



HAWESKO
Select!

V.I.P.
SERVICE

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

**Versand-
kostenfreie
Lieferungen**

Ihr Vorteil: Als V.I.P.-Abonnent erhalten Sie alle Lieferungen versandkostenfrei (ausgenommen Präsente)

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
	614 660	Schneider Francelina Vinho Tinto	€ 59,90	€ 79,87
	497 921	Mühlheim Sonnenberg Riesling Special Cut	€ 27,90	€ 37,20
	116 477	Les Sinards Icon Collection CdP	€ 32,90	€ 43,87
	774 020	Dolce & Gabbana Imperial Rosé	€ 32,90	€ 43,87
	734 295	Grüner Veltliner Alte Reben	€ 36,90	€ 49,20
	896 079	Iskara Montepulciano d'Abruzzo Riserva	€ 33,90	€ 45,20



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

E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor • Hawesko GmbH

22791 Hamburg • Tel 04122 50 45 48 • Fax 04122 50 44 77 • Hausanschrift: Friesenweg 24 • 22763 Hamburg

Unsere Lieferkonditionen

 Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-	 Bestellungen ab einem Warenwert von € 100,- liefern wir VERSANDKOSTENFREI	 Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir nur € 6,90 Versandkosten
---	--	---

PREMIUM-LIEFERSERVICES: 24-STUNDEN-LIEFERUNG: Wenn Sie Mo.-Fr. bis 12 Uhr bestellen, liefern wir schon am nächsten Werktag. Für diesen Service berechnen wir nur € 10,- pro Lieferung. **TERMIN-LIEFERUNG:** Sie bestimmen den Wochentag (Mo.-Sa.), an dem die Lieferung definitiv erfolgen soll. Für diesen Wunschtage-Service berechnen wir € 10,- pro Lieferung. **PAKETSHOP-SERVICE:** Auf Wunsch liefern wir ohne weiteren Aufpreis an einen »Hermes-Paketshop« in Ihrer Nähe. Details zu unseren Premium-Services gern telefonisch unter 04122 50 44 33 oder auf unserer Website hawesko.de. Die angegebenen Versandkosten und Kosten der Lieferservices gelten nur für Sendungen innerhalb Deutschlands. **LANDSVERSANDUNGEN:** Auf Wunsch versenden wir Weine in fast alle Länder der Welt. Die besonderen Konditionen und Bestimmungen (z. B. Zölle) für Ihr Land besprechen wir gern telefonisch mit Ihnen: 04122 50 44 33.

Unsere Zahlarten

Sie entscheiden, wie Sie zahlen möchten. Wir beraten Sie gern dazu unter 04122 50 44 33. Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), PayPal, Giropay und Lastschriftverfahren. Bei Bestellungen mittels Bestellschein bieten wir eine Zahlung per Rechnung oder Lastschriftverfahren an. Bei Zahlung auf Rechnung liegt diese der Lieferung bei. Bei Online-Bestellungen werden die Rechnungen per E-Mail versendet. Bei abweichender Lieferanschrift, je nach Höhe des Kaufbetrags, bei offenen Rechnungen und je nach Bonität behalten wir uns vor, einzelne Zahlungsarten abzulehnen. Die Rechnungen sind, wenn nicht anders angegeben, innerhalb von 20 Tagen nach Lieferung und Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar. Sofern Sie per Lastschriftverfahren bezahlen, lösen wir die Zahlung 7 Tage nach Rechnungsdatum aus.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

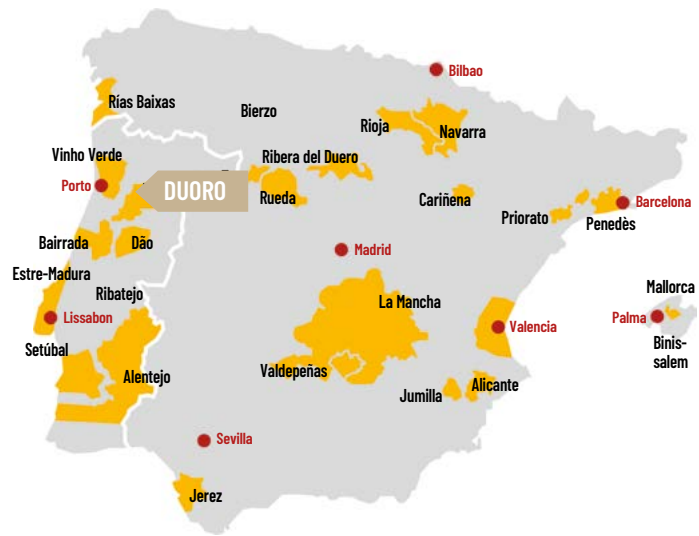
Lieferung: Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, die Ware vorrätig ist und an eine Adresse innerhalb Deutschlands geliefert wird, ist diese innerhalb von 3-4 Werktagen nach Eingang der Bestellung bei Ihnen. Alle gesammelten Informationen zu unseren Lieferkonditionen finden Sie unter hawesko.de/service/lieferkonditionen. 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. 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 (Lebensmittellikenzzeichnung) finden Sie auf 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 18. Lebensjahr liefert. Zur Prüfung von Adresse und Bonität erhält Hawesko auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO von Auskunfteien, die zu Ihrer Person gespeicherten Adress- oder Bonitätsdaten, einschließlich solcher, die auf Basis von mathematisch-statistischen Verfahren (Scoring) ermittelt werden, wobei auch Ihre Anschrift berücksichtigt wird. Hawesko und eventuell beauftragte Dienstleister (z. B. Briefauslieferer/Speditionen) verwenden die beim Bestellvorgang erhobenen Daten für die Abwicklung der Bestellung (Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO). Name und Anschrift sowie die Angaben zu den bestellten Artikeln werden von Hawesko gem. Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO zur Analyse für Werbezwecke sowie zur schriftlichen Information über weitere Angebote von Hawesko und andere Unternehmen verwendet (Werbung). Unsere Konzerngesellschaften Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Tesdorf GmbH, The Wine Company Hawesko GmbH, Jacques Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die Winzer GmbH können bestimmte Kundendaten auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO für schriftliche Werbezwecke indirekt untereinander nutzen. E-Mail-Adresse und Telefonnummer verwendet Hawesko gem. Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO nur mit Ihrer ausdrücklichen Einwilligung für werbliche Zwecke. Erhalten wir Ihre E-Mail-Adresse im Rahmen einer Bestellung, verwenden wir diese gem. § 7 Abs. 3 UWG zur Bewerbung eigener ähnlicher Produkte. Ihre Einwilligung können Sie jederzeit widerrufen, ohne dass die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung berührt wird. Sie haben das Recht auf Auskunft gegenüber Hawesko über die Sie betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung sowie das Recht auf Datenübertragbarkeit. Sie können einer Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung durch Nachricht an datenschutz@hawesko.de 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. Jugendschutzgesetz: Entsprechend dem Jugendschutzgesetz liefern wir alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr. Unsere Verpackung ist durch einen auffälligen farbigen Aufkleber gekennzeichnet, mit dem Hinweis, dass keine Übergabe an Personen unter 18 Jahren erfolgt. Außerdem sind die Zusteller bei geringstem Zweifel verpflichtet, sich die Identität und die Volljährigkeit durch das Vorzeigen des Personalausweises bestätigen zu lassen und die Ware nur an volljährige Personen auszuhandigen. Streitbeilegung: Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir weder verpflichtet noch bereit. Widerrufsbelehrung/Widerrufsrecht: Sie haben das Recht, binnen 12 Wochen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 12 Wochen ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns, Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: info@hawesko.de, mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Muster-Widerrufsformular unter hawesko.de/rechtliches/widerruf verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstige Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir holen die Ware ab. Wir tragen die Kosten der Rücksendung der Waren. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn der Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweisen der Waren nicht notwendigen Umgang mit Ihnen zurückzuführen ist. Besonderheiten zum 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 für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stemmann, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: info@hawesko.de, 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

In manchen Ecken des **Douro**-Tals fühlt man sich ein wenig an die Weinbauregion Mosel erinnert. Spektakuläre Steilhänge, geprägt von Schiefer und Granit, Rebstöcke auf schwer erreichbaren Terrassen, die nur mit Handarbeit bearbeitet werden können und darunter der Fluss, der für ein besonderes Mikroklima sorgt... Es ist eine landschaftlich beeindruckende Region, die sich östlich von Porto erstreckt und die nicht ohne Grund 2001 zum UNESCO-Weltkulturerbe ernannt wurde. Auch wenn die Weinproduktion am Douro ganz klar vom Portwein geprägt ist, werden in der DOC auch hervorragende trockene Weine erzeugt. Portugal verfügt über viele autochthone Rebsorten wie **Touriga Nacional, Tinta Barocca, Tinta Roriz** (in Spanien als Tempranillo bekannt) oder **Touriga Franca** – sie sind dabei nur einige rote Vertreter der unglaublich großen Vielfalt. Auch Weißweine werden in der Region erzeugt. Gerade wenn sie aus hohen Steillagen stammen, sind diese oft überraschend frisch und lebendig.



Markus Schneider, Winzer und Besitzer des Weinguts Markus Schneider

DAS WEINGUT

Markus Schneider gilt als Visionär und Revolutionär der deutschen Weinszene. Vor 25 Jahren hat er mit einerseits kompromisslosem Qualitätswillen, andererseits mit innovativen Konzepten dem deutschen Weinbau neue und wesentliche Impulse verliehen, was ihn zu einem der meist bewunderten deutschen Winzer weltweit gemacht hat. Vor allem hat er begriffen, dass neben Top-Qualität auch ein ausgefeiltes Marketing zum Vertrieb eines Weinguts gehört. Heute zählt sein Weingut in der Pfalz zu den Vorzeigebetrieben der Branche. Doch Markus Schneider wäre nicht Markus Schneider, wenn er nicht auch über den Tellerrand seiner Heimat hinaus gucken würde und auch in anderen Ländern spannende Projekte umsetzt – wie in diesem Fall mit Portugals Winzerstar Dirk Niepoort.

2017 SCHNEIDER FRANCELINA VINHO TINTO

Douro DOC, Weingut Markus Schneider

WEINBESCHREIBUNG

Wenn zwei erfolgreiche Winzer aufeinandertreffen, dann entstehen dabei großartige Dinge. So wie der „Francelina“. Der Vinho Tinto ist das ausdrucksstarke Ergebnis einer Gemeinschaftsproduktion von Markus Schneider und Portugals Ausnahmewinzer Dirk Niepoort. Bis zu 80 Jahre alte und zum Teil wurzelechte Reben wachsen auf Schieferterrassen rund 400 Meter über dem Douro. Die autochthonen Rebsorten Tinta Cão, Tinta Roriz, Tinta Francisca und Touriga Nacional verbinden sich hier zu einer aromatischen Cuvée mit intensiven Aromen von Sauerkirsche, Brombeere, Vanille und Leder. Der Geschmack ist fleischig und komplex, dabei aber wunderbar ausbalanciert. Ein Wein, der auch noch hervorragend einige Jahre lagern kann – wenn man denn möchte.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

„Mit Markus Schneider und Dirk Niepoort treffen hier zwei Winzer von großem Format in einer spannenden Region aufeinander! Mit dem Francelina kreieren sie einen Wein, der den Charakter des Douro hervorragend einfängt.“
Wein-Einkäuferin Michaela Daffner



**Tinta Roriz, Touriga Nacional,
Tinta Cão, Tinta Francisca**



2017



16-18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Würzig und deftig passt gut zu diesem Rotwein. So wie gebratene Ente mit Rosmarin oder auch ein Roastbeef mit Kräuterkruste.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2021 DOLCE & GABBANA IMPERIAL ROSÉ

Sicilia DOC, Tenuta Donnafugata

DIE REGION

Kometenhaft ist der Aufstieg, den das Weinbaugebiet Sizilien in den letzten Jahrzehnten vollzogen hat. Hauptgrund sind die vielen einheimischen und spannenden Rebsorten, deren Qualitäten wieder entdeckt werden. Aus den autochthonen Sorten wie **Cataratto**, **Grillo** oder **Inzolia** entstehen herrlich fruchtige Weißweine von großem Ausdruck. Bei den Rotweinen erfahren **Nerello Mascalese** oder **Nocera** neue Aufmerksamkeit. Natürlich gedeihen auf Sizilien auch internationale Rebsorten wie **Merlot** oder **Cabernet Sauvignon** prächtig, der unangefochtene und äußerst beliebte rote Star der Insel ist allerdings **Nero d'Avola**. Das Klima Siziliens ist wie geschaffen für hochqualitativen Weinbau, wenig Regen und trockene, warme Sommer sorgen für eine großartige Reife der Trauben insgesamt. Aber die Zeit der sehr intensiven, alkoholstarken Weine ist Vergangenheit. Frische, Finesse und eine elegante Frucht sind heute die typischen Merkmale der sizilianischen Weine.



Winzer Antonio Rallo Ben Khamma
Pantelleria ph Fabio Gambina

DAS WEINGUT

Die Geschichte der Familie Rallo und Ihre Bedeutung für den sizilianischen Weinbau reicht bis ins Jahr 1851 zurück. **Donnafugata** wurde allerdings erst im Jahr 1983 von Giacomo und Gabriela Rallo gegründet. Dabei haben sie sich von dem Roman „Der Leopard“ von Giuseppe Tomasi di Lampedusa inspirieren lassen. Hier geht es um die Geschichte einer Königin, die genau in dem Teil von Sizilien Zuflucht fand, wo sich das Weingut befindet. Das Unternehmenslogo von Donnafugata zeigt Gesicht und im Wind wehende Haare der fliehenden Frau, der „donna fugata“. Die Trauben für die Donnafugata-Weine stammen von 400 Hektar Weinbergen in unterschiedlichen Regionen der Insel. Dabei legt Donnafugata Wert auf autochthone Sorten und ist innovativen Neuerungen immer aufgeschlossen. Außerdem wurden sie aufgrund ihrer nachhaltigen Produktion für den niedrigen CO2-Fußabdruck ausgezeichnet. Donnafugata gilt als „Musterbetrieb“, der einen großen Anteil an dem heutigen Ansehen Siziliens hat.

2021 DOLCE & GABBANA IMPERIAL ROSÉ

Sicilia DOC, Tenuta Donnafugata

WEINBESCHREIBUNG

Der erste Wein von Dolce & Gabbana! Aus der Zusammenarbeit des italienischen Modelabels D&G mit der sizilianischen Premium-Kellerei Donnafugata ist ein stilsicherer, lebensfroher Rosato entstanden, der mit hellen, fruchtigen Aromen punktet. Er zeigt sich in vornehmem, zart glänzendem Rosa mit einem eleganten Bouquet, das an Jasminblüte, Walderdbeere, Pfirsich und Bergamotte erinnert. Der Geschmack ist anhaltend mineralisch und fein. Vinifiziert wird der Wein aus typisch sizilianischen Reben: Nerello Mascalese und Nocera.



Nerello Mascalese, Nocera



2024



10-12°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser frische Rosé passt hervorragend zu einer bunten Mezze-Platte mit Taboulé, Baba Ganoush oder auch Falafel.

WEIN-KATEGORIE »TREND«

Rosé aus Sizilien aus einem der besten Häuser der Insel, in Kooperation mit dem italienischen Modelabel Dolce & Gabbana – mehr Trend geht nicht!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Von 130 Kilometer feinstem Adria-Strand auf knapp 3.000 Meter hohe Gipfel – die Abruzzen bieten landschaftlich faszinierende Gegensätze. Rund zwei Drittel der Region in der Mitte Italiens werden von den Gebirgsketten des Apennins dominiert, dessen hügelige Ausläufer sich bis zum Meer hin erstrecken. In dieser abwechslungsreichen Natur liegen die Weinberge sowohl in Küstennähe als auch auf bis zu 600 Meter. Je nach Höhe und Ausrichtung ergeben sich in den Abruzzen dadurch diverse Mikro-Klimazonen für einen facettenreichen Weinanbau. Eine davon ist die **DOC Montepulciano d'Abruzzo** – die eigentliche Heimat der Rebsorte **Montepulciano**. Diese hat übrigens nichts mit dem gleichnamigen Ort in der Toskana gemeinsam. Ein Montepulciano d'Abruzzo DOC muss zu mindestens 70 Prozent aus Montepulciano bestehen. Oft wird er mit einem kleinen Anteil **Sangiovese**-Trauben cuvettiert.



Marina Cvetic und Miriam Lee Masciarelli führen mittlerweile die Geschicke von Masciarelli

DAS WEINGUT

Als sich Gianni **Masciarelli** 1981 dazu entschied, die ursprünglichen Rebsorten seiner Heimat aufzuwerten und ihnen einen internationalen Charakter zu geben, da waren die Abruzzen den meisten Wein-Fans in Deutschland noch gar kein Begriff. Dass sich dies geändert hat und es mittlerweile herausragende Rotweine aus Montepulciano d'Abruzzo gibt, daran hat Masciarelli einen großen Anteil. In nur wenigen Jahren machte er die internationale Weinkritik auf sich aufmerksam und gehört heute zu den 100 besten italienischen Weingütern – und ist gleichzeitig das größte familiengeführte Weingut der Abruzzen. Und auch in Sachen Umweltschutz war Gianni Masciarelli früh dabei: Nicht nur im Weinberg, im gesamten Unternehmen geht es darum, die Belastungen für die Umwelt gering zu halten und so weit wie möglich zu reduzieren. Dazu gehören auch Optimierung des Wasser- und Stromverbrauchs sowie die Abfallwirtschaft. Gianni Masciarelli starb 2008. Mittlerweile leiten seine Frau Marina Cvetic und Tochter Miriam das Weingut – und führen so das großartige Erbe Masciarellis in jedem Wein fort.

2017 ISKARA RISERVA

Montepulciano D'Abruzzo Riserva DOC, Masciarelli

WEINBESCHREIBUNG

Der Iskra Montepulciano d'Abruzzo ist ein wunderbares Beispiel für die Exzellenz und das Können von Masciarelli, den Charakter der einheimischen Rebsorten phänomenal einzufangen. Die Trauben stammen aus einem einzigen Weinberg in Controguerra, in der Provinz Teramo. Gelesen per Hand, vergoren im Edelstahltank und dann 18 Monate in Barriques sowie lange Zeit auf der Flasche ausgebaut, ist dies ein wahrer Vorzeigeweine der Region. Samtig und weich, mit intensiven Aromen von reifen, roten Früchten, Brombeeren, Heidelbeeren und Pflaumen. Dabei ist er dicht und vollmundig mit einem langen, runden Nachhall. Ein Erlebnis aus dieser spannenden Region!

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der Iskra erhält Top-Bewertungen namhafter Kritiker: 92 Punkte von James Suckling und 93 Punkte bei Robert Parker.



ROBERT PARKER

93/100 Punkte

JAMES SUCKLING

92/100 Punkte

Montepulciano



2029



16-18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

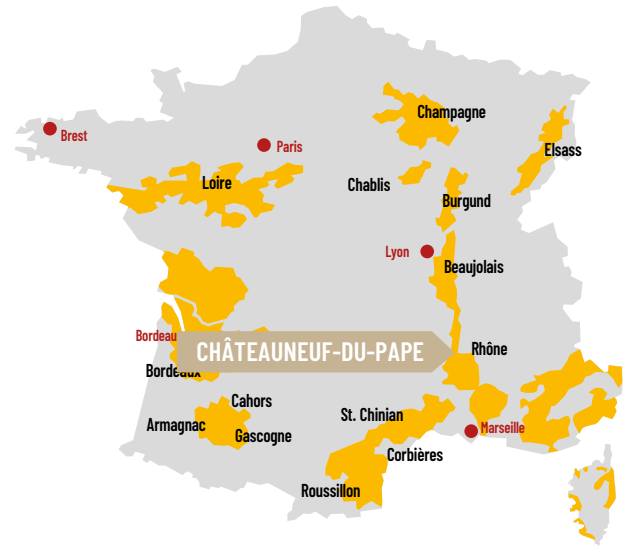
Zu würzigen Gerichten ist dieser ausdrucksstarke Montepulciano perfekt: Wildschweingulasch, Rehrücken oder auch herzhaft Antipasti mit Wurst und Käse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die Appellation **Châteauneuf-du-Pape** ist eine der prestigeträchtigsten Regionen Frankreichs – und eine der historischsten. Im 14. Jahrhundert verlegten die Päpste ihr Domizil von Rom nach Avignon und errichteten in dem kleinen Ort Châteauneuf-du-Pape (damals hieß er noch Châteauneuf Calcernier) ihre Sommerresidenz. Und da die Kirchenoberhäupter bestimmt keine Kostverächter waren, wundert es auch nicht, dass sich hier der Weinbau prächtig entwickelte. Das päpstliche Siegel auf jeder Flasche zeugt noch heute von dieser großen Vergangenheit. Die Weine, die in Châteauneuf-du-Pape entstehen, können aus 13 zugelassenen Rebsorten hergestellt werden, die in dem warmen trockenen Klima an der Rhône prächtig gedeihen. Oft weht hier der Mistral-Wind, der die Weintrauben auch nach heftigen Regenschauern schnell wieder trocknet. Die Rotweine sind oft eine Cuvée aus **Grenache Noir, Mourvèdre, Cinsaut, Syrah** oder **Vaccarèse**. Die seltenen Weißweine entstehen aus **Bourboulenc, Clairette Blanche** oder auch **Roussanne**.



Famille Perrin, die
»Winzerfamilie des Jahres«,
Meininger Award 2018

DAS WEINGUT

Die Perrins sind eine Ausnahmewinzerfamilie, die eng mit der Region Châteauneuf-du-Pape verbunden ist und mit dem Château Beaucastel einen der berühmtesten Weine der Appellation erzeugt. Seit fünf Generationen ist der Name der Familie Perrin eng mit der Weinbaugeschichte Südfrankreichs verbunden. Weinkritiker Robert Parker bezeichnet die Weine als absolute Top-Referenz für die Kreationen der Rhône insgesamt. Äußerste Sorgfalt, große Leidenschaft und Disziplin zeichnet die Arbeit der Familie aus, bei der nie die Mengen, sondern stets die höchstmögliche Qualität im Vordergrund steht. Die Perrins bauen in Gigondas, Vacqueyras, Vinsobres aber auch in der Provence oder den Côtes du Rhône-Wein an. Die Familie betreibt Weinbau seit 1909 und gehört heute zu den Primum Familiae Vini, zu den elf wichtigsten Weindynastien der Welt. Zu diesem Kreis gehören auch die Familien Rothschild, Antinori und Torres. 2018 wurden die Perrins vom Meininger Verlag als »Wine Family of the Year« geehrt.

2019 LES SINARDS ICON COLLECTION

Châteauneuf-du-Pape AOP, Famille Perrin

WEINBESCHREIBUNG

Les Sinards wird hauptsächlich aus der roten Rebsorte Grenache gekeltert und zeigt sich sehr klassisch: ein üppiger Wein mit sattem Aroma, das an Brombeeren, Kräuter, Waldboden und Süßholz erinnert. Im Mund ist er elegant und rund mit seidigen Tanninen. Die Trauben für den Les Sinards stammen von den jungen Reben von Beaucastel – DEM Kult-Wein der Perrins und der gesamten Region Châteauneuf-du-Pape. Der Les Sinards gilt als der »kleine Bruder« der großen Ikone, ist jedoch für sich schon ein Wein der absoluten Spitzenklasse. Bei HAWESKO ist er daher Teil der Icon Collection – eine exklusive Abfüllung von Weinen großartiger Produzenten mit einem einmaligen und eleganten Design.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die Familie Perrin gehört zu den wichtigsten Dynastien der Weinwelt. Vom Meininger Verlag wurde sie daher auch zur »Weinfamilie des Jahres« ausgezeichnet.



14. MEININGER AWARDS -
EXCELLENCE IN WINE & SPIRIT

»Weinfamilie des Jahres«

Grenache, Mourvèdre, Syrah



2030



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Lammrücken mit Kräutern der Provence oder eine Hirschkeule – dieser edle Wein verlangt einen kräftigen Essensbegleiter.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Pfalz** ist das zweitgrößte Anbaugebiet Deutschlands. Entlang der Weinstraße finden sich über 100 romantische Weinbauorte, in denen regelmäßig zünftige Weinfeste stattfinden. Die Pfälzer sind berühmt für ihre geselligen Zusammenkünfte, bei denen Wein natürlich die Hauptrolle spielt. Denn die berühmten Weinberglagen, die traditionsreichen Weingüter und die erfolgreichen Newcomer sind überall in der Region zu finden. Die Pfalz profitiert vom warmen Klima, vom Schutz des Pfälzerwaldes und von unterschiedlichsten Bodenstrukturen, die Platz für viele diverse Rebsorten sowohl in Rot als auch Weiß bieten. Hier gedeihen neben **Riesling** auch viele weitere klassische Rebsorten wie **Weiß- und Grauburgunder**, **Scheurebe** oder **Müller-Thurgau**. Doch auch die roten Sorten werden in der Pfalz immer beliebter. Neben **Dornfelder** und **Portugieser** nimmt besonders Spätburgunder eine immer wichtigere Rolle ein.



Uli Metzger,
Winzer und Besitzer

DAS WEINGUT

Seit Generationen bauen die Metzgers in Asselheim Wein an. Sie legen Wert darauf, für jeden Geschmack die passenden Weine zu haben: vom saftigen Basiswein für jeden Tag, bis zum lange im kleinen Holzfass gereiften Spitzenrotwein. Uli Metzger sagt, seinen Reben gefalle es in der Pfalz genauso gut wie ihm und seiner Familie. Und das zeigt sich auch in seinen Weinen. Das **Weingut Metzger** ist ein fantastisches Beispiel dafür, wie man mit Engagement und guten Ideen ein Weingut auf die große Bühne bringen kann! Uli Metzger ist Winzer mit Leidenschaft und ansteckend guter Laune, ein Genießer und immer wieder für neue Innovationen und spannende Projekte bekannt.

2019 MÜHLHEIM SONNENBERG RIESLING SPECIAL CUT

Trocken, Pfalz, Weingut Uli Metzger

WEINBESCHREIBUNG

Seit 2010 kennzeichnet Uli Metzger seine Weine mit einem Bullen auf dem Etikett und der visuellen Einteilung der Weine in Flanke, Pastorenstück und Filet. Der Riesling Mühlheimer Sonnenberg „Special Cut“ gehört zur mittleren Kategorie – dem Pastorenstück – und gefällt mit einem klaren Bouquet von Zitrone, Mirabelle, Apfel und feinen Gewürzen. Im Weinberg wurden die Reben äußerst ertragsreduziert, per Hand gelesen und schonend verarbeitet – ganz in Ruhe und ohne Hektik. So zeigt sich der Weißwein dementsprechend komplex und dicht, gleichzeitig aber auch feingliedrig und mit Leichtigkeit. Ein beeindruckender Balanceakt!

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Nicht nur sein Innovationsgeist, auch seine hervorragende Qualität verschafft Uli Metzger ein enormes Ansehen. Kein Wunder, dass sein Weingut vom VINUM Weinguide in 2021 mit 4 Sternen ausgezeichnet wurde.



VINUM WEINGUIDE 2021

★★★★

GAULT & MILLAU 2018

☆☆☆

Riesling

2025

9°C

trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie doch mal ein Curry mit Fenchel zu diesem eleganten Riesling. Ebenfalls empfehlenswert: Sushi!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2021 GRÜNER VELTLINER ALTE REBEN

Burgenland, Weingut Ernst

ÖSTERREICH 4

DIE REGION

Das **Burgenland** zieht sich ganz im äußeren Osten an der österreichisch-ungarischen Grenze entlang und teilt sich mit dem Nachbarn sogar einen kleinen Teil des Neusiedlersees. Die Region besteht aus fünf Anbaugebieten: Eisenberg, Mittelburgenland, Leithaberg, Neusiedlersee und Rosalia. Jede dieser Unterregionen verfügt noch einmal über ganz spezielle Mikroklimata, doch grundsätzlich wird das gesamte Gebiet vom warmen und trockenen pannonischen Klima geprägt. Es wundert daher auch nicht, dass besonders rote Rebsorten im Burgenland vertreten sind. Von den klassisch österreichischen Sorten wie **Zweigelt** und **Blafränkisch** bis hin zu internationalen Vertretern wie **Cabernet Sauvignon** und **Merlot** – sie alle reifen hier hervorragend. Das Burgenland verfügt aber auch über viel Wald- und Seefläche, die für mildere Temperaturen sorgen. Das ist gerade für Welschriesling ideal. Aber auch andere weiße Sorten wie **Chardonnay**, **Weißburgunder** oder auch **Grüner Veltliner** gedeihen hier prächtig.



Bernhard und Sylvia Ernst,
die Eigentümer vom Weingut Ernst

DAS WEINGUT

Bernhard Ernst macht seinem Namen alle Ehre: Er ist angetreten, um ernsthafte Weine zu produzieren. Weine von bester Qualität, die ihre Herkunft aus den burgenländischen Spitzenlagen hervorragend widerspiegeln. Und an dieser Ernsthaftigkeit hat auch der Umstand nichts geändert, dass Bernhard Ernst seinen ersten Wein im Jahr 2005 zunächst in der Garage seiner Eltern herstellte. Jung und wild und voller Tatendrang! Und der ist geblieben, auch wenn die Garage gegen ein modernes Weingut getauscht wurde, das Bernhard nun zusammen mit seiner Frau Sylvia erfolgreich leitet. Und auch das einstige Motto wird weiterhin über alles gestellt: Entscheidend ist die Herkunft! Die bringen die beiden weiterhin mit der entsprechenden Ernsthaftigkeit in die Flasche. Dass sich dies auszahlt, zeigt die Aufmerksamkeit, die das **Weingut Ernst** bekommt: Gerade erst erhielt es vom Falstaff Weinguide den zweiten Stern.

2021 GRÜNER VELTLINER ALTE REBEN

Burgenland, Weingut Ernst

WEINBESCHREIBUNG

Grüner Veltliner ist die mit Abstand wichtigste Weißwein-Rebsorte in Österreich. Sie wird fast überall angebaut und wenn man sie lässt, erbringt sie viel Ertrag. Eine strenge Regulierung ist daher notwendig, wenn man – so wie Bernhard Ernst – »ernsthafte« Weine herstellen will. Bei den alten Reben, von denen die Trauben für diesen Wein stammen, ist dies jedoch gar nicht so entscheidend. Die Reben bringen eh weniger Ertrag, wodurch sich die Konzentration und das Aroma in den Trauben erhöht. Wenn dann der Wein noch im Holzfass reift, so wie hier, dann kann man sich der »Ernsthaftigkeit« sicher sein. Kraftvoll zeigt sich der Weißwein daher im Glas, das Aroma erinnert an reife Früchte wie Aprikose und Apfel, aber auch knackige Nuancen von Gras und Stachelbeere kommen immer mal wieder durch. Ebenso die typisch würzige Note, hier mit weißem Pfeffer und Nelken. Diesen ausdrucksstarken Grünen Veltliner hat Bernhard Ernst übrigens exklusiv für unsere HAWESKO Select Kundinnen und Kunden abgefüllt.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Vom Falstaff Weinguide erhielt das Weingut Ernst völlig zurecht seinen zweiten Stern!



FALSTAFF WEINGUIDE
ÖSTERREICH/SÜDTIROL
2021/2022

★★

Grüner Veltliner



2021



12-14°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der ausdrucksstarke Grüne Veltliner passt wunderbar zu einem Thunfisch-Tartar oder auch zu grünem Spargel (am besten noch mit Parmesan kurz überbacken).



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
