



HAWESKO  
*Select!*



## Wichtiger Hinweis: Ihre Weinsammelkarten erhalten Sie ab sofort digital

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

heiße Sommertage verlangen nach einer erfrischenden Abkühlung. Genau dafür sind Sie mit Ihrer neuen Auswahl an exzellenten und einzigartigen Weißweinen bestens ausgestattet.

Freuen Sie sich zum Beispiel auf den fruchtig-frischen **2022 Chardonnay Finest Edition** aus dem Hause Karl Pfaffmann. Und machen Sie eine ganz besondere Entdeckung mit der **2021 Cave Royale Cuvée de Réserve Blanc** aus dem Entre-Deux-Mers. Ein raffinierter Sommer-Hit!

Ihr Sommer-Paket hält zudem eine weitere Neuheit bereit:

Ihre Weinsammelkarten finden Sie ab sofort online unter  
**[hawesko.de/hawesko-select-blog](https://hawesko.de/hawesko-select-blog)**

Hier können Sie sie anschauen, downloaden und – wenn gewünscht – ausdrucken. Wir gehen diesen Schritt in die Zukunft auch deshalb, weil die Preise für Papier und den Einkauf unserer Weine stetig steigen. Zugleich können wir auf diese Weise nachhaltig handeln und Ressourcen einsparen. Wir hoffen auf Ihr Verständnis und freuen uns darauf, weiterhin erstklassige, hochwertige Weine für Sie auszuwählen.

Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select!*-Team

### PS: 12 für 11 Angebot

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

Jetzt sichern unter: **[hawesko.de/12fuer11](https://hawesko.de/12fuer11)**

Hier finden Sie auch die Artikelnummern für eine telefonische Nachbestellung.

12 für 11  
Angebot



HAWESKO  
*Select!*



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

heiße Sommertage verlangen nach einer erfrischenden Abkühlung. Genau dafür sind Sie nun mit ihrer neuen Auswahl an exzellenten und einzigartigen Weißweinen bestens ausgestattet. Ganz egal, ob als spritziger Aperitif, kühle Begleitung zum Grillen auf der Terrasse oder für die ausgelassene Stimmung beim Sommerfest, hier ist für jeden Anlass genau der richtige Weißwein dabei.

Freuen Sie sich zum Beispiel auf den **2022 Chardonnay Finest Edition** aus dem Hause Karl Pfaffmann, in der Pfalz. Fruchttige Frische trifft auf elegante Komplexität und ergibt ein perfekt ausbalanciertes Profil.

Eine ganz besondere Entdeckung ist zudem die **2021 Cave Royale Cuvée de Réserve Blanc** aus dem Entre-Deux-Mers, der einzigartigen Weißweinappellation des Bordeaux. Perfekt aufeinander abgestimmte Rebsorten verleihen diesem Weißwein eine Vielzahl an raffinierten Nuancen und machen ihn zu einem echten Sommer-Hit.

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

[hawesko.de/hawesko-select-blog](https://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](https://hawesko.de/12fuer11)

Unter der oben genannten URL finden Sie auch die Artikelnummern Ihrer Lieblingsweine aus den HAWESKO Select-Paketen für eine telefonische Nachbestellung.

Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select!*-Team



HAWESKO  
Select!

www Online:  
hawesko.de

APP 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
	457 369	Heimat Grauburgunder Alte Reben Réserve	€ 8,99	€ 11,99
	337 096	Karl Pfaffmann Chardonnay Finest Edition	€ 10,90	€ 14,53
	829 700	Les Cépages Préservés	€ 10,90	€ 14,53
	332 634	Alte Viti Weißburgunder	€ 7,99	€ 10,65
	625 636	Cave Royale Cuvée de Réserve Blanc	€ 6,99	€ 9,32
	763 753	Rue di Piane Pecorino	€ 7,99	€ 10,65



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

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

**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](http://hawesko.de). Die angegebenen Versandkosten und Kosten der Lieferservices gelten nur für Sendungen innerhalb Deutschlands. **LANDSVERSENDUNGEN:** Auf Wunsch versenden wir Weine in fast alle Länder der Welt. Die besonderen Konditionen und Bestimmungen (z. B. Zölle) für Ihr Land besprechen wir gern telefonisch mit Ihnen: 04122 50 44 33.

## Unsere Zahlarten

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



## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Lieferkonditionen: Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-. Bestellungen ab einem Warenwert von € 100,- liefern wir versandkostenfrei. Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir € 6,90 Versandkosten. Lieferung: Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, die Ware vorrätig ist und an eine Adresse innerhalb Deutschlands geliefert wird, ist diese innerhalb von 3-4 Werktagen nach Eingang der Bestellung bei Ihnen. Alle gesammelten Informationen zu unseren Lieferkonditionen finden Sie unter [hawesko.de/service/lieferkonditionen](http://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](http://hawesko.de/service/lieferkonditionen) entnehmen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig. Trotz sorgfältiger Bevorratung kann es vorkommen, dass ein Aktionsartikel schneller als vorgesehen ausverkauft ist. Wir geben deshalb keine Liefergarantie. Es gilt: Nur solange Vorrat reicht. Zahlarten: Sie entscheiden, wie Sie zahlen möchten. Wir beraten Sie gern dazu unter 04122 50 44 33. Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), Giropay und Lastschriftverfahren. Bei Bestellungen mittels Bestellschein bieten wir eine Zahlung per Rechnung oder Lastschriftverfahren an. Bei Zahlung auf Rechnung liegt diese der Lieferung bei. Bei Online-Bestellungen werden die Rechnungen per E-Mail versendet. Bitte beachten Sie, dass wir bei HAWESKO Select-Bestellungen (Abo) aufgrund der Zahlungsdienstrichtlinie PSD2 die Zahlungsart Kreditkarte nur für Ihre erste HAWESKO Select-Bestellung akzeptieren können. Die Folgelieferungen werden über die Zahlungsart Rechnung abgewickelt. Bei abweichender Lieferanschrift, je nach Höhe des Kaufbetrags, bei offenen Rechnungen und je nach Bonität behalten wir uns vor, einzelne Zahlungsarten abzulehnen. Die Rechnungen sind, wenn nicht anders angegeben, innerhalb von 20 Tagen nach Lieferung und Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar. Sofern Sie per Lastschriftverfahren bezahlen, lösen wir die Zahlung 7 Tage nach Rechnungsdatum aus. Verpackungseinheiten: Wenn nicht anders angegeben, enthalten alle Flaschen 0,75 Liter. Die meisten Wein-Kartons enthalten 12/1 Flaschen, Sekt- und Champagnerkartons enthalten meist 6/1 Flaschen. Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) finden Sie auf [hawesko.de](http://hawesko.de) auf der jeweiligen Artikel- oder telefonisch unter: 04122 50 44 33. Zertifizierung BIO: Wir sind zertifiziert für Produkte aus öko-/biologischem Anbau (DE-ÖKO-006). Qualitätsgarantie: Trotz aller Sorgfalt kann es passieren, dass Ihnen wider Erwarten ein Wein nicht schmeckt. Kein Problem! Auf Wunsch holen wir die unangebrochenen Flaschen bei Ihnen ab - die Abholung erfolgt selbstverständlich auf unsere Kosten. Sie verpacken die unangebrochene Ware versandfertig mit geeignetem Verpackungsmaterial. Verwenden Sie hierzu am besten die von uns angelegte Kartonage. Am schnellsten geht es per Telefon. Rufen Sie uns an unter 04122 50 44 33 und teilen Sie uns Ihren Rückversandwunsch mit. Wir vereinbaren dann einen Abholtermin mit Ihnen. Selbstverständlich bleiben das Widerrufsrecht oder die Ihnen zustehenden Rechte wegen eines Mangels hiervon unberührt. **Datenschutz:** HAWESKO erhebt gem. Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO zum Zwecke der Vertragserfüllung, neben den Bestellangaben, Ihren Namen, Geburtsdatum und Ihre Kontaktdaten. Ihr Geburtsdatum wird benötigt, weil HAWESKO gem. § 9 Abs. 1 Jugendschutzgesetz alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 16. bzw. 18. Lebensjahr liefert. Zur Prüfung von Adresse und Bonität erhält HAWESKO auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO von Auskunfteien die zu Ihrer Person gespeicherten Adress- oder Bonitätsdaten einschließlich solcher, die auf Basis von mathematisch-statistischen Verfahren (Scoring) ermittelt werden, wobei auch Ihre Anschrift berücksichtigt wird. HAWESKO und eventuell beauftragte Dienstleister (z. B. Briefauslieferer/Speditionen) verwenden die beim Bestellvorgang erhobenen Daten für die Abwicklung der Bestellung (Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO). Name und Anschrift sowie die Angaben zu den bestellten Artikeln werden von HAWESKO gem. Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO zur Analyse für Werbezwecke sowie zur schriftlichen Information über weitere Angebote von Hawesko und andere Unternehmen verwendet (Werbung). Unsere Konzerngesellschaften Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Tesdorf GmbH, The Wine Company HAWESKO GmbH, Jacques' Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die WinZinzer GmbH können bestimmte Kundendaten auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO für schriftliche Werbezwecke indirekt untereinander nutzen. E-Mail-Adresse und Telefonnummer verwendet HAWESKO gem. Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO nur mit Ihrer ausdrücklichen Einwilligung für werbliche Zwecke. Erhalten wir Ihre E-Mail-Adresse im Rahmen einer Bestellung, verwenden wir diese gem. § 7 Abs. 3 UWG zur Bewerbung eigener ähnlicher Produkte. Ihre Einwilligung können Sie jederzeit widerrufen, ohne dass die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung berührt wird. Sie haben das Recht auf Auskunft gegenüber HAWESKO über die Sie betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung sowie das Recht auf Datenübertragbarkeit. Sie können einer Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung durch Nachricht an [datschutz@hawesko.de](mailto:datschutz@hawesko.de) oder an die nachfolgend genannte Postadresse widersprechen. Ferner haben Sie ein Beschwerderecht bei einer Aufsichtsbehörde. Ihre Daten werden von HAWESKO gespeichert, solange sie für den jeweiligen Zweck benötigt werden. Weitere Informationen unter [hawesko.de/datschutz](http://hawesko.de/datschutz). Jugendschutzgesetz: Entsprechend dem Jugendschutzgesetz liefern wir alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr. Unsere Verpackung ist durch einen auffälligen farbigen Aufkleber gekennzeichnet, mit dem Hinweis, dass keine Übergabe an Personen unter 18 Jahren erfolgt. Außerdem sind die Zusteller bei geringstem Zweifel verpflichtet, sich die Identität und die Volljährigkeit durch das Vorzeigen des Personalausweises bestätigen zu lassen und die Ware nur an volljährige Personen auszuhandigen. Streitbeilegung: Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir weder verpflichtet noch bereit. Widerrufsbelehrung/Widerrufsrecht: Sie haben das Recht, binnen 12 Wochen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 12 Wochen ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die erste Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns, Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: [info@hawesko.de](mailto:info@hawesko.de), mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Muster-Widerrufsformular unter [hawesko.de/rechtliches/widerruf](http://hawesko.de/rechtliches/widerruf) verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir holen die von Ihnen versandfertig verpackte Ware ab. Wir tragen die Kosten der Rücksendung der Waren. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn der Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweisen der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist. Gewährleistung: Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stemann, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: [info@hawesko.de](mailto:info@hawesko.de), Handelsregister: HRB 99024, Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

## So erreichen Sie uns

 <b>JEDERZEIT auf <a href="http://www.hawesko.de">www.hawesko.de</a></b>	 <b>PRAKTISCH mit der <a href="http://Hawesko.de/app">Hawesko.de/app</a></b>	 <b>SCHRIFTLICH per E-Mail unter <a href="mailto:service@hawesko-select.de">service@hawesko-select.de</a></b>	 <b>PERSÖNLICH unter <b>Tel. 04122 50 45 48</b> (Mo.-Fr. 8-20 Uhr)</b>	  <b>FOLGEN Sie uns</b>
--	---	--	---	---

## DIE REGION

Im sonnigen Süden Deutschlands liegt **Baden**, eine der wärmsten Weinregionen des Landes. Seit die Römer der Antike das Land für die Erzeugung hochwertiger, vollmundiger Weine nutzten, ist der Weinbau tief in den Traditionen und der Kultur des Ortes verwurzelt. Bereits damals erkannte man das Potenzial der Böden für Weinreben. Die abwechslungsreich ausgeprägten Hanglagen entlang des Rheins weisen besonders vorteilhafte geologische Bedingungen dafür auf. Die gut drainierenden Sandschichten dort haben dank ihres Gehalts an Kalk jedoch auch hervorragende Speichereigenschaften für das Wasser. Darüber liegen fruchtbare Böden mit einem hohen, nährstoffreichen Tonanteil. Dies ermöglicht den Reben ein üppiges Wachstum und verleiht den Weinen oftmals eine beeindruckend komplexe Mineralität.



Bickensohl - Michael Jäger (links, Kellermeister) und Patrick Chelaifa (rechts, Geschäftsführer)

## DAS WEINGUT

Mit ihrem Ursprung im Herzen des badischen Kaiserstuhls setzt die 1924 gegründete **Bickensohler Weinvogtei** die Traditionen dieser alten Weinregion fort. Mit Leidenschaft werden hier die üppigen Voraussetzungen der Natur im Zentrum des erloschenen Vulkans gewürdigt und ausgeschöpft. Auf über 100 Hektar erstrecken sich die südwestlich ausgerichteten Hanglagen, auf Löss und Vulkangestein. Größter Meilenstein der langen Erfolgsgeschichte ist zweifelsohne die Geburt des modernen Grauburgunders. Der bis dahin goldgelb, süß und schwer ausgebaute Ruländer wurde hier erstmals in seiner heutigen Form ausgebaut und erfreut sich seither größter Beliebtheit. Das Erfolgsgeheimnis der Bickensohler Winzer sind ihre »Zehn Gebote für Grauen Burgunder« anhand derer sie mit Sorgfalt ihren hohen Anspruch erfüllen.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS BADEN

Der bekannte Weinort Bickensohl, welcher bereits im frühen Mittelalter urkundlich als Vogtei erwähnt wurde, liegt zwischen Freiburg und Colmar. Besonderheit der am Kaiserstuhl gelegenen Region ist der vulkanische Boden. Dieser speichert die Wärme der vielen Sonnenstunden am Tage und gibt sie des Nachts wieder an die Reben ab. Dank dieser idealen Bedingungen gedeihen hier zahlreiche Rebsorten und entwickeln markante Ausprägungen ihrer charakteristischen Eigenschaften. Dazu zählen vor allem die Burgundersorten. Neben den feinschmelzigen Grauburgundern über fruchtbare Weiße Burgunder bis hin zu vollmundigen Spätburgundern. Es werden aber auch feurige Gewürztraminer, aromatische Muskateller und körperreiche Scheureben ausgebaut.

# 2022 HEIMAT GRAUBURGUNDER ALTE REBEN RÉSERVE

Trocken, Baden, Bickensohler Weinvoegei

## WEINBESCHREIBUNG

Gute 40 Jahre ist die neue Interpretation des Grauen Burgunders her, die den restsüßen Ruländer zu einem eleganten trockenen Grauburgunder im französischen Stil gewandelt hat. Und obwohl aus den damaligen Youngstars aus Baden nun alte Reben geworden sind, bleibt ihre frische und lebendige Dynamik unverändert. Jetzt hat die Bickensohler Weinvoegei exklusiv für HAWESKO eine Sonderedition gekeltert. Der intensive und ausdrucksstarke Wein zeigt in der Nase ein komplexes Aroma von Steinfrüchten wie Aprikose und Pfirsich. Der vollmundige und reichhaltige Körper bringt Noten von Zitrusfrüchten und reifen Birnen an den Gaumen. Die elegante Mineralität ergibt zusammen mit der cremigen Textur einen großen Genuss bis ins lange Finale. Ein Schluck Heimat, egal wo der Grauburgunder ins Glas kommt.

## WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Für viele ist der Grauburgunder heute kaum noch wegzudenken, dabei ist die Entstehung seiner heutigen Ausprägung noch nicht sehr lange her. Der Heimat Grauburgunder Alte Reben Réserve ist eine Wiederentdeckung dieser Schöpfung, die kein Liebhaber auslassen sollte.



AWC VIENNA

★★

## Grauburgunder

 2025

 8-10° C

 trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Als köstliche Begleitung zu der spritzigen Zitrusnote und dem mineralischen Unterton des Heimat Grauburgunders bieten sich gegrillte Meeresfrüchte an. Wer es reichhaltig mag, kann dazu die erdigen Aromen eines cremigen Steinpilzrisottos kombinieren.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

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



Familie Pfaffmann

## DAS WEINGUT

Auf dem Familienweingut **Karl Pfaffmann** in Walsheim wird mittlerweile in dritter Generation Weinbau betrieben. Die Weitergabe und das Teilen von Erfahrungen und Wissen über die Weinberge und das Terroir stehen dabei an erster Stelle. Für Marion und Markus Pfaffmann, die das Weingut heute leiten, beginnt der Weg eines Top-Weins selbstverständlich im Weinberg. Strenge Ertragsreduzierung und Handarbeit sind dabei wichtige Maßnahmen, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Auch nachhaltiger Weinbau ist den Pfaffmanns wichtig: Reduktion von CO<sub>2</sub>-Emissionen, Steigerung der Biodiversität und verantwortungsbewusstes Handeln mit Mitarbeitern und Lieferantinnen – im Einklang mit der Natur zu arbeiten und zu wirken, ist auf dem Weingut selbstverständlich.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER PFALZ

Das moderate Klima in der Pfalz bietet beste Voraussetzungen für den Anbau unterschiedlicher Rebsorten – sowohl in Weiß als auch in Rot. Natürlich spielt in der Pfalz bei den Weißweinen **Riesling** eine tragende Rolle, doch auch **Weiß- oder Grauburgunder** fühlen sich entlang der Deutschen Weinstraße überaus wohl. Der Einfluss des nah gelegenen Frankreichs zeigt sich ebenso in den pfälzischen Weinbergen: Rote Sorten wie **Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir** oder **Syrah** werden gerne gepflanzt und sowohl reinsortig als auch als Cuvée ausgebaut. Weißwein-Fans erfreuen sich neben den genannten Sorten auch an Weinen aus **Scheurebe** oder **Traminer**, die hier fruchtig und sehr duftig ausfallen.

# 2022 CHARDONNAY FINEST EDITION

Trocken, Pfalz, Karl Pfaffmann

## WEINBESCHREIBUNG

Das Farbspiel zeigt ein schönes Strohgelb mit weißgoldenen und zart grünlichen Reflexen. Das harmonische Bouquet setzt sich aus Aromen von Zitrusfrüchten, frischem Apfel und Steinobst wie Pfirsichen und Aprikosen zusammen. Im Geschmack präsentiert sich der Chardonnay elegant und außergewöhnlich komplex. Mit den Anklängen frischer Grapefruits, grüner Äpfel und Stachelbeeren zeigt sich auch hier sein lebendiger und frischer Charakter. Die Säure ist angenehm mineralisch und harmonisch in das geschmackliche Gesamtbild integriert. Ein Chardonnay, wie ihn die Franzosen nicht besser könnten.

## WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

»Meine besondere Empfehlung ist diese Finest Edition vom berühmten Weingut Karl Pfaffmann. Äußerst elegant, cremig und mit einem unglaublich frischen Charakter, gehört der Chardonnay diesen Sommer unbedingt ins Glas.« Michaela Daffner, Einkäuferin HAWESKO



Chardonnay



2022



8-10° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Chardonnay ist eine wundervolle Ergänzung zu würzigem Geflügel wie gegrillter Hähnchenbrust an knackigem, grünem Gemüse wie frischem Spargel.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---



## DIE REGION

Das Weinbaugebiet **Entre-deux-Mers** liegt zwischen den französischen Flüssen Garonne und Dordogne. Es ist damit das größte innerhalb des Bordelais und bekannt für seine kräftigen Rotweine und trockenen Weißweine. Die bezaubernde Landschaft mit ihren kleinen Dörfern, der prächtigen Abtei Sauve Majeure, den weiten Feldern, kleinen Bachläufen und Burgen ist die Heimat des »Bordeaux«. Die gleichnamige französische Stadt begrenzt das Gebiet im Westen. Nur Weinkenner wissen aber um den besonders leckeren Bordeaux Blanc dieser Gegend. Der nahe Atlantik begünstigt genauso wie die ton- und kalkhaltigen Böden das Wachstum der Trauben für die trockenen Weißweine.



Winzerin Laure Lescure

## DAS WEINGUT

Yvon Mau gehört zu den ältesten Handelshäusern in Bordeaux mit einer Geschichte von fast 120 Jahren und ist in Bordeaux eine bekannte Größe. Im besonderen Maß fiel der Name zu Beginn des 20. Jahrhunderts auf, als Yvon Mau auf einem Fahrrad die heutige Region Entre-deux-Mers durchfuhr und dabei zahlreiche Entdeckungen machte. Diese Tour gilt als Pionierleistung, da dadurch viele Châteaux zu Ruhm und Ehren kamen. Mittlerweile gehören einige ausgewählte Châteaux zu Yvon Mau – darunter auch das Château Haut Bernicot. Das Unternehmen wird in der vierten Generation geführt und gehört zu den zehn größten Handelshäusern im Bordeaux. Dabei verfolgt es einen streng naturnahen Ansatz und legt Wert auf nachhaltiges Handeln – sowohl im Weinberg als auch in allen anderen Prozessen.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM ENTRE-DEUX-MERS

In erster Linie ist Bordeaux für seine Rotweine weltberühmt, die im Regelfall aus einer Cuvée aus den Sorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot bestehen. Die Appellation Entre-deux-Mers aber ist mit 2400 Hektar ein kleiner Teilbereich, der für seine Weißweine berühmt ist. Diese werden aus den Rebsorten Sauvignon Blanc, Sémillon, Mauzac, Muscadelle, Colombard und Ugni Blanc gekeltert. Stilistisch unterscheiden sie sich durchaus: von leicht und fruchtig bis zu frisch sowie auch im Holz ausgebaut sind zahlreiche Varianten dabei.

# 2021 CAVE ROYALE CUVÉE DE RÉSERVE BLANC

Entre-Deux-Mers AOP, Yvon Mau

## WEINBESCHREIBUNG

Der Cave Royale Cuvée de Réserve Blanc ist eine raffiniert kombinierte Cuvée aus Sauvignon Blanc, Sémillon, Colombar und Muscadelle. Dank der fähigen Hände des erfahrenen Hauses Yvon Mau spiegelt er die Essenz seines einzigartigen Terroirs wieder. Mit seiner hellen, blassgelben Farbe und seinem duftenden Bouquet von Zitronen, tropischen Früchten und Holunderblüten betört er vom ersten Moment an. Die Aromen sind fein ausbalanciert und betonen die knackige Säure des Sauvignon Blanc und die cremigen, strukturierten Noten der Sémillon und Colombar Trauben. Die Muscadelle-Traube verleiht dem Wein einen subtilen, blumigen Charakter und sorgt für ein komplexes und nuanciertes Geschmacksprofil. Der Abgang ist langanhaltend spritzig, mit einem subtilen Hauch von Mineralität.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Bei der Frankfurt International Trophy seines Jahrgangs, erhielt der 2021 Cave Royale Cuvée de Réserve Blanc für sein faszinierendes und komplexes Geschmacksprofil die Silbermedaille.



FRANKFURT INTERNATIONAL  
TROPHY 2022

SILBERMEDAILLE

**Sauvignon Blanc, Sémillon,  
Colombar, Muscadelle**

 2025

 8° C

 trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Diese Cuvée passt perfekt zu leichten Salaten und Geflügel. Auch als Aperitif an einem warmen Sommerabend ist sie hervorragend geeignet.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

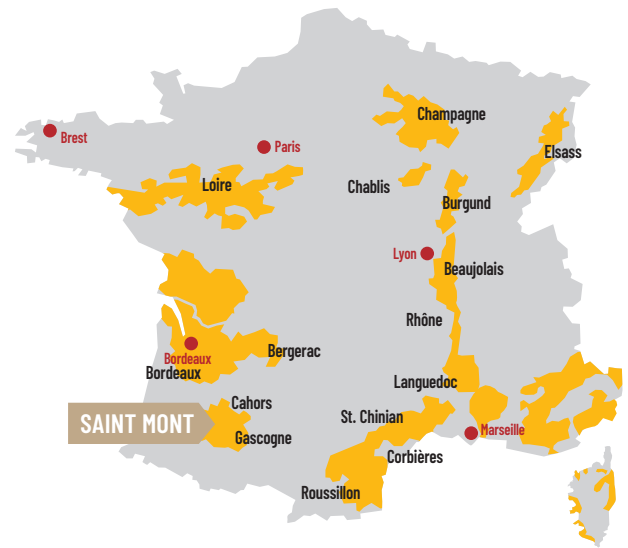
---

---

---

## DIE REGION

Die Appellation **Saint Mont AOP** liegt im sonnigen Südwesten Frankreichs, im Département Gers. Die Region an den Ausläufern der Pyrenäen ist von einer einzigartigen Geologie geprägt. Eine Mischung aus Lehm-, Kalk- und Kiesböden bietet ideale und vielfältige Bedingungen für den Weinbau. Diese Böden sind reich an Mineralien und können Wasser auch über lange Trockenperioden speichern, was den Weinen von Saint Mont ihren charakteristischen Geschmack verleiht. Das Klima wird durch die Nähe zum Atlantik und zu den Pyrenäen beeinflusst. Hier wechseln sich milde Wintern und heiße Sommer ab, durch die Höhenlage kommt es aber auch zu starken tageszeitlichen Temperaturschwankungen. Die Kombination aus warmen Tagen und kühlen Nächten ermöglicht es den Trauben, komplexe Aromen zu entwickeln.



Christine Cabri

## DAS WEINGUT

Die Winzergenossenschaft **Plaimont** im Südwesten Frankreichs gilt als einer der aufregendsten Erzeuger des Landes. Dank des Know-hows, der originellen Rebsorten und des unvergleichlichen Terroirs im Pyrenäenvorland, entstehen hier außergewöhnliche und charakteristische Weine. Seit über vierzig Jahren profitieren hunderte Winzerinnen und Winzer bereits von der gegenseitigen Solidarität der Genossenschaft. Gemeinsam bewirtschaften 800 Familien mit über 200 Beschäftigten insgesamt 5300 Hektar Land mit ihrem nachhaltigen Weinbau und schaffen somit eine lebendige Tradition. Gerechtigkeit, Teamarbeit und Qualität sind dabei die obersten Tugenden der Genossenschaft, um einer gemeinsamen Leidenschaft nachzugehen: Die Herstellung von ausgezeichneten und einzigartigen Weinen.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS SAINT-MONT

Saint-Mont ist bekannt für seine Vielfalt an besonderen und alten Rebsorten, die in dem einzigartigen Terroir der Region gedeihen. Es gilt als die wichtigste Appellation in Bezug auf die Rebsortenkunde (Ampelografie), da hier neben dem Weinbau auch das erste private Konservatorium Frankreichs zur Erforschung alter Rebsorten betrieben wird. Dieses liegt auf einem einzigartigen Weinberg, der als historisches Denkmal klassifiziert wurde. Für die Weinproduktion werden in der Region vor allem autochthone und traditionelle Rebsorten angebaut. Für die Rot- und Roséweine werden vorzugsweise **Tannat, Pinenc, Cabernet Franc** und **Cabernet Sauvignon** verwendet, bei Weißwein setzt man auf **Gros Manseng, Arrufiac** und **Petit Courbu**.

# 2019 LES CÉPAGES PRÉSERVÉS

Saint-Mont AOP, Plaimont

## WEINBESCHREIBUNG

Der Les Cépages Préservés ist eine besondere Cuvée aus den autochthonen Rebsorten Petit Courbu, Gros Manseng und Arrufiac und somit eine Hommage an die alten und lokalen Rebsorten der Pyrenäen-Ausläufer. Im Glas leuchtet seine Farbe in einem zarten Goldgelb. In der Nase zeigt er ein komplexes und blumiges Bouquet, das Aromen von Zitrusfrüchten und Honig, mit subtilen Anklängen von Eiche und Vanille verbindet. Am Gaumen zeigt die raffinierte Kombination der Rebsorten ihr volles Potenzial. Noten von reifen tropischen Früchten und eine subtile Honigsüße, durch den Gros Manseng, balancieren die intensive Zitrusnote und die knackige, erfrischende Säure des Petit Courbu aus. Arrufiac bringt zudem einen Hauch von Nussigkeit und eine angenehme, komplexe Mineralität in das lange Finale.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Mit einer wohlverdienten Goldmedaille von Mundus Vini 2022 und sagenhaften 95 Decanter-Punkten, erfreut sich dieser Wein selbst bei den großen Kritikern der Weinwelt höchster Beliebtheit.



MUNDUS VINI 2022

GOLDMEDAILLE

DECANTER

95 PUNKTE

**Petit Courbu, Gros Manseng,  
Arrufiac**

 2026

 8-10° C

 trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die komplexen Aromen dieses Weins passen gut zu einer Vielzahl von Käsesorten, insbesondere zu solchen mit milder bis mittlerer Intensität, wie Ziegenkäse, Comté oder Brie.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die IGT Terre di Chieti ist ein geografisch geschütztes Gebiet in der mittellitalienischen Region Abruzzen. Von hier stammen seit jeher beliebte Weine, die in vielen italienischen Restaurants ausgeschenkt werden. International gelten sie allerdings fast noch als Geheimtipp, kommen jedoch mehr und mehr in den Fokus von Weinfans. Die Weinberge liegen in den Ausläufern einer Gebirgskette, die ihre Hänge zur Adria neigt. Das Klima ist vom nahen Mittelmeer geprägt, sodass es nicht zu großen oder radikalen Temperaturschwankungen kommt. Je nach Höhe und Ausrichtung der Weinberge entstehen hier jedoch die unterschiedlichsten Weinstile – sowohl in Rot als auch in Weiß.



Vincenzo Spinelli

## DAS WEINGUT

Der Grundsatz der Familie **Spinelli** ist simpel: Wein wird vom Land geschaffen. Er ist nichts, das man irgendwie erfindet. Technik ist wichtig, sie kann einen Wein veredeln, aber alles beginnt im Boden. Das Land sagt einem, was man braucht. Man muss es nur verstehen. Und genau das haben die Spinellis in vielen Generationen gelernt. Seit den 1970ern wenden sie es auf ihrem eigenen Weingut im Val di Sangro, gelegen zwischen dem Maiella-Gebirge und dem Adriatischen Meer, selbst an. Sie hören ihren Reben zu – jenseits von Trends und Saisons. Sie wollen Weine erzeugen, die eigenständig sind. Unabhängig und trotzdem komplett eins mit ihrer Herkunft.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEN ABRUZZEN

Sowohl Rot- als auch Weißweine bestimmen die Weinwelt in den Abruzzen. Für Rotwein ist es die Rebsorte Montepulciano, aus der weiche, geschmeidige und vollmundige Weine mit wenig Säure und runden Gerbstoffen gekeltert werden. Die Weißweine der Region wusste schon Cervantes zu schätzen. Das Augenmerk der Erzeugerinnen und Erzeuger gilt dabei der weitverbreiteten Weißweinsorte Trebbiano oder auch Passerina. Sorten wie Pinot Grigio oder Chardonnay, die in den höheren Lagen bestes Terroir mit idealen Bedingungen vorfinden, sind ebenfalls beliebt. Früher wurden Rot- wie Weißweine in großen Holzfässern vergoren und ausgebaut, heute nutzt man gerade für die Weißweine moderne Kellertechnik und baut sie in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks aus.

# 2022 RUE DI PIANE PECORINO

Terre di Chieti IGT, Spinelli

## WEINBESCHREIBUNG

Anders als der Name vielleicht zunächst vermuten lässt, hat dieser Wein nichts mit dem gleichnamigen, berühmten Hartkäse gemein. Die Farbe funkelt in einem hellen, blitzenden Strohgelb im Glas. Der Duft bietet ein vielseitiges Aromenspiel von Zitrusfrüchten, ebenso wie von tropischen Früchten wie Litschi und Mango. Hinzu gesellen sich auch frische grüne Kräuter wie Salbei und Minze. Im Geschmack zeigt sich der Rue di Piane Pecorino mittelgewichtig und fruchtbetont. Herbe Anklänge von Kräutern unterstützen die knackige Säure und münden in einer mineralischen Frische. Das Finale ist üppig und reich strukturiert, ohne dabei schwer zu wirken und hinterlässt einen fruchtigen Nachhall. Hier kann der Pecorino beweisen, dass er zu den originellsten und ausdrucksvollsten Rebsorten Italiens zählt.

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Der Rue di Piane Pecorino aus dem Herzen Italiens ist ein besonders edler und einzigartiger Weißwein, der exklusiv unseren treuen Kundinnen und Kunden vorbehalten bleibt.



LUCA MARONI

91 PUNKTE

Pecorino



2028



10° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Da die Mineralität des Pecorinos die rauchigen Aromen von gegrilltem Gemüse wie Zucchini, Auberginen und Paprika exzellent ergänzt, passt er fantastisch zu einer bunt gemischten Platte Antipasti.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Malerische Ortschaften an den zum Teil imposant steilen Alpenhängen, die berühmten Dolomiten als Breitwandpanorama im Hintergrund, steile Weinberge zu Füßen schroff aufragender Felsmassive – das sind die Eindrücke einer der spektakulärsten Weinbauregionen der Welt. Noch sind die Weine aus der IGT-Region Vigneti delle Dolomiti bei uns weitaus weniger bekannt als aus den meisten anderen Teilen Italiens. Die IGT-Region erstreckt sich über die zwei italienischen Regionen Trentino-Südtirol und Venetien. Das Klima ist hier überraschend warm, da sich tagsüber die Wärme im Tal der Etsch bestens zu halten vermag, bevor sich der kühlende Schatten der Berge über die Rebgrärten legt. Die steinig, kargen Böden und diese großen Temperatur-Unterschiede zwischen Tag und Nacht bieten einer breiten Palette an Rebsorten eine hervorragende Heimat.



Lucio Matricardi, Winemaker

## DAS WEINGUT

Mezzacorona zählt nicht nur im Trentin, sondern wohl auch in ganz Italien zu den modernsten Betrieben. Zu Füßen der beeindruckenden Dolomiten gelegen, bewirtschaftet Mezzacorona eine beachtliche Vielfalt an Weinbergen, die jeweils aber grundsätzlich nur mit einer einzigen Rebsorte bepflanzt wurden. Ein beträchtliches Stück Arbeit und Logistik gilt es zu bewältigen, denn das Rebsorten-Portfolio ist groß. Das Weingut selbst zählt mit seiner innovativen Technologie zu den State-of-the-Art-Wineries, das neue Betriebsgebäude gilt als großes Vorbild für zeitgemäße Wein-Architektur. Mit Castel Firmian keltert Mezzacorona hier frische Weißweine und komplexe Rotweine.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DOLOMITI

Die klimatischen Verhältnisse und die unterschiedlichen, jedoch in erster Linie felsigen und kargen Böden schaffen ein breites Spektrum unterschiedlichster Weine. So stehen hier exzellente und lebhaft frische Weißweine neben ausgezeichneten Rotweinen. Die Weißweine werden in erster Linie aus Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay und Sauvignon Blanc erzeugt. Daneben gibt es noch etwas Riesling und Müller-Thurgau. Unter den roten Rebsorten stechen besonders Cabernet Sauvignon und Merlot hervor, daneben gibt es ganz besondere und interessante lokale Spezialitäten, etwa Teroldego oder Lagrein, aus denen vielfach beachtete Weine erzeugt werden.

# 2021 ALTE VITI WEISSBURGUNDER

Vigneti delle Dolomiti IGT, Castel Firmian

## WEINBESCHREIBUNG

Dank der Kombination aus kühlem Alpenklima und warmen mediterranen Brisen in der Region, reifen die Trauben des Alte Viti Weißburgunder besonders langsam und entwickeln somit über die Zeit einen einzigartigen Charakter. Anmutig spiegeln sich grünliche Reflexe in dem typischen Strohgelb im Glas. Blumige Noten und ein frischer Duft von Zitrusfrüchten strömen in die Nase und verbreiten Vorfreude auf ein aufregendes Geschmacksprofil. Am Gaumen präsentiert der Wein sich besonders fruchtbetont mit saftigen Aromen von grünem Apfel und Birne. Eine ausgewogene Säure trägt die erdige Mineralität mit ihren nussigen, fast würzigen Kräuternoten in ein langanhaltendes und beeindruckend komplexes Finale.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

2019 kürte Mundus Vini Mezzacorona für deren beeindruckendes Weinportfolio und die innovative, mühevollen Arbeit im Weinberg zum besten Produzenten Italiens.



MUNDUS VINI 2019

BESTER PRODUZENT ITALIEN

BERLINER WEIN TROPHY 2022

GOLDMEDAILLE

## Weißburgunder



## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Durch seine Leichtigkeit und feine Säure passt der Weißburgunder hervorragend zu sommerlichen Quiches mit Zucchini oder grünem Spargel.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---