



HAWESKO *Select!*

Sehr geehrter HAWESKO Select-Abonnent,

wir freuen uns, Sie bei HAWESKO Select zu begrüßen! Mit dem exklusiven Service des Hanseatischen Wein- und Sekt-Kontors genießen Sie regelmäßig hochwertige Wein-Selektionen, die Sie begeistern werden.

- **Einfach & bequem:** Alle 3 Monate erhalten Sie 6 x 2 Flaschen ausgewählter Weine - direkt ins Haus.
- **Exklusive Selektionen:** Jedes Weinpaket wird von unseren Experten individuell und mit viel Sorgfalt für Sie zusammengestellt. Unentdecktes, außergewöhnliche Rebsorten und vor allem: hochwertige und ausgezeichnete Weine aus aller Welt.
- **Weinwissen:** Zu jedem Wein stellen wir Ihnen interessante Informationen online bereit unter: hawesko.de/hawesko-select-blog
- **Danke für Ihr Vertrauen:** Als Dankeschön für den Abschluss Ihres Wein-Abonnements mit zunächst 4 Weinpaketen (Mindestlaufzeit von 1 Jahr) erhalten Sie außerdem einen Einkaufsgutschein über 100,- €. Gültig für das gesamte HAWESKO Sortiment. Dieser Gutschein ist nicht anrechenbar auf die HAWESKO Select-Pakete.
- **Attraktive Preisvorteile:** Sie erhalten Ihre folgenden Wein-Selektionen zum Vorteilspreis von je 92,- €. Dabei sparen Sie immer mindestens 20% gegenüber dem Einzelverkauf.
- **Flexibel:** Nach Erhalt des 4. Paketes können Sie Ihr Abonnement auf Wunsch pausieren oder beenden.

■ **12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt!**

Bei Bestellung von 12 Flaschen eines Weines aus Ihren HAWESKO Select-Paketen bezahlen Sie nur 11 – eine Flasche des Weins Ihrer Wahl bekommen Sie von uns geschenkt!

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

12 für 11
Angebot

- Wir beraten Sie gern! Das HAWESKO Select-Team freut sich auf Ihren Anruf:
04122 5045 48



HAWESKO
Select!



Online:
hawesko.de/12fuer11



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

HA287

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
	538091	Blue Ocean Sauvignon Blanc Fumé	€ 12,90	€ 17,20
	326223	Hundertmorgen Finest Coll. Grauburgunder	€ 7,95	€ 10,60
	374871	Scrimaglio Arneis	€ 13,90	€ 18,53
	570334	Primitivo & Friends Syrah Primitivo	€ 6,99	€ 9,32
	453040	Rioja Vega Reserva Gran Selección	€ 9,90	€ 13,20
	441726	Rothschild Ausières Merlot	€ 9,95	€ 13,27



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 4 • 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](https://www.hawesko.de). Die angegebenen Versandkosten und Kosten der Lieferservices gelten nur für Sendungen innerhalb Deutschlands. **AUSLANDSVERSENDUNGEN:** 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 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 <https://www.hawesko.de/service/lieferkonditionen>. Preise: Alle Preise verstehen sich ab Lager als (Brutto)-Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlicher Mehrwertsteuer (im Firmenkundenbereich: (Netto)-Einzelpreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer), diese wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Alle Preise zuzüglich Versandkosten. Die Höhe der Versandkosten können Sie der Seite <https://www.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 Weinkartons enthalten 12/1 Flaschen, Sekt- und Champagnerkartons enthalten meist 6/1 Flaschen. Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) finden Sie auf www.hawesko.de auf der jeweiligen Artikelseite oder telefonisch unter: 04122 50 44 33 Zertifizierung BIO: Wir sind zertifiziert für Produkte aus öko-/biologischem Anbau (DE-ÖKO-006). Qualitätsgarantie: Trotz aller Sorgfalt kann es passieren, dass Ihnen wider Erwarten ein Wein nicht schmeckt. Kein Problem! Auf Wunsch holen wir die unangebrochenen Flaschen bei Ihnen ab - die Abholung erfolgt selbstverständlich auf unsere Kosten. Am schnellsten geht es per Telefon. Rufen Sie uns an unter 04122-50 44 33 und teilen Sie uns Ihren Rückversandwunsch mit. Wir vereinbaren dann einen Abholtermin mit Ihnen. Selbstverständlich bleiben das Widerrufsrecht oder die Ihnen zustehenden Rechte wegen eines Mangels hiervon unberührt. Datenschutz: Hawesko erhebt gem. Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO zum Zwecke der Vertragserfüllung, neben den Bestellangaben, Ihren Namen, Geburtsdatum und Ihre Kontaktdaten. Ihr Geburtsdatum wird benötigt, weil Hawesko gem. § 9 Abs. 1 Jugendschutzgesetz alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 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 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 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, Carl Tesdorpf GmbH, The Wine Company Hawesko GmbH, Jacques Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die WirWinzer GmbH können bestimmte Kundendaten auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. f. DSGVO für schriftliche Werbezwecke indirekt untereinander nutzen. E-Mail-Adresse und Telefonnummer verwendet Hawesko gem. Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO nur mit Ihrer ausdrücklichen Einwilligung für werbliche Zwecke. Erhalten wir Ihre E-Mail-Adresse im Rahmen einer Bestellung, verwenden wir diese gem. § 7 Abs. 3 UWG zur Bewerbung eigener ähnlicher Produkte. Ihre Einwilligung können Sie jederzeit widerrufen, ohne dass die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung berührt wird. Sie haben das Recht auf Auskunft gegenüber Hawesko über die Sie betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung sowie das Recht auf Datenübertragbarkeit. Sie können einer Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung durch Nachricht an datenschutz@hawesko.de oder an die nachfolgend genannte Postadresse widersprechen. Ferner haben Sie ein Beschwerderecht bei einer Aufsichtsbehörde. Ihre Daten werden von Hawesko gespeichert, solange sie für den jeweiligen Zweck benötigt werden. Weitere Informationen unter [hawesko.de/datenschutz](https://www.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 4, 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](https://www.hawesko.de/rechtliches/widerruf) verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstige Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir holen die Ware ab. Wir tragen die Kosten der Rücksendung der Waren. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn der Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweisen der Waren nicht notwendigen Umgang mit Ihnen zurückzuführen ist. Besonderheiten zum Widerrufsrecht: Bitte beachten Sie, dass kein Widerrufsrecht besteht bei Verträgen zur Lieferung von Waren, die schnell verderben können oder deren Verfallsdatum schnell überschritten würde (dies betrifft nicht unsere Weine), sowie bei Verträgen zur Lieferung alkoholischer Getränke, deren Preis bei Vertragsschluss vereinbart wurde, die aber frühestens 30 Tage nach Vertragsschluss geliefert werden können und deren aktueller Wert von Schwankungen auf dem Markt abhängt, auf die wir keinen Einfluss haben (z.B. Hawesko Subskription). Gewährleistung: Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Verantwortlich Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stemmang, Friesenweg 4, 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](https://www.hawesko.de)



SCHRIFTLICH per E-Mail unter service@hawesko-select.de



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



FOLGEN Sie uns

DIE REGION

Die IGP-Region **Pays d'Oc** erstreckt sich über das gesamte Gebiet des Languedoc, also über die vier Départements Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault und Gard entlang der französischen Mittelmeerküste. Die Weinberge liegen zwischen den steilen Erhebungen der Pyrenäen und dem Pont du Gard, den Sandstränden, zwischen Carcassonne und dem Canal du Midi – in manchen Gegenden ist bereits der Einfluss des Atlantiks spürbar. Überall dort, wo die Weine von den strengen Kriterien der vielen traditionellen Appellationen und ihrer ebenso traditionellen Rebsorten-Cuvées abweichen, trifft man auf Pays-d'Oc-Weine. Rund 1.200 unabhängige Erzeuger und viele Genossenschaften sorgen auf rund 120.000 Hektar (mehr als in ganz Deutschland) für eine große Vielfalt.



Olivier Richaud, Winemaker und Estate Manager von Domaine d'Aussières

DAS WEINGUT

Unter allen Weinen dieser Welt nehmen die mit dem Namen Lafite Rothschild eine ganz besondere Stellung ein. Der **Château Lafite Rothschild 1er Grand Cru de Pauillac** ist einer der besten, begehrtesten und auch teuersten Weine der Welt. Er ist das Ergebnis eines perfekten Zusammenspiels von Boden, Klima und Tradition. Mit diesem Wein hat die Familie Rothschild Weltruhm erlangt. Doch sie hat sich auf diesen Lorbeeren nicht ausgeruht, sondern ihr Betätigungsfeld auch in Anbaugebieten außerhalb der Prestigeregion Bordeaux ständig erweitert. Der Erwerb der Domaines d'Aussières im Languedoc festigte schließlich das Engagement der **Barons de Rothschild Lafite** im Süden Frankreichs. Sie gehören auch zu den ersten renommierten europäischen Winzerfamilien, die sich darüber hinaus auch in Südamerika engagieren.

ALLGEMEINES ZU DEN WEINEN AUS PAYS D'OC IGP

Zu der großen Vielfalt im Pays d'Oc tragen auch die 58 verschiedenen Rebsorten bei, die man hier findet. Aus ihnen entstehen überwiegend Rotweine und zu einem Viertel jeweils Rosés und Weiß- und Schaumweine. Dabei findet man in der Region sowohl typisch südfranzösische Varianten wie **Syrah, Mourvèdre** und **Grenache, Carignan, Cinsault** oder **Alicante Bouschet** als auch gleichfalls populäre zugereiste Sorten wie **Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Chardonnay** oder **Sauvignon Blanc**. Die IGP-Weine werden oft reinsortig ausgebaut, die Weine der klassischen Appellationen dagegen traditionell als Cuvées.

2020 ROTHSCHILD AUSSIÈRES MERLOT

Pays d'Oc IGP, Domaines Barons de Rothschild Lafite

WEINBESCHREIBUNG

Die Domaines Barons de Rothschild Lafite haben ihren Stammsitz in Bordeaux, wo Merlot eine wichtige Rolle spielt. Dass die Rebsorte jedoch auch im Süden Frankreichs hervorragende Ergebnisse bringt, war ihnen schnell klar. Der Aussières Merlot zeigt das typische dunkle Blau und den üppigen pflaumig-malzigen Geschmack der Rebsorte. Sein Körper ist balanciert und harmonisch, die Betonung liegt klar auf der Frucht mit würzigen Aromen im Finale.



WINE ENTHUSIAST

»Lifetime Achievement Award für Baron Eric de Rothschild«

Merlot



2024



18°C



trocken

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Eric de Rothschild gehört zur kleinen Riege jener herausragenden Visionäre, die vom **Wine Enthusiast** den **Lifetime Achievement Award** erhalten haben.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

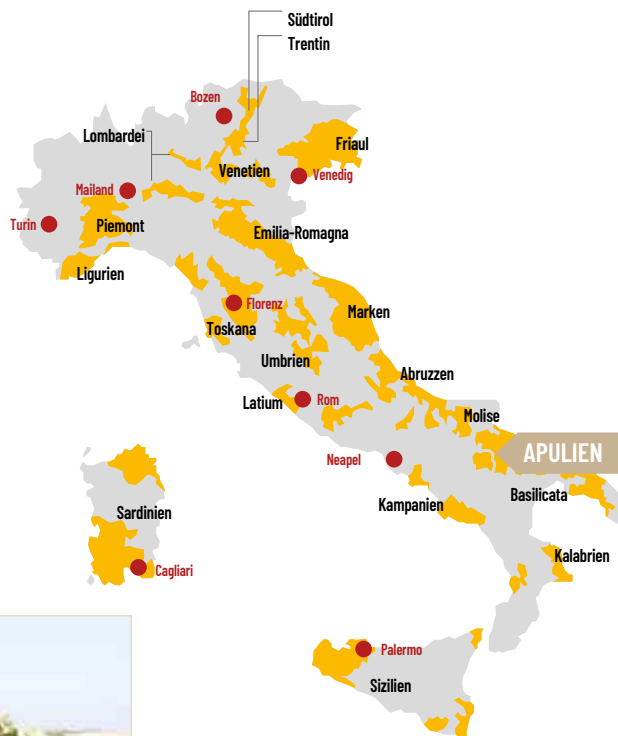
Der Merlot harmoniert mit vielerlei Arten von rotem Fleisch, sei es kurz gebraten oder geschmort. In diesem Falle empfehlen wir Lamm mit provenzalischen Kräutern zu Ofengemüse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Apulien gehört zu den ältesten Kulturlandschaften Italiens. Wein wurde dort schon vor 3.000 Jahren von Griechen und Phöniziern kultiviert und auch von den Römern sehr geschätzt. Trotzdem gab es einen langen und steten Niedergang in Apulien, der vor allem mit der Landflucht zu tun hatte, die Ende des 19. Jahrhunderts begann. Es sollte bis ins 20. Jahrhundert dauern, bevor es ein neues Erwachen rund um Bari, das Castel del Monte und im Salento geben sollte. Dabei verfügen die Winzer und Kellereien über teils uralte Weinberge mit heimischen oder heimisch gewordenen Rebsorten wie Primitivo, Nero di Troia, Bombino, Malvasia Nera oder Susumaniello. Diese, meist roten Sorten, profitieren vom trockenen, warmen und vom Mittelmeer beeinflussten Klima ebenso wie von den Kalkstein- und Terra-Rossa-Böden der Region.



Oscar Garrote,
Winemaker Terre di Sava



DAS WEINGUT

Terre di Sava wurde 2008 mit dem Ziel gegründet, eine uralte Tradition zu bewahren, die das Gebiet um Sava zu einem der bedeutendsten Zentren für den Anbau besonders von Primitivo gemacht hat. Dabei sollte vor allem das wertvolle historische Erbe alter Weinberge erhalten bleiben. Damals war die Zahl der Winzer in diesem Gebiet des Salento sehr gering. Der Boom erfolgte erst einige Jahre später. Die Ambitionen der Kellerei haben sich in ersten ausgezeichneten Ergebnissen bei renommierten internationalen Jurys erfüllt, wozu z. B. die International Wine & Spirit Competition und die Decanter World Wine Awards zählen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS APULIEN

Apulien und erst recht der Golf von Salento haben in den letzten Jahren einen kometenhaften Aufstieg mit ihren Weinen aus einheimischen Rebsorten erlebt. Wie selbstverständlich gehen Weinliebhabern heute Namen wie **Negroamaro** oder **Primitivo** über die Zunge, Bezeichnungen für Rebsorten, die vor wenigen Jahren bestenfalls einigen Insidern bekannt waren. Besonders der Primitivo fasziniert die Winfreunde, spätestens seit Forscher festgestellt haben, dass eine unmittelbare Verwandtschaft zum berühmten, in Kalifornien hoch geschätzten Zinfandel existiert. Aber nicht nur die Rotweine vom malerischen Golf von Salento sind eine Empfehlung wert, auch beachtliche Roséweine entstehen hier.

2020 PRIMITIVO & FRIENDS SYRAH-PRIMITIVO

Puglia IGT, Terre di Sava

WEINBESCHREIBUNG

Die Serie Primitivo & Friends verbindet die wichtigste Sorte des Salento mit einer zugewanderten internationalen Sorte. In diesem Fall ist es Syrah. Die leuchtend rubinrote Syrah verbindet die tiefe und reife Frucht, die sich durch das heiÙe Klima Apuliens ergibt, mit einer frischen Komponente, die durch die Nähe zum Meer möglich wird. Die Cuvée aus ihr und Primitivo bietet eine angenehme FruchtsuÙe und hat ein seidiges Tannin sowie Noten von Cassis, Pflaume und Kirsche, ein wenig Trüffel, Paprika und Tabak.



Primitivo, Syrah

 2026

 16°C

 halbtrocken

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Primitivo in all seinen Varianten ist der Trend des Jahrzehnts. Dass er nicht nur mit Negroamaro, sondern auch mit Merlot oder Syrah harmoniert und ein wenig FruchtsuÙe vertragen kann, macht die Sorte noch populärer.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Begleitet gebratene Wildgerichte aller Art wie Reh, Wildschwein oder Hirsch, ebenso prächtig auch geschmortes Lamm mit Wildkräutern oder die würzigen Käsesorten der Region.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Eine besondere Stellung nimmt das **Piemont** unter Italiens Weinbauregionen ein. Gelegen in einem weitläufigen Tal-kessel, umringt von Bergen, ist die Landschaft des Piemont die einzige Region, die nur marginal dem Einfluss des Meeres unterliegt. Das daher vorherrschende kontinentale Klima mit warmen Sommern und kalten Wintern hat einen faszinierenden Rebsortenspiegel ermöglicht. Herzstück des Piemont ist die kleine, gerade einmal knapp über 1.000 Hektar umfassende Region Barolo, deren gleichnamiger Wein von vielen Fachleuten als der »König unter den Rotweinen« oder als der »Wein der Könige« bezeichnet wird. Doch auch weiße Sorten wie Cortese, Arneis und der bereits seit dem 19. Jahrhundert angepflanzte Chardonnay sollten nicht übersehen werden. Sie wachsen besonders gut in der Hügellandschaft der **DOC Langhe**, die sich rund um die Stadt Alba befindet. Hier werden sie auch oft reinsortig angebaut.



Bruno Cordero
von Terre da Vino

DAS WEINGUT

Vite Colte ist ein besonderes Projekt der Piemonteser Winzergenossenschaft Terre da Vino. Von den mehr als 2.500 Weinbauern der Cantine wurden 180 für Vite Colte ausgewählt, die über 300 Hektar bester Weingärten verfügen. Die Weinberge werden unter der Leitung von Daniele Eberle dergestalt gepflegt, dass daraus später unter der Leitung von Bruno Cordero die besten Weine des Weinguts entstehen. Die Kellerei hat dafür in den letzten Jahren viele Mittel bereitgestellt, um einen State-of-the-Art-Keller des Architekten Gianni Arnaudo entstehen zu lassen, in dem mittels Schwerkraft gearbeitet wird und der Platz für mehr als 2.000 Barriques bietet.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS PIEMONTE

Das **Piemont** verfügt über eine einzigartige Vielfalt von mehr als 100 Rebsorten, die so gut wie ausschließlich in der Region vorkommen und kaum irgendwo sonst anzutreffen sind. Die wichtigste und bekannteste Rebsorte ist der **Nebbiolo**, der den **Barolo** und den **Barbaresco** hervorbringt. Bekannt ist neben der weltläufigeren roten Rebsorte **Barbera** auch die gleichfalls rote Sorte **Dolcetto**. Seltene Spezialitäten sind dann schon Rebsorten wie **Vespolina** oder **Ruché**, **Avanà** oder **Bonarda**, **Croatina**, **Erbaluce**, **Freisa** oder **Grignolino**. Darüber hinaus haben sich **Arneis** und die für den Gavi zu 100 % verwendete Rebsorte **Cortese** auch international einen sehr guten Ruf erworben, und der fast schon ausgestorbene **Timorasso** erlebt inzwischen ein großes Revival.

2021 SCRIMAGLIO ARNEIS

Langhe DOC, Vite Colte

WEINBESCHREIBUNG

Im Piemont wird Arneis auch gerne als Barolo Bianco bezeichnet. Das kommt wohl daher, dass Weine aus dieser Rebsorte so herrlich duften, neben der frischen Säure aber auch Kraft und Körper haben. Arneis-Weine erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Der Scrimaglio Arneis zeigt warum: er erinnert an weiße Blüten, Äpfel und Birnen, an ein wenig Zitrone und an leicht geröstete Haselnüsse. Am Gaumen wirkt er finessenreich und elegant mit einer seidigen Textur.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

»Wenn man Arneis aus dem Dialekt übersetzt, heißt die Rebsorte »die kleine Schwierige«. Dabei ist die Sorte eigentlich ganz umgänglich. Trotzdem wäre sie in den 1970ern beinahe ausgestorben, hätten sich nicht Winzer-Koryphäen wie etwa Bruno Giacosa um sie gekümmert. Heute ist sie wieder ein echter Star des Piemont.«
Svenja Nickel, Einkäuferin Italien



Arneis



2021



8°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

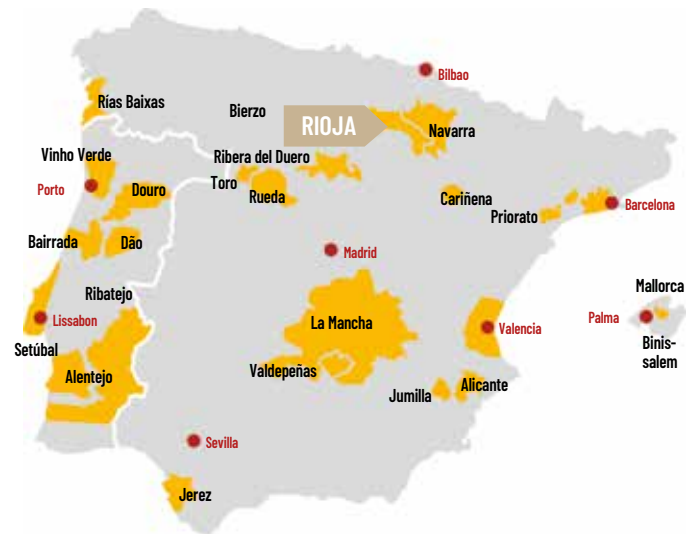
Arneis ist ein idealer Begleiter zu cremiger Pasta, zu Geflügel oder Fisch und harmonisiert hervorragend mit Kräutern wie z.B. Estragon. Unbedingt probieren!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Ganz ohne Zweifel ist die **Rioja** das bedeutendste Anbaugebiet Spaniens. Dort, unweit des Golfs von Biskaya, ist der moderne, von Bordeaux beeinflusste Weinbau in Spanien entstanden. Das Klima an der Küste ist eher rau bis gemäßigt kontinental, und die Böden bieten exzellente Voraussetzungen für die Entstehung sehr unterschiedlicher Weintypen. Die hochwertigsten Riojaweine entstehen in der hochgelegenen, vom Kalkstein beeinflussten Rioja Alta. Die trinkfreudigsten roten und weißen Riojaweine findet man im Baskenland, der Rioja Alavesa. In der Rioja Oriental, früher als Rioja Baja bezeichnet, erreichen vor allem mediterrane Sorten wie etwa die Garnacha einen besonderen Charakter. Typisch für die Rioja ist die Einteilung in junge Weine, die als Joven bezeichnet werden, sowie unterschiedlich lange Lagerungen für Crianza, Reserva und Gran Reserva.



Esperanza Elias,
die Winemakerin

DAS WEINGUT

Rioja Vega ist einer der ältesten Erzeuger. Der Ursprung der Bodega liegt in den Gründerjahren der Wein-Appellation Ende des 19. Jahrhunderts. Die Weine von Rioja Vega wurden schnell berühmt und bereits vor 100 Jahren in viele Länder exportiert. Sie haben schon damals sehr zu dem Ansehen beigetragen, das Riojaweine heute genießen. Im ausgehenden 20. Jahrhundert wurden nochmals viele Details in den Weinbergen und Kellern verbessert, was zu einer Qualitätssteigerung führte. In Spanien sind die Weine so beliebt, dass hier der Großteil der Produktion verkauft wird. Über lediglich knapp ein Drittel eines jeden Jahrgangs dürfen sich die Weinliebhaber rund um den Globus freuen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS RIOJA

Das Klima der drei unterschiedlichen Zonen aus der Rioja lässt verschiedenen Rebsorten freien Raum zur Entfaltung. Unter ihnen ist der **Tempranillo** (= die früh Reifende) mit Abstand die wichtigste. Daneben werden die roten Rebsorten Garnacha, Graziano und Mazuelo angebaut. Bei den selteneren weißen Rebsorten dominiert die **Viura** (Macabeo) neben **Malvasia**, **Riojana** und **Garnacha Blanca**. Seit 2007 dürfen moderne Riojacuvées mit **Chardonnay** und **Sauvignon Blanc** entstehen, die jeweils aber nie mehr als 50 % ausmachen dürfen. Ein Riojawein verlässt erst nach einer gewissen Reifung im Fass und auf der Flasche den Keller. Die kürzeste Reifezeit, sieht man vom Joven ab, durchläuft mit zwei Jahren die Crianza, eine Reserva schlummert mindestens drei Jahre in den Bodegas, eine Gran Reserva fünf Jahre und länger.

2016 RIOJA VEGA RESERVA GRAN SELECCIÓN

Rioja DOPa, Rioja Vega

WEINBESCHREIBUNG

Die rubinrote Gran Selección bietet einen verführerischen Duft von Waldbeeren, Zimt-Pflaumen und Unterholz mit ein wenig Zedern- und Sandelholz, Wacholder und Tabak. Am Gaumen wirkt die Reserva rund und harmonisch mit mürbem Tannin, Extraktsüße und einer eleganten Säure, die die reife dunkle Frucht bis in ein lebendiges und von feiner Würze, Rauch und Vanille begleitetes Finale trägt.

FALSTAFF 2021

92+/100 PUNKTE

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Gleich drei Auszeichnungen hat die Rioja Vega Reserva Gran Selección kürzlich erhalten: Gold bei der Berliner Wein Trophy, Gold bei Gilbert & Gaillard sowie 92+ Punkte im Falstaff.



GILBERT & GAILLARD 2021

GOLDMEDAILLE

BERLINER WEIN TROPHY 2021

GOLDMEDAILLE

Tempranillo, Graciano, Mazuela



2016



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Diese Rioja Reserva passt hervorragend zu kräftigen Gerichten wie Wildkaninchen und Wildgeflügel, aber auch zu Geschmortem sowie zu gereiftem Hartkäse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Rheinhessen ist mit rund 27.000 Hektar das größte und heute auch wieder eines der renommiertesten Anbaugebiete 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. International gefragt ist allen voran der trockene Riesling, von dem manche Winzer heute die teuersten Tropfen der Welt vinifizieren. Doch auch Spätburgunder steht hoch im Kurs, ferner Silvaner und Scheurebe, vor allem aber Grauburgunder, Weißburgunder und Chardonnay.



Stefan Winter, Philipp Wittmann
und Jochen Dreissigacker

DAS WEINGUT

Als die **3 Winner** bezeichnen sich die Winzer Jochen Dreissigacker, Stefan Winter und Philipp Wittmann. Tatsächlich gehören die drei zu den bekanntesten Weipersonlichkeiten Rheinhessens und haben den Aufschwung der Region seit den frühen 2000er Jahren geprägt wie wenig andere. Vor vielen Jahren schon haben sich die drei entschlossen, neben ihren eigenen Weinen auch eine Reihe von Weinen gemeinsam zu vinifizieren und dabei oftmals auch mit weiteren bekannten Traubenerzeugern zusammenzuarbeiten. So entstehen besondere rheinhessische Weine auf Premiumniveau, hinter denen sich enorm viel Know-how verbirgt.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS RHEINHESSEN

In Rheinhessen werden vor allem **Rieslinge** erzeugt. Danach folgen **Müller-Thurgau**, **Dornfelder** und **Silvaner**. Dieser war lange Zeit die am weitesten verbreitete Rebsorte in Rheinhessen. Seit einigen Jahren sind allerdings die Burgundersorten deutlich auf dem Vormarsch. Wie der Riesling werden auch die Burgunder vornehmlich trocken ausgebaut. Eine besondere Spezialität ist die Cuvée aus **Weißburgunder** und **Chardonnay**. Kaum irgendwo sonst harmonieren die beiden Sorten so gut wie in Rheinhessen. Daher findet man diese Cuvée bei fast allen bekannten Weinerzeugern.

2021 HUNDETMORGEN FINEST COLL. GRAUBURGUNDER

Rheinhessen, 3 Winner

WEINBESCHREIBUNG

Die Finest Collection des Hundertmorgen Grauburgunders wird bei geringem Ertrag selektiv gelesen und außerordentlich schonend vinifiziert. So wird sie zum einzigartigen und reinsortigen Grauburgunder-Genuss mit voller saftiger Frucht, sehr zurückhaltender Säure und besonders feinem Schmelz: eine edle, sanfte und tiefe Variante des beliebten Hundertmorgen Grauburgunders, dessen Trauben in 100 Tagen im Weinberg reifen.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Die drei herausragend guten rheinhessischen Winzer Jochen Dreissigacker, Stefan Winter und Philipp Wittmann haben für HAWESKO eine ganz besondere Auslese ihres Grauburgunder abgefüllt. Diese Exklusivität passt hervorragend in die Serie Finest Collection.



Grauburgunder



2024



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Grauburgunder ist ein echter Allrounder, den man zu hellem Fleisch, Fisch und Geflügel, zur Brotzeit und sehr gut zu Quiches servieren kann.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Rund um Kapstadt und entlang der Küste liegt die sogenannte **Coastal Region** Südafrikas. Dort wurden vom Niederländer Jan van Riebeeck in den 1650er Jahren die ersten Rebstöcke des Landes gepflanzt. Die Region profitiert in hohem Maße vom Einfluss des Atlantiks, der ein Klima erzeugt, das irgendwo zwischen atlantisch und mediterran liegt und immer frische Brisen in die Weinberge bringt. Zu den bekanntesten Anbaugebieten innerhalb der Coastal Region gehören die Bereiche Constantia, Darling, Franschhoek, Paarl, Stellenbosch und Swartland. Neben hervorragenden Weiß- und Rotweinen entstehen in der Coastal Region Schaumweine, die Cape Classiques genannt werden, sowie Süßweine, die bereits vor Jahrhunderten weltberühmt waren.



Julien Dugas,
der Winemaker

DAS WEINGUT

Es ist eine besondere Geschichte, die **Paul Boutinot** vom Handwerker zu einem der erfolgreichsten Weinmacher und Weinhändler der Welt hat werden lassen. Pauls Eltern betrieben ein erfolgreiches Restaurant in Stockport, unweit von Manchester. Paul, der schon damals ein Faible für Wein hatte, war von den sogenannten Hausweinen, die die Importeure anboten, außerordentlich enttäuscht. Also nahm er sich den Lieferwagen seines Vaters und fuhr in das Land seiner Vorfahren – nach Frankreich. Er begann Weine zu importieren und war damit so erfolgreich, dass schnell weitere Restaurants nachfragten. Daher gründete er 1982 die Boutinot Wines. Schon Ende der 1980er importierte er nicht nur Wein, er erzeugte selber Wein mithilfe befreundeter Winzer und persönlich ausgewählter Önologen. Daraus sind über 150 Initiativen weltweit entstanden sowie einige hervorragende Weingüter.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER COASTAL REGION

Die vielschichtigen Böden und das ideale Klima der Coastal Region Südafrikas ermöglichen ein breites Spektrum an Rebsorten. Unter den Weißweinen findet man neben den internationalen Klassikern wie **Chardonnay** oder **Sauvignon Blanc** auch den von der Loire stammenden Chenin Blanc, aus dem frische und fruchtige Weine gekeltert werden. Er ist die in Südafrika am meisten angepflanzte weiße Rebsorte. Unter den Rotweinen dominieren ebenfalls internationale Sorten wie **Cabernet Sauvignon** und **Merlot**. Mit Syrah, deren Rebfläche in den letzten Jahren rasant gewachsen ist, entwickelt sich ein ausgesprochen vielversprechender Schwerpunkt. Und mit **Pinotage** kann man zudem eine eigene Rebsorte aufweisen, die sich immer größerer Beliebtheit erfreut.

2021 BLUE OCEAN SAUVIGNON BLANC FUMÉ

WO Coastal Region, Boutinot

WEINBESCHREIBUNG

Den überaus beliebten Blue Ocean gibt es jetzt auch als Fumé. Sprich, hier kommt das Beste aus der Neuen und der Alten Welt zusammen. Der Sauvignon Blanc erzählt mit seinem Bouquet tropischer Früchte und feiner Akazienblüten von seiner sonnigen Heimat in Frankreich und vereint sie mit der Frische Südafrikas. Am Gaumen zeigt er dank des sensiblen Holzeinsatzes eine begeisternde Fülle und Komplexität von rauchigen Noten, hellen Aromen und einer leichten Extraktsüße. Es ist ein verführerischer Weißwein mit viel Substanz!

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Einer der Ersten, die Sauvignon Blanc Fumé erzeugt und auch so genannt haben, war in den 1960ern Robert Mondavi, dem der Fumé-Ton der Sauvignons aus Pouilly-Fumé ausnehmend gut gefallen hatte. Seit dieser Zeit ist der leicht nach Feuerstein und Rauch duftende Sauvignon-Blanc-Typ weltweit gefragt.



Sauvignon Blanc



2025



8°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Er harmoniert gut zu gereiftem Ziegenkäse und exotischen Gerichten, die eine leichte Schärfe mit Frucht verbinden. Thai-Currys und tropische Currys gehören dazu.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
