



HAWESKO
Select!



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

wir haben für Sie wieder spannende Weißweine aus Deutschland ausgewählt! Jetzt, wo der heiße Sommer Geschichte ist, von dem uns der Jahrgang 2022 erzählen wird, konzentrieren wir uns auf den wunderbaren Jahrgang 2021, der sich sehr balanciert im Glas präsentiert.

Gleich **drei Weingüter des VDP®** sind diesmal dabei. **Dr. Bürklin-Wolf** und **Gunderloch** ermöglichen einen interessanten Riesling-Vergleich der Regionen Rheinhessen und Pfalz, die mit ganz unterschiedlichem Terroir begeistern. Ergänzt wird die Runde um den Verband deutscher Prädikatsweingüter mit einem fränkischen Urgestein, dem **Weingut Castel**, denen die Erfolgsgeschichte Silvaner in Franken zu verdanken ist.

Mit einem Weißburgunder vom Kaiserstuhl zeigen wir Ihnen, wie erfolgreich Winzergenossenschaften arbeiten – die Winzergenossenschaft Königschaffhausen wurde als Bester Produzent Deutschlands bei der Frankfurter Wein Trophy prämiert. Zu guter Letzt haben wir noch einen Newcomer für Sie! Sascha Dackermann hat das gleichnamige Familienweingut in Rheinhessen übernommen und bringt dort erfrischende Weine in die Flasche.

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

hawesko.de/hawesko-select-blog

12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt! Nutzen Sie für die Nachbestellung Ihres Lieblingsweins Ihren Extra-Vorteil: Bei Bestellung von 12 Flaschen eines Weines aus Ihren HAWESKO Select-Paketen bezahlen Sie nur 11 – eine Flasche dieses Lieblingsweins bekommen Sie von uns geschenkt!

12 für 11
Angebot

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

Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select!*-Team



HAWESKO
Select!

Online:
hawesko.de

per App:
hawesko.de/app

per Post:
mit Bestellschein

per Telefon:
04122 50 45 48
(Mo.-Fr. 8-20 Uhr)

Ihre Nachbestellung

**12 für 11
Angebot**

Bei Bestellung von 12 Flaschen eines Weines aus Ihren Hawesko Select-Paketen bezahlen Sie nur 11 – eine Flasche erhalten Sie gratis!

Bitte geben Sie bei Bestellungen online oder telefonisch untenstehende Art.-Nr. an.

Bitte füllen Sie den Bestellschein in Druckbuchstaben aus.

Kunden-Nr., falls zur Hand

HA289

Ihre Adresse:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Achtung: Bei abweichender Lieferadresse bitte hier Ihre Lieferanschrift eintragen:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis je Fl.	Literpreis
	958 878	Kaiserstrasse Weissburgunder Finest Collection	€ 7,95	€ 10,60
	870 430	Red Stone Riesling	€ 8,50	€ 11,33
	762 764	Down to Earth Riesling	€ 16,90	€ 22,53
	412 150	Dackermann Grauburgunder Terroir	€ 5,99	€ 7,99
	298 125	Gengenbach Rivaner vom Granit	€ 7,95	€ 10,60
	477 932	Casteller Silvaner Réserve	€ 13,90	€ 18,53



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

Rheinhessen ist mit 26.500 Hektar Deutschlands größtes Weinbaugebiet. Die trockenen Weißweine zählen zu den besten in Deutschland. Schon seit dem Jahr 20 vor Christus werden hier Reben kultiviert. Mit dem »Niersteiner Glöck« befindet sich die älteste deutsche Weinlage in der Region, die erstmals 742 urkundlich erwähnt wurde. Viele der Weine sind Auktions-Stars und wechseln für hohe Summen den Besitz. Rheinhessen liegt komplett links des Rheins und kann mit einer Vielzahl an Böden aufwarten. Besonders häufig vertreten: Löss, aber auch Quarzit- und Mergelböden kommen vor. Eine Besonderheit ist der »Rote Hang«, der gleich eine Reihe Große Lagen des VDP® beherbergt. Seinen Namen verdankt er der Färbung des Tonschiefers, die durch den Eisengehalt entsteht. Kennerinnen und Kenner wissen **Riesling** aus Nierstein ganz besonders zu schätzen. Sie haben einen vollen Körper, eine komplexe Struktur und eine brillante Eleganz. Der Rote Hang, der vor 280 Millionen Jahren entstand, trägt zu diesen besonderen Eigenschaften bei.



Winzer Johannes Hasselbach

DAS WEINGUT

Die traditionsreiche Geschichte vom **Weingut Gunderloch** geht bereits auf das Jahr 1890 zurück, als Bankier Carl Gunderloch unter anderem den Nackenheimer Rothenberg erwarb. Der Unternehmer wollte dort jedoch nicht einfach nur irgendeinen Wein herstellen. Er legte großen Wert auf Qualität und eine gehobene Weinkultur. Neben hochklassigen Weinen wurde das Gut aber auch durch das Lustspiel »Der fröhliche Weinberg« von Carl Zuckmayer bekannt, dessen erster Akt im »Haus Gunderloch« spielt. Noch heute erinnert der Riesling »Jean Baptiste Kabinett feinherb« an den Protagonisten dieses Stückes, auch wenn der Inhalt des Lustspiels dem Gründer nicht wirklich zusagte. Vor einigen Jahren übernahm Urururenkel **Johannes Hasselbach** in sechster Generation. Er stellt sich den Herausforderungen des neuen Jahrtausends, praktiziert nachhaltigen Weinanbau und tauscht sich mit Winzerinnen und Winzern auf der ganzen Welt aus. Seit 2019 ist er auch Vorsitzender des Regionalverbandes VDP® Rheinhessen.

2021 RED STONE RIESLING

Trocken, Rheinhessen, Weingut Carl Gunderloch

WEINBESCHREIBUNG

Der Red Stone im Namen meint bei diesem Riesling vom VDP-Weingut Gunderloch den roten Schiefer, der rund um Nackenheim die Böden der Weingärten prägt. Unter der sorgsamsten Ägide von Johannes Hasselbach entsteht daraus ein wunderbarer Riesling, der seine Herkunft mit dichten Aromen von Apfel, Pfirsich und Aprikose lebendig ins Glas zaubert. Frisch und animierend von der Nase bis ins Finale. Harmonisch die Frucht, auch am Gaumen mit würziger Unterlage und echter Spannung. Ein ebenso unkomplizierter wie begeisternder Riesling sowie ein wahres Loblied auf Rheinhessen – eben typisch Weingut Gunderloch.

WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

»Dieser Riesling zeigt die Einzigartigkeit des »Roten Hang«. Die Trauben wachsen auf den drei Spitzenlagen Rothenberg, Pettenthal und Hipping und sind geprägt von der typischen Mineralik des roten Tonschiefers.«
Johannes Hasselbach.



FALSTAFF

★★★★★

GAULT & MILLAU

★★★★

EICHELMANN

★★★★

Riesling

2024

9°C

trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Riesling ist bei weitem mehr als ein Sommerwein. Gerichte mit Schärfe lassen sich wunderbar vereinbaren, aber auch herbstliches wie eine Kartoffelrahmsuppe mit Waldpilzen ist ein großer Genuss.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

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



Sascha Dackermann

DAS WEINGUT

Das traditionsreiche **Weingut Dackermann** aus Dittelsheim-Heßloch im Wonnegau ist seit 1913 im Familienbesitz. Mit **Sascha Dackermann** hat nun die vierte Generation das Sagen. Damals wie heute setzt man auf hohe Qualität. Nach dem Motto »ein guter Wein entsteht im Weinberg« wird viel Aufwand bei der Weinbergsarbeit betrieben. Die Rebanlagen werden sorgsam gepflegt und die Trauben zum optimalen Reifezeitpunkt gelesen. Beim Ausbau setzt man darauf, die jeweils charakteristische Fruchtigkeit und Spritzigkeit zu erhalten. Traditionell in Holzfässern oder in modernen Edelstahltanks reifen diese heran. Die Rotweine werden in alten, großen Holzfässern - das älteste stammt aus dem Jahr 1877 - und zunehmend auch im Barrique ausgebaut. Die Entwicklung und hohe Qualität der Weine vom Weingut Dackermann ist auch den Weinexperten nicht verborgen geblieben.

2021 DACKERMANN GRAUBURGUNDER TERROIR

Trocken, Rheinhessen, Sascha Dackermann

WEINBESCHREIBUNG

Der Grauburgunder des Familienweinguts Dackermann begeistert schon in der Nase mit vielfältigen Aromen von gelber Birne, rotem Apfel, getrockneten Orangenscheiben und weißen Blüten. Auch am Gaumen präsentiert er sich fruchtig-saftig. Die cremige und elegante Art, mit der sich der Grauburgunder präsentiert, steht der Rebsorte extrem gut.



EICHELMANN

★ ★

GAULT & MILLAU



Grauburgunder



2025



9°C



trocken

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER -TIPP«

»Sascha Dackermann gehört der jungen »Generation Riesling« an. Für ihn ist ein Austausch mit Kolleginnen und Kollegen wichtig, um den deutschen Wein noch weiter nach vorn zu bringen, wie er es nennt.«
Deutschland-Einkäuferin Michaela Daffner

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Besonderen Genuss zum Grauburgunder verspricht ein Putenbraten mit Kräuterkruste oder ein Herbst-Bruschetta mit Pfifferlingen, Pecorino, Petersilie und Olivenöl auf Ciabatta.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Pfalz** hat eine über 2.500-jährige Weinbaugeschichte. Nach den Römern nahmen sich Kirche und Klöster dem Weinbau an. Im 8. Jahrhundert finden sich im Bereich der heutigen Pfalz schon mehr als 100 Weinbauorte. Die Pfalz ist nach Rheinhessen flächenmäßig und mengenmäßig das zweitgrößte Weinbaugebiet in Deutschland. Es kann in zwei eigene Bereiche unterteilt werden und zwar in den nördlichen Bereich **Mittelhaardt** und **Deutsche Weinstraße** sowie in die **südliche Weinstraße**.

Neben großen, alteingesessenen Privatweingütern und Winzergenossenschaften, begeistern auch junge, dynamische Familienbetriebe. Knapp 23.000 Hektar werden bewirtschaftet. In den Bereich Mittelhaardt gehören einige der berühmtesten Weinbergslagen Deutschlands. Exemplarisch sind zu nennen: Deidesheimer Paradiesgarten, Forster Pechstein, Kallstadter Saumagen, Gimmeldinger Biengarten, Königsbacher Idig, Ruppertsberger Reiterpfad oder Wachenheimer Gerümpel.



Weingutsleiterin
Bettina Bürklin-von Guradze

DAS WEINGUT

Das **Weingut Dr. Bürklin-Wolf** setzt auf starke Terroirs und damit auf die Nutzung natürlicher Gegebenheiten für die geschmackliche Ausprägung des Weins. Die Tradition des Familienunternehmens reicht bis in das Jahr 1597 zurück. Seit 1990 wird das Gut von **Bettina Bürklin-von Guradze** geleitet, die die Winzerei von ihren Eltern übernommen hat und als Pionierin der Weindynamie gilt. Sie hat ihre Vision von der Biodynamie in die Tat umgesetzt und machte sich damit einen Namen in Bezug auf nachhaltigen Anbau. Ihr oberstes Ziel ist dabei stets, Weine von höchster Qualität zu erzeugen. Hauptsächlich sind es Rieslinge, die das bekannte Weingut produziert. Aber auch einige andere Weißweine sowie ein paar Rotweine gehören zum Sortiment von Dr. Bürklin-Wolf.

2021 DOWN TO EARTH RIESLING

Trocken, Pfalz, Weingut Dr. Bürklin-Wolf

WEINBESCHREIBUNG

Puristisch, klar und akzentuiert: Der Stil des Weinguts Dr. Bürklin-Wolf ist einzigartig und unverwechselbar. Das Pfälzer Weingut bringt ihn mit diesem straffen, spannungsgeladenen Riesling auf den Punkt – down to earth. Die konzentrierten Aromen der kühlen Frucht binden die feine Säure gut ein. Trinkfreude und Seriosität schließen sich nicht aus: Ein Riesling, der höchsten Ansprüchen genügt.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Der Bio-Riesling »Down to Earth« wird exklusiv für HAWESKO gekellert.



GAULT & MILLAU 2022

»Unter der Leitung von Bettina Bürklin-von Guradze hat sich das Gut einen Spitzenplatz in der Riesling-Weltrangliste erarbeitet«

Riesling



2026



9-11°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie diesen Riesling zu einem Kalbskotelett mit Pfifferlingen und Zwiebellauch oder einem Kräutersalat mit Entenbrust, Steinpilzen und Esskastanien. Ein unkomplizierter Genuss ist er auch zu einem vegetarischen Kartoffel-Käse-Auflauf.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Franken ist Silvanerland: Nirgendwo anders entstehen aus dieser Sorte so vielfältige, gute Weine wie zwischen Schweinfurt und Aschaffenburg. 1659 wurden in Castell die ersten 25 Silvaner-Rebstöcke gepflanzt, die aus Österreich stammten. **Silvaner**, früher auch Sylvaner, eine natürliche Kreuzung aus Traminer und Österreichisch-Weiß, ist somit eine der ältesten europäischen Kulturreben. Dank moderater Säure sehr bekömmlich, beeindruckt der Silvaner mit seiner geschmacklichen Bandbreite: Dezente Kernobst-Noten entwickeln sich im Reifeprozess zu komplexen vegetabilen Aromen; zudem spiegelt der Wein hervorragend die erdigen Töne des jeweiligen Standortes wider – von Muschelkalk über Keuper bis hin zu Buntsandstein. Traditionell füllen die Winzer sie in den **Bocksbeutel**, den es für Frankenweine seit 1726 offiziell gibt, der aber bereits 1576 als steinernes Relief zur Gründung des Juliusspitals in Würzburg verewigt wurde.



Peter Geil,
Weingutsleiter



DAS WEINGUT

Bald **800 Jahre Weinbautradition** kann das **Fürstlich Castell'sche Domäneamt** aufweisen und mit Stolz von sich sagen, dass es den »Grundstein« für die Erfolgsgeschichte des Silvaners in Franken legte. Es war Wolfgang Georg I. zu Castell-Remlingen, der die ersten Silvaner-Reben pflanzte. Die Wurzeln des Fürstenhauses zu Castell-Castell reichen ins Jahr 1224 zurück. Seit 1266 wurden die noch heute populären und exklusiven Spitzenlagen des Weinorts Castell erschlossen. Das Weingut ist Mitglied im Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter (VDP®) und hat ein Gefühl dafür, individuelle Weine mit Persönlichkeiten zu erschaffen. Spitzenerzeugnisse mit Eleganz und Kraft sind das Resultat der jahrhundertlangen Erfahrung des Weinguts, wobei stets Qualität und nicht Menge zählt. Auf der Hälfte ihrer 70 Hektar wächst Silvaner. Aber auch trockene Weine, die das Gebiet um den Steigerwald repräsentieren, sind im Sortiment vorhanden und werden vom Weingut gefördert, sodass fränkische Unikate erzeugt werden.

2021 CASTELLER SILVANER RÉSERVE

Trocken, Franken, Fürstlich Castell'sches Domäneamt

WEINBESCHREIBUNG

Das Weingut Castell ist eine der ersten Adressen in Franken. Und das nicht nur in Sachen Qualität, sondern tatsächlich dank seiner traditionsreichen, langen Geschichte, die sich über 800 Jahre spannt. Für diese Réserve der beliebten Sorte Silvaner wurden die besten Trauben sorgfältig ausgewählt. Der Wein zeigt viel Spannung und bei aller Kraft auch schöne Frische mit ausgewogenem Frucht-Säure-Spiel.



GAULT & MILLAU 2022



»Castell und Silvaner gehören einfach zusammen, denn hier wurde im Jahr 1659 der erste Silvaner gepflanzt«

Silvaner



WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Castell und Silvaner gehören einfach zusammen. Exklusiv für HAWESKO baut das Fürstlich Castell'sche Domäneamt eine Silvaner Réserve aus.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Silvaner mag es von finessenreich bis rustikal und ist längst mehr als Spargelwein. Probieren Sie mal eine Möhrensuppe mit Jakobsmuscheln oder Kartoffelwaffeln mit Lauchsahne zum feinen Franken.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Eines der bekanntesten Weinbaugebiete Deutschlands ist **Baden**. Mit 16.000 Hektar Rebfläche ist es das drittgrößte Anbaugebiet. Ein Viertel davon macht der berühmte **Kaiserstuhl** aus. Weitere Bereiche sind die **Badische Bergstraße, Bodensee, Breisgau, Kraichgau**, das **Markgräflerland**, die **Ortenau, Tauberfranken** und **Tuniberg**. Es erstreckt sich über eine Länge von 400 Kilometern von Tauberfranken bis zum Bodensee und weist eine entsprechende Vielfalt an Mikroklimata, Böden und Rebsorten auf. 15 Großlagen und 315 Einzellagen präsentieren die, »von der Sonne verwöhnten Weine.« Daher ist Baden, ähnlich dem benachbarten Elsass, in die EU-Weinbauzone B eingegliedert. Die Weine müssen grundsätzlich höhere Öchslegrade aufweisen. Mehr als drei Viertel der gesamten Rebfläche wird von Winzern bearbeitet, die sich in Genossenschaften zusammengefunden haben. Baden gilt als **Burgunderland**. Es ist das wichtigste Anbaugebiet für **Spätburgunder**, aber auch **Weiß-** und **Grauburgunder** machen einen Großteil der Rebflächen aus.



Harald Henninger (Vertriebsleiter) und
Reiner Roßwog (Kellermeister)

DAS WEINGUT

Zwischen Freiburg und dem Rhein erhebt sich das badische Kaiserstuhl-Mittelgebirge mit seiner vorgelagerten Weinkulturlandschaft. Dies ist die Heimat der **Winzergenossenschaft Königschaffhausen-Kiechlinsbergen**, deren Winzer rund um die gleichnamigen Dörfer bei Endingen angesiedelt sind. In der wärmsten Region Deutschlands wachsen ausgezeichnete Weine. 70 Prozent der Produktion entfallen auf die Burgundersorten. Seit 1933 hat sich die Genossenschaft langsam zu ihrer heutigen Größe von 650 Mitgliedern entwickelt. Das Vulkangestein des Kaiserstuhls und die vielen Sonnenstunden lassen feine, vollmundige Tropfen heranreifen. Aufgrund der sorgfältigen Qualitätsprüfung jedes Weinbergs nutzt Königschaffhausen das Potenzial seiner großartigen Lagen voll aus.

2021 KAISERSTRASSE WEISSBURGUNDER FINEST COLLECTION

Trocken, Kaiserstuhl, Baden, WG Königschaffhausen

WEINBESCHREIBUNG

Eleganz und herrlich klare Fruchtaromen sind es, die Weißburgunder immer auszeichnen. Die Finest Collection stammt von ausgewählten Weinbergen am Kaiserstuhl und zeigt die typische Aromatik von gelbem Apfel, Birne, Zitrusfrucht und feiner Nussigkeit. Die burgundertypische Kombination aus Ausdrucksstärke und Finesse zeigt sich in besonders schmelziger und intensiver Weise. Entstanden in Deutschlands wärmstem und sonnenreichstem Weinbaugebiet begeistert die Finest Collection mit großartiger Balance und Klasse!

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die Winzergenossenschaft Königschaffhausen wurde bei der Frankfurt International Trophy als »Bester Produzent Deutschlands 2022« ausgezeichnet.



FRANKFURT INTERNATIONAL
TROPHY

Bester Produzent
Deutschlands 2022

Weißer Burgunder



2025



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

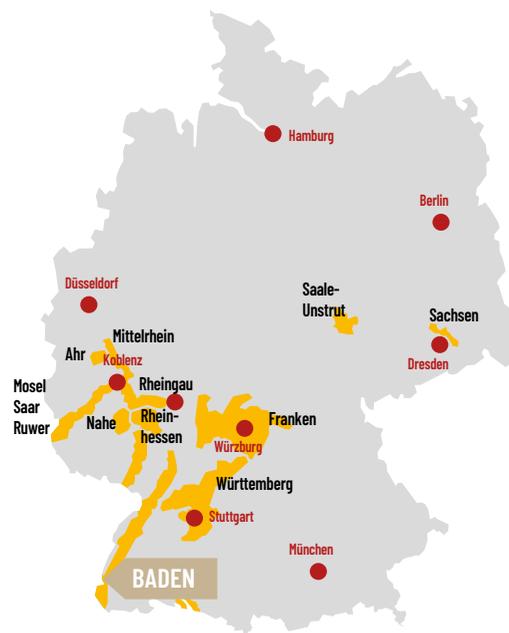
Weißburgunder lässt sich unglaublich gut universell einsetzen, im Herbst ist er ein spannender Begleiter zu Birne mit karamellisierten Walnüssen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Baden ist das südlichste und wärmste Weinbaugebiet Deutschlands. Es ist ein idealer Ort für kräftige und gehaltvolle Weine aus reifen Trauben. Baden profitiert, wie das auf der anderen Rheinseite gegenüberliegende Elsass, vom Gebirgszug der Vogesen, an dessen Westflanke sich die meisten Tiefdruckgebiete abregnen. So kommt es hier in Summe zu knapp 2000 Sonnenstunden pro Jahr und verhältnismäßig wenig Regen. Insbesondere die Burgundersorten wie **Grau- oder Weißburgunder**, aber auch **Spätburgunder** gedeihen in diesem Klima hervorragend. Durch die vielfältigen Bodenbeschaffenheiten von Granit, Kalk und Löss bis hin zu Vulkangestein, bietet die Region aber auch anderen Rebsorten wie **Riesling**, **Gewürztraminer** und **Müller-Thurgau** eine fruchtbare Heimat.



Geschäftsführer Christian Gehring
und Kellermeisterin Nicole End

DAS WEINGUT

Den Grundstein für die heutige **Weinmanufaktur Gengenbach** legten 54 Winzer im Jahr 1951, als sie sich zum Winzerkeller Gengenbach zusammenschlossen. Naturverbunden geht es in den Weinbergen zu. Sich der Verantwortung für die nachfolgenden Generationen bewusst, ist eins der Ziele, die landschaftliche und ökologische Vielfalt zu erhalten. Weiteres Ziel ist die Erzeugung hochwertigen Leseguts, das den Charakter der jeweiligen Herkunft in sich trägt. Mit Know-how und Leidenschaft, mit traditioneller Verbundenheit und Mut zu neuen Ideen und vor allem mit viel Handarbeit holen sie das Beste aus den Lagen heraus. Die Weine erhalten viel Zeit, um ihre Persönlichkeit zu entwickeln. Der „Zeller Abtsberg“ erweist sich mit seinen Granitböden als Premium-Lage.

2021 GENGENBACH RIVANER VOM GRANIT

Trocken, Baden, Weinmanufaktur Gengenbach

WEINBESCHREIBUNG

Rivaner, das Synonym für Müller-Thurgau, ist eine relativ junge, weiße Rebsorte, die früh reift und fruchtig-frische Weißweine mit wenig Säure entstehen lässt. So auch der Rivaner vom Granit von der badischen Weinmanufaktur Gengenbach aus der südlichen Ortenau. Florale Noten und Aromen heller Früchte stehen im Einklang mit einer frischen Mineralik und lassen diesen unkomplizierten Wein besonders strahlen.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

2019 erhielt die Weinmanufaktur Gengenbach vom Land Baden-Württemberg den Staatsehrenpreis als bester Weinbaubetrieb Badens.



LAND BADEN-WÜRTTEMBERG

Staatsehrenpreis 2019 als bester Weinbaubetrieb Badens

Rivaner



2021



8-10°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Müller-Thurgau schmeckt zu einem klassischen Abendbrot, z.B. mit Spundekäs, zu fränkischen Blauen Zipfeln aber auch zu Ausgefallenem, wie einem veganen Flammkuchen belegt mit Zucchini, Mandel-Nuss-Tofu und Sojasahne.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
