

**DIE REGION**

**Paulliac** ist die berühmteste Herkunft großer Bordeaux-Weine. Gleich drei der fünf als 1er Grand Cru Classé eingestuftes Châteaux haben hier ihre Heimat, dazu noch einige weltberühmte 2. Gewächse und eine Vielzahl der 1855 klassifizierten Weingüter. Das Geheimnis der großen Weine von Pauillac ist der Boden, der enorm kieselig ist und einen perfekten Wasserabzug nach Regenfällen gewährleistet. Und natürlich ist das Pauillac das Königreich des Cabernet Sauvignon, nirgendwo in Bordeaux stellt er in den Weinen einen vergleichbar hohen Anteil. Die Weine aus Pauillac sind daher besonders kraftvoll und aromatisch, sie inspirieren die besten Weinmacher der neuen Welt in ihren eigenen Cabernet-Visionen. Generell wird in Pauillac nur Rotwein angebaut, Weißwein gibt es nicht. Die Rotweine genießen höchste Reputation rund um den Globus und zählen unter Feinschmeckern und Weinfreunden zu den begehrtesten Gewächsen.



Saskia de Rothschild,  
die Leiterin der Domaines

**DIE ERZEUGERIN**

Die **Domaines Barons de Rothschild Lafite** gehören zu den berühmtesten Häusern in Bordeaux. In ihren Besitz gehören ikonische Châteaux wie Lafite in Pauillac, L'Évangile in Pomerol oder Rieussec in Sauternes, die im Lauf der Jahre seit 1868 erworben wurden. Das Haus steht für klassische Bordeaux, für Weine, die den Maßstab ihrer Herkunft teils vor Jahrzehnten gesetzt haben und die seitdem zur Gebietsspitze gehören. Im Jahr 2018 übernahm Saskia de Rothschild von ihrem Vater Eric die Leitung der Domaines, nachdem sie über Jahre an seiner Seite gearbeitet hatte. Stilsicher und mit viel Knowhow lenkt sie die Geschicke des Hauses – und hat trotzdem Zeit für frischen Wind! Eins der neu gestarteten Projekte ist AVANTGARDE, eine Selektion von Bordeaux, die samtigen Körper mit intensiver Fruchtaromatik verbinden.

# 2016 AVANT GARDE PAUILLAC

Bordeaux AOP, Domaines Barons de Rothschild Lafite

## WEINBESCHREIBUNG

Der Avantgarde aus Pauillac ist der Top-Wein dieser neuen Linie: Er stammt aus Pauillac, einem der renommiertesten Terroirs in Bordeaux, wo auch die Trauben für Château Lafite oder Duhart-Milon gelesen werden. Entsprechend vielschichtig ist der Wein, der alle Attribute eines großen Bordeaux trägt: Intensität, volle Aromen, gut integrierte Säure und ein stabiles Tanningerüst. Dazu zeigt er verführerische Frucht, viel runden Körper und eine geschmeidige Textur. Avantgarde Pauillac ist großer Wein, der verstehbar ist und sich zugänglich zeigt – und der in seiner Jugend schon viel Freude macht. Ein Bordeaux in einem modernen Stil, der hohen Genuss und Trinkvergnügen mit Komplexität und Potential perfekt verbindet.



FALSTAFF

91/100 Punkte

**Cabernet Sauvignon, Merlot**

 2026

 16°C

 trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Avant Garde Pauillac schmeckt zu gutem Essen, ein »Sonntagswein«, der mit Ruhe genossen werden kann. Er passt aber auch zu einer frohen Runde und schmeckt so fruchtig und weich, dass man ihn nach dem Essen gerne weiter trinken mag.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die **Champagne** zählt zu den berühmtesten Weinbaugebieten der Welt. Das kühle nördliche Klima versetzt die Winzer in die Lage, Schaumweine auf Weltklasse-Niveau herzustellen. In der Champagne ist die Flaschengärung für die Herstellung schäumender Weine entdeckt und weiterentwickelt worden. Heute ist die Herkunftsbezeichnung geschützt, um die Einzigartigkeit des Champagners zu wahren. Zugelassen für die Erzeugung von Champagner sind Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay sowie wenige weitere selten vorkommende Sorten. Ihren spezifischen Charakter erhalten die Weine durch die stark kalkhaltigen Böden der Champagne, die in ihren unterschiedlichen Zusammensetzungen bestimmen, welcher Rebsorte lokal der Vorrang gewährt wird. Etwas Besonderes ist, dass der typische Champagner eine Cuvée von Trauben mehrerer Weinberge, mehrerer Rebsorten und mehrerer Jahre ist. Die Kunst, diese Weine zusammenzuführen, nennt man Assemblage. Prestige-Champagner werden hingegen meist aus nur einem Jahrgang gekeltert, doch die Trauben stammen häufig aus unterschiedlichen Orten oder Lagen.



Clement Pierlot,  
der Winemaker

## DER ERZEUGER

**Champagne Pommery** ist eines der bedeutendsten Champagnerhäuser überhaupt, um das sich Sagen und Legenden ranken. Fest steht auf jeden Fall, dass das 1836 von Narcisse Greno übernommene Haus ab 1858 von seiner Witwe Louise Pommery geführt wurde. Louise Pommery war somit eine der ersten Frauen, die in der französischen Weinwelt eine Führungsposition übernahm. Sie legte auch den Grundstein für den rasanten Aufstieg des Hauses. Unter der Regie von Louise Pommery wurden die Kreidekeller, in denen die Champagner ruhen und reifen, drastisch erweitert. Heute haben sie eine Länge von sagenhaften 18 Kilometern. Als sie Ende des 19. Jahrhunderts – zu einer Zeit, in der Champagner eher lieblich bis süß getrunken wurde – mit dem »Brut« den ersten trockenen Champagner auf den Markt brachte, wurde die innovative Unternehmerin zunächst belächelt. Heute ist der Brut ganz eindeutig der gefragteste Champagner-Stil. Seit wenigen Jahren erzeugt Pommery auch im Süden Englands bemerkenswerte Schaumweine, die den Vergleich mit Champagnern nicht scheuen müssen.

# 2008 CHAMPAGNE POMMERY GRAND CRU VINTAGE

Champagne AOP, Vranken-Pommery

## WEINBESCHREIBUNG

Das Jahr 2008 bot gute Bedingungen zur Erzeugung dieses Spitzenchampagners, es war warm und trocken, aber nicht heiß. Für diesen Champagner wurden Trauben aus zu einem großen Teil mit Pinot Noir bestockten Grand Cru Terroirs der Champagne selektiert. Er glänzt hellgolden und zeigt zart grünliche Reflexe. Seine Aromen sind vielschichtig, er schmeckt dynamisch und frisch nach **Apfelblüten** und **Tarte au Citron**. Dazu kommen mineralische Komponenten und der feine Duft eines perfekt gereiften Weins mit schön dichtem und kräftigem Bouquet. Nach vielen Jahren Reifezeit im 30 Meter tiefen Kreidekeller des Hauses zeigt er sich perfekt strukturiert, kräftig und elegant. Sein gutes Säuregerüst und seine lebhaftige Perlung zeigen, dass er gut lagerfähig ist. Dieser Jahrgangschampagner aus Grand Cru Lagen passt zu Festen, als Aperitif vor einem Dinner, aber auch zu feinen Gerichten wie in Butter gebratenem Edelfisch mit Mandelkruste.



BERLINER WEIN TROPHY 2019 & 2020  
über Pommery

»Bester Produzent »Schaumwein«  
Frankreich.«

**Chardonnay, Pinot Noir**



2029



8°C



Brut

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein ganz hervorragender Aperitif,  
der aber auch zu gedünsteten Fisch  
und Austern perfekt passt.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

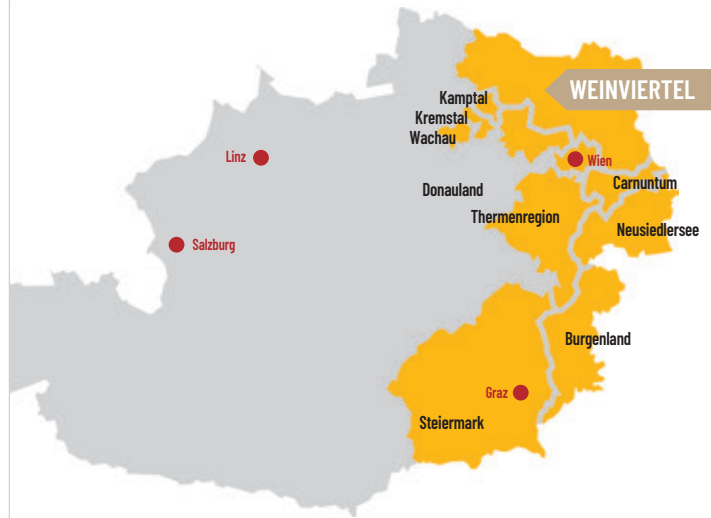
# 2019 HOMMAGE GRÜNER VELTLINER RESERVE

Trocken, Weinviertel DAC Reserve, Weingut R & A Pfaffl

ÖSTERREICH 1

## DIE REGION

Das **Weinviertel** ist die größte Weinbauregion Österreichs, stand aber lange Zeit im Schatten der wesentlich kleineren Regionen Niederösterreichs, wie etwa der Wachau oder dem Kamptal. In den letzten 20 Jahren wurde es, durch Winzer wie Roman Pfaffl, aus dem Dornröschenschlaf wach geküsst. Die sanft hügelige Landschaft wird nur durchbrochen von kleinen Dörfern, alles wirkt noch ursprünglich. Berühmt sind die Kellergassen, in denen zum Teil noch bis heute Wein gekeltert wird. Sie sind für die Wiener, vor deren Stadttores im Nordosten das Weinviertel beginnt, ein höchst beliebtes Ausflugsziel. Allen voran regiert der Grüne Veltliner, der nur in Österreich und noch ein wenig weiter östlich, beispielsweise in der Slowakei, Slowenien oder dem westlichen Ungarn kultiviert wird. Die zweite wichtige Rebsorte ist der Riesling, aus dem sehr vollmundige, reich strukturierte und üppige Weine gekeltert werden. Auch beachtliche Rotweine aus den österreichischen Rotweinsorten wie St. Laurent oder Blauer Zweigelt werden erzeugt, die in den letzten Jahren für Glanzpunkte gesorgt haben.



Die Geschwister Heidemarie Fischer und Roman Josef Pfaffl, der Winemaker. Aufgenommen bei der Preisverleihung für den »European Winery of the Year« Award  
©Mark Tomaras Photography / Wine Enthusiast

## DER ERZEUGER

Roman Pfaffl Senior, seit 40 Jahren Winzer und von der Branche zum »Mr. Veltliner« geadelt, hat die Produktion des Grünen Veltliners zur Perfektion gebracht. Heute erstreckt sich das **Weingut Pfaffl** auf einer Fläche von 110 Hektar über zehn verschiedene Gemeinden. Dazu zählt neben dem Anbaugebiet Weinviertel auch Wien, denn die Pfaffls sind am Stadtrand zu Hause. Beste Lagen suchen und finden ist das Spezialgebiet der Winzer. Sie verstehen es wie kaum andere, die Charakteristika der einzelnen Terroirs herauszuarbeiten. Dies gilt besonders für die Lieblingssorte Roman Pfaffls, den Grünen Veltliner. Aber auch bei den Rotweinen ist das Weingut inzwischen stark unterwegs. Zu verdanken ist dies vor allem dem Sohn Roman Pfaffls, Roman Josef Pfaffl, der das Weingut seit 2011 gemeinsam mit seiner Schwester Heidemarie Fischer führt. Der Generationswechsel hätte nicht erfolgreicher vollzogen werden können: Im Jahr 2016 kürte das US-amerikanische Magazin »Wine Enthusiast« das Weingut Pfaffl zum »European Winery of the Year 2016«.

# 2019 HOMMAGE GRÜNER VELTLINER RESERVE

Trocken, Weinviertel DAC Reserve, Weingut R & A Pfaffl

## WEINBESCHREIBUNG

Diesem Flaggschiff des Gutes widmet Roman Pfaffl Senior seine ganze Aufmerksamkeit. Nach der Übergabe des Weinguts an seine Kinder kann er es sich leisten, diesen High-End-Veltliner ohne ökonomische Vorgaben zu produzieren, sein ganzes Wissen und Können hier zu konzentrieren und den Wein mit seiner markanten Handschrift versehen. Er wird von Trauben aus den uralten Rebeständen der Toplagen des Betriebs produziert, spontan vergoren, in Akazienholzfässern zur Reserve ausgebaut und laaange auf der Hefe gelagert. »Definitiv der größte Veltliner aus unserem Haus« schreiben die Paffls zu dem Wein. Und das will bei einem der führenden Veltliner-Güter wirklich viel heißen, hier liegt nichts weniger als die Essenz Österreichs vor!



FALSTAFF

94/100 Punkte

## Grüner Veltliner

 2028

 8°C

 trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Wein passt natürlich zu Kalbsschnitzel oder Tafelspitz, aber auch besonders gut zu vegetarischer Küche wie gegrilltem Spargel oder sogar Artischocken. Und natürlich zu Fischgerichten, gratinierten Jakobsmuscheln oder frischem Ziegenkäse.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

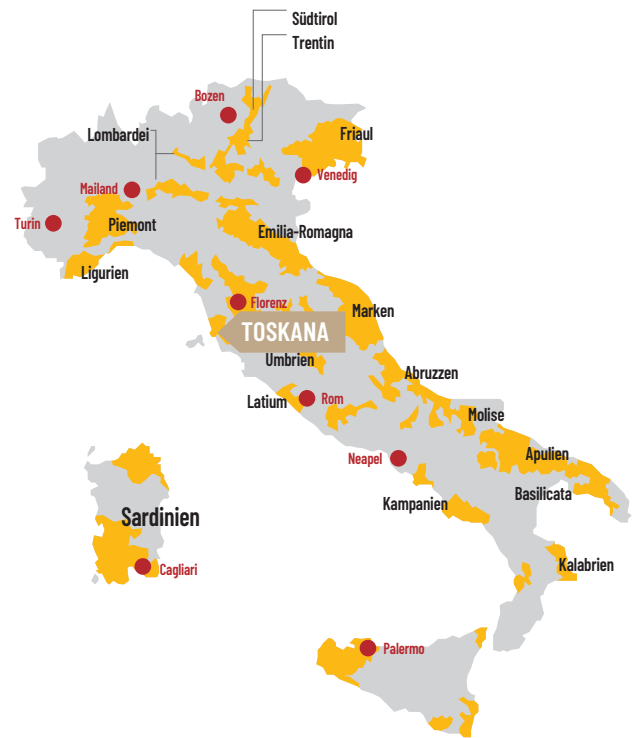
---

---

---

## DIE REGION

Eine Landschaft wie von einem großen Künstler gemalt, Weinberge, Olivenhaine, Pinienwäldchen und ein unglaublich strahlendes Farbspiel. Das ist die **Toskana**, der Inbegriff einer Weinkulturlandschaft, wie man sie kaum ein zweites Mal findet. Träume und Sehnsüchte vieler Menschen gründen in diesen so faszinierenden wie einzigartigen Hügelketten, auf denen schon vor weit über 2000 Jahren die Etrusker den Wein kultivierten. Dies taten sie sicher auch dort, wo sich heute eine der wichtigsten Kernregionen der Toskana befindet, das weltberühmte Chianti Classico. Bis zu 700 Meter über dem Meeresspiegel thronen hier die Reben, und gerade diese Höhe ist es, die den Chianti-Weinen die Schwere nimmt und ihnen eine geschliffene Finesse und einen hocheleganten Charakter schenkt. Inmitten der Weinberge findet man immer wieder prachtvolle, historische Bauten, in denen noch heute der Wein gepflegt wird, bis er all jene erfreut, die die Toskana als ihr Wunschbild im Herzen tragen.



Prof. Werner Reitzle  
und Nina Ruge

## DIE ERZEUGER

Romantischer kann es kaum sein: Im Tal liegt das alte Handelstädtchen Lucca, umrahmt von einer historischen Stadtmauer. Darum herum erheben sich die toskanischen Hügel, bepflanzt mit knorrigen, alten Olivenbäumen, und was nicht fehlen darf – mit Weinreben. Hier regierte lange Zeit Elsa Bonaparte, die älteste Schwester von Napoleon Bonaparte. Dieser französische Einfluss macht sich in diesem Winkel der Toskana mit hauptsächlichen Anpflanzungen von Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot deutlich bemerkbar. 2001 erwarb **Prof. Reitzle** die alte Villa Bertolli, die er auf den Namen eines Kirchleins in der Nähe taufte – Santo Stefano. Er renovierte Weinberge und Weinkeller behutsam mit dem einen großen Ziel, hier einen »Super-Tuscan« zu erzeugen, der den Großen Namen der Toskana die Stirn bieten kann. Mit dem Loto ist ihm dies zweifelsfrei gelungen, wie viele Kritiker bescheinigen.

# 2016 LOTO

## Toscana IGT, Villa Santo Stefano

### WEINBESCHREIBUNG

Benannt ist dieser bemerkenswerte Wein nach der heiligen Pflanze des Buddhismus, der Lotus-Blüte. Diese erblühte eines Tages überraschend in einem kleinen nahegelegenen See. Sie steht als Symbol für einen großen Wein, der sich auch im Verlauf seines »Lebens« öffnet und wieder schließt. Die Farbe funkelt in einem satten und tiefen Rubinrot von zarter Transparenz im Glas. Der Duft ist engmaschig verzahnt mit delikaten Aromen **dunkler Kirschen, Roter Johannisbeeren** und **dunkler Schokolade**. Am Gaumen entwickelt der Loto eine seidige Eleganz ohne Schwere, denn an dieser Ecke der Toskana ist es kühler als anderswo. Die Gerbstoffe sind sehr fein und samtig, so dass sich eine geschmeidige Struktur entwickelt, die in einen sehr langen Abgang hinübergleitet. Ein in der Tat sehr origineller und außergewöhnlicher Wein aus der Toskana.



LUCA MARONI

94/100 Punkte

**Cabernet Sauvignon,  
Merlot, Petit Verdot**



2027



16°C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Wein passt hervorragend zu einem Wildragout, zu einem Ossobuco oder auch zu einer gebratenen Polenta.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---



## DIE REGION

**Ribera del Duero** ist das Gebiet, das den traditionsreichen Widerpart des Weinlandes Spanien, das Rioja, offen herausgefordert hat. Die Region liegt in Zentralspanien auf der Hochebene von Kastilien und bildet die größte Hochfläche Europas. Namensgeber ist der Fluss Duero, der die Region durchzieht. An seinen teils extrem steilen Hängen entstehen einige der besten und teuersten Weine Spaniens. Dem langen, kühlen Herbst folgt ein kalter Winter mit Frostgefahr bis in den Mai und ein kurzer sehr heißer Sommer. Interessanter jedoch sind die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, die häufig eine Differenz von bis zu über 20 Grad aufweisen. Sie sorgen einerseits für den kraftvollen Charakter und die enorme Konzentration der Weine, andererseits lassen sie sie nie breit erscheinen, sondern elegant und sehr fein. Hauptrebsorte ist der Tinto Fino, eine Variante der spanischen Tempranillo, mittlerweile sind auch die bereits durch die Bodega Vega Sicilia vor über 100 Jahren eingeführten Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Malbec zugelassen.



Pablo Gonzalez Betere, Inhaber der Bodegas y Viñedos Valtravieso

## DER ERZEUGER

Der Stern dieser modernen Bodega ging in den 90er Jahren kometenhaft auf, heute zählt sie längst zu fest etablierten Spitzen-Betrieben der Region mit allerbestem Ruf unter Kritikern und Kennern. Dazu beigetragen hat auch die konstant hohe Qualität, die hier über viele Jahre hinweg erzeugt wurde. Die Weinberge der Bodega liegen relativ hoch auf dem Plateau des Ribera del Duero. So genießen die Trauben einerseits viel Sonne, um sich zu entwickeln, andererseits ist es nicht so heiß wie anderen Orts, so dass die Trauben langsamer reifen und mehr Inhaltsstoffe und Mineralien aufnehmen können. Zum Repertoire der Bodega gehört auch ein sehr sorgfältiges Weinbergmanagement. Bei der Feststellung der Reife verlässt man sich nicht nur auf entsprechende Instrumente, man verkostet sogar die Trauben. Exzellente Weine entstehen im Weinberg, nicht im Keller, das ist die feste Überzeugung dieses Vorzeigebetriebes.

# 2011 GRAN VALTRAVIESO RESERVA

Ribera del Duero, Bodegas y Vinedos Valtravieso

## WEINBESCHREIBUNG

Die Farbe ist von einem dichten, dunklen Rubinrot geprägt, das zum Rand hin eine feine Transparenz zeigt, zum Kern hingegen undurchdringlich wirkt. Der orangene Kranz verweist auf die erste Reife dieses Weines. Das Bouquet entwickelt unter Luft beinahe einen stürmischen Charakter und strömt mit Aromen von **schwarzen Kirschen, dunklen Beeren**, sowie **Kokos** und **Vanille** machtvoll aus dem Glas. Die Präsenz am Gaumen ist warm, sehr auskleidend, samtige Tannine streicheln den Gaumen und hinterlassen ein ungemein saftiges Gefühl. Sofort entwickeln sich auch hier die Anklänge an Kokos, Vanille und dunkelbeerige Frucht, unterlegt von getrockneten Früchten wie **Datteln** und **Rosinen**. Das Finale ist langanhaltend und schmückt sich mit einer beeindruckenden Komplexität.



GUÍA PEÑIN

90/100 PUNKTE

**Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot**

 2025

 16°C

 trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein perfekter Wein zu gehaltvollen Fleischgerichten wie Gänsebraten, Hirschkeule oder einem Wildschweinragout.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

**DIE REGION**

Einzigartig und traumhaft schön ziehen sich die Weinberge längs der Küste vom Kap der Guten Hoffnung weit bis in den Südosten der herrlichen Landschaft Südafrikas. Schroff steigen die felsigen Gebirgszüge aus der in der Talsohle saftig grünen Landschaft. Die Weinberge, die sich an die Füße der Felsmassive schmiegen, sind allerdings auf dem felsigen Untergrund der Berge und höher angelegt. So liegen sie im Einflussbereiches des kühlen Windes, der nachmittags vom Meer herüberweht. Auch wenn Südafrika sicher zu den kühleren Weinbaugebieten der Neuen Welt zählt, so ist dieser Wind für die reifenden Trauben sehr wichtig, denn die Abkühlung beschert ihnen ein feines Säuregerüst und somit auch viel Finesse. Nach Regengüssen ist die Meeresbrise besonders wichtig, denn sie trocknet die Trauben und belässt ihnen so die schöne Konzentration. Angebaut wird ein breites Spektrum internationaler Rebsorten wie Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot oder Cabernet Sauvignon.



Marc Kent, der Kult-Önologe von Boekenhoutskloof

**DER ERZEUGER**

Selbst der große Robert Parker scheint vor den Weinen von **Boekenhoutskloof** auf die Knie zu gehen, verfolgt man seine Notizen zu diesem Thema. Erstaunlich ist es daher, dass über diesen Parade-Erzeuger Südafrikas in unseren Breiten nur wenig zu vernehmen war. Mit Mark Kent verfügt das Weingut, das immer noch in einem wunderschönen und über 250 Jahre alten Gutshaus residiert, über einen der talentiertesten Winemacher am Kap. Die großen Weine der Welt hat er alle studiert, von Bordeaux bis Burgund, vom Napa Valley bis nach Australien. Diese großartigen Erfahrungen in seine eigenen Weine auf Boekenhoutskloof einzubringen und daraus einen unverwechselbaren Stil zu formen, ist sein großes Ziel. Und verfolgt man die Urteile der schreibenden Zunft, so ist leicht festzustellen, dass er dieses Ziel kompromisslos und ehrgeizig verfolgt. Noch schöner ist es natürlich, wenn man sich selbst in Nase und Gaumen ein genuss- und erlebnisreiches Bild von Mark Kents Träumen machen kann.

# 2019 CHOCOLATE BLOCK

WO Swartland, Boekenhoutskloof

## WEINBESCHREIBUNG

Die außergewöhnliche Cuvée ist eine Reminiszenz an die großen Weine der südlichen Rhône. Die Farbe funkelt in einem prachtvollen, intensiven, dunklen Rubinrot, das von einem zart violetten Kranz umrahmt wird. Im Duft macht der Wein seinem Namen alle Ehre, der erste Eindruck:

**Schokolade.** Dahinter findet man dann aber auch intensive Anklänge an **dunkle Beeren, reife Kirschen, Kirschkonfitüre** und **Himbeerkompott** ebenso, wie Noten von **frischen Kräutern**. Die Präsenz am Gaumen ist sehr auskleidend mit reichlich Aromen von Bitterschokolade und reifen Beeren und Kirschen. Der Charakter ist samtig und mundfüllend, reifen und runden Tanninen steht eine cremig fruchtige Textur gegenüber, wie feiner Fruchtschmelz. Der Abgang ist üppig, konzentriert, exzellent balanciert und schön lang. Das Versprechen zu einer genussvollen Verführung enthält schon der Name, der Wein löst diese mit Bravour ein.



Syrah, Grenache,  
Cabernet Sauvignon



2019



16°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Wein passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch von Rind oder Lamm und ist ein idealer Begleiter von Wildgerichten wie Wildschwein oder Rehrücken.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

# HAWESKO-VORTEILE

## VERSAND- KONDITIONEN

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

## PREMIUM- LIEFERSERVICES

### 24 Stunden-Lieferung:

Wenn Sie Mo.-Fr. bis 12 Uhr bestellen, liefern wir auf Wunsch am nächsten Werktag.  
Für diesen Service berechnen wir nur € 10,- pro Lieferung.

### Termin-Lieferung:

Sie bestimmen den Wochentag (Mo. - Sa.) an dem die Lieferung erfolgen soll.  
Für diesen Service berechnen wir € 10,- pro Lieferung.  
Sie bestimmen zusätzlich ein 3-stündiges Zeitfenster, in dem an Ihrem Wunschtag geliefert werden soll.  
Für diesen Service berechnen wir weitere € 3,- pro Lieferung.

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

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

## QUALITÄTSGARANTIE

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

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

## BESTELLINFORMATIONEN

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

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

Tel 04122 50 44 33  
Fax 04122 50 44 77  
[www.hawesko.de](http://www.hawesko.de)

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

# MEINE NACHBESTELLUNG

Hanseatisches Wein- und Sekt Kontor · HAWESKO Select  
Friesenweg 4, 22763 Hamburg

HA004

Sie möchten Weine aus Ihrem  
HAWESKO Select-Paket nachbestellen?  
Nichts einfacher als das:

**V.I.P.-Bestell-Service**  
service@hawesko-select.de  
Tel: 04122 50 45 48  
Fax: 04122 50 44 77  
hawesko.de/vip

Name, Vorname

Straße

PLZ Ort

Kundennummer falls zur Hand

Ich/wir bestelle(n) zu den umseitig aufgeführten Lieferkonditionen:

Flaschen	Art.-Nr.	Bezeichnung	€ je Flasche	Literpreis
	3 7 2 3 0 6	Avant Garde Pauillac	€ 29,90	1L € 39,87
	4 6 4 4 8 6	Champagne Pommery	€ 54,90	1L € 73,20
	6 4 3 4 5 7	Chocolate Block	€ 27,90	1L € 37,20
	7 8 1 2 3 0	Pfaffl Hommage Grüner Veltliner	€ 39,90	1L € 53,20
	4 0 5 7 1 4	Gran Valtravieso Reserva	€ 51,90	1L € 69,20
	9 3 3 4 6 2	Loto	€ 34,90	1L € 46,53

Ausführliche Hinweise zu den Bestellinformationen siehe Rückseite

Geburtsdatum	Telefon (für Rückfragen)
Datum	Unterschrift
E-Mail-Adresse:	

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

LIEFERANSCHRIFT

Vorname	Name
Firma	
Straße, Hausnummer	
PLZ	Ort