



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 Weißweine - 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 84,- €. Dabei sparen Sie immer mindestens 20% gegenüber dem Einzelverkauf.
- **Flexibel:** Nach Erhalt des 4. Paketes können Sie Ihr Abonnement auf Wunsch pausieren oder beenden.

■ 12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt!

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

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

12 für 11
Angebot

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



HAWESKO
Select!

Online:
hawesko.de

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
	343 775	Meisterstück Grauburgunder Réserve	€ 12,90	€ 17,20
	767 777	Karl Pfaffmann Weißburgunder Alte Reben	€ 11,90	€ 15,87
	471 531	Grande Collezione Lugana	€ 8,99	€ 11,99
	934 831	Koonunga Hill Chardonnay	€ 10,90	€ 14,53
	938 768	Fonte Alegre Vinho Verde	€ 6,99	€ 9,32
	285 746	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 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

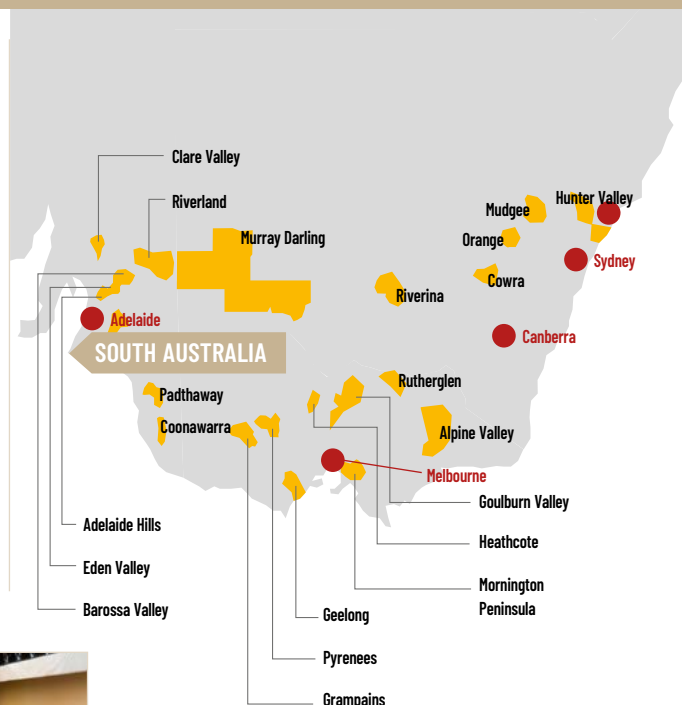
Lieferung: Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, die Ware vorrätig ist und an eine Adresse innerhalb Deutschlands geliefert wird, ist diese innerhalb von 3-4 Werktagen nach Eingang der Bestellung bei Ihnen. Alle gesammelten Informationen zu unseren Lieferkonditionen finden Sie unter hawesko.de/service/lieferkonditionen. 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

Die Weingeschichte des 5. Kontinents ist verglichen mit der europäischen kurz, gerade einmal knapp 200 Jahre. Dennoch hat die Geschichte die internationale Weinwelt verändert. Nirgendwo wird so intensiv geforscht wie »Down Under«, australische Önologen gehören zu den besten und gefragtesten Önologen der Welt. Und kaum eine Nation hat einen so rasanten Aufstieg in die Spitze der Top-Erzeugerländer vollzogen. Eine erstaunliche Entwicklung, wenn man bedenkt, dass bis in die Mitte des letzten Jahrhunderts bevorzugt Weine im Sherry- oder Portweinstil erzeugt wurden. Australien hat ein beständiges warmes Klima mit geringen Niederschlägen, ein Vorteil gegenüber anderen Nationen. Es verfügt über eine Vielzahl unterschiedlicher Bodenstrukturen, was unterschiedliche Weinstile generiert.



Peter Gago,
Chef-Önologe

DAS WEINGUT

Der spektakuläre Aufstieg von **Penfolds** zu einem der gewichtigsten Erzeuger Australiens beginnt völlig unspektakulär in der Mitte des 19. Jahrhunderts, mit dem Arzt Dr. Rawson Penfolds und einem kleinen Anwesen im **Barossa Valley**, dem heute noch existierenden **Magill Estate**. Dr. Penfolds pflanzte rund um das Haus Wein für seine Patienten an, weil er an die gesundheitsfördernde Kraft des Weines glaubte. Aus dieser Keimzelle heraus entwickelte sich in den folgenden 150 Jahren ein Betrieb, der längst eine Legende ist. Ebenso wie Kellermeister Max Schubert, der Erfinder des »Penfolds Grange«, einem alles überragenden Wein, der heute als einer der größten Kultweine der Welt gehandelt wird und vielen Winemachern weltweit als das Ideal eines großen Weines gilt. Mit Peter Gago steht heute ein Önologe an der Spitze, der zu den besten Fachleuten seiner Branche zählt.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS AUSTRALIEN

Die wichtigste Weinregion des Kontinents ist der Bundesstaat South Australia. Zu ihr gehören so klangvolle Namen wie das Barossa Valley, das Hunter Valley oder die Adelaide Hills. Seit die Europäer den Weinanbau Ende des 19. Jahrhunderts nach Australien gebracht haben, blüht der Anbau zahlreicher Rebsorten wie **Shiraz**, **Chardonnay**, **Merlot** und **Pinot Noir** auf. Qualitativ gibt es sowohl hochwertige Weine als auch preiswerte Massenware. Das Klima im Süden Australiens ist im Sommer überwiegend warm und trocken. Die Winter bringen dafür hohe Niederschläge. Dennoch gibt es in den neunzehn Anbauzonen unterschiedlichste Bedingungen, die jeweils den Anbau ganz spezieller Rebsorten begünstigen.

2021 KOONUNGA HILL CHARDONNAY

South Australia, Penfolds

WEINBESCHREIBUNG

Der australische Chardonnay frohlockt mit sattem Gold im Glas, dazu leuchten einladend gelbe Reflexe auf. Ein Chardonnay, der mit Frucht und Schmelz glänzt und dank Struktur und Vielschichtigkeit zum Erlebnis wird. Ausgebaut in großen Fässern aus französischer Eiche gewinnt der Chardonnay Komplexität und Balance. Pfirsich und Nektarine geben bei den Fruchtaromen den Ton an. Dazu weiche Anklänge von Vanille und Honig. Erfrischend im Abgang, mit wohl dosierter Säure.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Penfolds wurde 2020 von Drinks International unter die Top 10 der »Most Admired Wine Brand in the World« gewählt.



TOP 10 DRINKS INTERNATIONAL
2020

THE MOST ADMIRED WINE
BRAND IN THE WORLD

Chardonnay



2025



10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Eine köstliche Kombination ist dieser Wein mit gegrillten Garnelen, aber auch mit Jacobsmuscheln in Sahnesauce.



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.



Markus Pfaffmann,
Winzer und Eigentümer des Weinguts

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 und lenken, beginnt der Weg eines Top-Weins schon im Weinberg. Strenge Ertragsreduzierung und Handarbeit sind dabei wichtige Maßnahmen, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Auch nachhaltiger Weinbau ist den Pfaffmanns wichtig: Reduktion von CO₂-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.

2021 KARL PFAFFMANN WEISSBURGUNDER ALTE REBEN

Trocken, Pfalz, Karl Pfaffmann

WEINBESCHREIBUNG

Erstmals hat Markus Pfaffmann für HAWESKO einen Weißen Burgunder aus alten Reben vinifiziert. Sein geradliniger Wein präsentiert sich wunderbar frisch und zitrusklar, mit einem Hauch Limette, saftiger Birne und zarter Holunderblüte im Duft. Der junge Wein bekam reichlich Zeit auf der Feinhefe, sodass ein intensiver, cremiger und zugleich spritziger Weißburgunder entstand, der noch lange mit seiner Eleganz begeistern wird.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

»Wir freuen uns, dass Markus Pfaffmann einen Weißburgunder aus alten Reben exklusiv für HAWESKO gemacht hat. So trifft Eleganz auf imposante Kraft. Das Weingut Pfaffmann hat 3 Trauben im Gault & Millau Weinguide 2021 bekommen, 3 Sterne im Eichelmann sowie im Vinum Weinguide.« Michaela Daffner, HAWESKO-Einkäuferin



GAULT & MILLAU 2021



VINUM WEINGUIDE 2022



EICHELMANN 2021



Weißburgunder



UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Als Ganzjahresgericht eignet sich eine Gemüselasagne hervorragend.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Rheinhessen hat in den letzten 20 Jahren einen bemerkenswerten Aufstieg erlebt. Lange Zeit galt die Region als Herkunft für schlichte und preiswerte Weine, eine beträchtliche Menge der hier verarbeiteten Ernte diente als Grundwein zur Sektherstellung. Mit einer jungen, dynamischen und kompromisslos qualitätsorientierten Winzergeneration wurde die Wende eingeleitet. Rheinhessen eignet sich mit seinem moderat warmen und regenarmen Klima hervorragend für die Erzeugung von Top-Weinen. Auch die vielfältigen Bodenstrukturen bieten allerbeste Voraussetzungen für den Spitzen-Weinbau, was aber über lange Zeit verkannt wurde. Rheinhessen gilt heute als die Überraschung in Deutschland und entwickelt sich dabei dynamisch weiter.



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 Weinbergarbeit 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.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS RHEINHESSEN

Auf Rheinhessens vielfältigen Böden von Löss bis Quarzit wachsen die unterschiedlichsten Weine heran. Zwischen Nahe, Rhein und Gebirge herrscht in Rheinhessen gemäßigtes Klima, in dem sich nicht nur **Riesling**, sondern auch **Silvaner**, **Chardonnay** und **Burgunder-Rebsorten** wohlfühlen. Um Ingelheim am Rhein hat sich sogar eine richtige Hochburg für Rotwein gebildet, die auch »Rotweinsel« genannt wird.

2021 MEISTERSTÜCK GRAUBURGUNDER RÉSERVE

Trocken, Rheinhessen, Weingut Dackermann

WEINBESCHREIBUNG

Der Name kündigt es an: Diese Grauburgunder Réserve ist burgundische Finesse auf meisterlichem Niveau. Ein vollmundiger Weißwein, mit Körper, eleganter Cremigkeit und Fruchtfülle. Gleichzeitig ist er mit Frische und Mineralität ausgestattet, die dem Grauburgunder großen Trinkfluss geben. Ein vorbildliches Stück traditionellen Winzerhandwerks, eben ein wahres Meisterstück.



Grauburgunder

 2025

 9° C

 trocken

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Ein Grauburgunder in Reserve-Qualität ist etwas ganz besonderes und gerade in der kühleren Jahreszeit ein herrlicher Wein. Und aus den Händen des aufstrebenden Winzers Sascha Dackermann eine wirkliche Entdeckung!

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein wunderbares Gericht zu diesem Grauburgunder ist Lachsfilet mit einer Honig-Senf-Sauce zu Bandnudeln.



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 bisschen 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.



Winemaker 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 oenologischer Techniken bedeutet. Die Produktion umfasst heute ein ganzes Spektrum interessanter und erstklassiger Weine aus verschiedenen Herkünften in Südwestfrankreich.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER 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.

2021 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.



MUNDUS VINI 2022

SILBERMEDAILLE

Sauvignon Blanc



2025



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Genießen Sie diesen Wein zu einem warmen französischen Ziegenkäse an Salat.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Das dieser Sauvignon Blanc exzellent ist, belegt auch die Silbermedaille bei der Mundus Vini 2022.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Lugana ist das bekannteste Anbaugebiet aus der sanften Hügellandschaft des südlichen Gardasees. Die Trauben für die frischen Weißweine reifen zwischen Desenzano, Sirmione und Peschiera und die Region erhielt 1967 als eine der ersten Weine Italiens den DOC-Status. Eine große Besonderheit ist, dass Lugana sowohl im **Veneto** als auch in der **Lombardei** liegt, denn meist enden die Weinbauflächen an den Grenzen der politischen Verwaltungseinheiten. Für Lugana wurde jedoch nach der Konsistenz des Terroirs entschieden und so liegt die DOC in zwei Regionen. Der aus Ton, Kalk und mikroorganischen Ablagerungen bestehende Boden ist hier besonders reich an Steinsalz. Dazu kommt ein mildes, mediterranes Klima, das mit vielen Sonnenstunden und wenig Niederschlägen bestens für die heranwachsenden Reben ist. Ein DOC Lugana muss zu mindestens 90% aus der Rebsorte **Trebbiano di Lugana** bestehen.



Andrea Sartori,
Winzer

DAS WEINGUT

Als Pietro **Sartori** 1898 seinen ersten Weinberg und einen kleinen Keller erwarb, um die Versorgung seines Hotels mit eigenhändig erzeugten Weinen der Region zu gewährleisten, hätte er sicher nicht gedacht, dass über 100 Jahre später daraus einmal einer der besten und renommiertesten Betriebe Venetiens erwachsen würde. Jetzt, nachdem bereits die vierte Generation der Sartori-Familie das Zepter im Betrieb übernommen hat, kann man mit berechtigtem Stolz auf das Erreichte schauen. Innovation und kompromissloses Qualitätsstreben waren immer die höchste Maxime, der die Familie genügen wollte. Auch spielt die Verwurzelung in der Tradition der Region nach wie vor eine sehr große Rolle. Der Firmensitz befindet sich immer noch in einer alten, aus dem 17. Jahrhundert stammenden schönen Villa.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS LUGANA

Die Herkunft und der gleichnamige DOC-Wein Lugana stehen für einen frischen, leichten Weißwein, erzeugt aus der Rebsorte Trebbiano di Lugana. Dieser Trebbiano ist in keinsten Weise verwandt mit jenem, den man aus der Toskana und anderen Regionen Italiens kennt. Vielmehr handelt es sich beim Trebbiano di Lugana um eine Jahrtausende alte Rebsorte, die vermutlich mit dem Verdicchio verwandt ist, aus der ebenfalls exzellente Weißweine erzeugt werden. Der DOC-Wein Lugana muss zu mindestens 90 Prozent aus Trebbiano di Lugana bestehen. Zur Abrundung ist ein kleiner Anteil anderer Weißweinsorten zugelassen. Ein guter Lugana ist trocken, hinterlässt in der Nase ein feines Spiel von Mandelblüten und Pfirsich und erfreut den Gaumen mit einem harmonischen, zart mineralischen Säurespiel.

2021 GRANDE COLLEZIONE LUGANA

Lugana DOC, Casa Vinicola Sartori

WEINBESCHREIBUNG

Für diesen Ausnahme-Lugana war Andrea Sartori in jeder Hinsicht nur das Beste gut genug: Sorgfältig selektierte Trauben von besten Lagen wurden kühl gelesen und sofort schonend verarbeitet. Der Wein leuchtet goldgelb im Glas und verströmt einen zartfruchtigen und blumigen Duft, der an saftige Birnen und Akazienblüte erinnert. Am Gaumen dann Harmonie pur, mit exzellenter Präsenz und wunderbarer Länge.



Trebbiano di Lugana



2028



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Natürlich ist Lugana für eine sommerleichte italienische Küche prädestiniert. Probieren Sie Lugana aber unbedingt einmal zu Tortellini mit Kürbisfüllung.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen Lugana hat Andrea Sartori exklusiv für HAWESKO gemacht. Ein wahres Goldstück!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die DOC Vinho Verde ist die nördlichste Weinanbauregion in **Portugal**. Der Landstrich ist üppig begrünt und Namensgeber für den **Vinho Verde**. »Der grüne Wein« verdankt seinen Namen also seiner Ursprungsregion und nicht, wie oftmals gedacht, dem jungen, erfrischenden Charakter des Weins, der zu einer leichten Weißwein-Spezialität geworden ist. Seine Markenzeichen sind seine große Frische und sein leichter Körper. Übrigens gibt es auch andere Varianten, als den leichten Weißwein: Vinho Verde wird auch als Roséwein erzeugt, und einige Winzer setzen auf beeindruckende, gereifte Reserve Qualitäten.



José Luis Santos Lima Oliveira da Silva,
der Eigentümer von Casa Santos Lima

DAS WEINGUT

Das Weingut **Casa Santos Lima** lockt mit einer reichhaltigen Auswahl erlesener Weine für nahezu jeden Anlass. Die Casa Santos Lima, 45 Kilometer nördlich von Lissabon, ist bereits seit dem 19. Jahrhundert im Besitz der Familie Santos Lima. Seit 1996 werden von dem international erfolgreichen Weingut eigene Markenweine produziert, darunter Quinta da Espiga, Quinta das Setencostas und Palha-Canas. Mit ausdrucksstarken Fruchtaromen und deutlich mineralischer Note begeistert etwa der weiße Fernão Pires. Unter den Rotweinen erlangten unter anderem der Castelão und der Tinta Roriz durch ihre Dichte und einen komplexen Charakter internationale Aufmerksamkeit. Die Weine der Casa Santos Lima bieten Geschmackserlebnisse, die man sich nicht entgehen lassen sollte.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS VINHO VERDE

Der Vinho Verde ist zweifellos der beliebteste und bekannteste Weißwein, der in Portugal erzeugt wird. Typisch und prägend für den Charakter des Vinho Verde ist der geringe Anteil Kohlensäure, der ihm eine frische Spritzigkeit verleiht. Diese entsteht, wenn während der malolaktischen Säureumwandlung aus der Apfelsäure Milchsäure wird. Neben seiner Frische zeichnet sich der Weißwein durch einen geringen Alkoholgehalt aus. Ein typischer Vinho Verde hat selten mehr als 11 % Alkohol, und Werte unter 10 % sind nicht ungewöhnlich - dabei ist der Wein zart fruchtig.

2021 FONTE ALEGRE VINHO VERDE

Vinho Verde DOC, Casa Santos Lima

WEINBESCHREIBUNG

Vinho Verde - »der grüne Wein« - ist die leichte und erfrischende Weißwein-Spezialität aus dem fruchtbaren Norden Portugals. Das Aroma des Fonte Alegre ist fruchtig wie weißer Pfirsich und Mango. Er duftet leicht minzig, moussiert ganz typisch zart und ist mit seiner frischen Art ein Wein, von dem man sich besser einen Vorrat anlegt.



WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

So frisch wie der Wein ist auch die Auszeichnung als »Best Producer Portugal 2022« bei der Mundus Vini.

MUNDUS VINI

BEST PRODUCER PORTUGAL
2022

Loureiro, Trajadura, Arinto



2025



6-8° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Sehr zu empfehlen ist dieser Wein zu geräucherter Makrele an einem Fenchelsalat.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
