



# HAWESKO *Select!*



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

wir freuen uns, Ihnen wieder einen frischen Schwung spannender Weißweine aus den deutschen Anbaugebieten zu präsentieren. Diesmal mit dabei: die beiden größten Weinregionen Rheinhessen und Pfalz. Darüber hinaus erwarten Sie aber auch Klassiker aus Baden und dem Rheingau.

In diesem Paket Ihres Abonnements tummeln sich viele bekannte Namen. Darunter zum Beispiel das VDP-Weingut Von Winning, das vom Weinmagazin Falstaff mit der seltenen Höchstbewertung von fünf Sternen ausgezeichnet wurde. Doch probieren Sie selbst die einzigartige Klasse des Pfälzer Betriebs, mit ihrem mineralisch-frischen Win Win Riesling – ein vielseitig einsetzbarer Riesling aus einem der besten Häuser Deutschlands.

Ebenfalls nicht verpassen sollten Sie den Im Fluss Grauburgunder von Wilhelm Weil. Der Weinführer Gault&Millau kürt Weil als eine der „Winzerikonen Deutschlands“. Eine Auszeichnung, die sich der umtriebige Winzer mit seinen erstklassigen Weinen mehr als verdient hat!

Zu jedem Wein stellen wir Ihnen interessante Informationen online bereit unter:

[hawesko.de/hawesko-select-blog](https://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](https://hawesko.de/12fuer11)

Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select!*-Team



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
	547 942	Von der Höh Sauvignon Blanc Fumé	€ 12,90	€ 17,20
	464 545	Fundament Grauburgunder	€ 8,95	€ 11,93
	644 334	Im Fluss Grauburgunder	€ 8,95	€ 11,93
	818 033	Elbphilharmonie Weißburgunder	€ 7,95	€ 10,60
	710 791	Riesling Alte Reben Edition Prestige	€ 10,90	€ 14,53
	837 204	Win Win Riesling	€ 11,90	€ 15,87



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](http://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](http://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](http://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 (Lebensmittelkennzeichnung) finden Sie auf [hawesko.de](http://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 Bestellaufgaben, 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 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](mailto: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](http://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](mailto: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](http://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 Widerruf: 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](mailto:info@hawesko.de), Handelsregistereintrag: HRB 99024, Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

## So erreichen Sie uns

 JEDERZEIT auf [www.hawesko.de](http://www.hawesko.de)

 PRAKTISCH mit der [Hawesko.de/app](http://Hawesko.de/app)

 SCHRIFTLICH per E-Mail unter [service@hawesko-select.de](mailto:service@hawesko-select.de)

 PERSÖNLICH unter **Tel. 04122 50 45 48** (Mo.-Fr. 8-20 Uhr)

 FOLGEN Sie uns  

## DIE REGION

**Baden** ist das südlichste und wärmste Weinbaugebiet Deutschlands. Es ist ein idealer Ort für kräftige und gehaltvolle Weine aus reifen Trauben. 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. Insbesondere die Burgundersorten wie **Grau- oder Weißburgunder**, aber auch **Spätburgunder** gedeihen in diesem Klima hervorragend. Durch die vielfältigen Bodenbeschaffenheiten von Granit, Kalk und Löss bis hin zu Vulkangestein, bietet die Region aber auch anderen Rebsorten wie **Gutedel, Gewürztraminer** und **Riesling** eine fruchtbare Heimat.



Geschäftsführer Thomas Basler (links) und Kellermeister Andreas Phillipp (rechts)

## DAS WEINGUT

Am südlichen Zipfel Badens liegt, in den malerischen Ausläufern des Schwarzwalds, das kleine Dörfchen Auggen. Hier befindet sich auch der Winzerkeller **Auggener Schäf**, der in der Gegend des Markgräflerlands für naturnahen Weinbau und hervorragende Qualität bekannt ist. Viele, auch junge Winzerinnen und Winzer stehen hier für moderne Weine mit der Verpflichtung zu einem naturnahen Weinbau. Unter der Regie von Kellermeister Andreas Phillipp entstehen bei Auggener Schäf elegante Weißweine, aber auch ausdrucksstarke Rotweine aus den Spitzenlagen rund um Auggen und Laufen. Sowohl nationale als auch internationale Auszeichnungen und Prämierungen lassen da nicht lange auf sich warten. Die Weinführer Gault & Millau und Eichelmann bescheinigen dem Badener Winzerkeller zwei Trauben, bzw. 2 Sterne, und die Zeitschrift »Selection« kürte einen ihrer Weine als besten Weißburgunder Deutschlands.

# 2021 ELBPILHARMONIE WEISSBURGUNDER

Trocken, Baden, Winzerkeller Auggener Schäf

## WEINBESCHREIBUNG

Die Burgundersorten sind das vinophile Wahrzeichen Badens. Die Elbphilharmonie wiederum setzt in Hamburg architektonisch und musikalisch neue Maßstäbe. Dass beides zusammen hervorragend harmoniert, zeigt dieser Wein: Als offizieller Weinpartner der Elbphilharmonie bietet HAWESKO den Gästen in Hamburgs Kultur-Wahrzeichen diesen wunderbar duftigen Weißburgunder an. Er ist fruchtig, mit Aromen von Zitrusfrüchten, Grapefruit und reifem Pfirsich. Am Gaumen zeigt er sich elegant, mit angenehmer Säure und schöner Länge. Perfekt als Erfrischung in der Konzertpause und natürlich auch zu Hause! Dieser Wein ist ein offizielles Elbphilharmonie®-Lizenzprodukt.

## WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

„Der Winzerkeller Auggener Schäf wird gerade mit Prämierungen nur so überhäuft. Und das zu Recht! Die Qualitäten der engagierten Badener Winzerinnen und Winzer sind absolut zu empfehlen.“  
Deutschland-Einkäuferin Michaela Daffner



GAULT & MILLAU



## Weißburgunder



2024



8-10°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Weißburgunder ist ein toller Allrounder zum Essen. Seine feine Art passt gut zu leichten Gerichten wie Hähnchen oder einem Couscous-Salat mit frischem Gemüse.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Mit über 23.000 Hektar Fläche ist die **Pfalz**, gleich nach Rheinhessen, das zweitgrößte Weinanbaugebiet Deutschlands. Schon vor rund 2000 Jahren erkannten die Römer, wie geeignet diese Landschaft für ihren Weinanbau war. Heute macht die Pfalz etwa ein Viertel der deutschen Weinanbaufläche aus. Sie gilt als das größte Anbaugebiet für **Riesling** weltweit, weshalb sie auch insbesondere für diese Rebsorte bekannt ist. Fast 40 % der Flächen sind mit roten Sorten bepflanzt. In der Region herrscht weitestgehend ein mildes Klima mit bis zu 2000 Sonnenstunden pro Jahr. Der vielseitige Geschmack pfälzischer Weine ist nicht zuletzt auch auf die abwechslungsreiche Bodenstruktur dort zurückzuführen. Die mineralhaltigen Böden aus verwittertem Bundsandstein ergeben pikante, spritzige Weine. Auf den lockeren Lössablagerungen wachsen Trauben, deren Weine von elegantem und leichtem Charakter sind, Kalkböden dagegen bringen eher kräftige und duftige Weine hervor. Besonders interessant sind aber auch die wärmespeichernden Basaltböden, auf denen besonders feurige Rieslinge gedeihen.



Stephan Attmann,  
Geschäftsführer bei Von Winning

## DAS WEINGUT

Seit der Gründung durch Dr. Friedrich Deinhard im Jahr 1849 hat das **Weingut von Winning** zahlreiche Weine von großartiger Qualität hervorgebracht. Der womöglich größte Meilenstein in dieser beeindruckenden Geschichte ist aber die Mitbegründung des Verbands deutscher Prädikatsweingüter (VDP), welcher sich seither für verbindliche Qualitätsstandards einsetzt. Von den insgesamt über 90 Hektar Anbaufläche des Weinguts von Winning, sind heute sechs der Rebflächen mit dem Gütesiegel VDP.Erste Lagen und sogar acht mit VDP. Große Lagen ausgezeichnet. Mit der Unternehmensphilosophie der „naturnahen Weinbergsarbeit“ kann sich das Dreiergespann aus der Inhaberin Jana Niederberger, dem Betriebsleiter Stephan Attmann und dem Kellermeister Kurt Rathgeber heute weltweit behaupten. Nachhaltige Konzepte wie der Verzicht auf Kunstdünger und Herbizide, sowie dem Praktizieren traditioneller Vinifikation, bei der nach Möglichkeit die schonendere Gravitation statt mechanischer Pumpen zum Abfüllen eingesetzt wird, sind ein Ausdruck dessen.

# 2021 WIN WIN RIESLING

Trocken, Pfalz, Weingut Von Winning

## WEINBESCHREIBUNG

Der Win Win Riesling bringt laut Betriebsleiter Stephan Attmann alles mit, was einen echten „von Winning“ ausmacht. Der VDP. Gutswein kommt mit einem frischen und ausgewogenen Geschmack von gelben Früchten wie Pfirsich und Birne, sowie spritzigen Zitrusnoten. Die charakteristische Säure des Rieslings wird durch die salzige Mineralität aus dem Boden und die intensive Fruchtigkeit, dank der zahlreichen Sonnenstunden, zu einem komplexen und harmonischen Geschmacksprofil ergänzt. Ein raffinierter Ausbau, bei dem die Hälfte der Gärung in Edelstahl, die andere in Holzfässern erfolgt, gibt dem Weißwein ein langes Finale mit leichten Noten von Kräutern.

### WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Das Falstaff Magazin hat das pfälzische Weingut von Winning bei Deidesheim für sein umfangreiches und bemerkenswertes Weinangebot mit sagenhaften fünf von fünf Sternen ausgezeichnet.



FALSTAFF

★★★★★

Riesling

 2026

 8-10°C

 trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der fruchtig-frische Win Win eignet sich ausgezeichnet als Begleiter für leichte, sommerliche Fischgerichte mit etwas Zitrone an grünem Spargel und Bratkartoffeln. Dazu ein bunter Salat und hinterher ein leckeres Fruchtsorbet. Guten Appetit!



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die Bezeichnung »deutsche Toskana« für das Anbaugebiet der **Pfalz** kommt nicht von ungefähr. In dem moderaten Klima mit sonnigen und warmen Sommern sowie milden Wintern reifen nicht nur Früchte wie Melonen, Zitronen und Kiwis bestens, auch viele Rebsorten fühlen sich hier äußerst wohl. Über 80 Kilometer verläuft das Anbaugebiet entlang des Pfälzer Waldes und der Mittelhaardt und streckt seine Weinberge in Richtung Rhein, der ebenfalls einen ausgleichenden klimatischen Einfluss ausübt. Doch nicht nur das Klima, auch die diversen Bodenstrukturen sind ein Grund, warum die **Pfalz** eine bunte Palette an interessanten Rebsorten bietet. Als eines der größten deutschen Anbaugebiete ist die **Pfalz** für ein Viertel der deutschen Weinproduktion verantwortlich. Einen großen Anteil daran hat die Rebsorte **Riesling**, die sich hier häufig etwas üppiger zeigt als beispielsweise im nördlicheren Rheingau. Daneben wächst aber auch der Anteil der Burgundersorten wie **Weiß-** oder **Grauburgunder**. Und weil das Klima es gestattet, wachsen in der Pfalz auch hervorragende Rotweine, allen voran **Spätburgunder**.



Thomas und Frank Pfaffmann,  
die beiden Inhaber des Weinguts

## DAS WEINGUT

Das **Weingut Wageck-Pfaffmann** zählt zu den Shooting-Stars der letzten Jahre in der Pfalz. Das Weingut in seiner heutigen Form entstand 1973, als Gunter Pfaffmann in die alteingesessene Bissersheimer Familie Wageck einheiratete, die sich in der Umgebung schon seit vielen Jahren einen guten Namen in Sachen Weinbau erarbeitet hatte. Heute leiten die Brüder Frank und Thomas Pfaffmann das Weingut. Sie gelten vor allen Dingen als akribische Arbeiter, die nichts dem Zufall überlassen, sie stehen andererseits aber auch für eine Philosophie, die den Wein sich selbst überlässt und Eingriffe in die Weinwerdung möglichst vermeidet. Aufwändige Weinbergpflege, minimale Erträge, Handlese und Spontangärung sind daher an der Tagesordnung auf dem Weingut Wageck – nicht zu vergessen, der wichtigste Faktor: Zeit. All das vereint, bringt hervorragende Weine hervor. Neben dem allgegenwärtigen Riesling ist das Weingut auch für Spitzenerzeugnisse in Sachen Burgunder bekannt.



# 2021 FUNDAMENT GRAUBURGUNDER

Trocken, Pfalz, Weingut Wageck

## WEINBESCHREIBUNG

Was ist das Wichtigste eines jeden Hauses? Natürlich das Fundament. Wenn dies nicht mit Gewissenhaftigkeit gelegt wird, dann ist jeder noch so hübsche Erker und jedes noch so schicke Dachfenster nicht lange von Dauer. Mit ihrer Fundament-Linie zeigt das Weingut Wageck, dass sie die vinophile Grundsteinlegung perfekt beherrschen. Dieser Grauburgunder ist ausdrucksstark, aromatisch und kraftvoll auf sehr harmonische Weise. Ananas-Aromen treffen auf reife Birnen, dazu kommen feine Hefenoten, die dem gesamten Wein eine besondere Cremigkeit und einen weichen Schmelz verleihen. Die subtile Säure lässt ihn leicht vibrieren und die präzise Mineralität, die der Weißwein den kalkhaltigen Böden rund um Bissersheim im pfälzischen Eckbachtal zu verdanken hat, macht diesen Grauen Burgunder zu einem sehr lebendigen Begleiter, der mit seiner tollen Struktur und einem langen Finale überzeugt.

### WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Vier Sterne verleiht das Weinmagazin Falstaff dem Weingut Wageck. Kein Wunder, wer so ein beeindruckendes Fundament besitzt, wird nach oben hin nur besser!



FALSTAFF

★★★★

VINUM

★★★★

## Grauburgunder



2025



7-9°C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ob zu Kartoffelsalat, Bratwurst oder Gemüsespieß – der Fundament ist eine solide Grill-Begleitung.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Der **Rheingau** ist DAS Riesling-Gebiet in Deutschland. Weit über 90 Prozent der Rebfläche sind mit der facettenreichen Rebsorte bepflanzt. Das Geheimnis des Rheingaus ist nicht nur der Schieferboden, das vielleicht beste Terroir für den Riesling, sondern auch seine Lage: Die Region liegt an jenen Kilometern, wo der Rhein ausnahmsweise von Osten nach Westen fließt. Durch die daraus resultierenden Südlagen haben die Weinberge eine perfekte Ausrichtung zur Sonne. Das Wasser des Rheins reflektiert zudem noch das Sonnenlicht in die teilweise steil aufragenden Rebzeilen und erzeugt ein fast mediterranes Klima. Wie an einer Perlenschnur aufgereiht, findet man daher an den Ufern des Rheins hochklassige Lagen direkt nebeneinander. Und auch wenn **Riesling** ganz klar die vorherrschende Traube der Region ist, so werden hier auch andere Weißweinsorten wie **Weiß- oder Grauburgunder, Gutedel** oder auch **Silvaner** angebaut.



Thorsten Mehrlein,  
Weingutsinhaber

## DAS WEINGUT

Im ehrwürdigen Rheingau, mit seinen etablierten Betrieben ist man überrascht, dass es noch so etwas wie Shooting-Stars gibt. Mit **Bernhard Mehrlein** hat es jedoch ein bescheidener und hoch engagierter Winzer geschafft, mit seinen Weinen für Furore zu sorgen. Die Weinberge des kleinen Betriebes liegen neben dem Johannisberg und können daher bestes Terroir für schöne Rieslinge vorweisen. Damit die Trauben auch wirklich ausreifen können, legt Bernhard Mehrleins Sohn Thorsten, der mittlerweile das Weingut leitet, großen Wert auf eine akribische Laubarbeit im Weinberg. Aber auch im modernen Keller geht es penibel zu. Der Schwerpunkt der Arbeit liegt auf fruchtbetonten und finessenreichen Rieslingen. Daneben wird eine kleine Menge bemerkenswerter Spätburgunder erzeugt.

# 2021 RIESLING ALTE REBEN EDITION PRESTIGE

Trocken, Rheingau, Weingut Bernhard Mehrlein

## WEINBESCHREIBUNG

Prestige: Der Name ist Programm! Die Kraft und Intensität der Trauben von alten, tief in der Erde wurzelnden Reben verleihen diesem Riesling seinen herausragenden Charakter. Dazu kommen die hervorragenden Bedingungen entlang des Rheins, mit perfekten Böden und bestem Klima für die Rebsorte Riesling. Und so zeigt sich die Mehrlein Prestige Edition mit saftiger, konzentrierter Frucht, packender Präsenz und einer besonderen Tiefe. Die Aromen sind sortentypisch, mit Noten von knackigem Apfel und Zitrusfrüchten. Am Gaumen überrascht der Rheingauer mit einer tollen Fülle und Volumen. Ein Wein, der begeistert!



Riesling



2025



9-11°C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »WINZERTIPP«

Thorsten Mehrlein tritt in die Fußstapfen seines Vaters, setzt aber auch neue Akzente. Verantwortung für die Natur und umweltbewusstes Handeln hat auf dem Weingut oberste Priorität!

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser saftige Riesling passt perfekt zu sommerlicher Zitronen-Pasta mit Lachs oder zu einem milden Pad Thai.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Rheinhessen** ist das größte und heute eines der renommiertesten Anbauggebiete Deutschlands. Es liegt annähernd als Dreieck zwischen Bingen, Mainz und Worms. Schon im frühen Mittelalter sind rund um Nierstein berühmte Weine entstanden. Die 742 erwähnte Niersteiner Glöck ist die älteste urkundlich erwähnte Lage in Deutschland. Doch Rheinhessen ist weit mehr als die sogenannte Rheinfront am berühmten Niersteiner Roten Hang, denn auch rund um Bingen und nicht zuletzt im Wonnegau entstehen heute viele erstklassige, ja oft große Weine. Rheinhessen wurde und wird bis heute vor allem mit der Paraderesorte **Riesling** verbunden. In der Tat entstehen hier einige der ganz großen, vor allem trockenen Rieslinge. Doch Rheinhessen ist heute viel mehr als das: Aufgrund einer Vielzahl von Bodenstrukturen und Kleinklimata, ermöglicht die Region den Anbau von **Burgundersorten** und **Chardonnay** sowie **Sauvignon Blanc**. Hinzu kommen rote Rebsorten wie **Merlot**, **Malbec** und **Cabernet**.



Winzerin Gesine Roll

## DAS WEINGUT

**Gesine Roll** ist die Winzerin, die das 20 Hektar große Weingut aus Monzernheim bekannt gemacht hat. Die Winzertochter, die ihre Ausbildung bei renommierten Weingütern wie Bassermann-Jordan und in Südafrika bei Vergelegen absolviert hat, hat von Beginn an eine klare Vision gehabt, die sich auch in ihren Weinen zeigt. Auf ihren kalkigen, hoch gelegenen Weinbergen in Rheinhessen kreiert sie feinste Weine mit einer ausgeprägten und charakterstarken Aromatik. Darunter vor allem unwiderstehliche Chardonnays und Sauvignon Blancs, die zur absoluten Spitze in Deutschland zählen. Sie gilt daher – vollkommen zu Recht – als DIE Sauvignon Blanc-Königin Deutschlands.

# 2021 VON DER HÖH SAUVIGNON BLANC FUMÉ

Trocken, Rheinhessen, Gesine Roll

## WEINBESCHREIBUNG

Dieser Wein macht seinem Namen alle Ehre: von den hohen Hügeln Rheinhessens stammen die Trauben für diesen exotisch-fruchtigen Sauvignon Blanc. Für die besondere Fumé-Qualität wurde der Wein teilweise im Holz ausgebaut. So verleiht Gesine Roll ihm ein Plus an Komplexität und Eleganz. Üppige Aromen von frischem Gras, Limetten, Brioche, Mandarine und Stachelbeeren werden im Duft umspielt von einer edlen Rauchnote. Viel Schmelz hat der Wein am Gaumen, wo er mit exotischen Noten von Südfrüchten und einer feinen Mineralität glänzt. Intensiv fruchtbetont, zart rauchig und mit viel Finesse geht es dann ins Finale. Exklusiv für HAWESKO vinifiziert, zeigt Gesine Roll hier wieder einmal, dass sie die Klaviatur dieser Rebsorte hervorragend beherrscht.

### WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Das gewisse Extra an Geschmeidigkeit, an Tiefe und Körper: Weine in Fumé-Qualität überzeugen durch ihr Plus an Komplexität und Eleganz. Damit liegen sie absolut im Trend!



## Sauvignon Blanc



2021



9°C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ziegenkäse und Sauvignon Blanc ist immer ein gutes Duo. Probieren Sie zum Beispiel Ziegenkäse-Flammkuchen mit Speck zu diesem etwas gehaltvolleren Weißwein.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Obwohl es Deutschlands größtes Anbaugebiet ist, wurde **Rheinhessen** über viele Jahre wenig beachtet. Es galt als Herkunft schlichter Weine, die im Inland wie im Ausland in großen Mengen konsumiert werden. In den letzten 20-30 Jahren hat sich die Region jedoch enorm gewandelt. Rheinhessen ist heute das vielleicht innovativste Weinbaugebiet Deutschlands. Kaum eine Region kann derart viele Spitzenweingüter vorweisen. Mittendrin: Eine dynamische und kompromisslos qualitätsorientierte Generation von jungen Winzerinnen und Winzern, die sich mit kreativen Erzeugnissen einen Namen machen. Klima und Boden eignen sich in Rheinhessen bestens für die Herstellung von Top-Weinen. Die Weinberge entlang des Rheins genießen viel Sonne, auf deren wärmende Einstrahlung der Rhein regulierend wirkt. Die Trauben können dadurch langsam, aber perfekt ausreifen. Im Westen schützt eine kleine Gebirgskette vor allzu viel Regen oder gar Unwetter. Rheinhessen gilt heute als die Überraschungsregion in Deutschland und entwickelt sich dabei stets weiter.



Winzer Wilhelm Weil

## DAS WEINGUT

Was ist nicht schon alles über die kometenhafte Karriere von **Wilhelm Weil** und seine geradezu sagenhaften Weine geschrieben worden?! Das Jahr 1988, als der damals 25-jährige Wilhelm Weil das mehr als 100 Jahre alte Weingut seiner Familie übernahm, kann eigentlich nur als ein besonderer Glücksfall in der Geschichte des deutschen Weins bezeichnet werden. Mit viel Mut zum Risiko und hohen Investitionen in die Kellertechnik, wie man sie sonst fast nur in der Neuen Welt findet, krempelt Wilhelm Weil das Gut grundlegend um und macht es zu einem der erfolgreichsten Deutschlands. Doch dies ist nur ein kleiner Teil des Erfolgsgeheimnisses. Wilhelm Weils unbeugsames Streben nach Qualität machen wohl den größten Teil des Erfolges aus. Quantität hat in seiner Philosophie keinen Platz. Dazu gehören rigorose Beschränkungen in den Erträgen pro Hektar, mehrere Lesegänge und einwandfreie Arbeit im Keller. Weniger als Perfektion ist für Wilhelm Weil nicht denkbar!

# 2021 IM FLUSS GRAUBURGUNDER

Trocken, Rheinhessen. Wilhelm Weil

## WEINBESCHREIBUNG

Wilhelm Weil – eigentlich bekannt als ein Meister des Rieslings – hat sich hier der mindestens ebenso beliebten Rebsorte Grauburgunder gewidmet. Dafür verlässt der erfolgreiche Winzer sogar seine Heimatregion und überquert den Rhein vom Rheingau nach Rheinhessen. Der Name »Im Fluss« ist jedoch nicht nur symbolisch für die Flussüberfahrt, auch geschmacklich ist hier alles wunderbar ausgewogen und balanciert. Der weiche Grauburgunder überzeugt mit viel Frucht von Birne, Apfel und Steinfrucht. Trocken und fein ist er im Geschmack, der Ausbau auf der Feinhefe verleiht ihm eine sanfte Geschmeidigkeit. Ein echter Charakterwein und eine weitere gelungene Kreation von Wilhelm Weil!

### WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Wilhelm Weil hat diesen Grauburgunder exklusiv für HAWESKO kreiert!



GAULT & MILLAU 2022

Eine der „Winzerikonen Deutschlands“

## Grauburgunder

 2026

 9°C

 trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Gegrillter grüner Spargel oder ein sommerliches Risotto – dieser Grauburgunder ist ein hervorragender Essenbegleiter auch zu vegetarischen Gerichten.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---