



HAWESKO  
*Select!*



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

ein weiteres außergewöhnliches Jahr liegt hinter uns. Vielleicht konnten Sie wieder selbst ein paar erlebnisreiche Reisen unternehmen und hatten gleichzeitig viel Freude bei unserer gemeinsamen Rotwein-Reise, die Ihnen hoffentlich viele persönliche Wein-Highlights beschert hat. Für den Winter haben wir erneut besondere Weine für Sie ausgesucht, die Sie in der ruhigeren, kühleren Zeit genussvoll und facettenreich begleiten.

Unsere »Select«ion besteht aus **einem edlen Appassimento aus Apulien, einem echten Klassiker aus dem Piemont: Barbera d'Asti** und natürlich einem **Bordeaux**, der wie gemacht ist für gemütliche Stunden in der Winterzeit. Außerdem erobern wir gemeinsam Neuland in der »neuen« Weinwelt. Es ist also spannend, wie immer! Und es wird auch 2023 spannend bleiben. Wir freuen uns auf viele weitere gemeinsame Entdeckungen mit Ihnen.

Genießen Sie guten Wein mit Freunden oder Familie! Wir wünschen Ihnen eine stimmungsvolle Winterzeit und ein frohes, gesundes neues Jahr.

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)

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
	346 153	Barone Appassimento	€ 8,99	€ 11,99
	289 598	Fiulot Barbera d'Asti	€ 11,90	€ 15,87
	674 971	Gran Villa Gran Reserva	€ 13,90	€ 18,53
	287 115	11 Merlot Réserve	€ 6,99	€ 9,32
	506 994	Urmeneta Cabernet Sauvignon	€ 6,99	€ 9,32
	113 837	Château Tour Saint Paul	€ 14,90	€ 19,87



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](http://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](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. 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](http://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](mailto: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](http://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](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, 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](mailto:info@hawesko.de), Handelsregistereintrag: HRB 99024, Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

## So erreichen Sie uns

 JEDERZEIT auf [www.hawesko.de](http://www.hawesko.de)

 PRAKTISCH mit der [Hawesko.de/app](http://Hawesko.de/app)

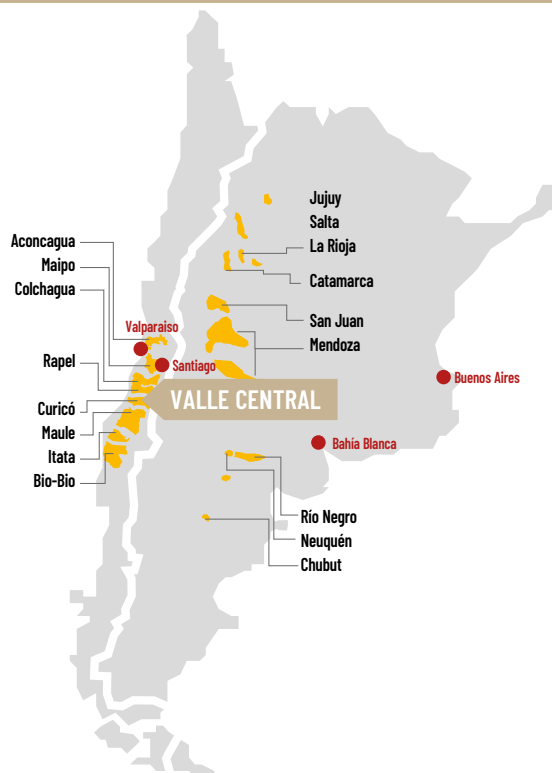
 SCHRIFTLICH per E-Mail unter [service@hawesko-select.de](mailto:service@hawesko-select.de)

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

 FOLGEN Sie uns  

## DIE REGION

Etwa 400 Kilometer lang und mitten im südamerikanischen **Chile** erstreckt sich das Weinbauggebiet **Valle Central**. Eingebettet zwischen Pazifik und Anden ist die Region bei Touristen insbesondere für seine Inka-Schätze, Eukalyptusplantagen und malerischen Landschaften bekannt. Die Franzosen haben hier vor 200 Jahren europäische Trauben gepflanzt. So wurde das Valle Central zum Hauptweinbaubereich Chiles. Das Geheimnis ihrer einzigartigen Qualität ist das mineralreiche Schmelzwasser der Berge gepaart mit der Vollerlebung durch eine kalte Pazifikbrise. Dieses Zusammenspiel lässt vor allem Rebsorten wie die ursprünglich aus Bordeaux stammende Carmenère und den Cabernet Sauvignon in einer fantastischen Qualität reifen.



Önologen Mauricio Gonzalez

## DAS WEINGUT

Das chilenische Weingut **Santa Helena** produziert schon seit vielen Jahrzehnten beste Qualitätsweine. Die Weine werden bei Viña San Pedro Tarapacá sehr komplex und elegant ausgebaut und finden weltweite Anerkennung. **Urmeneta** ist in Gedenken an eine für den chilenischen Weinbau in Chile prägende Persönlichkeit entstanden. José Tomas Urmeneta war ein erfolgreicher Geschäftsmann, der in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts zum Wachstum der chilenischen Wirtschaft beigetragen hat. Ein Mann mit visionärem Geist, der die Natur liebte und das Land erkundete. Sein Entdecker- und Erkundungsdrang führte dazu, dass er die Möglichkeiten erkannte, die sich in Chile jenseits des Bergbaus boten. 1860 traf er die Entscheidung, sich in der damals noch sehr jungen chilenischen Weinwelt zu engagieren. Heute werden die Weine immer wieder bei Weinwettbewerben mit Medaillen ausgezeichnet und außerdem mit viel Respekt vor der Natur nachhaltig erzeugt.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CHILE

Vom einfachen Messwein, der im 16. Jahrhundert mit spanischen Rebsorten erzeugt wurde, hat sich Chile über die Jahrhunderte zu einem der wichtigsten Weinbauländer der Welt entwickelt. Chilenische Rot- und Weißweine sind heute weltweit geschätzt. Das Land punktet damit, dass es von der Reblaus verschont geblieben ist und die Rebstöcke noch wurzelecht sind und zum Teil von erhabenem Alter. Die Weinlagen sind entweder vom Meeresklima oder von den Anden beeinflusst und es gibt eine Sorte, die sich erst in Chile ein großes Renommee erworben hat: Carmenère.

# 2021 URMENETA CABERNET SAUVIGNON

Valle Central, Viña San Pedro Tarapacá

## WEINBESCHREIBUNG

Der Bordeaux-Klassiker Cabernet Sauvignon hat in den sonnigen und vom Pazifik durchlüfteten Lagen Chiles eine hervorragende zweite Heimat gefunden. Hier zeigt er sich von seiner sanften Seite. Überraschend unkompliziert und herrlich fruchtig schmiegt er sich an den Gaumen. Rote Früchte bestimmen die klare Aromatik, am Gaumen ist er weich und elegant. Leicht gekühlt ist dies ein toller Begleiter für den Grillabend oder zu einem sommerlichen Picknick.



GILBERT & GAILLARD 2022 2022

GOLDMEDAILLE

## Cabernet Sauvignon



2025



15-17° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie Cabernet Sauvignon mal zu einem vegetarischen Curry mit Spinat, Paprika und Aubergine. Ein kulinarischer Gewinn!

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die jüngste Auszeichnung erhielt dieser Urmeneta vom Wein-Guide Gilbert & Gaillard 2022 in Form ihrer höchsten Ehre, der Goldmedaille.



## 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.



Winzer Julien Dugas

## DAS WEINGUT

Die Erfolgsgeschichte von **Boutinot** beginnt in den 1970er Jahren in dem Restaurant von Paul Boutinots Eltern. Paul war enttäuscht von der Qualität der Weine, die damals in England erhältlich waren. Also entschloss er sich mit seinem kleinen Bus nach Frankreich zu fahren und den Wein selbst zu holen. Was als Genuss-Frustration begann, entwickelte sich schnell zu einem lukrativen Importgeschäft. Doch auch das ging noch besser! Und so begann Boutinot selbst Wein zu produzieren. Der Erfolg kam prompt: Boutinot besitzt mittlerweile Weingüter in diversen Anbauregionen und Ländern wie Südafrika, Australien und natürlich auch Spanien. Geführt werden die Güter von hervorragenden Winemakern, die sich mit den Gegebenheiten des Landes und der Region bestens auskennen. So garantiert Boutinot immer hervorragende Qualität, überall auf der Welt.

## 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.

# 2014 GRAN VILLA GRAN RESERVA

Valdepeñas DO, Boutinot

## WEINBESCHREIBUNG

Lange reift eine Gran Reserva im kleinen Barrique-Eichenfass und in der Flasche, bis sie so rund und weich, so samtig und üppig wird wie diese. Als reinsortig aus Spaniens Edelrebe Tempranillo erzeugter Wein, zeigt er die typische satte Frucht, die hier von Noten wie Schokolade und einem würzigen Anklang an Rosmarin untermalt wird. Im hochgelegenen Hügelland von Valdepeñas haben die Trauben viel Sonne gesehen – das spürt man mit jedem Schluck dieses reifen, tiefdunklen Weins.



FRANKFURTER WEIN TROPHY 2022

GOLDMEDAILLE

MUNDUS VINI 2022

GOLDMEDAILLE

Tempranillo



2026



18° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die Würze und Frucht ergänzt sich gut zu einer Cassloulet mit Gänsekäulen. Überbacken mit knusprigen Semmelbröseln hat der Eintopf besonderen Charme.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Diese Reserva glänzt gleich doppelt golden! Sowohl bei der Mundus Vini 2022 wie auch der Frankfurt International Trophy 2022 erhielt der Wein die Goldmedaille.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

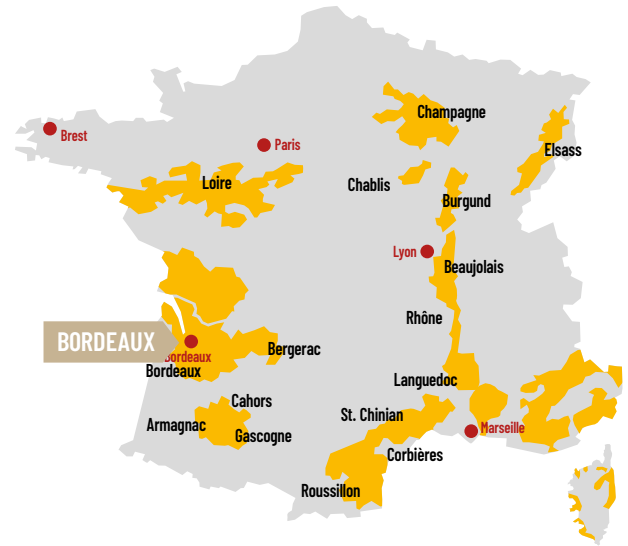
---

---

---

## DIE REGION

Das wohl bekannteste Weinanbaugebiet Frankreichs und der Welt ist **Bordeaux**. Durch die zahlreichen **Appellationen** schlängeln sich Straßen, die voller Weingeschichte stecken. Die Region im Südwesten Frankreichs ist mit einer Fläche von 120.000 Hektar eines der größten zusammenhängende Anbaugebiet der Welt. Die zahlreichen subregionalen Appellationen und Klassifikationen erschaffen die qualitative Hierarchie der Bordeaux-Weine. In Bordeaux, das in Frankreich als Bordelais bekannt ist, werden vor allem Rotweine produziert. Im Grundgeschmack sind Bordeaux-Rotweine trocken und langlebig. Im **Médoc**, einer malerischen Halbinsel an der Gironde, fallen die Weine fruchtiger aus, während **Saint-Émilion** und **Pomerol** für sanftere, vollere Weine bekannt sind.



Arthur Yung, Winemaker

## DAS WEINGUT

Im Jahr 1958 legte der Vater der heutigen Besitzer den Grundstein für **Château Tour Saint Paul**. Er siedelte sich am rechten Ufer der Garonne neben Bordeaux an. Das Anwesen, zu dem heute 25 ha gehören, wurde in guter Familientradition nach dem Ältesten Sohn Paul benannt. Noch heute vinifiziert man die Ernte im originalen, 300 Jahre alten Gebäude, das auch das Château-Etikett ziert. In den 1970iger Jahren wurde der Erfolg des Weinguts mit dem Pflanzen von Merlot ausgebaut. Mittlerweile ist die nächste Generation tätig und bringt frische Energie und eine neue Ausrichtung mit, dazu gehört auch die Umstellung auf ökologischen Weinbau.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS BORDEAUX

Bordeaux ist für eine große Vielfalt an Terroirs bekannt. Die Bordelais-Landschaft in Frankreich befindet sich auf einem großen Kalksteinsockel, der mit eiszeitlichen Resten von Sand und Kies bedeckt ist. Aufgrund der entstehenden Kiessandkuppen können die Reben sich tief verwurzeln und zugleich ausreichend wachsen. Hier entstehen die besten Bordeaux-Weine, die **Grands Crus**. In Gegenden wie Libournais, Saint-Émilion, Pomerol, Graves und Sauternes wachsen die Bordeaux-Reben auch auf Molasse, Kiessand und auf Lehmböden. Auch das milde und ausgeglichene Klima unterstützt die ausgezeichnete Qualität der Bordeaux-Weine. Bestimmte Voraussetzungen wie etwa mindestens 15 Hitzetage mit Temperaturen von mehr als 30°C, ein Niederschlag zwischen 250 und 350 mm und mindestens 1.250 Stunden Sonnenscheindauer müssen für einen großen Jahrgang gegeben sein.



# 2018 CHÂTEAU TOUR SAINT PAUL

Bordeaux Supérieur AOP, The Yung Family

## WEINBESCHREIBUNG

Der Wein des Château Tour Saint Paul wächst auf ton- und kalkhaltigen Böden. Er präsentiert sich mit einem attraktiven, intensiven Rot, dass sich mit Reife in warme, erdige Terracotta-Töne wandelt. In der Nase verbindet sich ein attraktives Zusammenspiel von würzigen Noten und reifen Fruchtaromen. Am Gaumen ist der Weine geschmeidig und entwickelt eine kraftvolle Struktur, die mit der Zeit samtweich wird.



CONCOURS INTERNATIONAL DE  
LYON 2022

GOLDMEDAILLE

JAMES SUCKLING

90/100 PUNKTE

**Cabernet Sauvignon, Merlot**

 2026

 16° C

 trocken

## WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

»Bezahlbare gute Bordeaux zu finden ist immer eine Herausforderung. Wir sind daher stolz Ihnen diesen Wein präsentieren zu dürfen.«

Katharina Hahn, Einkäuferin HAWESKO

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Es muss nicht immer Boeuf Bourguignon sein. Auch ein Irish Stew ist im Winter eine gelungene kulinarische Begleitung zu einem Bordeaux.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

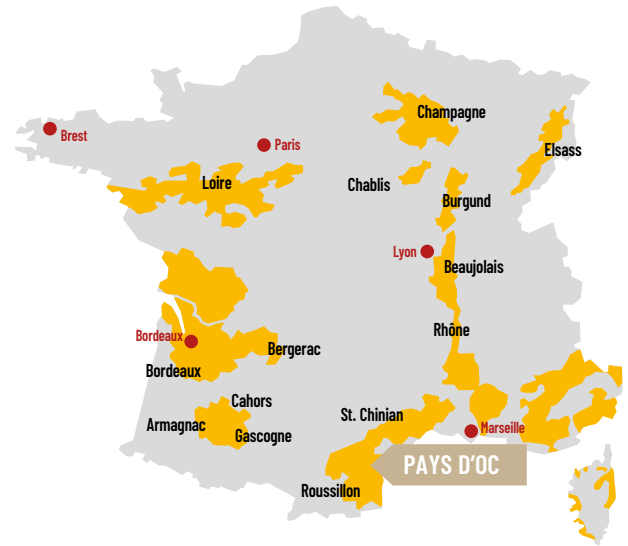
---

---

---

## DIE REGION

Das Weinbaugebiet **Languedoc-Roussillon** ist im Süden Frankreichs gelegen und gilt als eines der größten zusammenhängende Weinbaugebiet der Welt. Doch nicht nur das, es ist auch eine der ältesten und vielfältigsten Anbauregionen. So umfangreich wie das Gebiet selbst erscheint, so vielfältig sind auch dessen Weine. Besonders berühmt ist die Region für ihre schweren **Rotweine**. Und obwohl es in dieser durchaus heißen Region nicht ohne Weiteres zu vermuten ist, hält Languedoc-Roussillon auch unglaublich feine, elegante und sehr mineralische Weine bereit. Die unerwartet geschmackvollen Weine können in ihrer Güte sogar die besten Burgunder erreichen.



Winemaker Gabriel Ruetsch

## DAS WEINGUT

Die Merlot Réserve stammt aus dem Keller einer der bekanntesten Winzergenossen Frankreichs und der renommiertesten im Languedoc: Foncalieu. Bereits vor 1955 schlossen sich die engagierten Winzer zusammen, um mit ihren Weinen Maßstäbe für die Region im Süden zu setzen. Heute zählt Foncalieu zur absoluten Spitze und erzeugt weltweit gefeierte, vielfach hoch gelobte Weine! Ihre in Spitzenqualität erzeugte Merlot Réserve trägt den Namen 11 als Hommage an das französische Département 11. Es liegt mit seiner Hauptstadt Carcassonne im Herzen des Languedoc – und hier ist auch Foncalieu zu Hause.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM LANGUEDOC-ROUSSILLON

Languedoc-Roussillon liegt an der Mittelmeerküste im südlichen Frankreich. Insgesamt umfasst das Gebiet etwa 300.000 Hektar Rebfläche. Diese Größe macht etwa einen Drittel der Rebflächen in ganz Frankreich aus. Die Weinbauregion Languedoc-Roussillon wird auch als »Kalifornien Frankreichs« bezeichnet. Die Ähnlichkeit zum US-Bundesstaat spiegelt sich in der hohen Anzahl der Sonnenstunden, vielen verschiedenen Mikroklimata und unterschiedlichsten Landschaftsformationen wider. Die vielen Bodenarten der Region bieten ein großartiges Weinpotenzial. Auf hochwertigen Böden wie Schiefer, Granit oder auch Tonkalk gedeihen die Trauben für die Spitzenweine der Region optimal.

# 2021 11 MERLOT RÉSERVE

Pays d'Oc IGP, Les Vignobles Foncalieu

## WEINBESCHREIBUNG

Dieser aromatisch-fruchtige Merlot ist Südfrankreich-Genuss in seiner süffigsten Form. Der intensive, aber unkomplizierte Wein ist ein harmonischer Alltagsbegleiter, der vom Abendbrot bis zur Gartenparty für das locker-leichte Savoir-vivre-Gefühl sorgt und den Esprit des Languedoc konzentriert im Glas vereint.



Merlot



2025



18° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Dieser französische Rotwein wurde exklusiv für HAWESKO gekeltert.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Merlot harmoniert mit Huhn, hellem sowie dunklem Fleisch. Ein Klassiker ist dabei definitiv ein Boeuf Bourguignon.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Apulien** gilt als die Heimat des **Primitivo**. Die Region entlang der Adria verfügt über die meisten Rebsorten im Süden Italiens. Dabei dominiert der Rotwein aufgrund der klimatischen Bedingungen, doch auch weiße Rebsorten sind immer häufiger zu finden. Die Weinregion Apulien gewinnt nicht zuletzt durch die hervorragenden Weine der Halbinsel Salento zunehmend an Bedeutung. Die bekanntesten Rebsorten, aus denen in Puglia Weine erzeugt werden, sind Primitivo, Negroamaro und Nero di Troia. Eine Spezialität ist auch eine besondere Weinbereitungsart: der **Appassimento**, der aus getrockneten Trauben gewonnen wird.



Chefönologe Benedetto Lorusso

## DAS WEINGUT

Die Masseria Tagaro hat ihre Wurzeln im Herzens Apuliens, unweit von Bari. Die Region wird auch Valle d'Itria genannt und ist geprägt von Jahrhunderte alten Trulli, aber auch Trockenmauern für den Weinbau. Das »Tal der Trulli« fällt mit der Kalkhochebene Murge zusammen, die für ein besondere Geologie sorgt. Die Masseria Tagaro vereint die Erfahrung von mehr als drei Generationen mit moderner Technologie, um raffinierte, elegante Weine herzustellen, die dem Zeitgeist entsprechen und der Tradition gerecht werden. Für Weine mit Geschichte, die auch im Glas neue Geschichten erzählen.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS APULIEN

Das Wort **Appassimento** stammt von »appasire«, was so viel bedeutet wie verwelken oder welk werden lassen. Trauben, aus denen Appassimento werden soll, werden früh gelesen. Das erhält Säure und Struktur in den Beeren. Nach der Lese trocknen die Trauben, zum Beispiel auf Strohmatte oder in eigenen Holzgestellen in speziellen Lagerräumen oder unter freiem Himmel. Die Verdunstung des Wassers sorgt dafür, dass der Zuckergehalt der Trauben höher ist. Die Ausbeute an Wein ist durch das Antrocknen sehr gering, die Intensität der Aromen dafür umso größer. Das Resultat ist ein besonders konzentrierter Vino Rosso, der von opulenter Frucht geprägt ist. Typischerweise dominieren dunklen Beeren und Pflaumen ihren Geschmack. Üblich sind außerdem eine feine Würze und dunkle Schokolade.

# 2020 BARONE APPASSIMENTO

Puglia IGT, Masseria Tagaro

## WEINBESCHREIBUNG

Die Trauben für den Barone Appassimento aus Apulien werden handverlesen, getrocknet und nach der Pressung und Gärung 20 Monate in Eichenfässern ausgebaut. Das Ergebnis ist ein reichhaltiger, vollmundiger Wein mit schwarzen Fruchtaromen von Brombeere und Johannisbeere, getrockneten Rosinen, Pflaumen, Nelken und Gewürzen. Ausgezeichnet zu Lammkoteletts, gegrilltem Steak, anderen Grillgerichten sowie Käse und Schinken.



BERLINER WEIN TROPHY 2022

GOLDMEDAILLE

LUCA MARONI

96/99 PUNKTE

**Negroamaro, Primitivo,  
Merlot, Nero di Troia**

 2028

 18-21° C

 trocken

## WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Ein Appassimento ist von Natur aus eine echte Rarität. Durch die Verdunstung der Flüssigkeit in den Trauben entsteht wenig Wein, der mit einem Maximum an Aromen und Intensität begeistert!

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Appassimento ist wunderbar zu einem herzhaften Gericht, kann aber auch hervorragend zu einem Dessert, wie einer Schokoladenmousse gereicht werden.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Das **Piemont** gilt als die Wein-Schatzkammer Norditaliens. Fast 6.000 Winzerinnen und Winzer in rund 170 norditalienischen Gemeinden der Region Piemont haben sich dem Anbau der autochthonen Rebsorte Barbera verschrieben und erschaffen aus ihr Weine, die mittlerweile auf der ganzen Welt geschätzt werden. Seit 2008 tragen die regionalen Weine die höchste Auszeichnung DOCG – die staatlich kontrollierte Herkunftsbezeichnung – und gehören somit zu den Stars der italienischen Weinwelt. Ob eher unkompliziert und frisch oder als gereifter Superiore – der Weinbau in der Region Barbera d'Asti DOCG bringt lebendige, saftige und zum Teil auch kraftvolle, vollmundige Weine in herrlichem Rubinrot hervor. Es gibt viel zu entdecken!



Albiera Antinori ist für das piemontesische Weingut von Antinori, Prunotto, verantwortlich.

## DAS WEINGUT

In der Region Piemont, im Herzen des Langhe-Gebiets, liegt die **Casa Vinicola Prunotto**. Das Weingut Prunotto in Italien ist heute im Besitz der Familie **Antinori**. Seinen Erfolg verdankt es dem Önologen Alfredo Prunotto. Gemeinsam mit seiner Frau Luigina führte er die einstige Winzergenossenschaft mit viel Ehrgeiz und Leidenschaft aus der Krise. Bekannt ist das Weingut für seine hochwertigen Weine wie den aromatischen Rotwein Barolo Bussia DOCG, den fruchtigen Weißwein Roero Arneis und die erlesenen Grappas Barolo Bussia und Barbera d'Asti Costamiéle.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM PIEMONT

Das **Piemont** liegt an den Ausläufern der Alpen und grenzt an Frankreich und die Schweiz. Insbesondere mit dem **Barolo**, dem »Wein der Könige«, hat das Piemont einen herausragenden Ruf in der ganzen Welt. Aber auch zahlreiche andere Rotweine sowie einige Weißweine kommen aus dem gemäßigt kontinentalen Klima der Region. Viele Piemont-Weine werden auf traditionsreichen familiengeführten Weingütern gekeltert. Dabei kommen Reben zum Einsatz, die teils Jahrhunderte alt sind. Das Ergebnis sind authentische Rotweine, die das Zusammenspiel aus Terroir und Winzerhandwerk widerspiegeln.

# 2021 FIULOT BARBERA D'ASTI

Barbara d'Asti DOCG, Casa Vinicola Prunotto (Antinori)

## WEINBESCHREIBUNG

Prunotto ist das piemontesische Gut der Familie Antinori, wo exzellente Barolos und Barberas erzeugt werden. »Fiulot« bedeutet »junger Mann« im piemontesischen Dialekt. Entsprechend stürmisch gibt sich dieser Barbera, der zugänglich und jugendlich weltoffen ist. Als typischer Barbera hat er eine intensive rubinrote Farbe, duftet nach Trauben, Pflaumen und Kirschen. Ein angenehmer, einladender Wein.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Piero Antinori, Gründer und Präsident der Marchesi Antinori, wurde bereits 2008 mit dem Lifetime Achievement Award für seine herausragende Arbeit in der Weinwelt gewürdigt. Er schuf 1971 den Supertuscan Tignanello, der zu einer Weinlegende wurde, wie Piero Antinori selbst.



WINE ENTHUSIAST

»Lifetime Achievement Award für Marchesi Antinori«

Barbera



2028



16° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die subtilen Fruchtaromen des Barbera passen hervorragend zu weißen Trüffel. Dabei ist bereits die Kombination mit frischer Pasta ein Hochgenuss.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---