



HAWESKO
Select!



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

das erste Paket Ihres Abos für das Jahr 2023 ist da! Mit dem Frühjahr kommen eine Reihe neuer Rotweine zu Ihnen ins Haus, die Sie mit viel Frucht und Finesse auf die heller und wärmer werdenden Tage einstimmen. Ausgewählt haben wir sie in den beliebtesten Weinregionen Europas bei einigen der besten und renommiertesten Weingüter.

Darunter sind die traditionsreiche Bodegas El Villar in Valencia, die eine ganz hervorragende **Crianza** präsentiert und die vielfach ausgezeichnete Cantina Tollo aus Italien, die mit einem **Sangiovese** aus den Abruzzen Furore macht. Außerdem dabei sind Umani Ronchi mit einem **Montepulciano**, die Südfrankreich-Spezialisten Les Jamelles mit einer mediterranen **Réserve** sowie die Hessische Staatsweinkellerei, die ihren **Eberbach Pinot Noir** vorstellt. Von den Costières de Nîmes, ebenfalls im Süden Frankreichs verortet, kommt mit dem **Esprit des Trois Pierres** ein herrlich fruchtiger und zugleich würziger Wein.

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



HAWESKO
Select!

www Online:
hawesko.de

APP 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
	498 220	Eberbach Pinot Noir	€ 11,90	€ 15,87
	973 474	Château Rozier Rouge	€ 12,90	€ 17,20
	766 866	Collezione Bianchi Montepulciano	€ 12,90	€ 17,20
	431 101	Château Le Menhir	€ 10,90	€ 14,53
	496 626	Señorío Don Pedro Crianza	€ 7,99	€ 10,65
	472 404	Cantina Tollo Sangiovese	€ 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. **LANDSVERSENDUNGEN:** 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

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 € 6,90 Versandkosten. Lieferung: Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, die Ware vorrätig ist und 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 gesetzlicher 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. 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), 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. Bitte beachten Sie, dass wir bei HAWESKO Select-Bestellungen (Abo) aufgrund der Zahlungsdienstrichtlinie PSD2 die Zahlungsart Kreditkarte nur für Ihre erste HAWESKO Select-Bestellung akzeptieren können. Die Folgelieferungen werden über die Zahlungsart Rechnung abgewickelt. 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. 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 (Lebensmittelkennzeichnung) finden Sie auf hawesko.de auf der jeweiligen Artikel- 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. Sie verpacken die unangebrochene Ware versandfertig mit geeignetem Verpackungsmaterial. Verwenden Sie hierzu am besten die von uns angelegte Kartonage. 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 16. bzw. 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 WinZwinger 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 datschutz@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/datschutz. 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 auszuliefern. 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 erste 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 zurückzuzahlen, 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 von Ihnen versandfertig verpackte 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. Gewährleistung: Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stemmman, 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, Gerd Stemmman, 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
--	--	---	---	---

DIE REGION

Die wilden, karg-felsigen **Abruzzen** erheben sich in der Mitte Italiens. Ihre Hänge neigen sich zur Adria und bieten damit gute Bedingungen für den Weinbau. Die IGP Terre di Chieti ist ein geografisch geschütztes Gebiet in genau diesen Ausläufern der Abruzzen. Das Klima ist vom nahen Mittelmeer geprägt, sodass es nicht zu extremen Temperaturschwankungen kommt. Je nach Höhe und Ausrichtung der Weinberge entstehen hier die unterschiedlichsten Weinstile – sowohl in Rot als auch in Weiß. Die Weine sind seit jeher in der Region und darüber hinaus beliebt und werden in vielen italienischen Restaurants ausgeschenkt. Überregional gelten sie allerdings noch als Geheimtipp, kommen jedoch mehr und mehr in den Fokus von Weinfans.



Andrea di Fabio

DAS WEINGUT

Die Cantina Tollo ist ein echter Vorzeigebetrieb: Dreimal in Folge wurde sie als »beste Kooperative Italiens« auf 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. Anstatt sich aber auf den Lorbeeren auszuruhen, nimmt die Cantina den Erfolg eher als Ansporn zur weiteren Steigerung der Qualität. So wird zum Beispiel daran geforscht, der alten Rebsorte Majolika in den Bergen der Abruzzen neues Leben einzuhauchen, um eine Alternative zum Klassiker der Region, Montepulciano, zu bieten. Daneben schreibt man Nachhaltigkeit und Umweltschutz groß und arbeitet mit viel Respekt für die Tradition und die Natur.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEN 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. Aber auch andere rote Sorten, wie die ursprünglich eher in der Toskana vertretene Sangiovese, gedeihen hier prächtig. Das Augenmerk bei den Weißweinen liegt auf 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 CANTINA TOLLO SANGIOVESE

Terre di Chieti IGP, Cantina Tollo

WEINBESCHREIBUNG

Sangiovese zeigt auch bei einer Herkunft aus den Abruzzen ihre typischen Aromen von Kirschfrucht, Mandeln – fast wie ein Hauch von Marzipan – und milden Gewürzen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein sehr schön weich und saftig mit mittlerem Körper und einem langen Ausklang. Die erfahrenen Önologinnen und Önologen der Cantina Tollo verstehen auch mit dieser Rebsorte hervorragend umzugehen!



BERLINER WEIN TROPHY 2022

BEST COOPERATIVE ITALY

Sangiovese



2025



15-18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Das ist ein Wein, der hervorragend zu Geflügel- und Fleischgerichten passt, genießen Sie ihn zu klassischer Pasta Bolognese oder einer knusprigen, reich belegten Pizza.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Beste Kooperative Italien: Diese großartige Auszeichnung hat die Cantina Tollo nicht nur einmal, sondern gleich dreimal in Folge auf der Berliner Wein Trophy erhalten!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Abruzzen** sind der Namensgeber der Rebsorte Montepulciano d'Abruzzo. Gut 50% der Region sind mit Rebstöcken dieser Art bestückt. Insgesamt kommt die Montepulciano d'Abruzzo in ganz Italien auf etwa 35.000 Hektar Anbaufläche, die sich neben den Abruzzen auf den Marken, Apulien und Umbrien konzentrieren. Außerhalb des Landes finden sich kleine Rebflächen in Australien, Argentinien, Brasilien, Neuseeland und Kalifornien. Diese »Rossi« sind weltweite Exportschlager. Mit der geschützten Herkunftsbezeichnung Montepulciano d'Abruzzo DOC versehene Flaschen enthalten mindestens zu 70% die beliebte Rebsorte aus Mittelitalien.



Gründer Massimo Bernetti mit Sohn Michele Bernetti (CEO)

DAS WEINGUT

Familie Bernetti und ihr Weinhaus **Umani Ronchi** blicken bereits auf eine über 60-jährige Geschichte zurück. Was 1957 in Cupramontana, im Herzen des Verdicchio Classico, begann, reicht heute mit vielen Weinbergen auf 210 Hektar vom Apennin bis an die Adria, von den Marken bis hinunter in die Abruzzen. Michele hat die Leitung des Betriebs von seinem Vater Massimo übernommen und arbeitet Hand in Hand mit dem Chef-Önologen Giacomo Mattioli. Mit größter Sorgfalt und Strenge überwachen sie die Pflege der Weinberge und investieren in die beste Ausstattung im Keller. Bereits seit Jahren werden die Weinberge biologisch bewirtschaftet, seit 2015 sind sie offiziell Bio-zertifiziert: Nachhaltigkeit steht bei Umani Ronchi im Fokus.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEN ABRUZZEN

Die hügelige Weinregion Abruzzen erstreckt sich östlich von Rom entlang der Adriaküste. Sie gilt als das nördlichste Anbaugebiet Süditaliens. Bekannt sind vor allem die beiden DOC-Zonen Trebbiano d'Abruzzo und Montepulciano d'Abruzzo. Aus der Gegend stammen neben Rot- auch einige Weiß- und Roséweine. Allen gemeinsam ist ihre gute Säurebalance und eine ausgeprägte Fruchtnote, verbunden mit einer besonderen Würze.

2021 COLLEZIONE BIANCHI MONTEPULCIANO

Montepulciano d'Abruzzo DOC, Umani Ronchi

WEINBESCHREIBUNG

Ein Montepulciano, wie er sein soll: Kräftig und voll ist der Duft von dunklen Früchten wie Brombeeren, Holunder und Blaubeeren, auch Kirsche ist zu spüren. Am Gaumen dann zeigt die Rebsorte ihre ganze Fülle mit intensiver Frucht und einer sehr angenehmen, feinen Würze. Der Wein ist ganz klar auf der runden Seite verortet, die Betonung liegt bis in das lange Finale auf der Frucht, der Körper ist mittelschwer und geschmeidig.



Montepulciano



2021



16° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Montepulciano harmoniert bestens mit den Röstaromen eines Steaks oder Lammkoteletts vom Grill. Dazu Gemüse – aus dem Ofen oder ebenfalls vom Grill – und eine selbstgemachte Barbecue-Sauce: perfekt!

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Entdecken Sie die Marken und die Abbruzzen, das noch unbekannte Italien auf der Weinkarte. Weine wie dieser Montepulciano zeigen, dass es sich lohnt!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Im Osten des Languedoc befindet sich die Appellation **Costières de Nîmes**. Sie gehört allerdings weinbaurechtlich bereits zur Rhône. Das AOP-Gebiet rund um die Stadt Nîmes umfasst ca. 4600 Hektar Weinberge und grenzt im Süden an die wilde, unberührte Landschaft der Camargue. In der flachen Landschaft findet sich Schwemmland mit Schotterböden, in denen die Wurzeln der Rebstöcke mühelos tief ins Erdreich dringen können, um Wasser und Nährstoffe aufzunehmen. Das mediterrane Klima mit seinen trockenen und heißen Sommern sorgt dafür, dass die Trauben in den weitläufigen Weingärten zu voller Reife gelangen. Zugleich bietet der Wind vom Meer stete Kühlung, die dem Lesegut ein gewisses Maß an Finesse und Eleganz erhält.



Domaine Leiter Patrick Bech

DAS WEINGUT

Auf der Domaine Rozier, geleitet von Patrick Bech, werden die klassischen Rebsorten der Region Costières de Nîmes gepflegt: Grenache, Syrah, etwas Viognier und Merlot. Die Domaine liegt inmitten ihrer 52 Hektar umfassenden Weinberge, was die Wege kurz und die Bewirtschaftung leichter macht. Das flache, steinige Plateau befindet sich in etwa 400 Meter Höhe und bietet mit seinen Lehm- und Kreideböden, auf denen Galets Roulés – große, abgerundete Flussbettsteine – liegen, beste Bedingungen. Im Jahr 2004 ließ Patrick einen neuen Keller bauen, in dem er seine Weine mit viel Können und Leidenschaft ausbaut.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS COSTIÈRES DE NÎMES

In den Costières de Nîmes werden zu über 90% Rot- und Roséweine produziert. Sie sind im Stil ganz klar den klassischen Rhône-Weinen zuzuordnen. In der Regel sind es Cuvées aus den typischen Sorten Carignan Noir, Cinsault, Grenache, Mourvèdre und Syrah, die eine perfekte Balance von reifer, dunkler Frucht und Würze bieten. Als Besonderheit ist in den Rosés ein Anteil von 10% weißer Rebsorten erlaubt. Die Rosés werden vornehmlich im Saignée-Verfahren erzeugt: Der Saft der Trauben darf „ausbluten“ und wird vor dem Pressen des Mostes abgezogen. Das lässt Wein besonders saftig und fruchtintensiv geraten. Für die Produktion der geringen Menge an duftigen, fruchtigen Weißweinen aus den Costières de Nîmes sind eine ganze Reihe Rebsorten von Clairette Blanche über Grenache Blanc bis Marsanne, Viognier und Bouboulenc zugelassen.

2022 CHÂTEAU ROZIER ROUGE

Costières de Nîmes AOP, Château Rozier

WEINBESCHREIBUNG

Der Duft des Château Rozier versetzt einen direkt in den Süden Frankreichs: Brombeeren, Pflaumen, Schwarzkirsche, etwas Himbeere, dazu Würze wie von Pfeffer und Lakritz – und über allem ein sanfter Hauch von Lavendel. Am Gaumen beweist die typische Cuvée von alten Rebstöcken enormen starken Charakter mit guter Struktur, süßer Frucht und auch hier pfeffriger Würze. Lang und intensiv ist der Nachklang.



Grenache, Syrah



2028



16° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

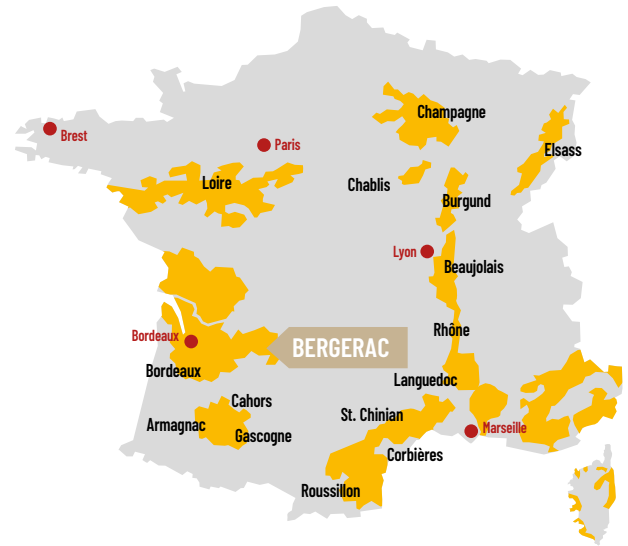
Genießen Sie den Château Rozier zu einem Rehrücken aus dem Ofen oder einen Hirsch-Ragout – zu Wild passt er mit seiner guten Balance aus Frucht und Würze hervorragend.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die Stadt Bergerac ist nicht nur Heimat des berühmten Cyrano de Bergerac, sondern auch Namensgeber für eine Region mit ca. 12.000 Hektar Rebfläche im Osten von Bordeaux. Entlang der Dordogne bieten sich hier exzellente Gegebenheiten für den Weinbau, was schon die Römer zu schätzen wussten. Immer schon herrschte große Konkurrenz zu den Weinen aus der berühmten Nachbarregion Bordeaux, denn auch die Weine aus Bergerac gelangten bereits früh zu Weltruhm. Das Klima ist geprägt vom Ozean, mit viel Niederschlag im Frühjahr und späten Herbst, aber heißen und trockenen Sommern. Kiessand auf Kalkstein und weiter flussabwärts Kalkgestein mit Lehm versorgen die Reben optimal mit den wichtigen Nährstoffen.



Winemaker Patrick Barriere

DAS WEINGUT

Das Château le Menhir befindet sich einige Kilometer südlich von Sainte Foy la Grande in Nähe der Dordogne. Die Weinberge liegen an einem nach Süden ausgerichteten Hang, der eine hervorragende natürliche Entwässerung bietet und die Trauben mit direkter, intensiver Sonneneinstrahlung verwöhnt. Die Rebstöcke wurzeln tief im Lehm und Kalkstein der Region. Seinen Namen verdankt das Weingut übrigens einem besonders großen, geraden Stein – dem Menhir – der inmitten der Weinberge liegt und noch heute auf dem 25 Hektar großen Anwesen zu sehen ist.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS BERGERAC

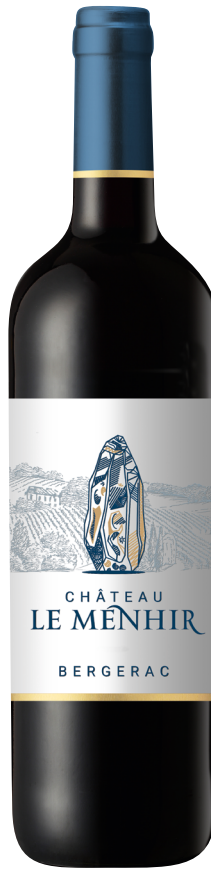
Bergerac ist Herkunft sowohl von exzellenten Rot- als auch Weißweinen. Angebaut werden die klassischen roten Reben Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Fer und Mérille. Weißweine entstehen aus Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle, Ondenc, Chenin Blanc und Ugni Blanc. Daraus werden verschiedene Weinstile erzeugt: fruchtige, jung zu trinkende Rote und Weiße, lagerfähige Weine mit höherem Alkoholgehalt und als besondere Spezialität Süßweine aus getrockneten Trauben.

2021 CHÂTEAU LE MÊNHIR

Bergerac AOP, Château le Menhir

WEINBESCHREIBUNG

Merlot, Cabernet Sauvignon und ein kleiner Teil Cabernet Franc bilden die klassische Cuvée dieses Weines aus Bergerac. Als typischer Wein seiner Region begeistert er mit viel Frucht und seinem sehr sanften Charakter. Der Château le Menhir präsentiert sich mit saftigen Aromen von Waldbeeren, sehr feinem Tannin und außerordentlich weichem, rundem Geschmack. Ein harmonisches und hervorragend ausgewogenes Vergnügen.



GILBERT & GAILLARD

GOLDMEDAILLE

**Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc**

 2027

 16° C

 trocken

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Den Château le Menhir konnten wir uns für Deutschland exklusiv sichern. Freuen Sie sich auf einen Wein, den Sie nur bei uns erhalten – einen wahren Geheimtipp.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie den sanften Charakterwein aus Bergerac zu einem Risotto mit Steinpilzen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Sonne ist in der Region rund um die gleichnamige Stadt an der spanischen Mittelmeerküste keine Frage: sie scheint an mehr als 300 Tagen im Jahr und sorgt damit für mediterranes Klima mit einer Durchschnittstemperatur von fast 19° C. Das Gebiet reicht von flachen, weit ausgedehnten Weingärten in Küstennähe bis zu Hanglagen im Hinterland, wo eher kontinentales, aber nicht minder heißes Klima herrscht. Auf den fruchtbaren, kalkhaltigen Böden werden nicht nur Weinreben, sondern auch Reis, Gemüse und viele Früchte angebaut, unter denen die Valencia-Orangen sicher die bekanntesten sind. Dank des Hafens fanden die Weine aus Valencia schon zur Zeit der Römer ihren Weg in die Welt.



Oscar Priego

DAS WEINGUT

Die Bodegas **El Villar** ist eine der ältesten und mithin traditionsreichsten in der DO Valencia. Bereits im Jahr 1926 gegründet, blickt sie jetzt auf nahezu 100 Jahre Weinbaugeschichte zurück und exportiert ihre Weine heute in 70 Länder weltweit. Der große Schatz sind Weinguts-eigene 950 Hektar Weinberge auf Böden, die für die Bestockung mit Reben wie gemacht sind. Sie bieten einen großen Anteil an Ton und Kalk. Der Ton sorgt dafür, dass das kostbare Wasser im heißen Süden Spaniens gespeichert wird, der Kalk verleiht den Trauben feine Mineralität. So kann die Bodegas El Villar Jahr für Jahr Weine mit ausgeprägter Frucht erzeugen, die zugleich mit Eleganz brillieren.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS VALENCIA

Die Sonne Valencias verwöhnt eine große Zahl verschiedenster Rebsorten, sodass auch die Vielfalt der hier entstehenden Weine groß ist. Am bekanntesten sind dabei die charaktervollen, mediterranen Rotweine. Wichtigste Rotwein-Reben sind Garnacha, Monastrell, Tempranillo, Merlot und Bobal. Ihre in der Sonne zu voller Reife und Kraft entwickelten Trauben werden zu Weinen verarbeitet, die unglaublich intensiv in der Frucht und meist samtig-weich sind. Weißwein spielt in Valencia die kleinere Rolle. Angebaut werden vornehmlich Chardonnay, Sauvignon Blanc und Merseguera. Letztere wird trocken ausgebaut zu frischen, kräuterwürzigen Blancos, aber vor allem zu Süßweinen.

2019 SEÑORÍO DON PEDRO CRIANZA

Valencia DO, El Villar

WEINBESCHREIBUNG

Tempranillo spielt in der Cuvée dieser Crianza die Hauptrolle. Und das spürt man sofort: der in dunklem Rot leuchtende Wein duftet intensiv nach Beeren und Kirschen. Dazu kommt ein schöner Holzton, den er dem Ausbau im Barrique verdankt. Denn als Crianza lag der Wein sechs Monate im Fass, insgesamt sind für diese Qualitätsstufe 24 Monate Reife vorgeschrieben. Am Gaumen präsentiert die Cuvée sich gut balanciert, auch hier steht die Frucht im Fokus. Sanft und sehr harmonisch ist das lange Finale.



Tempranillo , Garnacha,
Merlot

 2028

 16-18° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie es mit Tapas! Die kleinen spanischen Köstlichkeiten, gut gewürzt und mit allen Zutaten von Fleisch über Gemüse bis zu würzigem Käse, sind genau das Richtige zu der fruchtigen Crianza.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

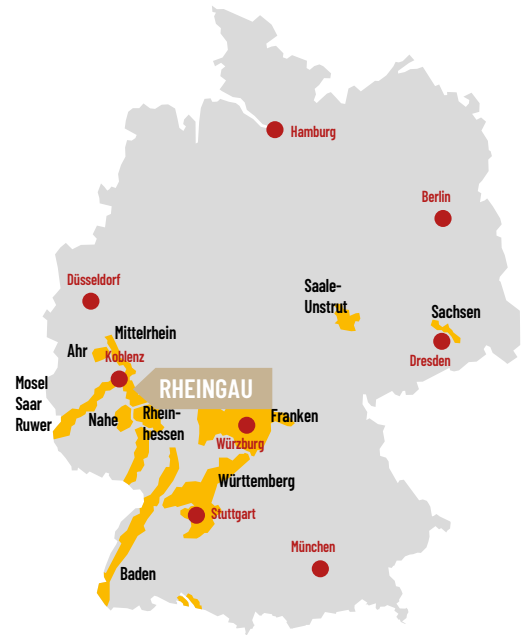
»Ein Hochgenuss aus dem Süden Europas: Freuen Sie sich auf einen typisch mediterranen Wein, lange gereift und mit sanfter Barrique-Note. Ein Fest für Spanien-Liebhaber - und alle, die es damit werden.«
Katharina Hahn, Einkäuferin HAWESKO



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Der kleine, feine **Rheingau** gehört zu den 13 Regionen Deutschlands, die von der EU als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt sind. Bereits die Römer hatten die Besonderheit der Lagen erkannt: Hier fließt der Rhein auf einem kleinen Stück von Osten nach Westen. An seinem nördlichen Ufer sind somit die Hänge komplett und perfekt nach Süden ausgerichtet. Zusätzlich reflektiert die Wasserfläche das Sonnenlicht, sodass im Rheingau nahezu mediterranes Klima herrscht. Deshalb finden sich am Ufer des Flusses hochklassige Lagen wie an einer Perlschnur aufgereiht direkt nebeneinander. Einige der renommiertesten Weingüter wie Robert Weil, Schloss Johannisberg und auch die Hessische Staatsweinkellerei Eberbach stehen für Tradition und überragende Qualität.



Kathrin Puff,
Chefoenologin

DAS WEINGUT

Die ehrwürdige Klosteranlage Eberbach ist eines der ältesten und bedeutendsten Klöster Europas. Und das auch und vor allem, wenn es um Wein geht. Die Rieslinge und Spätburgunder von den exzellenten Lagen rund um das malerische Eltville im Rheingau sind weit über die Grenzen Deutschlands hinaus bekannt. Gegründet wurde das Kloster im Jahr 1136 von Zisterzienser-Mönchen, die wie damals üblich Weinbau zunächst zur Erzeugung ihres Messweins betrieben. Heute ist Eberbach Hessisches Staatsweingut mit einer Anbaufläche von über 230 Hektar. Darunter befinden sich weltberühmte Lagen wie der Steinberg oder der Erbacher Marcobrunn. Die Weinberge verteilen sich auf sechs Domänen im Rheingau und an der Hessischen Bergstraße.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM RHEINGAU

Im Rheingau verwöhnt nicht nur das Klima die Reben mit besten Bedingungen, auch die Böden aus Schiefer, Quarzgestein, Kiesel und Sandstein sind sehr gut geeignet für den Weinbau. Weit über 90 Prozent der Rebfläche sind mit Riesling bepflanzt, der hier zu Höchstform aufläuft. Rheingauer Riesling ist besonders ausdrucksvoll, prägnant und komplex. Aber auch der Pinot Noir – Spätburgunder – ist hier heimisch und wird zu hervorragenden Weinen ausgebaut. Tatsächlich zählen die Spätburgunder aus dem Rheingau zu den besten Rotweinen Deutschlands. Denn auch Deutschlands Nummer-1-Sorte unter den Roten spiegelt ihr Terroir optimal wider: Die Rheingau-Spätburgunder sind präzise, rassig und herrlich klar und fruchtig.

2021 EBERBACH PINOT NOIR

Trocken, Rheingau, Kloster Eberbach

WEINBESCHREIBUNG

Die Farbe präsentiert sich in charakteristisch hellem und klar transparentem Rubinrot mit ziegelroten Reflexen. Auch der Duft erweist sich mit seinen feingliedrigen Noten von Kirschen, Kirschkonfitüre und Himbeeren typisch. Abgerundet wird das Bouquet durch dezente Anklänge an frische Kräuter und Gewürze. Der Geschmack ist saftig, sehr rund und ausgewogen. Sanft schmeichelnde Gerbstoffe und viel rotbeerige Frucht kennzeichnen die Präsenz am Gaumen, das Rückgrat bilden wiederum feinwürzige Aromen. Insgesamt wirkt der Wein filigran und verspielt. Das Finale ist elegant, satt-fruchtig und von schöner Länge.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der Feinschmecker zeichnet Eberbach in 2017/2018 aus:
»Gehört zu den besten Weingütern in Deutschland.«



DER FEINSCHMECKER 2017/18

»Gehört zu den besten Weingütern in Deutschland.«

Pinot Noir



2026



18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie den rotfruchtigen Spätburgunder zu gebratener Entenbrust oder auch zu würzigen Falafeln.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
