



Wichtiger Hinweis: Ihre Weinsammelkarten erhalten Sie ab sofort digital

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

deutscher Weißwein ist auch im Ausland sehr beliebt. Besonders in Dänemark, Schweden und Finnland erfreut man sich an Riesling und Co.! Was die Skandinavier an »unseren« Weinen so schätzen, können Sie selbst mit diesem Paket erleben.

Als Highlight kann man sicher den **Riesling** vom Weingut **Battenfeld Spanier** bezeichnen. Aber, wie immer, kommen Sie mit Ihrem Abo in den Genuss exklusiver Weine, die es so nur bei HAWESKO oder sogar ausschließlich im Abo gibt. Dazu zählt eine Füllung der legendären **Staatsweinkellerei Eberbach** und der **Rheingau Finest Riesling** sowie der **Chardonnay Finest Edition** vom Familienweingut **Pfaffmann**, mit dem wir seit über 20 Jahren freundschaftlich verbunden sind.

Alle Weine zeigen, dass Weißwein keine Frage der Jahreszeit ist und auch in den Herbst- und Wintermonaten großen Genuss bereitet!

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

Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select*-Team

PS: 12 für 11-Angebot

12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt! Der Extra-Vorteil für Ihre Nachbestellung: Bei Bestellung von 12 Flaschen Ihres Lieblingsweins aus Ihren HAWESKO Select-Paketen bezahlen Sie nur 11.

Jetzt sichern unter: hawesko.de/12fuer11

Hier finden Sie auch die Artikelnummern für eine telefonische Nachbestellung.

12 für 11
Angebot

 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
	407 121	Rheingau Finest Riesling	€ 11,90	€ 15,87
	344 040	Karl Pfaffmann Chardonnay Finest Edition	€ 10,90	€ 14,53
	402 110	Battenfeld Spanier Riesling	€ 14,50	€ 19,33
	318 121	Fundamentum Grauburgunder Alte Reben	€ 7,99	€ 10,65
	332 077	G'meinwerk Grauburgunder	€ 7,99	€ 10,65
	352 351	Franconia Silvaner	€ 8,99	€ 11,99



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 Wuschtag-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 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. 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, Tesdorpf GmbH, The Wine Company HAWESKO GmbH, Jacques' Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die WinZinger 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 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 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, günstigste 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 Stemann, 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

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



Kellermeister Martin Leyh (rechts) und Geschäftsführer Hagen Rüdlin

DAS WEINGUT

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

2022 G'MEINWERK GRAUBURGUNDER

Trocken, Baden, Markgräfler Winzer

WEINBESCHREIBUNG

Der G'meinwerk Grauburgunder ist das Gemeinschaftswerk der Markgräfler Winzer. Die Genossenschaft, seit 2018 unter dem neuen Namen, vereint heute 1200 Winzer und ist somit einer der größten Erzeugerbetriebe Deutschlands. Der Grauburgunder reift im großen Holzfass zu einem fruchtigen, aroma-reichen Wein mit harmonischer Säurestruktur und dichter Textur. Ein Alleskönner mit bestem Preis-Genuss-Verhältnis.



WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

»Neben dem Kaiserstuhl ist das Markgräflerland eine wahrlich königliche Region, die durch die Nähe zu Frankreich Weinkultur mit Leidenschaft lebt.« Martin Leyh, Kellermeister.

FALSTAFF WEINGUIDE 2023

★★

EICHELMANN

★★

Grauburgunder

 2025

 7-9° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Unkompliziert, bodenständig und perfekt mit diesem Wein harmoniert eine Tarte mit Roten Beten oder buntem Wurzelgemüse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Franken ist Silvanerland! Nirgendwo anders entstehen aus dieser Sorte so vielfältige, gute Weine wie zwischen Schweinfurt und Aschaffenburg. 1659 wurden in Castell die ersten 25 Silvaner-Rebstöcke gepflanzt, die aus Österreich stammten. **Silvaner**, früher auch Sylvaner, eine natürliche Kreuzung aus Traminer und Österreichisch-Weiß, ist somit eine der ältesten europäischen Kulturreben. Dank moderater Säure sehr sanft, beeindruckt der Silvaner mit seiner geschmacklichen Bandbreite: Dezente Kernobst-Noten entwickeln sich im Reifeprozess zu komplexen vegetabilen Aromen; zudem spiegelt der Wein hervorragend die erdigen Töne des jeweiligen Standortes wider – von Muschelkalk über Keuper bis hin zu Buntsandstein.



Kellermeister Felix Reich

DAS WEINGUT

Bei ihrer Gründung Anfang der 1950er-Jahre zählte die **Winzergenossenschaft Divino** etwas mehr als 50 Winzer. Heute sind es über 280 Weinbauende rund um Nordheim und Thüngersheim, die ihre Begeisterung für fränkische Weine leben und sich für den Anbau und die Pflege der lokalen Weinberge engagieren und einsetzen. Die Weine entstammen dabei den besten Lagen Frankens – darunter Escherndorfer Lump, Thüngersheimer Johannisberg, Nordheimer Vögelein und Retzbacher Benediktusberg. Sie bieten das ganze Spektrum klassischer fränkischer Rebsorten. Mehrfach ausgezeichnet gilt Divino heute als eine der besten Winzergenossenschaften in Deutschland. Aktuellstes Beispiel ist Kellermeister Felix Reich, der 2021 auf den dritten Platz beim DLG-Wettbewerb »Jungwinzer des Jahres« kletterte.

2022 FRANCONIA SILVANER

Trocken, Franken, Divino

WEINBESCHREIBUNG

Mit dem Franconia Silvaner fließt fränkische Lebensfreude ins Glas. Das Bouquet zeigt sich fruchtbetont, mit Noten von reifer Quitte und saftiger Birne sowie Anklängen von heimischen Kräutern und einem Hauch Honig. Am Gaumen dominieren gelbfleischige Früchte, allen voran Golden-Delicious-Äpfel, die von salzig-mineralischen Nuancen begleitet werden. Die gut dosierte Säure unterstreicht den lebhaften Charakter des Weins.



WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Divino wurde von Savoir Vivre zum Weingut des Jahres 2022 gekürt.

SAVOIR VIVRE

WEINGUT DES JAHRES 2022

Silvaner



2025



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein fränkisches Mostsüpple ist das Pendant zum Rieslingsüppchen und wird natürlich mit Silvaner zubereitet!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

Trocken, Pfalz, Karl Pfaffmann

DIE REGION

Durchzogen von der Deutschen Weinstraße, die 1935 als erste Weintouristik-Route der Welt geschaffen wurde, ist die **Pfalz** ein beliebtes Ziel für Weinausflüge und -urlaube. Von romantischen Weinorten und -festen, berühmten Lagen und traditionsreichen Weingütern bis zu erfolgreichen Newcomern gibt es in der Region viel zu entdecken. Bis zu 2000 Stunden jährlich strahlt die Sonne auf die Pfälzer Weinparzellen hinab. Die Berge schützen vor Kaltlufteinbrüchen, sodass hier beinahe mediterranes Klima herrscht, was die Weine wunderbar reif und saftig werden lässt. Doch nicht nur das Klima, auch die diversen Bodenstrukturen sind ein Grund, warum die Pfalz eine bunte Palette an interessanten Rebsorten bietet.



Marion und Markus Pfaffmann
mit ihrer Familie

DAS WEINGUT

Auf dem Familienweingut **Karl Pfaffmann** in Walsheim wird mittlerweile in dritter Generation Weinbau betrieben. Die Weitergabe und das Teilen von Erfahrungen und Wissen über die Weinberge und das Terroir stehen dabei an erster Stelle. Für Marion und Markus Pfaffmann, die das Weingut heute leiten, beginnt der Weg eines Top-Weins selbstverständlich im Weinberg. Strenge Ertragsreduzierung und Handarbeit sind dabei wichtige Maßnahmen, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Auch nachhaltiger Weinbau ist den Pfaffmanns wichtig: Reduktion von CO₂-Emissionen, Steigerung der Biodiversität und verantwortungsbewusstes Handeln mit Mitarbeitern und Lieferantinnen – im Einklang mit der Natur zu arbeiten und zu wirken, ist auf dem Weingut selbstverständlich.

2022 KARL PFAFFMANN CHARDONNAY FINEST EDITION

Trocken, Pfalz, Karl Pfaffmann

WEINBESCHREIBUNG

Vor über 20 Jahren begann die fruchtbare Zusammenarbeit zwischen Winzer Markus Pfaffmann und HAWESKO – und zwar mit einem Chardonnay. Was läge also näher, als dieses Jubiläum mit einer köstlichen Neuauflage der ersten Kollaboration zu feiern?! Und so präsentiert sich die edle Rebsorte hier typisch fruchtig, weich und rund, bleibt dabei aber konzentriert, lebendig und frisch. Wir finden: so köstlich kann es gern die nächsten 20 Jahre weitergehen.



LANDWIRTSCHAFTSKAMMER
RHEINLAND-PFALZ

GROSSER STAATSEHREN-
PREIS 2022

Chardonnay



2026



8-9°C



trocken

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Die langjährige Freundschaft mit Familie Pfaffmann kommt mit diesem Wein, der exklusiv für HAWESKO entstanden ist, zum Ausdruck.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Gerösteter Blumenkohl aus dem Ofen mit einem lauwarmen Linsensalat wird die Eleganz des Weines genussvoll untermalen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Pfalz** ist ein Paradies für den Weinbau und viele Rebsorten. Neben dem milden Klima sind die diversen Bodenstrukturen, die durch den Oberrheingraben an die Oberfläche getragen wurden, ein Grund, warum die Pfalz eine Palette an interessanten Weinen bietet. Im Fokus der Weinerzeugung in der Pfalz steht der **Riesling**. Aber auch die Burgundersorten, wie **Weiß- oder Grauburgunder**, haben enorm an Ansehen gewonnen in den letzten Jahren. Und weil das Klima es gestattet, wachsen hier auch ganz hervorragende Rotweinsorten wie der **Spätburgunder**.



Manfred Vogel, Jürgen Wilker, Stefan Hitziger
sowie Sandra Vogel und Nicole Vogel

DAS WEINGUT

Was ist besser als die Expertise eines erfolgreichen Familienweinguts? Natürlich das Know-how von vier erfolgreichen Familienweingütern. Das dachten sich auch die Gründer von **MEJS** und begannen nicht nur die Anfangsbuchstaben ihrer Namen in MEJS zu vereinen, sondern auch ihr Wissen miteinander zu teilen und gemeinsam Wein zu kreieren. Das ambitionierte Ziel: Kräfte und Ressourcen bündeln, um kreativen, charaktvollen Wein in höchster handwerklicher Qualität herzustellen und möglichst vielen Weinliebhabern zugänglich zu machen. Was Anfang der 1990er-Jahre am Stammtisch begann, ist mittlerweile zu einem erfolgreichen Pfälzer Projekt geworden.

2022 FUNDAMENTUM GRAUBURGUNDER ALTE REBEN

Trocken, Pfalz, MEJS - Die Weinspezialisten

WEINBESCHREIBUNG

Die »Weinspezialisten MEJS« sind der Zusammenschluss von drei engagierten Winzern in der Pfalz, die ihre Liebe zur Region und ihren besonderen Gegebenheiten eint. Sie bildet das Fundament für Weine wie diesen Grauburgunder aus alten Reben. Er ist expressiv-fruchtig und aromatisch, mit Aromen von Apfel und gelben Früchten, zeigt sich am Gaumen facettenreich und dabei sehr schön rund und ausgewogen.



Grauburgunder



2026



9° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Neues zu entdecken heißt auch offen für Altbewährtes zu sein. In diesem Fall gilt das für Alte Reben - denn tiefwurzelnde Rebstöcke ziehen einfach mehr Nährstoffe aus dem Boden und bringen diese Tiefe auch in den Wein selbst.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Lachsfilet mit Bandnudeln in Honig-Senf-Sauce - ein kulinarischer Klassiker, der auch zu diesem Weinklassiker wunderbar passt.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Im **Rheingau** entstehen einige der besten Rieslinge des Landes. Schon mit den Römern begann der Weinbau im Rheingau. Im Mittelalter trieben Mönche des Benediktiner- und Zisterzienserordens die Qualität voran. Das gemäßigtere Klima und die unterschiedlichen Böden aus Schiefer, Quarz und Lehm sorgen für hervorragende Bedingungen.

Riesling aus dem Rheingau zeichnet sich zumeist durch einen vollen Körper mit einer perfekt ausbalancierten und milden Säure aus. Denn das Klima ist hier wärmer als etwa an der Mosel. Zudem gibt es mehr Sonnenstunden, wodurch insbesondere edelsüße Qualitäten besonders gut gelingen – die großen Rheingauer-Auslesen sind weltberühmt.



Kathrin Puff,
Chefönologin

DAS WEINGUT

Das **Hessische Staatsweingut Kloster Eberbach** im Rheingau ist eines der ehrwürdigsten und bedeutendsten Denkmäler deutscher Weinkultur. Zugleich ist es ein außerordentlich wichtiges Zeugnis klösterlicher Baukunst, da es in seiner Kernsubstanz bis heute unversehrt ist. Daher dienen die Gebäude auch immer wieder als Filmkulisse u.a. für »Der Name der Rose« oder »Game of Thrones«. Auch der Weinbau blickt in den ehrwürdigen Mauern auf eine lange, bedeutsame Geschichte: Bereits vor über 700 Jahren kelterten Mönche hier Weine. Seit einigen Jahren allerdings werden viele Schritte in einem neuen, hochmodernen Keller vollzogen. Auch ein ehemaliges Kloster braucht Innovationen! Vor allem, wenn es das größte Weingut Deutschlands ist und Riesling-Liebhaberinnen und -Liebhaber weit über die Grenzen des Rheingaus hinaus begeistert.

2022 RHEINGAU FINEST RIESLING

Trocken, Rheingau, Kloster Eberbach

WEINBESCHREIBUNG

Fein, filigran und elegant tanzt dieser Rheingau Riesling des renommierten Klosters Eberbach auf der Zunge. Dabei ist er schon im Duft eine Verheißung: Stachelbeere, exotische Südfrüchte und eine Ahnung der zarten Mineralik sind da zu spüren. Am Gaumen dann ein vielfältiges Aromenspiel mit Betonung auf der Frucht und ganz hervorragend eingebundener Säure.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Dieser Wein ist eine Exklusivität, die es so nur im Rahmen Ihres HAWESKO Select Abos gibt.



FALSTAFF WEINGUIDE 2023

★★★

Riesling



2022



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Genießen Sie diesen leichten und tänzelnden Riesling zu Kartoffel-Sauerkraut-Rösti mit einem sahnig-krautigeren Crème fraîche Topping.



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.



Hans Oliver Spanier und Caroline Spanier-Gillot

DAS WEINGUT

Hans Oliver Spanier und Caroline Spanier-Gillot haben das Weingut **Battenfeld-Spanier** mit viel Know-how und Liebe zum Detail zu einem der besten des Landes gemacht. Das durchgehend hohe Niveau der Weine, von der Einstiegsklasse über die Ortsweine bis hin zu den Großen Lagen und Spezialitäten, erzielen sie mit biodynamischer und ökologischer Bewirtschaftung der Weinberge. Auf eine natürliche Weise wird dadurch Nachhaltigkeit erzielt, der Ertrag gesichert und Qualität maximiert sowie ein gleichmäßiges Wachstum und eine Resilienz der Trauben ermöglicht. Denn ihr wichtigstes Ziel ist die Wiederherstellung und Pflege der Bodenlebensfähigkeit – diese Lebendigkeit findet man auch in ihren Weinen.

2022 BATTENFELD SPANIER RIESLING

Trocken, Rheinhessen, Battenfeld-Spanier

WEINBESCHREIBUNG

Das Weingut Battenfeld-Spanier ist einer der Stars in Rheinhessen und zählt zu jenen Top-Winzern, die das Wunder von Rheinhessen mit initiiert haben. Etwa mit Riesling-Weinen wie diesem: knackig in der Frucht, hervorragend balanciert am Gaumen zwischen Säure und Frucht und ausgestattet mit jener mineralischen Ader, die den Riesling so ungemein attraktiv machen.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Battenfeld-Spanier ist zum Aushängeschild Rheinhessens geworden und auch in Sachen Bio absolutes Vorbild!« Michaela Daffner, HAWESKO Einkäuferin und Deutschland-Expertin.



FALSTAFF WEINGUIDE 2023

★★★★★

Riesling



2025



9° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Elegant und unkompliziert wie das Winzerpaar selbst: Linguine mit gebratenen Garnelen und Paprikaschaum sind ein perfektes Pairing zu diesem Riesling.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
