnen entstehen würzige, kraftvolle und zugleich elegante Weißweine.



Antonio Capaldo,
der Geschäftsführer

DER ERZEUGER

Die Tenute Capaldo ist das jüngste Werk von Antonio Capaldo, dem Inhaber des für Kampanien so wichtigen, wegweisenden und international bekannten Weinguts Feudi di San Gregorio. Zusammen mit seinem Team hat Antonio Capaldo sich für diese Boutique-Winery die besten Parzellen für Greco di Tufo und Aglianico di Taurasi gesichert und erzeugt dort gerade einmal 5.000 Flaschen insgesamt. Sie sind das Ergebnis jahrelanger intensiver Forschung und eines neuen Ansatzes, der sich gerade beim Aglianico weit weg bewegt von dem Vorbild Barolo. Die Weinberge der Tenute Capaldo sind Parzellen von insgesamt viereinhalb Hektar mit Südsüdost-Ausrichtung und einer Höhe zwischen 300 und 400 Metern. Die Böden sind außergewöhnlich mit ihren vulkanischen und sandigen Schichten inklusive Lehm- und Schwefeleinschlüssen.

2015 GULIELMUS TAURASI RISERVA

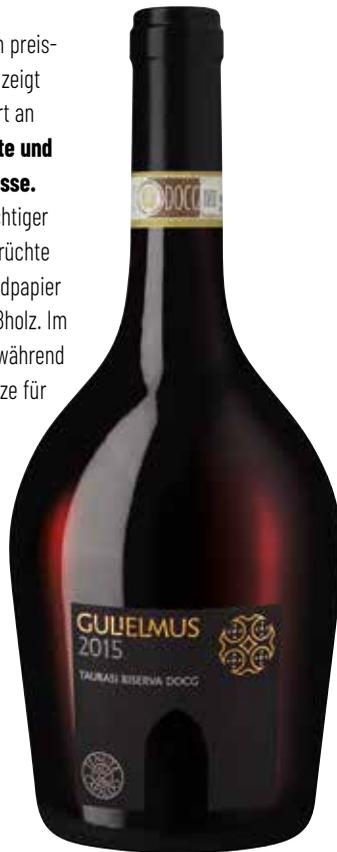
Taurasi DOCG, Tenute Capaldo

WEINBESCHREIBUNG

Die in eine besonders geformte, schwere und zudem preisgekrönte Flasche gefüllte Gulielmus Taurasi Riserva zeigt sich in einem tiefen Karmesinrot. Ihr Auftakt erinnert an

Five Spices, Rinde und Lavastein, zerstoßene rote und blaue Beeren, schwarze Kirschen, Rauch und Nüsse.

Am Gaumen ist dies ein blendend strukturierter fruchtiger Wein von klarer Eleganz. Die roten und schwarzen Früchte verbinden sich mit einem äußerst eleganten, an Sandpapier erinnernden Tannin, mit Noten von Veilchen und Süßholz. Im Finale wirkt der Wein kühl, steinig und mineralisch, während im Vordergrund die dunkle Frucht und die feine Würze für großes Trinkvergnügen sorgen.



JANCIS ROBINSON

18/20 Punkte

JAMES SUCKLING

95/100 Punkte

Aglianico



2040



16°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Wein, der zu in Schinken eingewickelter Bistecca passt, zu bester luftgeräucherter Charcuterie und zu Pasta mit lang eingekochtem Sugo.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die Region **Chianti Classico** bildet das Herzstück des Chianti. Die Weinberge liegen hier auf einer Höhe von ca. 400 bis 750 Metern über dem Meeresspiegel, weshalb die Weine weniger schwer ausfallen, dafür aber mit viel Eleganz und Finesse ausgestattet sind. Klimatisch zählt die Region zu den eher kühleren Zonen. Im Chianti Classico entwickelte Barone Bettino Ricasoli gegen Ende des 19. Jahrhunderts die berühmte Chianti-Formel zur Erzeugung eines möglichst früh genussreifen Chianti, da die Hauptrebsorte Sangiovese ein recht straffes Tanningerüst und eine markante Säurestruktur aufweist. Seit dem Jahr 1996 besitzt das Chianti Classico den Rang einer DOCG, der Spitze im italienischen Appellationsgefüge. Der Sangiovese sorgt für mindestens 80 % in den Cuvées. Traditioneller Chianti Classico nutzt zudem die Rebsorten Canaiolo, Colorino und Mammolo, moderne Varianten auch Merlot, Syrah und Cabernet. Neben dem Chianti Classico gibt es die Riserva und in der Spitze die Gran Selezione.



Francesco Ricasoli, Inhaber von Ricasoli und Urenkel von Bettino Ricasoli, dem Gründer von Ricasoli

DER ERZEUGER

Brolio, das ist für das Chianti Classico und die Toskana ein magischer Ort. Hier wurde im Schatten des monumentalen Schlosses vor über 100 Jahren vom Barone di Ricasoli die Formel für die Produktion des Chianti entwickelt, die bis in die 1970er Jahre Bestand haben sollte. Mit der Anlage neuer Weinberge und dem Einzug moderner Kellertechnik haben sich die alten Regeln etwas geändert, auch und gerade zum Wohle hoher Qualität. **Castello di Brolio** liegt in den sanften Ausläufern der toskanischen Hügel, die sich hier nach Süden hin öffnen. So entsteht ein Mikroklima mit ausreichender Wärme und Schutz vor kühlen Winden, das die Trauben zu hoher Reife führt. Diese glücklichen Umstände wusste Francesco di Ricasoli, ein engagierter Nachfahre des »eisernen Barons«, sehr zu schätzen, als er 1993 den Betrieb übernahm und diesen innerhalb von wenigen Jahren zusammen mit dem renommierten Weinmacher Carlo Ferrini wieder an die Spitze des Chianti Classico führte. Heute zählen Fachleute und Kritiker die Weine von Brolio zu den besten im Chianti Classico.

2016 CASTELLO DI BROLIO

Chianti Classico DOCG, Gran Selezione, Castello di Brolio

WEINBESCHREIBUNG

Der rubinrot leuchtende 2016er Brolio stammt aus einem der besten Jahrgänge der letzten Zeit. 97 % Sangiovese treffen hier auf 3 % Cabernet Sauvignon. Die Chianti Classico Gran Selezione zeigt zunächst Aromen von **Veilchen** und **Wildblumen**, **Minze** und **Blutorangen**, **reifen Kirschen** und **Himbeeren**, die sich mit **Marzipan** kombinieren. Am Gaumen verbindet sich ein k Reidiges Tannin mit einer knackigen Säure und einer fast cremig wirkenden reifen und konzentrierten Frucht. »Die Chianti Classico Gran Selezione Castello di Brolio 2016 ist ein schöner Wein, dicht, reich und nachhaltig. Das Bouquet ist intensiv und tiefgründig mit Schichten von roten und violetten Früchten, die sanft zu Gewürzen, Leder und süßem Tabak übergehen«, heißt es bei Robert Parker, der wie der Decanter 94 Punkte verleiht.



JAMES SUCKLING

97/100 Punkte

ROBERT PARKER

94/100 Punkte

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

 2034

 16°C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die kraftvolle Chianti Classico Gran Selezione ist ein idealer Begleiter zu einer Bistecca alla Fiorentina, zu Fasan und anderem Wildgeflügel, aber auch zu Melanzane alla Parmigiana.



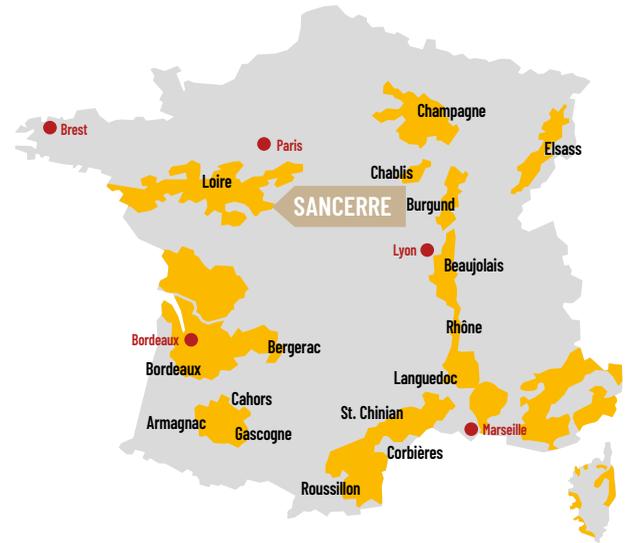
IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2018 SANCERRE BLANC VIEILLES VIGNES

Sancerre AOP, Hubert Brochard

DIE REGION

Das **Sancerre** gehört zu den bedeutendsten Weinbaugebieten in Frankreich, es umfasst aber nur 2.600 Hektar, was die Weine äußerst knapp und somit auch begehrt macht. Grund dafür ist das Zusammenspiel von gemäßigttem Klima und den drei vorherrschenden Bodenformationen, den Terres blanches (kimmeridgischer Mergel), den Caillottes (ein steiniger Kalksteinboden, oft Oxfordian) und dem Silex (Feuerstein). Seine heutige Bedeutung hat Sancerre erst ab den 1960er Jahren erlangt, in denen dort gerade noch 700 Hektar unter Reben standen. Den damals vorherrschenden Gamay hat man gegen **Sauvignon Blanc** und **Pinot Noir** ausgetauscht. Es gibt inzwischen nur noch diese beiden Sorten, und die haben seitdem ihren Siegeszug angetreten, und zwar zunächst vor allem der Sauvignon Blanc, der auch rund 90 % der Rebfläche besiedelt. Doch auch aus Pinot Noir gekelterte Rosés werden immer begehrt, und die roten Pinots stechen in Vergleichsproben häufig ihre Pendants aus dem Burgund aus.



Benoît und
Anne-Sophie Brochard

DIE ERZEUGER

Die Geschichte des Weinguts **Hubert Brochard** begann im 19. Jahrhundert mit dem Gründer Hubert und seiner Frau Aimée, die einen Mischbetrieb in Chavignol gründeten, in dem nicht nur Wein entstand, sondern auch der ähnlich berühmte Ziegenkäse Chavignol. Vor allem Daniel Brochard aus der dritten Generation brachte den Betrieb zum Blühen, weil er ihn dem internationalen Markt öffnete. Auch seine Brüder Jean-François und Benoît arbeiten teils bis heute im Weingut mit. Mittlerweile hat allerdings die nächste Generation das Weingut federführend übernommen. Es sind Caroline und Anne-Sophie. Anne-Sophie hat 2008 ihren Abschluss als Önologin in Bordeaux gemacht, wo sie von der Erfahrung und dem Unterricht von Denis Dubourdieu profitierte. Sie hat ihre Erfahrungen in verschiedenen renommierten Weingütern in der Bourgogne, in Bordeaux und in Neuseeland vertieft. Bis heute arbeitet sie mit Benoît zusammen, um die Weine immer weiter zu verfeinern.

2018 SANCERRE BLANC VIEILLES VIGNES

Sancerre AOP, Hubert Brochard

WEINBESCHREIBUNG

Der Sancerre Blanc Vieilles Vignes stammt vornehmlich von Reben, die 1950 in den besten Lagen von Chavignol gepflanzt wurden. Der Wein wurde rund ein Jahr in 600-Liter-Fässern aus Tronçais-Eiche ausgebaut. Der Sancerre hat eine hellgoldene Farbe und zeigt intensive Noten von **exotischen Früchten**, von **Zitronen** und **Orangen, Birnen** und **Anis** mit einem **leichten Einfluss von Holz** und **Weißer Johannisbeeren**. Am Gaumen wirkt der Wein kraftvoll und elegant mit einer ausladenden Frucht, einem auch hier schmeckbaren Holzton und einer damit einhergehenden kühlen und kalkigen Note.



Sauvignon Blanc



2028



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Im Holz ausgebauter Sancerre passt sehr gut zu Flussfisch, zu Krebsen und Muschelgerichten, Geflügel und Risotto sowie zur leicht scharfen Thai-Küche.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die Pfalz, das zweitgrößte Anbaugebiet Deutschlands, ist von romantischen Weinorten und Weinfesten, berühmten Lagen und traditionsreichen Weingütern wie auch von erfolgreichen Newcomern geprägt. Entlang von Deutschlands erster Weinstraße finden sich 130 Weinbauorte, die sich auf die Mittelhaardt und die Südliche Weinstraße aufteilen. An der Mittelhaardt entstehen einige der besten trockenen **Rieslinge** Deutschlands. Die Pfalz profitiert vom warmen Klima und von unterschiedlichsten Bodenstrukturen, die neben Riesling und **Pinot Noir** Platz für die verschiedensten Rebsorten bieten. Im warmen Klima entstehen vollmundige, kraftvolle Weiß- und Rotweine. Neben gehaltvollen Rieslingen, kräftigen **Grauburgundern**, **Weißburgundern** und eleganten **Pinot Noirs** finden sich in der Pfalz auch »exotische« Sorten, die im milden Klima gute Bedingungen haben, allen voran die **Scheurebe** und der **Traminer**. Selbst so sonnenverliebte Reben wie **Syrah** und **Merlot** sind in der Pfalz immer öfter anzutreffen. Bei den Weißweinen sind es **Sauvignon** und **Chardonnay**, die neben den Klassikern punkten.



Uli Metzger,
der Winzer

DER ERZEUGER

Innerhalb von anderthalb Jahrzehnten hat sich das **Weingut Metzger** im Pfälzer Grünstadt-Asselheim von einer Weinstube mit angeschlossenem Weingut zu einem der bekanntesten und gefragtesten Weingüter der Region entwickelt. Ausschlaggebend dafür war die Innovationskraft von Uli Metzger, der den Betrieb gleichsam komplett neu erfunden hat – bis hin zu den prägnanten Etiketten, die eng mit seinem Namen verknüpft sind. Inzwischen hat er seine Tochter Lea und deren Mann Martin mit in den Keller geholt, wo mittlerweile zu dritt die richtigen Schnitte gesetzt werden. Neben einer ganzen Reihe von Weißweinen haben schon früh Rotweine wie der Tempranillo oder der Portugieser von alten Reben für Furore gesorgt. Mittlerweile sind es vor allem der Rosé Wild Hog aus dem Barrique und die Phalanx der Pinot Noirs.

2018 PRAGO PINOT NOIR

Pfalz, Weingut Uli Metzger

WEINBESCHREIBUNG

Der Pinot Noir Prago ist ein Wein von jüngeren Reben, der neben Arthos und Melandor aus der sogenannten Pinot-Tauren-Serie stammt. Er ist auf dem Etikett farbig eingezeichnet und präsentiert sich von den dreien am elegantesten mit seidigem Charme. Im Duft zeigt er Noten von **Himbeeren, Waldbeeren** und **Kirschen**, die von **Kräutern, Stein, Unterholz** und **feinen Röstnoten** ergänzt werden. Am Gaumen verbinden sich dezent Tannine mit einer eleganten Säure, einer dunklen Frucht und mit ein wenig Rauch. Der Wein wirkt mineralisch kühl und bietet ein langes Finale.



Pinot Noir



2026



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Pinot Noir harmoniert mit geschmortem Lamm, Wild oder Rind, mit Coq au Vin oder einem Cassoulet.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Zu den spektakulärsten Weinbaugebieten der Welt zählt das Tal des **Douro**. Fernab der vibrierenden Stadt Porto wachsen die Reben an steilen Hängen aus Granit oder Schiefer, häufig auch auf schwer zugänglichen Terrassen. Handarbeit ist hier Pflicht; denn in dem unwegsamen Gelände ist an Maschinen kaum zu denken. In den letzten rund 20 Jahren hat sich diese faszinierende Region einen erstklassigen Namen für vollmundige, trockene Rote und würzige Weiße erarbeitet, die dort neben den berühmten Portweinen produziert werden. Der große önologische Schatz Portugals sind seine unglaublich vielen autochthonen Rebsorten. Allein zur Produktion von Portwein sind bis zu 40 verschiedene Sorten erlaubt. Zumeist konzentriert man sich heute aber auf die Top-Sorten wie etwa **Touriga Nacional**, **Tinta Barocca**, **Tinta Roriz** (in Spanien als Tempranillo bekannt) oder **Touriga Franca**. Bei Weißweinen kommen neben dem omnipräsenten **Chardonnay** und **Sauvignon** auch heimische Sorten wie **Rabigato**, **Codega do Larinho**, **Viosinho** und **Verdelho** (aka Verdejo) zum Einsatz.



Dirk van Niepoort,
der Inhaber und Weinmacher

DER ERZEUGER

Niepoort ist ein alteingesessenes Portweinhaus mit niederländischen Wurzeln. International berühmt wurde es aber vor allem, seitdem Dirk Niepoort die Leitung im Jahr 1987 übernommen hatte. Er gehört zweifelsohne zu den besten und innovativsten Winzern Europas. Was früher ein reines Portweinhaus war, hat er als Visionär um Innovationen erweitert. So war er einer der Ersten, die am Douro 1991 mit dem Redoma einen trockenen Rotwein und später weitere Rot- und Weißweine lanciert hat. Mit dem Fabelhaft hat er einen der stärksten roten Markenweine Portugals kreiert. Zudem gibt es bei ihm viele Projektweine. So betreut er die Weine des weltberühmten Palácio Hotel do Buçaco, arbeitet mit António Madeira, mit Equipo Navazos und mit vielen Winzern zusammen. Er hat in Bairrada die Quinta de Baixo erworben und auf Biodynamie umgestellt.

2018 REDOMA TINTO

Douro DOC, Niepoort Vinhos

WEINBESCHREIBUNG

Der Redoma ist ein Rotwein von großem Charakter, dessen Trauben aus der Subregion Cima Corgo stammen. Die Reben sind über 70 Jahre alt. Es sind vor allem Tinta Amarela, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz und Tinto Cão, die gemeinsam im Gemischten Satz kultiviert werden und damit so, wie es über Jahrhunderte hinweg üblich war. Der 2018er Redoma ist ein tiefdunkler Wein und für Robert Parker »mein Favorit unter den besten Rotweinen des Jahrgangs 2018«, den eine beeindruckende Balance zwischen einer tiefdunklen Frucht von **Pflaumensaft** und **Brombeeren**, **Blaubeeren** und **Kirschen**, **Unterholz**, **Kirschkernen** und einer tiefen kühlen **Steinigkei**t und **Mineralität** auszeichnet.



**Tinta Amarela, Tinta Roriz,
Tinto Cao, Touriga Franca**



2018



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

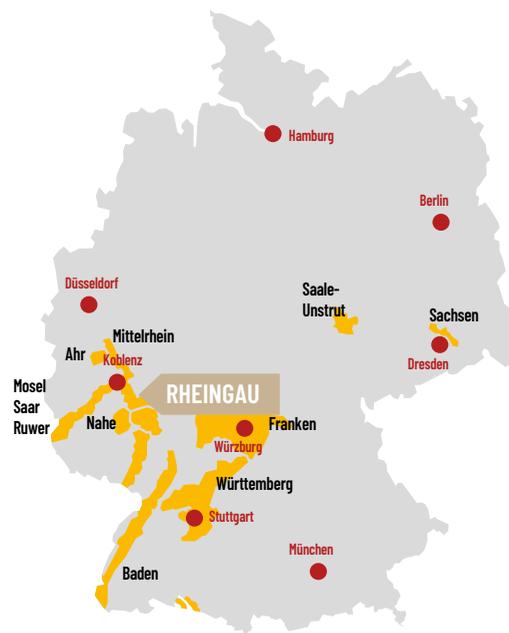
Der Redoma ist ein Wein zum Pfeffersteak und zu würzigen Fleischgerichten oder auch zu Pilzgerichten mit provenzalischen Kräutern.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Der **Rheingau** zählt zu den bekanntesten Weinbaugebieten in Deutschland und hat auch klimatisch einige Besonderheiten zu bieten. Er liegt an der einzigen Strecke, die der Rhein auf seinem Weg von der Schweiz bis zur holländischen Grenze von Ost nach West zurücklegt, sodass die Weinberge eine perfekte Ausrichtung gen Süden hin aufweisen. Die verwitterten Schieferböden können die Tageswärme sehr gut speichern, die sie nachts dann an die Reben abgeben. Auch der majestätisch fließende Rhein ist ein wesentlicher klimatischer Faktor. Der Weinbau im Rheingau hat eine lange Tradition und ist untrennbar mit dem Kloster Eberbach verbunden. Die Mönche brachten den Weinbau und die Rebsorten aus dem Burgund mit und legten mit dem Steinberg einen der berühmtesten Weinberge an, die es überhaupt gibt. Der Rheingau war zudem die erste Region, in der der Riesling als Spätlese bzw. Auslese reüssierte und in der man den Wert dieser Rebsorte schätzen lernte. Heute ist der **Riesling** die Paraderbsorte des Rheingaus. Er hat den **Spätburgunder** als weitere wichtige Sorte an seiner Seite.



Gerhard Eichelmann über Wilhelm Weil:
 »Kein anderer hat im letzten Jahrzehnt so viel für den Ruf des Rheingauer Weines und für das Renommee des deutschen Weines insgesamt getan wie Wilhelm Weil«

DER ERZEUGER

Wenn es einen deutschen Erzeuger gibt, den international so gut wie jeder Weinliebhaber kennt, dann ist es sicher das **Weingut Robert Weil**. Das liegt nicht zuletzt an den ikonischen Etiketten mit ihrem Taubenblau und der goldenen Umrandung. Vor allem aber ist es Tatsache, dass man sich dort nach dem kometenhaften Aufstieg im 19. Jahrhundert immer treu geblieben ist und sich auch in der dunkelsten Zeit des deutschen Weines nie dazu hat verführen lassen, von den strikten Qualitätsmaßstäben abzuweichen. So gut die Weine auch immer waren – und das Weingut war jahrzehntlang vor allem für edelsüße Kreszenzen bekannt –, so deutlich hat das Weingut noch einmal zugelegt, seitdem Wilhelm Weil es 1988 übernommen hat. Robert Weils Paradelage, der Gräfenberg, gehört zu den wenigen wahren deutschen Grand-Cru-Lagen, und die Weine sind heute von unvergleichlicher Güte.

2020 BURG SCHARFENSTEINER RIESLING

Rheingau, Weingut Robert Weil

WEINBESCHREIBUNG

Der Burg Scharfensteiner Riesling von Robert Weil stammt vor allem von Reben, die vor der Hauptlese des Turmberg Riesling Erste Lage gelesen werden. Der Turmberg, den man in Sichtweite des Weinguts erkennen kann, ist das letzte Überbleibsel der einstmals stolzen Burg Scharfenstein. Die Lage ist mit ihrer südsüdwestlichen Ausrichtung und ihren steinig-grusigen Schieferböden mit Phyllitanteil hervorragend für Riesling geeignet. Der Burg Scharfensteiner Riesling öffnet sich mit Noten von **Pfirsichen, Aprikosen, Grapefruits** und **saftigen Äpfeln**. Im Hintergrund ist schon im Duft eine feine Mineralität zu spüren. Am Gaumen zeigt der Riesling eine wunderbare Reife und Eleganz, viel Saft und Spiel, eine delikate Struktur und den schon im Duft zu erahnenden puren mineralischen Nerv.



Riesling



2029



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Parade-Riesling, der sich hervorragend mit gedünstetem Fisch, Spargel, gebratenem Geflügel und asiatischen Wok-Gerichten kombinieren lässt.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

HAWESKO-VORTEILE

VERSAND-KONDITIONEN

- Je Lieferadresse gilt:**
- Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25.
 - Bestellungen ab einem Warenwert von € 100 liefern wir **versandkostenfrei**.
 - Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100 berechnen wir nur € 6,90 Versandkosten.

PREMIUM-LIEFERSERVICES

24 Stunden-Lieferung:

Wenn Sie Mo.–Fr. bis 12 Uhr bestellen, liefern wir auf Wunsch am nächsten Werktag.

Für diesen Service berechnen wir nur € 10,- pro Lieferung.

Termin-Lieferung:

Sie bestimmen den Wochentag (Mo.–Sa.), an dem die Lieferung erfolgen soll.

Für diesen Service berechnen wir € 10,- pro Lieferung.

Paketshop-Service: Auf Wunsch liefern wir ohne Aufpreis an einen Hermes-Paketshop in Ihrer Nähe.

Details zu unseren Premium-Services erhalten Sie unter **04122 50 44 33** oder auf www.hawesko.de. Die angegebenen Versandkosten und Kosten der Lieferservices gelten nur für Sendungen innerhalb Deutschlands.

QUALITÄTSGARANTIE

Hawesko bürgt für hohe Wein-Qualität. Trotzdem kann es passieren, dass Ihnen wider Erwarten ein Wein nicht schmeckt. Kein Problem! Wir holen die unangebrochenen Flaschen auf unsere Kosten bei Ihnen ab. Rufen Sie uns an unter **04122 50 44 33** und teilen Sie uns Ihren Rücknahmewunsch mit. Wir vereinbaren dann einen Abholungstermin mit Ihnen.

BIO: Wir sind zertifiziert für Produkte aus öko-/biologischem Anbau (DE-ÖKO-006).

BESTELLINFORMATIONEN

Lebensmittelkennzeichnung: Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) finden Sie auf www.hawesko.de auf der jeweiligen Artikelseite, oder telefonisch unter: 04122 50 44 33.

Datenschutz: Hawesko erhebt gemäß Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO zum Zwecke der Vertragserfüllung den Namen, die Anschrift, das Geburtsdatum, die E-Mail-Adresse, die Telefonnummer sowie die jeweiligen Angaben zu der Bestellung. Ihr Geburtsdatum wird benötigt, weil Hawesko entsprechend § 9 Abs. 1 Jugendschutzgesetz alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 16. bzw. 18. Lebensjahr liefert (Art. 6 Abs. 1 lit. c DSGVO). Zur Prüfung von Adresse und Bonität erhält Hawesko auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO von Auskunftgebern die zu Ihrer Person gespeicherten Adress- oder Bonitätsdaten einschließlich solcher, die auf Basis von mathematisch-statistischen Verfahren (Scoring) ermittelt werden, wobei auch Ihre Anschrift berücksichtigt wird. Hawesko und eventuell beauftragte Dienstleister (z. B. Briefauslieferer/ Speditionen) verwenden die im Rahmen des Bestellvorgangs erhobenen Daten für die Abwicklung der Bestellung (Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO). Name und Anschrift sowie die Angaben zu den bestellten Artikeln werden von Hawesko gemäß Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO zur Analyse für Werbezwecke sowie zur schriftlichen Information über weitere Angebote von Hawesko und andere Unternehmen verwendet (Werbung). Zudem übermittelt Hawesko auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO für schriftliche Werbezwecke Name und Anschrift sowie listenmäßig oder sonst zusammengefasste Daten über Angehörige einer Personengruppe, die sich auf die Zugehörigkeit des Kunden zu dieser Personengruppe, seine Berufs-, Branchen- oder Geschäftsbezeichnung, seinen Namen, Titel, akademischen Grad, seine Anschrift und sein Geburtsjahr beschränken an die Carl Tesdorpf GmbH, Jacques' Wein-Depot Wein-Einzelhandel GmbH und die Wein & Vinos GmbH. E-Mail-Adresse und Telefonnummer verwendet Hawesko gemäß Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO nur mit Ihrer ausdrücklichen Einwilligung für werbliche Zwecke. Erhalten wir Ihre E-Mail-Adresse im Zusammenhang mit dem Verkauf von Waren, verwenden wir diese gemäß § 7 Abs. 3 UWG zur Bewerbung eigener ähnlicher Produkte. Im gewerblichen Bereich verwendet Hawesko die Telefonnummer gemäß § 7 Abs. 2 Nr. 2 UWG auch bei einer mutmaßlichen Einwilligung für Werbezwecke. Ihre Einwilligung können Sie jederzeit ohne Angabe von Gründen widerrufen, ohne dass die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung berührt wird. Sie haben das Recht auf Auskunft gegenüber Hawesko über die Sie betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung oder Löschung oder auf Einschränkung der Verarbeitung sowie das Recht auf Datenübertragbarkeit. Sie können einer Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung durch Nachricht an datenschutz@hawesko.de oder an die nachfolgend genannte Postadresse widersprechen. Ferner haben Sie ein Beschwerderecht bei einer Aufsichtsbehörde. Ihre Daten werden von Hawesko gespeichert, solange sie für den jeweiligen Zweck benötigt werden. **Bestellung:** Durch Zusendung des Abschnitts geben Sie unbeschadet Ihres Widerrufsrechts eine verbindliche Bestellung ab, auf die hin wir Ihnen die bestellten Waren zusenden werden, solange unser Vorrat reicht. **Lieferbedingungen:** Es handelt sich um Flaschen von 0,75 Liter Inhalt, sofern wir keine anderen Angaben vermerkt haben. Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer. Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, ist die Ware innerhalb von 2-3 Werktagen nach Bestellung bei Ihnen. Für Lieferungen ins Ausland gelten besondere Bedingungen. Bitte rufen Sie uns an. **Zahlungsbedingungen:** Nach Lieferung erhalten Sie eine Rechnung, mit deren Ausgleich Sie sich 20 Tage Zeit lassen können. **Widerrufsbelehrung/Widerspruchsrecht:** Sie haben das Recht, binnen 12 Wochen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 12 Wochen ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns (Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Hamburger Str. 14-20, 25436 Tornesch, Fax: 04122 504477, Tel: 04122 504433, E-Mail: info@hawesko.de) mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das unter www.hawesko.de/widerruf abrufbare Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir holen die Ware ab. Wir tragen die Kosten der Rücksendung der Waren. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist. Ihr Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Geschäftsführer: Gerd Stemmann, Alex Kim, Anschrift: Friesenweg 4, 22763 Hamburg, Handelsregistereintrag: HRB 99024 Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr: DE 19 47 46 734.

Tel 04122 50 44 33
Fax 04122 50 44 77
www.hawesko.de

**Persönlich für Sie da:
Mo. bis Fr. 8–20 Uhr.**

