



HAWESKO
Select!

Online:
hawesko.de

per App:
hawesko.de/app

per Post:
mit Bestellschein

per Telefon:
04122 50 45 48
(Mo.-Fr. 8-20 Uhr)

Ihre Nachbestellung

**12 für 11
Angebot**

Bei Bestellung von 12 Flaschen eines Weines aus Ihren Hawesko Select-Paketen bezahlen Sie nur 11 – eine Flasche erhalten Sie gratis!

Bitte geben Sie bei Bestellungen online oder telefonisch untenstehende Art.-Nr. an.

Bitte füllen Sie den Bestellschein in Druckbuchstaben aus.

Kunden-Nr., falls zur Hand

HA289

Ihre Adresse:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Achtung: Bei abweichender Lieferadresse bitte hier Ihre Lieferanschrift eintragen:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis je Fl.	Literpreis
	440733	Barón de Ley Varietales Graciano	€ 13,90	€ 18,53
	469581	Change Cabernet Sauvignon	€ 9,95	€ 13,27
	851810	Il Genio Rosso	€ 8,50	€ 11,33
	321979	Hundertmorgen Riesling Alte Reben Finest Collection	€ 11,90	€ 15,87
	642721	Tollo Mantovivo Chardonnay	€ 6,99	€ 9,32
	743819	Königschaffhausen Vulkanfelsen Cuvée Weiß	€ 6,99	€ 9,32



Tragen Sie Ihre E-Mail-Adresse ein, um eine Versandbestätigung und regelmäßig Informationen zu unseren ähnlichen Produkten zu erhalten. Widerspruch ist jederzeit möglich.

E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor • Hawesko GmbH

22791 Hamburg • Tel 04122 50 45 48 • Fax 04122 50 44 77 • Hausanschrift: Friesenweg 24 • 22763 Hamburg

Unsere Lieferkonditionen

 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 schon am nächsten Werktag. Für diesen Service berechnen wir nur € 10,- pro Lieferung. **TERMIN-LIEFERUNG:** Sie bestimmen den Wochentag (Mo.-Sa.), an dem die Lieferung definitiv erfolgen soll. Für diesen Wunschtage-Service berechnen wir € 10,- pro Lieferung. **PAKETSHOP-SERVICE:** Auf Wunsch liefern wir ohne weiteren Aufpreis an einen »Hermes-Paketshop« in Ihrer Nähe. Details zu unseren Premium-Services gern telefonisch unter 04122 50 44 33 oder auf unserer Website hawesko.de. Die angegebenen Versandkosten und Kosten der Lieferservices gelten nur für Sendungen innerhalb Deutschlands. **LANDSVERSANDUNGEN:** Auf Wunsch versenden wir Weine in fast alle Länder der Welt. Die besonderen Konditionen und Bestimmungen (z. B. Zölle) für Ihr Land besprechen wir gern telefonisch mit Ihnen: 04122 50 44 33.

Unsere Zahlarten

Sie entscheiden, wie Sie zahlen möchten. Wir beraten Sie gern dazu unter 04122 50 44 33. Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), PayPal, Giropay und Lastschriftverfahren. Bei Bestellungen mittels Bestellschein bieten wir eine Zahlung per Rechnung oder Lastschriftverfahren an. Bei Zahlung auf Rechnung liegt diese der Lieferung bei. Bei Online-Bestellungen werden die Rechnungen per E-Mail versendet. Bei abweichender Lieferanschrift, je nach Höhe des Kaufbetrags, bei offenen Rechnungen und je nach Bonität behalten wir uns vor, einzelne Zahlungsarten abzulehnen. Die Rechnungen sind, wenn nicht anders angegeben, innerhalb von 20 Tagen nach Lieferung und Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar. Sofern Sie per Lastschriftverfahren bezahlen, lösen wir die Zahlung 7 Tage nach Rechnungsdatum aus.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Lieferung: Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, die Ware vorrätig ist und an eine Adresse innerhalb Deutschlands geliefert wird, ist diese innerhalb von 3-4 Werktagen nach Eingang der Bestellung bei Ihnen. Alle gesammelten Informationen zu unseren Lieferkonditionen finden Sie unter hawesko.de/service/lieferkonditionen. Preise: Alle Preise verstehen sich ab Lager als (Brutto-)Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer (im Firmenkundenbereich: (Netto-)Einzelpreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer), diese wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Alle Preise zuzüglich Versandkosten. Die Höhe der Versandkosten können Sie der Seite hawesko.de/service/lieferkonditionen entnehmen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig. Trotz sorgfältiger Bevorratung kann es vorkommen, dass ein Aktionsartikel schneller als vorgesehen ausverkauft ist. Wir geben deshalb keine Liefergarantie. Es gilt: Nur solange Vorrat reicht. Verpackungseinheiten: Wenn nicht anders angegeben, enthalten alle Flaschen 0,75 Liter. Die meisten Wein-Kartons enthalten 12/1 Flaschen, Sekt- und Champagnerkartons enthalten meist 6/1 Flaschen. Weitere Produktinformationen (Lebensmittellikenzzeichnung) finden Sie auf hawesko.de auf der jeweiligen Artikelseite oder telefonisch unter: 04122 50 44 33. Zertifizierung BIO: Wir sind zertifiziert für Produkte aus öko-/biologischem Anbau (DE-ÖKO-006). Qualitätsgarantie: Trotz aller Sorgfalt kann es passieren, dass Ihnen wider Erwarten ein Wein nicht schmeckt. Kein Problem! Auf Wunsch holen wir die unangebrochenen Flaschen bei Ihnen ab – die Abholung erfolgt selbstverständlich auf unsere Kosten. Am schnellsten geht es per Telefon. Rufen Sie uns an unter 04122 50 44 33 und teilen Sie uns Ihren Rückversandwunsch mit. Wir vereinbaren dann einen Abholtermin mit Ihnen. Selbstverständlich bleiben das Widerrufsrecht oder die Ihnen zustehenden Rechte wegen eines Mangels hiervon unberührt. Datenschutz: Hawesko erhebt gem. Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO zum Zwecke der Vertragserfüllung, neben den Bestellangaben, Ihren Namen, Geburtsdatum und Ihre Kontaktdaten. Ihr Geburtsdatum wird benötigt, weil Hawesko gem. § 9 Abs. 1 Jugendschutzgesetz alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr liefert. Zur Prüfung von Adresse und Bonität erhält Hawesko auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO von Auskunfteien, 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 beim Bestellvorgang 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 gem. 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). Unsere Konzerngesellschaften Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Tesdorf GmbH, The Wine Company Hawesko GmbH, Jacques Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die Winzer GmbH können bestimmte Kundendaten auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO für schriftliche Werbezwecke indirekt untereinander nutzen. E-Mail-Adresse und Telefonnummer verwendet Hawesko gem. Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO nur mit Ihrer ausdrücklichen Einwilligung für werbliche Zwecke. Erhalten wir Ihre E-Mail-Adresse im Rahmen einer Bestellung, verwenden wir diese gem. § 7 Abs. 3 UWG zur Bewerbung eigener ähnlicher Produkte. Ihre Einwilligung können Sie jederzeit 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, Löschung, 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. Weitere Informationen unter hawesko.de/datenschutz. Jugendschutzgesetz: Entsprechend dem Jugendschutzgesetz liefern wir alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr. Unsere Verpackung ist durch einen auffälligen farbigen Aufkleber gekennzeichnet, mit dem Hinweis, dass keine Übergabe an Personen unter 18 Jahren erfolgt. Außerdem sind die Zusteller bei geringstem Zweifel verpflichtet, sich die Identität und die Volljährigkeit durch das Vorzeigen des Personalausweises bestätigen zu lassen und die Ware nur an volljährige Personen auszuhandigen. Streitbeilegung: Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir weder verpflichtet noch bereit. Widerrufsbelehrung/Widerrufsrecht: 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, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, 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 Muster-Widerrufsformular unter hawesko.de/rechtliches/widerruf 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, günstige 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 der Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweisen der Waren nicht notwendigen Umgang mit Ihnen zurückzuführen ist. Besonderheiten zum Widerrufsrecht: Bitte beachten Sie, dass kein Widerrufsrecht besteht bei Verträgen zur Lieferung von Waren, die schnell verderben können oder deren Verfallsdatum schnell überschritten würde (dies betrifft nicht unsere Weine) sowie bei Verträgen zur Lieferung alkoholischer Getränke, deren Preis bei Vertragsschluss vereinbart wurde, die aber frühestens 30 Tage nach Vertragsschluss geliefert werden können und deren aktueller Wert von Schwankungen auf dem Markt abhängt, auf die wir keinen Einfluss haben (z.B. Hawesko Subskription). Gewährleistung: Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stemmann, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: info@hawesko.de, Handelsregistereintrag: HRB 99024, Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

So erreichen Sie uns

 JEDERZEIT auf www.hawesko.de	 PRAKTISCH mit der Hawesko.de/app	 SCHRIFTLICH per E-Mail unter service@hawesko-select.de	 PERSÖNLICH unter Tel. 04122 50 45 48 (Mo.-Fr. 8-20 Uhr)	 FOLGEN Sie uns
---	---	--	---	---



HAWESKO
Select!



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

ein weiteres außergewöhnliches Jahr liegt hinter uns. Vielleicht konnten Sie wieder selbst ein paar erlebnisreiche Reisen unternehmen und hatten gleichzeitig viel Freude bei unserer gemeinsamen Wein-Reise, die Ihnen hoffentlich viele persönliche Wein-Highlights beschert hat. Für den Winter haben wir erneut besondere Weine für Sie ausgesucht, die Sie in der ruhigeren, kühleren Zeit genussvoll und facettenreich begleiten.

Unsere »Select«ion besteht aus einem reinsortigen **Graciano** vom Rioja-Weingut Barón de Ley, dem biologisch erzeugten **Change** von Winzerstar Gérard Bertrand und einer feinen **weißen Empfehlung** vom Kaiserstuhl in Baden. Außerdem dabei sind Weine aus Rheinhessen, den Terre di Chieti und der beliebten Toskana. Sie dürfen gespannt sein, wie immer! Und es wird auch 2023 spannend bleiben. Wir freuen uns auf viele weitere gemeinsame Entdeckungen mit Ihnen.

Genießen Sie guten Wein mit Freunden oder Familie! Wir wünschen Ihnen eine stimmungsvolle Winterzeit und ein frohes, gesundes neues Jahr.

Zu jedem Wein stellen wir Ihnen interessante Informationen online bereit unter:
hawesko.de/hawesko-select-blog

12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt! Nutzen Sie für die Nachbestellung Ihres Lieblingsweins Ihren Extra-Vorteil: Bei Bestellung von 12 Flaschen eines Weines aus Ihren HAWESKO Select-Paketen bezahlen Sie nur 11 – eine Flasche dieses Lieblingsweins bekommen Sie von uns geschenkt!

12 für 11
Angebot

Sichern Sie sich diesen Extra-Vorteil am schnellsten unter hawesko.de/12fuer11

Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select!*-Team

DIE REGION

Welche Landschaft könnte für Weinbau mehr geeignet sein als die **Toscana**. Schon die Römer wussten, dass die sonnengeküssten Hügel und das moderate Klima für die Trauben das perfekte zu Hause sind. Die vor Weintradition strotzende Region birgt mit ihren differenzierten Einflüssen eine Vielzahl an hochwertigen sowie spannenden Weinstilen. Nicht zuletzt deswegen wurden die Weine schon damals nach Rom gebracht, wo sich an ihnen in Tavernen erfreut wurde. Nirgendwo sonst kann eine Weinbaulandschaft eine so spannende und traditionsreiche Geschichte bieten, die es gleichzeitig geschafft hat, ihr Erbe in die Moderne zu transportieren und so kontinuierlich für Weine der Spitzenklasse zu sorgen.



Pietro Cassani

DAS WEINGUT

Eine junge, jedoch qualitätsversprechende Geschichte ist die der **Cantine Leonardo da Vinci**. In Vinci, dem Geburtsort eines der berühmtesten Künstler und Wissenschaftler der Welt – Leonardo da Vinci – sitzt die Cantine. Schon 1971, als der Verkauf der ersten Flasche startete, wurde der Chianti für seine Eigenschaften geliebt und geehrt. Die Chianti der Cantine sind klassisch, stilvoll, typisch und absolut zeitlos. Dies stellt der Betrieb durch eine radikale Begrenzung der Erträge sicher, denn Technik ist hier noch lange nicht alles. Und obwohl die Cantine zu den innovativsten und modernsten Weinherstellern dieser Region gezählt wird, arbeitet man hier nur mit dem Lesegut, welches die beste Qualität verspricht.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER TOSKANA

Die Toscana bietet Weinliebhabern verschiedenste Weine aus ihren vielseitigen Subregionen. Die berühmtesten sind die Rotweingebiete des Chianti Classico, des Vino Nobile di Montepulciano und des Brunello, die eines gemeinsam haben: Sie werden alle zum größten Teil oder vollständig aus dem Sangiovese, dem »Blut des Jupiter«, wie die Römer diese Rebsorte nannten, erzeugt. Aber auch die Weißweine der Toscana sind schwer im Kommen, denn sie sind leicht, delikat und eignen sich neben der puren Erfrischung auch als prächtige Begleiter der köstlichen italienischen Antipasti. Daneben gibt es noch eine in unseren Breiten weitgehend unbekannte Spezialität, den edelsüßen Vin Santo. Man nennt ihn auch den »Heiligen Wein«, denn er erzeugt in den Händen eines qualifizierten Erzeugers eine geradezu betörende Lebendigkeit.

2020 IL GENIO ROSSO

Toscana IGT, Cantine Leonardo da Vinci

WEINBESCHREIBUNG

Der »Il Genio« aus der Toskana beeindruckt mit Kraft und intensiver Frucht nach dunklen Kirschen und einem Hauch Schokolade. In einem dunkel-schimmerndem Rubinrot fließt der Rosso ins Glas. Am Gaumen zeigt sich dieser Rotwein aus handverlesenen Trauben genauso elegant und fein wie da Vincis Abbildung der auf dem Label zu sehenden in sich ruhenden Hände. Eine wahrlich gelungene Wein-Hommage an den Meister der Künste.



WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Bei der Berliner Wine Trophy 2022 holte sich Il Genio Rosso die Goldmedaille. Auch Luca Maroni ehrte diesen Geniestreich mit stolzen 92 Punkten.

BERLINER WINE TROPHY 2022

GOLDMEDAILLE

LUCA MARONI

92/99 PUNKTE

Sangiovese, Merlot

 2030

 18° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Eine Freude zu kräftiger Pasta mit dem klassischem Ragu, in welchem nach Toskana Art auch Oliven verwendet werden – eine wundervolle Ergänzung zu den tiefen und vollen Noten des Weins.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die IGT Terre di Chieti ist ein geographisch geschütztes Gebiet in der mittellitalienischen Region **Abruzzen**. Von hier stammen seit jeher beliebte Weine, die in vielen italienischen Restaurants ausgeschenkt werden. Überregional gelten sie allerdings noch als Geheimtipp, kommen jedoch mehr und mehr in den Fokus von Weinfans. Die Abruzzen liegen in den Ausläufern einer Gebirgskette, die ihre Hänge zur Adria neigt. Das Klima ist vom nahen Mittelmeer geprägt, so dass es nicht zu großen oder radikalen Temperaturschwankungen kommt. Je nach Höhe und Ausrichtung der Weinberge entstehen hier jedoch die unterschiedlichsten Weinstile – sowohl in Rot und Weiß.



Andrea di Fabio

DAS WEINGUT

Drei Mal in Folge als »beste Kooperative Italiens« von der Berliner Wein Trophy, 6x in Folge mit »3 Gläsern« vom Gambero Rosso für den Rosso Mo Montepulciano Riserva und 2020 als »Bester Erzeuger Italiens« bei Mundus Vini ausgezeichnet – nach diesen Resultaten könnte man sich auf den wohlverdienten Lorbeer ausruhen. Bei der Cantina Tollo wirkt der Erfolg eher wie eine Triebfeder. So wird zum Beispiel daran geforscht, mit der alten Rebsorte Majolika dem Weinbau in den Bergen der Abruzzen neues Leben einzuhauchen, um eine Alternative zum Montepulciano zu haben. Daneben schreibt man Nachhaltigkeit und Umweltschutz groß und arbeitet mit viel Respekt für die Tradition und der Natur. Ein echter Vorzeigebetrieb!

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS ABRUZZEN

Sowohl Rot- als auch Weißweine bestimmen die Weinwelt in den Abruzzen. Für Rotwein ist es die Rebsorte **Montepulciano**, aus der weiche, geschmeidige und vollmundige Weine mit wenig Säure und runden Gerbstoffen gekeltert werden. Das Augenmerk der Erzeugerinnen und Erzeuger bei den Weißweinen liegt auf der weit verbreiteten Weißweinsorte **Trebbiano** oder auch **Passerina**, Sorten wie **Pinot Grigio** oder **Chardonnay**, die in den höheren Lagen bestes Terroir mit idealen Bedingungen vorfinden, sind ebenfalls beliebt. Früher wurden Rot- wie Weißweine in großen Holzfässern vergoren und ausgebaut, heute nutzt man gerade für die Weißweine moderne Kellertechnik.

2021 TOLLO MANTOVIVO CHARDONNAY

Terre di Chieti IGP, Cantina Tollo

WEINBESCHREIBUNG

Der Mantovivo von der ausgezeichneten Cantina Tollo beeindruckt mit seinen intensiven Noten ebenso, wie mit seiner knackigen Frische. Dem duftenden Bouquet von gelben Birnen und Wildblumen folgt ein dynamisches Geschmackserlebnis. Lebendige Zitrusnoten und eine feine Mineralität machen diesen Weißwein zu einem sehr anregenden und komplexen Weißwein.



WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Bei der Frankfurt International Trophy wurde die Cantina Tollo verdientermaßen mit der Goldmedaille für die beste Genossenschaft Mittelitaliens Weinwirtschaft geehrt.

FRANKFURT INTERNATIONAL
TROPHY 2022

GOLDMEDAILLE

WEINWIRTSCHAFT

BESTE GENOSSENSCHAFT
MITTELITALIENS

Chardonnay

 2025

 8° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

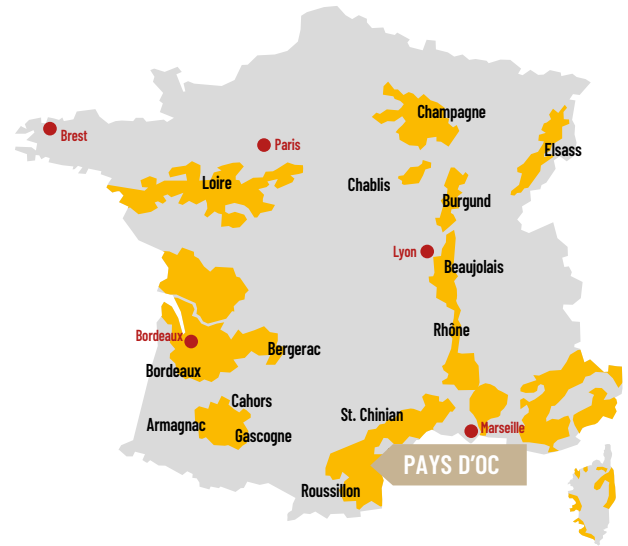
Eine ausgezeichnete Wahl für diesen Chardonnay ist eine vielfältige Auswahl an Sushi.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Languedoc-Roussillon ist das größte zusammenhängende Weinbaugebiet Frankreichs. Trotz seiner südlichen Lage ist das trockene, mediterrane Klima hier deutlich milder als in den anderen Regionen des Landes. Die sonnenverwöhnten Rebflächen befinden sich meist in Küstennähe. Dort bietet die abwechslungsreiche Topografie den unterschiedlichsten Rebsorten eine nahezu perfekte Heimat. Das Languedoc genießt mit seinen überragenden Weinen einen sehr guten Ruf. Besonders seine dichten, vollen Rotweine erfreuen sich dabei großer Beliebtheit aber auch Freunde leichter, eleganter und mineralischer Weine kommen hier voll und ganz auf ihre Kosten.



Gerard Bertrand

DAS WEINGUT

Gérard Bertrand verkörpert den Umschwung und Aufstieg des Languedoc wie kaum ein anderer in Südfrankreich. Bereits sein Vater erkannte das Potential, welches das Zusammenspiel aus bestens geeigneten klimatischen Bedingungen sowie der einzigartigen Geologie im Südwesten Frankreichs hervorbringt. Als Visionär setzte er zu einem Zeitpunkt auf Qualität, als viele Winzer die Landschaft eher als Spielwiese für die Erzeugung von Massenweinen ansahen. Dieses Streben nach höchster Qualität ist vom Vater auf den Sohn übertragen worden, dem die Liebe zum Wein und zur Landschaft in die Wiege gelegt wurde. Mit einer Vielzahl erstklassiger Weine hat sich Gérard Bertrand in ganz Frankreich einen großen Namen gemacht und ist heute darüber hinaus auf der ganzen Welt für seinen Erfolg anerkannt.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS LANGUEDOC

Klassische Rebsorten wie **Syrah**, **Grenache** oder **Mourvèdre** sind hier ebenso zuhause wie die international berühmten **Sorten Cabernet Sauvignon** und **Merlot**. Auch Weißweine wie **Chardonnay**, **Sauvignon Blanc** oder neuerdings auch wieder **Viognier** werden kultiviert. Faszinierend ist die gegenwärtige Wiederentdeckung alter einheimischer Sorten, wie etwa Terret. Die Weine der klassischen, einheimischen Sorten werden unter dem Signum der Ursprungsbezeichnung, der AOC Languedoc, vermarktet. Weiß- wie Rotweine der internationalen Rebsorten, sowie der wiederentdeckten, alteingesessenen Sorten kommen in Würdigung der Kulturgeschichte des Languedoc unter der Bezeichnung Pays d'Oc (für Okzitanien) auf den Markt.

2021 CHANGE CABERNET SAUVIGNON

Pays d'Oc IGP, Gérard Bertrand

WEINBESCHREIBUNG

Der Schutz der Natur und der Artenvielfalt besitzt auch für Gérard Bertrand einen immer größeren Stellenwert. Mit der Produktreihe Change hebt das Unternehmen Weine hervor, welche aus Lagen stammen, die von engagierten Winzern auf biologische Landwirtschaft umgestellt wurden. Der Cabernet Sauvignon dieser Reihe hat ein betörendes Bouquet mit Noten von Brombeeren und reifen Pflaumen. Sanfte Anklänge von Vanille und Nelken schmiegen sich dabei in die fruchtbetonten Aromen. Am Gaumen ist er überaus samtig und beeindruckt mit seiner saftigen Fruchtigkeit. Der runde Körper und die klar definierte Struktur machen ihn zu einem außergewöhnlich genussvollen Erlebnis.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Umweltbewusstsein und Artenvielfalt sind längst bei den Weinbauproduzenten ein Thema. Nach den Umstellungen werden hervorragende Qualitäten erreicht, die man mit gutem Gewissen genießen kann.



Cabernet Sauvignon

 2026

 16° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

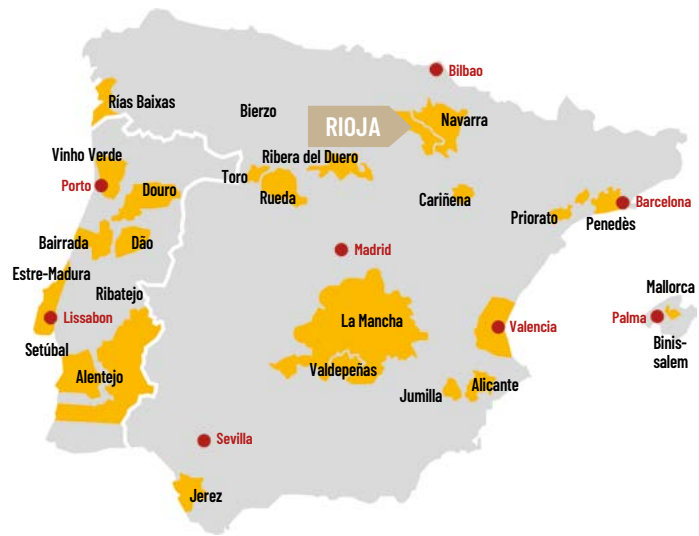
Als gute Begleitung herzhafter Gerichte eignet sich der Cabernet Sauvignon hervorragend zu winterlichen Eintopfgerichten oder deftigem Geflügel wie Ente.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Aufgrund ihres Rufes als Pendant zum französischen Bordeaux, gilt die **Rioja** heutzutage als wichtigste Weinbauregion Spaniens. Im Gegensatz zu dem in Spanien weit verbreiteten mediterranen Klima, kommt es durch den Einfluss des Meeres in der küstennahen Region eher zu gemäßigtem, bis kontinental geprägtem Klima. Diese Bedingungen, in Kombination mit den kargen und steinigen Böden, bieten exzellente Voraussetzungen für die Entstehung besonders individueller Weine. Grundsätzlich ist die Region dabei in drei Gebiete unterteilt, welche sich in ihrer Landschaft und den Beschaffenheiten voneinander unterscheiden. Typisch für die Rioja ist die Einteilung in junge Weine, die als Joven bezeichnet werden, sowie unterschiedlich lange Lagerungen in den Stufen Crianza, Reserva und Gran Reserva.



Winemaker Pablo Tascón

DAS WEINGUT

Seit seiner Gründung in den 1980er Jahren machte sich das Weingut **Barón de Ley** einen wohlverdienten Namen in der Geschichte der Rioja und gewann stetig an Beliebtheit. Inspiriert wurden die Gründer von dem etablierten Châteaux Médoc in Frankreich. Der Stammsitz der Bodega liegt inmitten alter Weinberge nahe einem ehemaligen Kloster aus dem Jahr 1548. An diesem historischen Ort wachsen die altherwürdigen Rebstöcke, welche bereits in den 1990er Jahren Garant für das extrem hohe Ansehen gaben, das die Weine von Baron de Ley sehr rasch genossen. In dem stolzen Reifekeller lagern heutzutage über 30.000 Eichenholzfässer und bis zu 6 Millionen Weinflaschen, die nur darauf warten, genussvolle Momente zu schenken.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER RIOJA

Das kühle Klima der Rioja lässt nur wenigen Rebsorten freien Raum zu großer Entfaltung, unter denen **Tempranillo** (= die früh Reifende) die wichtigste ist. Daneben werden auch **Garnacha**, **Graziano** und **Mazuelo** kultiviert, die ebenfalls für die Erzeugung von Rioja zugelassen sind. Ein Rioja-Wein verlässt erst nach einer gewissen Reifung im Fass und auf der Flasche den Keller. Die kürzeste Reifezeit durchläuft hierbei mit zwei Jahren die **Crianza**, eine **Reserva** schlummert immerhin mindestens 3 Jahre in den Bodegas, eine **Gran Reserva** hingegen 5 Jahre und mehr. So haben sich ganz spezifische Rioja-Stile herausgebildet. Wer zudem Lust auf ein abseits des Mainstreams liegendes Genusserlebnis in Sachen Weißwein aus ist, sollte unbedingt einmal einen der eher seltenen weißen Rioja probieren.

2020 BARÓN DE LEY VARIETALES GRACIANO

Rioja DOCa, Baron de Ley

WEINBESCHREIBUNG

Kirschrot schimmert der rebsortenreine **Graciano** im Glas. Im Bouquet verströmt er intensive Aromen roter Früchte wie schwarze Johannisbeeren, gefolgt von zarten Anklängen mineralischer Noten und Vanille. In das saftige rotbeerige Profil sind würzige Tannine gut integriert, was besonders im balancierten, langanhaltenden Finale zur Geltung kommt. Wie kaum eine andere der klassischen spanischen Rebsorten vereint Graciano Extrakt und ein markantes Profil mit beeindruckender Aromenfülle.



Graciano



2020



16° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Egal ob zu einer bunt gemischten Tapas-Platte, oder einem kräftigen Stück Wildfleisch, die fruchtigen Aromen des Gracianos passen perfekt zu allem, was würzig ist.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

»Ein unkomplizierter und fruchtiger Rotwein mit einer besonderen Raffinesse!« Katharina Hahn, Einkäuferin HAWESKO



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Rheinhessen hat in den letzten 20 Jahren einen bemerkenswerten Aufstieg erlebt. Lange Zeit galt die Region als Herkunft für schlichte und preiswerte Weine, eine beträchtliche Menge der hier verarbeiteten Ernte diente als Grundwein zur Sektherstellung. Mit einer jungen, dynamischen und kompromisslos qualitätsorientierten Winzergeneration wurde die Wende eingeleitet. Rheinhessen eignet sich mit seinem moderat warmen und regenarmen Klima hervorragend für die Erzeugung von Top-Weinen. Auch die vielfältigen Bodenstrukturen bieten allerbeste Voraussetzungen für den Spitzen-Weinbau, was aber über lange Zeit verkannt wurde. Rheinhessen gilt heute als die Überraschung in Deutschland und entwickelt sich dabei dynamisch weiter.



Philipp Wittmann (links), Jochen Dreissigacker (Mitte) und Stefan Winter (rechts), die 3 Winner

DAS WEINGUT

»3 Winner«: das sind die Star-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 »Rotweinsel« genannt wird.

2021 HUNDETMORGEN RIESLING ALTE REBEN FINEST COLLECTION

Trocken, Rheinhessen, 3 Winner

WEINBESCHREIBUNG

Für den Riesling haben die 3 Winner extraktreiche Trauben von besonders alten Rebstöcken ausgewählt. Sie stecken hinter dem Geheimnis der außergewöhnlichen Kraft und Intensität dieses Weißweins. Typisch für die Rebsorte gibt sich der Riesling besonders spritzig und frisch, jedoch ohne dass die Säure dabei überlagert. Intensive Aromen von Äpfeln und Zitrusfrüchten machen ihn besonders saftig. Ein kraftvoller und komplexer Weißwein, der mit seiner überraschenden Fülle am Gaumen begeistert.



Riesling



2024



9° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Da sich der Riesling zu Geflügel ebenso eignet, wie zu Pilzen, ist ein Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsauce zu Reis oder frischer Pasta perfekt.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Die großartigen Hundertmorgen Weine werden exklusiv für HAWESKO produziert.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Baden ist das südlichste und wärmste Weinbaugebiet Deutschlands. Ein idealer Ort für kräftige, gehaltvolle Weine aus reifen Trauben, für Burgundersorten, aber auch für Reben wie den selten gewordenen Gewürztraminer. Der Kaiserstuhl mit seinen Böden aus verwittertem Vulkangestein mit fruchtbarer Lössauflage gehört zu den besten Teilen der Region. Baden profitiert, wie das auf der anderen Rheinseite gegenüberliegende Elsass vom Gebirgszug der Vogesen, an dessen Westflanke sich die meisten Tiefdruckgebiete abregnen. So kommt es hier in Summe zu knapp 2000 Sonnenstunden pro Jahr und verhältnismäßig wenig Regen.



Das Führungsteam bei der WG Königschaffhausen

DAS WEINGUT

In **Königschaffhausen** wird bereits seit über 6 Jahrhunderten Wein angebaut, wie eine Urkunde von 1363 belegt. Die Gebiets-Genossenschaft vinifiziert heute Trauben von 650 Winzern. Diese legen großen Wert auf die hohe Qualität ihrer Weine. Ertragsreduktion zur Qualitätsmaximierung ist für die Mitglieder Ehrensache. Die Genossenschaft gilt unter Weinkritikern als einer der besten Herkünfte Deutschlands für anspruchsvolle Weine. So wurde sie auch von der Frankfurter Wein Trophy als ein »Bester Produzent 2022« ausgezeichnet. Viele Weine konnten auf Vergleichsverkostungen auftrumpfen und hohe Auszeichnungen gewinnen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS BADEN

Das im Vergleich zu anderen deutschen Weinbaugebieten wärmere Klima setzt auch bei der Wahl der Rebsorten andere Akzente. Badische Weine sind gehaltvoller und kräftiger als ihre Pendanten aus anderen Regionen unserer Breiten. Baden ist Burgunderland, denn **Grauburgunder** (= Pinot Gris) und **Spätburgunder** gedeihen hier bestens und liefern prachtvollere Weine. Ebenso der **Weißburgunder**, den man hier häufig antrifft. In den etwas kühleren nördlichen Gefilden bieten die Granitböden auch dem Riesling eine hervorragende Heimat. Aber auch **Gewürztraminer**, **Muskateller**, **Rivaner** und sogar der internationale Star **Sauvignon Blanc** gehören zum Rebsorten-Reichtum Badens dazu. Der größte Teil der badischen Weinerzeugung entfällt hier auf Genossenschaften, die in Baden ein überragendes Qualitätsniveau aufweisen.

2021 KÖNIGSCHAFFHAUSEN VULKANFELSEN CUVÉE WEISS

Trocken, Kaiserstuhl, Baden, WG Königshaffhausen

WEINBESCHREIBUNG

Diese weiße Cuvée ist ein absolut einzigartig ausgewogener Dreiklang aus mildem **Rivaner**, spritzigem **Sauvignon Blanc** und einem Hauch **Muskateller**. Aus diesem Zusammenspiel ergibt sich eine unvergleichliche Harmonie und Balance. Sanfte Muskatnoten finden ihren Anklang an den fruchtig-frischen Aromen von reifem Steinobst. Dem außergewöhnlichen Boden des Kaiserstuhls verdankt dieser Weißwein zudem eine unverwechselbare Mineralität.



WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Bei der Frankfurt Wine Trophy 2022, holte sich die Genossenschaft Königshaffhausen die Auszeichnung »Bester Produzent« und die begehrte Medaille »Großes Gold«.

FRANKFURT WINE TROPHY 2022

GROSSES GOLD

FRANKFURTER WEIN TROPHY

BESTER PRODUZENT
DEUTSCHLAND

**Rivaner, Sauvignon Blanc,
Muskateller**

 2025

 8° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die Cuvée ist eine bezaubernde Begleitung zu hellem Fisch wie Skrei oder Dorade.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
