



HAWESKO *Select!*

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

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

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

■ 12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt!

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

Sichern Sie sich diesen Extra-Vorteil am schnellsten unter hawesko.de/12fuer11
Unter der oben genannten URL finden Sie auch die Artikelnummern Ihrer Lieblingsweine aus den HAWESKO Select-Paketen für eine telefonische Nachbestellung.

12 für 11
Angebot

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



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
	443 525	The Great One Primitivo di Manduria Riserva	€ 18,90	€ 25,20
	549 156	Meleto Terrazza Alta dal Regno delle Api	€ 9,95	€ 13,27
	503 843	Juan Francisco Solis Reserva	€ 8,99	€ 11,99
	631 857	Grüner Veltliner Haiden	€ 8,99	€ 11,99
	302 640	Heimat Grauburgunder Alte Reben Réserve	€ 8,99	€ 11,99
	299 659	La Fleur Saint-Michel Sauvignon Blanc	€ 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

 **Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-**

 **Bestellungen ab einem Warenwert von € 100,- liefern wir VERSANDKOSTENFREI!**

 **Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir nur € 6,90 Versandkosten**

PREMIUM-LIEFERSERVICES: 24-STUNDEN-LIEFERUNG: Wenn Sie Mo.-Fr. bis 12 Uhr bestellen, liefern wir schon am nächsten Werktag. Für diesen Service berechnen wir nur € 10,- pro Lieferung. **TERMIN-LIEFERUNG:** Sie bestimmen den Wochentag (Mo.-Sa.), an dem die Lieferung definitiv erfolgen soll. Für diesen Wuschtag-Service berechnen wir € 10,- pro Lieferung. **PAKETSHOP-SERVICE:** Auf Wunsch liefern wir ohne weiteren Aufpreis an einen »Hermes-Paketshop« in Ihrer Nähe. Details zu unseren Premium-Services gern telefonisch unter 04122 50 44 33 oder auf unserer Website hawesko.de. 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. 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. 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 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 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. 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, 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, 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, Handelsregistereintrag: HRB 99024, Amtsgericht Hamburg, UST-Identifikationsnr.: DE 250025694.

So erreichen Sie uns

 **JEDERZEIT auf www.hawesko.de**

 **PRAKTISCH mit der Hawesko.de/app**

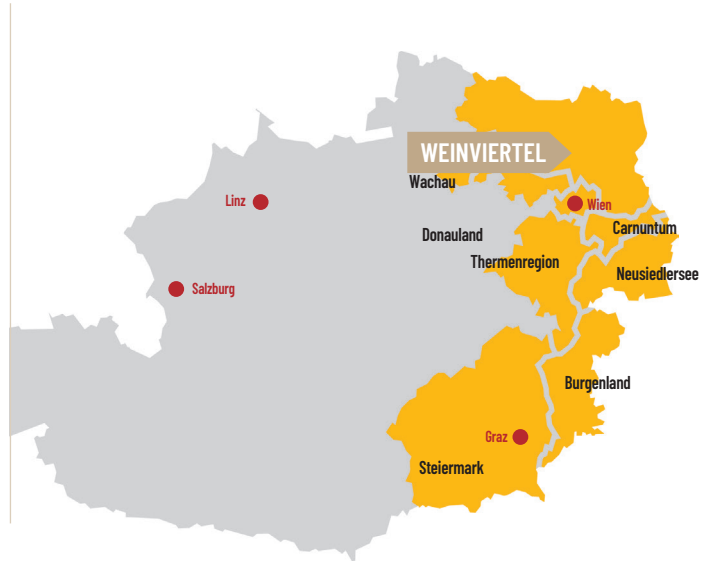
 **SCHRIFTLICH per E-Mail unter service@hawesko-select.de**

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

  **FOLGEN Sie uns**

DIE REGION

Die im Nordosten gelegene Region **Niederösterreich** ist das größte Bundesland der Republik Österreich. Dort entstehen rund 60% aller österreichischen Weine. Das Gebiet umfasst acht der bekanntesten Anbaugebiete der Alpenrepublik. Das sind Carnuntum, das Kamptal, Kremstal, Traisental, die Thermenregion, die Wachau, Wagram und das **Weinviertel**. Hier entstehen aus Grüner Veltliner und Riesling trinkfreudige Weine. Die Rebsorten harmonisieren vortrefflich mit den steilen, von Urgestein geprägten Terrassen, die man vor allem in der Wachau und im Kremstal findet. Neben den Böden sorgt das besondere pannonische Klima für einzigartige Weine. Aus der ungarischen Tiefebene strömt warme Luft, aus dem Norden durchlüfteten kalte Winde die Weinberge.



Roman Pfaffl und Roman Josef Pfaffl

DAS WEINGUT

Erfolgreiche Familie mit Team-Spirit! Roman **Pfaffl** Senior und seine Schwester Heidemarie Fischer sowie Roman Josef Pfaffl Junior gehören zu den Stars im österreichischen Weinbau. Ihr Name ist bekannt geworden mit der Erzeugung bester Grüner Veltliner aus dem Weinviertel. In den letzten Jahren haben die Pfaffls ihr Interesse aber auch weiter auf die roten Sorten und speziell auf den Zweigelt und den St. Laurent ausgedehnt. Zusammen hat die Familie innerhalb der letzten Jahre eines der bedeutendsten Weingüter der Region geformt, dessen Weinberge sich über mehr als zehn Gemeinden erstrecken. Bester Beweis sind die zahlreichen Auszeichnungen, die das Weingut Jahr für Jahr holt.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS NIEDERÖSTERREICH

In Niederösterreich herrschen die weißen Rebsorten mit rund 75% vor. Die Paraderebsorte ist ganz eindeutig **Grüner Veltliner**. Es folgen **Riesling** und **Weißburgunder**, **Welschriesling** und **Muskateller**. Populärster Rotwein ist der **Zweigelt**. Es gibt Landweine unter dem Namen Niederösterreich sowie meist rebsortenreine Gebiets-, Orts- und Riedenweine. Als Rieden bezeichnen die Österreicher die jeweiligen Lagen. Fast alle dieser Weine werden trocken ausgebaut. Die jungen Weine reifen überwiegend im Edelstahl, die Orts- und Riedenweine oft auch im großen Holzfass.

2022 GRÜNER VELTLINER HAIDEN

Weinviertel DAC, Weingut Pfaffl

WEINBESCHREIBUNG

Österreichs Weißwein-Sorte Nr. 1 ist der Grüne Veltliner, und das Weingut Pfaffl weiß die Rebsorte aufs Beste in Szene zu setzen. Hohe Punktebewertungen von der Weinkritik bestätigen das immer wieder. Der Grüne Veltliner Haiden ist ein passendes Beispiel dafür. Seinen kraftvollen Charakter verdankt er dem nährstoffreichen Boden der Bisambergkette, auf dem die Trauben für den Weißwein wachsen. Aromen von weißem Pfeffer, Mandarine und Orange machen nicht nur Fans der Rebsorte glücklich.



MUNDUS VINI 2023

BEST PRODUCER AUSTRIA

FRANKFURT INTERNATIONAL
TROPHY 2023

BEST PRODUCER AUSTRIA

Grüner Veltliner



2026



10-12° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Pfaffl wurde beim aktuellen Mundus Vini Spring Tasting 2023 (wieder einmal) zum Best Producer Austria gekürt.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Natürlich ein Muss zur österreichischen Küche, aber auch ein wunderbarer Begleiter zu Avocadosalat mit Riesengarnelen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

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

Der Weinort Bickensohl zwischen Freiburg und Colmar wird bereits vor rund 1000 Jahren das erste Mal urkundlich erwähnt und genießt seitdem einen exzellenten Ruf. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts gelten die Weine im Großherzoglichen Lexikon als die »vorzüglichsten des ganzen Kaiserstuhls«. Ziemlich viel geschichtsträchtiges Prestige, dem sich die Winzergenossenschaft Bickensohl bei ihrer Gründung 1924 stellen muss. Doch die mit der Region eng verwurzelten Weinbaufamilien tun es mit Stolz und beziehen sich mit ihrem Namen **Weinvogtei Bickensohl** sowohl auf den berühmten Weinort als auch auf die Stadt Vogtsburg, zu der Bickensohl heute gehört. Die nach Süden ausgerichteten Weinberge auf warmen Löss und Vulkangestein sind optimale Voraussetzungen für Burgundertrauben – ein Steckenpferd der Genossenschaft. Durch kontinuierliche Investitionen und Verbesserung der Qualität hat sich die Genossenschaft über den Verlauf der Jahrzehnte einen überragenden Ruf erarbeitet. Heute gelten die Weine der Bickensohler als vorbildlich im Hinblick auf Qualität, Typizität und der Authentizität Badens.

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.

2022 HEIMAT GRAUBURGUNDER ALTE REBEN RÉSERVE

Baden, Bickensohler Weinvoigtei

WEINBESCHREIBUNG

Für Burgundersorten herrschen in Baden beste Bedingungen. Die Böden aus Vulkangestein bieten ihm ein perfektes Zuhause. Die Bickensohler Weinvoigtei waren die ersten Winzer, die aus dem bis dato Ruländer genannten und lieblich ausgebauten Wein, einen modernen, trockenen Stil schufen und diesen Grauburgunder nannten. Unsere Réserve aus alten Reben ist also wortwörtlich die »Heimat« des Grauburgunders. Ein intensives und expressives Erlebnis mit einem Duft von Steinfrucht wie Aprikose und Pfirsich. Am Gaumen schöner Schmelz und eine zarte, elegante Mineralität.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Die Rebsorte Grauburgunder ist schon lange beliebt in deutschen Gläsern. Die badischen Weine vom Vulkanfelsen sind allerdings nicht nur für Fans der Rebsorte eine Entdeckung wert.« Michaela Daffner, Einkäuferin HAWESKO



AWC VIENNA

★★

Grauburgunder



2025



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Grauburgunder ist ein Multitalent als Speisenbegleiter, ein Erlebnis ist er zu einer Rote Beete Tarte mit frischem Blattspinat.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Winter oder Hölle – die klimatischen Wahlmöglichkeiten in der **D.O. Valdepeñas** klingen nicht gerade einladend: Die Bedingungen in der Region südlich von Madrid sind extrem. Auf dem Hochplateau von 700 Metern gibt es enorm heiße Sommer mit viel Sonne und so starker Trockenheit, dass oft eine Aufladung der Atmosphäre stattfindet und schwere Gewitter keine Seltenheit sind. Dem gegenüber stehen bitterkalte Winter mit zweistelligen Minusgraden. Trotzdem fühlen sich hier neben Oliven auch Reben enorm wohl. Dank der mehr als 2.500 Stunden Sonne pro Jahr können die Trauben optimal ausreifen. Die kargen Böden sorgen zwar für geringe Erträge, geben den Weinen jedoch eine enorme Konzentration und Langlebigkeit mit.



Winemaker Carlos Villarraso

DAS WEINGUT

Felix Solis ist eine alteingesessene Weinbaufamilie, die in den 70er-Jahren des letzten Jahrhunderts einen steilen Aufstieg erlebte. Ausgangspunkt war die Eröffnung der Winery in Valdepeñas südlich von Madrid im Jahr 1975, zu jenem Zeitpunkt einer der modernsten Weinbaubetriebe Spaniens überhaupt. Bis heute hat sich Felix Solis den Charme eines Familienbetriebes bewahrt. Die bis dahin unbekannten Regionen La Mancha und Valdepeñas hat Felix Solis überhaupt erst erschlossen und für die internationale Weinwelt attraktiv gemacht – eine ähnliche Entwicklung wird in Yecla angestrebt. Die Geschichte des Vorzeigebetriebes ist im Museum in Zamora eindrucksvoll dokumentiert.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS VALDEPEÑAS

Valdepeñas ist in erster Linie ein Rotweingebiet, auch wenn beträchtliche Flächen mit der Weißweinsorte Airén bestockt sind. Diese Sorte findet aber zumeist Verwendung für die Produktion von Brandy de Jerez. Der meiste Rotwein wird aus der Sorte **Cencibel** gekeltert. Hinter diesem Namen verbirgt sich die Edel-Sorte **Tempranillo**, bekannt aus der Rioja. Gelegentlich trifft man aber auch auf experimentierfreudige Anpflanzungen von **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** und **Syrah**. Auch im Valdepeñas gilt das spanische Qualitätssystem, nach dem Weine je nach Dauer ihrer Reife in Fass und Flasche als Crianza, Reserva oder Gran Reserva auf den Markt kommen.

2017 JUAN FRANCISCO SOLIS RESERVA

Valdepeñas DO, Felix Solis

WEINBESCHREIBUNG

Aus der Region Valdepeñas in der südspanischen Mancha stammt dieser typische Tempranillo von Francisco Solis. Die nach Süden ausgerichteten Hänge auf rund 700 Metern Höhe stehen für kraftvolle Weine mit wunderbarer Frische. Nach dem Ausbau im Holzfass reift der Solis Reserva noch zwei Jahre in der Flasche, bevor er seinen Charakter zeigen darf: Ein komplexes Bouquet gibt Aromen von Zigarre, Pflaumen und Vanille frei, mit Anklängen von Karamell im Abgang.



FRANKFURT INTERNATIONAL
TROPHY 2021

BEST PRODUCER SPAIN

Tempranillo



2026



16-18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Klassiker, der wunderbar zum Wein passt ist Chili con Carne. Man kann ihn aber auch problemlos zu einem gegrillten Entrecote genießen.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Felix Solis wurde 2021 auf der Frankfurt International Trophy als bester Produzent Spaniens ausgezeichnet.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Hügeliges Ackerland, grüne Weinberge, grasende Kuhherden, mittelalterliche Dörfer und beeindruckende historische Bauten. In manchen Landstrichen versetzt einen die **Gascogne** ein wenig in der Zeit. Die Heimat des Musketiers d'Artagnan ist bezaubernd ursprünglich. Doch neben barocken Gebäuden und unberührter Landschaft, ist die südfranzösische Region besonders für ihren Armagnac-Weinbrand berühmt. So berühmt, dass es oft ein wenig untergeht, dass die Region auch hervorragende kräftige Rotweine und spritzig-frische Weißweine hervorbringt. Denn trotz der südlichen Lage, herrscht hier ein vom Atlantik geprägtes Klima, das den sonnenverwöhnten Reben Abkühlung verschafft und für eine intensive Aromatik sorgt.



Christine Cabri

DAS WEINGUT

Die Geschichte der **Producteurs de Plaimont** beginnt vor noch gar nicht allzu langer Zeit in der Gascogne, dennoch zählt die Winzervereinigung heute bereits zu den allerbesten Genossenschaften Frankreichs. 1979 schlossen sich verschiedene Winzerinnen und Winzer zusammen, getreu der Maxime »Gemeinsam sind wir stark« oder auch – wie es die Musketiere hielten – »alle für einen, einer für alle«. Damit ist in diesem Fall die Verpflichtung aller Mitglieder zu höchster Qualität gemeint, was in der Praxis wiederum rigorose Ertragsbeschränkung und die Anwendung schonender und modernster önologischer Techniken bedeutet. Die Produktion umfasst heute ein ganzes Spektrum interessanter und erstklassiger Weine aus verschiedenen Herkünften in Südwestfrankreich.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER CÔTES DE GASCOGNE

In der Gascogne ist eine Vielzahl an Rebsorten und Weinstilen anzutreffen. Vom Süßwein aus Monbazillac oder dem Jurançon über die mächtigen Roten aus Cahors und Madiran bis zu den knackfrischen, trockenen Weißweinen, die zumeist aus **Sauvignon Blanc** oder **Ugni Blanc** gekeltert werden. Die Gascogne gilt, wie auch der restliche französische Südwesten, als ein Reservoir uralter autochthoner Rebsorten wie **Gros Manseng** oder **Ruffiac**, die in der dortigen Tradition erhalten geblieben sind. Doch besonders mit ihren Sauvignon Blanc-Kreationen hat sich die Region über die Landesgrenzen hinaus einen Namen gemacht. Die Weine sind erfrischend und aromatisch, oft atlantisch geprägt und von pikanter Mineralität.

2022 LA FLEUR SAINT-MICHEL SAUVIGNON BLANC

Côtes de Gascogne IGP, Plaimont

WEINBESCHREIBUNG

Im milden Klima der Gascogne reifen die Sauvignon Blanc-Trauben für diesen Wein. Sie profitieren von der Hitze des Tages und dem kühlenden Einfluss des nahen Atlantiks im Südwesten Frankreichs. So entsteht ein spritziger, frischer Weißwein mit verführerisch intensivem Duft nach grünem Apfel und Zitrusfrüchten. Eine feine mineralische Note und ein floraler Ton ergänzen das Aroma.



MEININGER WEINWIRTSCHAFT
2021

BESTE GENOSSENSCHAFT
FRANKREICHS

Sauvignon Blanc



2026



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Wein ist ein vielseitiger Begleiter und passt auch zu gutem Brot mit Schalottenbutter oder einer Butter mit getrockneten Tomaten hervorragend.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT «

Dieses Paradebeispiel eines Sauvignon Blanc gibt es exklusiv bei HAWESKO.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Mit einer über 3000 Jahre alten Weinbau-Geschichte, gehört **Apulien** zu den ältesten Weinregionen Italiens. Trotz der Herausforderung der Landflucht, welche Ende des 19. Jahrhunderts begann, gelang es der Region, ihre Tradition und Kultur der Winzerei zu bewahren und weiterzuentwickeln. Dadurch konnten die uralten Weinberge, welche sich im trockenen, warmen und vom Meer beeinflussten Klima ebenso wohl wie auf den Kalkstein- und Terra-Rossa Böden der Region fühlen, erhalten bleiben. Besonders bekannt ist Apulien für die Rebsorte **Primitivo**, welche sich großer Beliebtheit erfreut. Und wenn es einen Ort gibt, an dem das Herz des Primitivo schlägt, dann ist dieser mitten in der apulischen Stadt Manduria. Zusammen mit 17 weiteren Gemeinden bildet sie das DOC-Gebiet Primitivo di Manduria und trägt als einzige Region ihre Star-Rebsorte bereits im Namen.



Torrevento Präsident Francesco Liantonio

DAS WEINGUT

Das berühmte Weingut **Torrevento** liegt inmitten eines Naturschutzgebietes, nur einen Steinwurf vom berühmten Castel del Monte entfernt, welches der Stauferkaiser Friedrich II. im 13. Jahrhundert errichten ließ. Es wurde 1948 gegründet und hat seinen Sitz in einem Benediktinerkloster aus dem 18. Jahrhundert. Der Name geht zurück auf den Flecken Erde, auf dem das Kloster ruht: Torre del Vento bedeutet »Turm des Windes«. Unter dem Einsatz der modernsten Technologien und Verfahren, liegt der Schwerpunkt auf den alteingesessenen, autochthonen Rebsorten der Region, wie etwa den Primitivo. Torrevento hat mit seinen exzellenten Weinen ganz maßgeblich zur großen Renaissance dieser Sorte beigetragen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS APULIEN

Apulien und erst recht der Golf von Salento haben in den letzten Jahren einen kometenhaften Aufstieg mit ihren Weinen aus einheimischen Rebsorten erlebt. Wie selbstverständlich gehen Weinliebhabern heute Namen wie **Negroamaro** oder **Primitivo** über die Lippen, Bezeichnungen für Rebsorten, die vor wenigen Jahren bestenfalls einigen Insidern bekannt waren. Besonders der Primitivo fasziniert die Weinfreunde, spätestens seit Forscher festgestellt haben, dass eine unmittelbare Verwandtschaft zum berühmten, in Kalifornien hochgeschätzten **Zinfandel** existiert. Weitere heimische oder heimisch gewordene Rebsorten sind **Nero di Troia**, **Bombino** oder **Malvasia Nera**. Aber nicht nur die Rotweine der malerischen Region sind eine Empfehlung wert, auch beachtliche Roséweine entstehen hier.

2018 THE GREAT ONE PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA

Primitivo di Manduria DOC, Torrevento

WEINBESCHREIBUNG

Die Ton- und Kalkböden in Manduria, der besten Appellation für Primitivo speichern in den heißen Sommern Süditaliens das kostbare Wasser in der Tiefe und versorgen die Reben so mit genug Feuchtigkeit. Im Zusammenspiel mit der Sonne reifen fruchtintensive, mineralische Trauben für Weine mit leuchtend roter Farbe. Weine voller Energie, Kraft und Finesse mit faszinierender Tiefe – wie The Great One.



LUCA MARONI

96/99 PUNKTE

Primitivo



2018



18-20° C



halbtrocken

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Mit großartigen 96 von 99 Punkten untermauerte Italiens Weinkritiker Nummer 1 – Luca Maroni – die Größe von The Great One.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Schon ein einfaches Gericht wie Spaghetti alla puttanesca wird in Kombination mit diesem Wein zu einem Gedicht!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Das **Chianti Classico** rund um die Orte Radda, Gaiolo, Greve und Castellina bildet das Herzstück des Chianti. Klimatisch zählt die Gegend zu den eher kühlen Klimazonen – Mittelmeer und Adria sind zu weit weg, um hier einen maßgeblichen mediterranen Einfluss auszuüben. Zusätzlich liegen die Weinberge auf einer Höhe von bis zu 750 Metern über dem Meeresspiegel. All das sorgt dafür, dass die Weine hier weniger schwer als anderenorts in der Toskana ausfallen, dafür aber mit viel Eleganz und Finesse ausgestattet sind.



General Manager Michele Contartese

DAS WEINGUT

Wie ein Märchenschloss schwebt das historisch bedeutsame **Castello di Meleto** über den Weinbergen nahe Gaiole. Seit 1969 ist das beeindruckende Bauwerk ein Weingut. Rund 1000 Hektar groß ist das Areal von Castello di Meleto, allerdings ist nur ein kleiner Teil davon mit Reben bepflanzt. Natürlich wird hier vorwiegend die Chianti-Rebsorte Sangiovese angebaut, die tief in dem für die Region typischen Kalk-Mergel-Boden wurzelt. Seit den 1990er-Jahren sind aber auch kleine Bestände von Merlot und Cabernet Sauvignon hinzugekommen. Die Namen der Weinberge erinnern an die etruskische Vergangenheit der Region. Vor allem in den vergangenen 20 Jahren haben die Weine von Meleto zahlreiche Medaillen und Auszeichnungen erringen können.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CHIANTI CLASSICO

Die Herkunft Chianti Classico gilt ausschließlich für Rotwein, obwohl auch stets Weißweintrauben angebaut wurden. Dies hatte durchaus seinen Grund, denn der berühmte Barone Ricasoli sah durch einen kleinen Anteil Weißwein das Potenzial für die Hauptrebsorte **Sangiovese** etwas geschmeidiger und somit früher trinkfähig zu sein. Heute bestehen die meisten Chianti Classico-Weine, nach entsprechenden Änderungen der gesetzlichen Vorschriften, entweder komplett aus Sangiovese, oder einer sehr kleinen Beigabe von Cabernet Sauvignon oder Merlot. Mit dem Einzug der modernen Kellertechnik und dem wachsenden Know-how sind auch reinsortige Sangiovese heute sehr viel feiner und harmonischer als noch zu Ricasolis Zeiten.

2019 MELETO TERRAZZA ALTA DAL REGNO DELLE API

Chianti Classico Riserva DCG, Castello di Meleto

WEINBESCHREIBUNG

Hohe, terrassenförmig angelegte Lagen mit Rebstöcken, umschwirrt von zahlreichen Bienen: Dieser Wein stammt aus einem einzigartigen Naturbiotop. Das berühmte Castello di Meleto vinifiziert ihn aus handgelesenen Trauben, die dank der Höhe viel Aroma und zugleich große Finesse mitbringen. Und so entsteht saftiger, dichter Genuss mit beerigen Aromen, begleitet von Würze, und samtiger, fülliger Struktur.

WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

»Auf unseren in Terrassen angelegten Weinbergen haben die Trauben die beste Ausrichtung zur Sonne und können nachts abkühlen. Wir achten darauf, ausschließlich einwandfreies und perfekt reifes Lesegut zu ernten. So schaffen wir es, diese besondere Eleganz, gepaart mit einer lebendigen Frische in die Flasche zu bringen.«
Michele Contartese, Geschäftsführer bei Meleto



Sangiovese, Merlot



2019



15-18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Gemüseliebhabern sei eine Ratatouille ans Herz gelegt. Wer es deftiger mag, genießt zu dem Wein Kalbsnieren in Rotwein.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
