

 **HAWESKO** *Select*
JEDER WEIN EIN ERLEBNIS



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

wir feiern den Sommer! Und der schmeckt natürlich am besten mit Weinen aus den begehrtesten Anbaugeländen der Welt. Dafür haben wir ein paar ganz besondere Flaschen für Sie zusammengestellt.

Mit dabei sind rote Empfehlungen, wie die weiche, runde **Marqués de Álvarez Rioja Reserva Selección Especial**, die das Beste aus Spaniens berühmter Weinregion mitbringt.

Ganz besonders möchten wir Ihnen unter den Weißweinen dieses Pakets den **Le Mortelle Vivia** ans Herz legen – einen Bianco aus der Toskana-Küstenregion Maremma von Italiens Wein-Dynastie Antinori.

Natürlich darf im Sommer Rosé nicht fehlen! Freuen Sie sich auf den spritzig-jungen **La Fleur Saint-Michel Rosé d'Aurore** aus der Gascogne.

Ihre Weinsammelkarten erhalten Sie digital

Zu jedem Wein stellen wir Ihnen interessante Informationen online bereit unter folgendem Link (oder scannen Sie einfach den QR-Code):

hawesko.de/weinabos/sammelkarten-classic



Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select*-Team

PS: 12 für 11-Angebot

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

Jetzt sichern unter: **hawesko.de/12fuer11**

Hier finden Sie auch die Artikelnummern für eine telefonische Nachbestellung.

12 für 11
Angebot

 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
	307 468	Marqués de Álvarez Rioja Reserva Selección Especial	€ 9,95	€ 13,27
	506 106	I Tre Grandi Garda Rosso Collezione Speciale	€ 9,95	€ 13,27
	549 966	Art de France Grande Réserve Merlot	€ 6,99	€ 9,32
	548 339	Spier Signature Collection Sauvignon Blanc	€ 7,99	€ 10,65
	481 471	Le Mortelle Vivia	€ 16,90	€ 22,53
	439 515	La Fleur Saint-Michel Rosé d'Aurore	€ 6,99	€ 9,32



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 in HAWESKO gem. Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO zur Analyse für werbliche Zwecke sowie zur schriftlichen Information über weitere Angebote von Hawesko und andere Unternehmen verwendet (Werbung). Unsere Konzerngesellschaften Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Tesdorpf 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

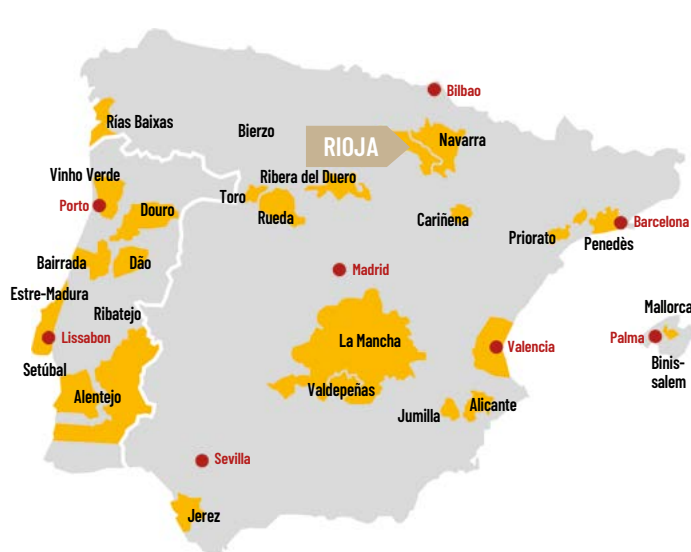
 SCHRIFTLICH per E-Mail unter service@hawesko-select.de

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

  FOLGEN Sie uns

DIE REGION

Die **Rioja** gilt als die wichtigste Weinbauregion Spaniens. Auf der Hochebene am Ebro herrscht ein Klima mit heißen Sommern und kühlen Wintern, das sich allerdings in den Subregionen durchaus unterscheidet. Die kargen und steinigen Böden bieten gute Voraussetzungen für die Entstehung besonders individueller Weintypen. Grundsätzlich ist die Region in drei Gebiete unterteilt – Rioja Alta, Rioja Alavesa und Rioja Oriental – welche sich in ihrer Landschaft und den Beschaffenheiten unterscheiden. In jedem Gebiet werden deshalb unterschiedliche Weinsorten angebaut und erzeugt. Typisch für die Rioja ist die Einteilung in junge Weine, die als Joven bezeichnet werden, sowie unterschiedlich lange Keller-Lagerzeiten, die in Crianza, Reserva und Gran Reserva unterschieden werden.



Winemaker Roberto de Carlos

DAS WEINGUT

Obwohl noch jung, ist **Criadores de Rioja** eine feste Größe in der Region. Im Jahr 1999 gegründet, verfügt das Weingut der Familie Vivanco über einen der modernsten Keller der Rioja – in dem allerdings viel Wert auf die traditionelle Weinbereitung gelegt wird. In den gutseigenen Weinbergen werden die Reben nach ökologischen Standards gepflegt. Die Trauben für die Weine sind sorgfältig selektiert, bevor Kellermeisterin Paloma Redondo ihre Arbeit aufnimmt. Zusammen mit ihrem Team aus erfahrenen Önologen verarbeitet sie jeden Jahrgang sehr behutsam zu einzigartigen, sowohl reinsortigen als auch gekonnt cuvettierten Weinen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER RIOJA

Das kühle Klima der Rioja lässt nur bestimmten Rebsorten freien Raum zu großer Entfaltung, unter denen **Tempranillo** (= die früh Reifende) die wichtigste ist. Daneben werden auch **Garnacha, Graciano** und **Mazuelo** kultiviert, die ebenfalls für die Erzeugung von Rioja zugelassen sind. Die großen Qualitäten der Rioja verlassen erst nach einer gewissen Reifung im Fass und auf der Flasche den Keller. Die kürzeste Reifezeit durchläuft hierbei mit zwei Jahren die Crianza, eine Reserva schlummert immerhin mindestens 3 Jahre in den Bodegas, eine Gran Reserva hingegen 5 Jahre und mehr. Wer auf ein abseits des Mainstreams liegendes Genuss-erlebnis in Sachen Weißwein aus ist, sollte unbedingt einmal einen weißen Rioja probieren.

2018 MARQUÉS DE ÁLVAREZ RIOJA RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL

Rioja DOPa, Criadores de Rioja

WEINBESCHREIBUNG

Spaniens Meisterklasse präsentiert sich mit dieser Reserva auf einmalig unkomplizierte, zugängliche Art und Weise. Die klassische Rebsorte Tempranillo zeigt ihre reife Frucht und entwickelt schon für den Duft große Fülle. Kraft und Druck zeigt der Wein am Gaumen, dabei sind die Tannine dank der langen Reifezeit im Fass angenehm sanft gerundet. Und es ist auch das Holz des Barriques zu spüren – mit sehr schön weichen, aber zurückhaltenden Vanillenoten. Lang und sehr präsent ist der Nachklang.



Tempranillo



2018



16-18° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Mich hat die sanfte Größe dieser Reserva sofort überzeugt. Sie bietet herrlich runden Spanien-Genuss.«
Katharina Hahn, Einkäuferin

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die Reserva harmoniert hervorragend zu Tapas, den kleinen Köstlichkeiten der spanischen Küche von Chorizo über Oliven bis zur kleinen Tortilla.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Hügeliges Ackerland, grüne Weinberge, grasende Kuhherden, mittelalterliche Dörfer und beeindruckende historische Bauten: die **Gascogne**. 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 auf den vielfältigen Böden 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** über die mächtigen Roten aus Cahors und Madiran und feine, elegante Rosés 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. 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.

2023 LA FLEUR SAINT-MICHEL ROSÉ D'AURORE

Côtes de Gascogne IGP, Plaimont

WEINBESCHREIBUNG

In den frühen Morgenstunden, während die Sonne langsam aufging, wurden die Trauben für diese besondere Rosé-Edition aus der Gascogne gelesen. So blieben sie frisch und kühl, waren noch nicht wieder der heißen Sonne des Tages ausgesetzt - und wurden direkt verarbeitet. Und das merkt man diesem herrlich spritzigen, jungen Wein an! Knackig-frisch sind seine Aromen von hellen roten Beeren, die leicht und animierend über die Zunge tanzen, geradlinig und pur ist sein Charakter.



Merlot, Cabernet Sauvignon



2028



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Als frischer, vom Atlantik geprägter Wein verträgt sich der Rosé hervorragend mit allem, was aus dem Meer kommt. Ein Salat mit Meeresfrüchten, dazu Baguette - mehr braucht es nicht!

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

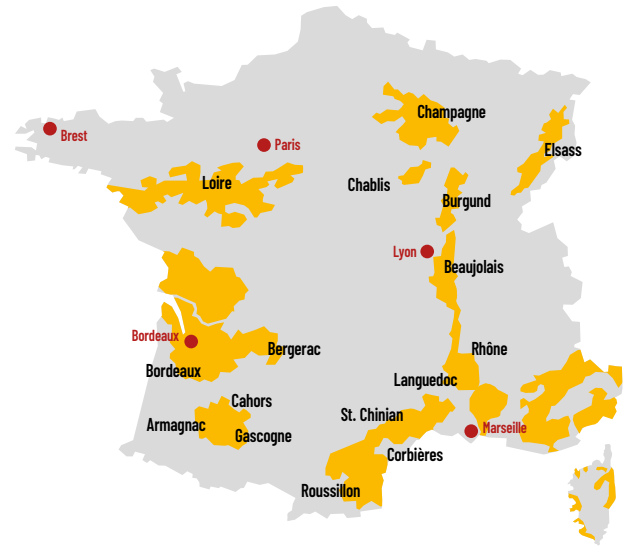
Freuen Sie sich auf eine unglaublich frische, spritzige Entdeckung, die wir in der Gascogne für Sie aufgetan haben.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Erst im Sommer 2009 wurde in Frankreich die Bezeichnung **Vin de France** vom Gesetzgeber eingeführt. Unter dieser Qualität dürfen Rebsortenweine des angegebenen Jahres verkauft werden, die sich den strengen Kriterien des Verbands Anivin de France unterwerfen müssen. Aus den besten Appellationen des Landes mit seiner nahezu unendlichen Vielfalt an Bodenstrukturen, Klimata und Rebsorten können Winzerinnen und Winzer aus dem Vollen schöpfen. Und das tun sie, wählen erstklassiges Lesegut aus, verarbeiten es gewohnt gekonnt und kreieren damit neue Facetten der französischen Weinwelt.



Winemaker Ian Munson

DAS WEINGUT

Ein ungewöhnlicher Name, eine lange Geschichte: Die Familie Jeanjean bewirtschaftet im Languedoc, im Süden Frankreichs, insgesamt 9 Weingüter, die unter dem Namen **Vignobles Jeanjean** zusammengefasst werden. Seinen ersten Weinberg kaufte Etienne-Maurice Jeanjean bereits im Jahr 1872. Heute leitet Brigitte Jeanjean gemeinsam mit ihrer Schwester Elisabeth und ihren Cousins Frédéric und Philippe in 6. Generation die Geschicke des Unternehmens. Wie schon ihren Vorfahren liegen ihnen die Terroirs des Languedoc ganz besonders am Herzen. Und so bewirtschaften sie ihre Weinberge mit großem Respekt für und Rücksicht auf die Umwelt.

ALLGEMEINES ÜBER DIE WEINE MIT DER BEZEICHNUNG VIN DE FRANCE

Die Weine mit dem Label Vin de France bilden einen genialen Einstieg in den französischen Weinkosmos. Sie sind meist jung zu trinken und fruchtbetont, sodass man die typischen Rebsorten Frankreichs damit wunderbar kennenlernen kann. Großer Vorteil: Man muss sich nicht in die komplexe Regionalität einarbeiten, sondern kann sich zum Einstieg auf die Rebsorten konzentrieren – und das bei einem oft sehr guten Preis-Geschmacks-Verhältnis. Vin de France, das ist eine Vielfalt an Rebsorten wie **Cabernet Sauvignon und Merlot, Shiraz und Viognier, Grenache und Chardonnay**. Es sind trocken oder süß ausgebaute Weine in Rot, Weiß oder Rosé. Vin de France ist eine einzigartige Entdeckungsreise durch die Möglichkeiten des berühmtesten Weinlands der Welt.

2023 ART DE FRANCE GRANDE RÉSERVE MERLOT

Vin de France, Maison Jeanjean

WEINBESCHREIBUNG

Die Franzosen verstehen sich auf die Kunst der Weinbereitung. Die Grande Réserve mit Namen Art de France erzählt davon - und das mit einer der großen edlen Rebsorten des Landes, der samtigen Merlot. Der Wein ist fruchtig und rund, wie es sich für die Sorte gehört, und bringt ein gutes Maß an roter Beerenfrucht sowie den klassischen leichten Malzton mit. Weich und mit geschmeidiger, fast seidiger Struktur setzt sich das am Gaumen fort, wo sanfte Würznoten die Frucht begleiten.



Merlot



2023



18° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Wir freuen uns, Ihnen die Art de France Grande Réserve Merlot exklusiv anbieten zu können!

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der samtig-weiche Merlot passt sehr gut zu gegrilltem Fleisch vom Grill - das ist Sommergenuss rundum.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Der Gardasee ist der größte See Italiens und mit seiner Lage zwischen Alpen und Po-Ebene absolut einzigartig. An seinem Südufer herrschen beste Gegebenheiten für den Anbau von Reben und die Reifung der Trauben. Das ist vor allem dem See zu verdanken: Über seine langgestreckte, weite Fläche kommen die kühlen Winde aus den Alpen. Sie garantieren auch in den langen, heißen Sommermonaten Abkühlung. Zudem reflektiert der See das Licht, was den Reben und der Traubenreife zugutekommt. Die durchlässigen, steinigen Böden sorgen für guten Wasserdurchfluss – rundum perfekte Bedingungen also. Zur **DOC Garda** gehören insgesamt 75 Gemeinden in den Provinzen Brescia, Monfalcone und Verona.



Winemaker Matteo Bernabei

DAS WEINGUT

Riolite Vini, gelegen zwischen Gardasee und der Adria, gehört einer der bekanntesten Winzerfamilien Italiens, den Bernabeis. Bereits seit dem 19. Jahrhundert steht der Name **Bernabei** für Weine erster Qualität. Aktuell ist es Matteo, der sich für die Weine verantwortlich zeichnet. Wie seine Vorgänger setzt er sich mit Leidenschaft für die Erzeugung hochwertiger, ausdrucksstarker Weine ein. Die Philosophie von Riolite Vini basiert auf dem Konzept der minimalen Intervention, um die natürlichen Aromen und Eigenschaften der Trauben voll zum Ausdruck zu bringen. In den Weinbergen verfolgt das Team nachhaltige und biologische Anbaumethoden und verwendet vornehmlich natürliche Düngemittel.

ALLGEMEINES ZU WEINEN VOM GARDASEE

An den Südufern des Gardasees werden sowohl Rotweine als auch Rosés – darunter der beliebte Chiaretto – erzeugt. Vornehmlich vertreten sind **Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Corvina, Marzemino, Merlot** und **Pinot Nero**. In der Regel werden sie als Cuvée ausgebaut, soll der Wein als reinsortig gelten, muss er zu mindestens 85 % die namensgebende Sorte enthalten. Im milden Klima am Gardasee entstehen selbstverständlich auch Weißweine. **Chardonnay, Cortese, Garganega, Pinot Bianco** und **Grigio** sind die am häufigsten vertretenen Rebsorten. Aber auch **Riesling, Sauvignon Blanc** und **Friulano** werden angebaut.

2023 | TRE GRANDI GARDA ROSSO COLLEZIONE SPECIALE

Garda DOC, Riolite

WEINBESCHREIBUNG

Jung und frisch ist der Rosso, den Matteo Bernabei an den Ufern des Gardasees vinifiziert. Man meint tatsächlich, die kühle Brise über dem See zu spüren, die den Corvina- und Merlot-Trauben ihre Frische so perfekt bewahrt hat. Rote Waldfrüchte und ein Anklang an Marmelade spielen im Duft sehr schön umeinander. Am Gaumen setzt sich die saftige Frucht fort. Der I Tre Grandi hat eine gute Struktur und einen sehr sanften, samtigen Ausklang. Das ist einfach rundum richtig gut gelungen!



**Cabernet Sauvignon, Merlot,
Corvina**



2023



18-20° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein wunderbarer Wein, der eine kräftige Käseplatte genauso souverän begleitet wie Lambraten oder ein Pilzrisotto.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen Wein gibt es exklusiv bei HAWESKO!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Toskana** ist der Inbegriff einer Weinkulturlandschaft: malerische Weinberge, Olivenhaine, Pinienwälder sowie uralte Dörfer und Städte, die unter der italienischen Sonne leuchten. Über nahezu alle dieser Hügel ziehen sich die Weinberge; Weingut reiht sich an den kleinen, gewundenen Straßen an Weingut. Die **Maremma** ist der schmale Küstenstreifen am Tyrrhenischen Meer im Süden der Region. Auf dem ehemaligen Sumpfland ist in den letzten Jahrzehnten eine blühende Weinkultur erwachsen. Kein Wunder: Das milde, maritime Klima bekommt den Reben bestens, die Trauben gelangen zu voller Reife. Zugleich bieten die Böden nach wie vor genug Feuchtigkeit.



Marchese Piero Antinori und seine drei Töchter
Albiera, Allegra und Alessia Antinori

DAS WEINGUT

Der Name **Antinori** ist unverbrüchlich mit der Toskana verbunden, wohl keine Familie hat die italienische Weinbaugeschichte derart geprägt wie die weltberühmten Marchesi Antinori, deren Wurzeln im Weinbau über 800 Jahre zurückliegen. Feinste Weine in den besten Regionen der Toskana zu erzeugen, ist das erklärte Ziel der Antinoris. Seit 1999 gehört auch die Fattoria **Le Mortelle** der Familie, die Geschichte des Gutes aber reicht viel weiter zurück. Im 19. Jahrhundert gehörte es zum Besitz von Leopold II, mit der Trockenlegung der Maremma sollte es ursprünglich als Rinderfarm dienen, wurde dann aber doch zum Weingut umgebaut. Unter der Region der Antinoris wurde Le Mortelle zum Musterbetrieb, der sich der Nachhaltigkeit und dem Umweltschutz verschrieben hat.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER TOSKANA

Aus der Toskana stammen viele berühmte Weine Italiens. Allen voran der **Chianti** aus der gleichnamigen Region zwischen Florenz und Siena. Die vorherrschende Rebsorte ist dort **Sangiovese**. Auf den tonhaltigen Böden und in dem trocken-heißen Klima am Fuße der Stadt Cortona hat die Rebsorte **Syrah** eine ideale Heimat gefunden. Auch **Merlot** und **Cabernet Sauvignon** finden sich in dem DOC-Gebiet. Weißweine entstehen vornehmlich rund um den Ort San Gimignano – und an der Küste in der Maremma. Beliebte und meist vertretene Sorten sind **Vernaccia**, **Trebbiano** und **Vermentino**, oft vereint mit Ansonica. Eine ganz besondere Spezialität ist der edelsüße, aus rosinierten Trauben erzeugte Vin Santo, der heilige Wein.

2022 LE MORTELLE VIVIA

Maremma Toscana DOC, Antinori

WEINBESCHREIBUNG

Der Vivia ist eine gelungene Cuvée aus den für die Maremma typischen Rebsorten Vermentino und Ansonica sowie der hier selten anzutreffenden Viognier. Der Weißwein duftet herrlich nach gelber Frucht und Honigmelone, mit einem Hauch Zitrus und besitzt zudem eine feine Note von mediterranen Kräutern. Am Gaumen entfaltet er eine facettenreiche Aromenvielfalt, präsentiert sich sehr saftig und mit animierender Säure. Das ist der perfekte Wein für einen langen Abend auf der Terrasse oder dem Balkon.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Lassen Sie sich vom Vivia in die wunderschöne Landschaft am Meer entführen. Mit viel Frische und Aroma ist der Wein für mich für mich immer eine kleine Reise in die Toskana.« Iris Petersen, Chef-Einkäuferin



JAMES SUCKLING

91 PUNKTE

ROBERTPARKER

90 PUNKTE

**Vermentino, Viognier,
Ansonica**

 2026

 8° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu Antipasti, den vielfältig gemischten Vorspeisen Italiens, oder auch Mezze, den leckeren Kleinigkeiten aus dem Orient, passt der Vivia besonders gut.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **WO Western Cape** erstreckt sich über eine der schönsten Landschaften der Welt an den Küsten des Atlantischen und zum größten Teil des Indischen Ozeans. Die Weinberge, sanft ausschwendend zu Füßen der mitunter steil aufragenden Felsmassive, weisen ein sehr vielfältiges Terroir auf und bieten damit engagierten Winzern ein breites Spektrum für ihre Arbeit. Auch die klimatischen Bedingungen am Kap kommen dem Weinbau entgegen, warmen Vormittagen steht ein nachmittäglicher kühler Wind aus dem arktischen Süden entgegen, der die Reben und die Trauben abkühlt. Da dieser Wind zugleich nach Regengüssen die Trauben trocknet und so vor Fäulnis schützt, nennen die Winzer ihn auch »Winedoctor«.



Spier Team

DAS WEINGUT

Bereits 1692 soll es ein **Weingut Spier** in Stellenbosch gegeben haben. Der Milliardär Dick van Enthoven entdeckte die Farm mit ihren 1000 Hektar Land, von denen etwa 560 Hektar Rebfläche sind, 1993 wieder. Er restaurierte das alte Landgut und baute schnell ein ganzes Weinimperium auf. Neben den eigenen Weinbergen, die rund um Spier liegen, und den zusätzlichen Flächen in Parl rings um die Farm Nooitgedacht, setzt das Weingut heute auch auf Zulieferer oder Abnehmer aus der Region des Kaps – ganz nach Bedarf. Außergewöhnlich sind das soziale Engagement des Unternehmens und seine umweltfreundlichen Anbaumethoden. Seit 2009 stellt Spier auf organischen Weinbau um.

ALLGEMEINES ZU WEINEN VOM WESTKAP

Die vielschichtigen Böden und das ideale Klima Südafrikas ermöglichen den Anbau einer Vielzahl an Rebsorten. Unter den Weißweinen findet man neben den Klassikern wie **Chardonnay** oder **Sauvignon Blanc** vor allem die von der Loire stammende **Chenin Blanc**, aus der frischfruchtige Weine gekeltert werden. Unter den Rotweinen dominieren internationale Sorten wie **Cabernet Sauvignon** und **Merlot**. Mit dem **Syrah**, dessen Rebfläche in den letzten Jahren rasant gewachsen ist, entwickelt sich aber ein neuer und ausgesprochen vielversprechender Schwerpunkt. Und: Südafrika kann mit **Pinotage** eine eigene Rebsorte aufweisen, bei der es sich um eine 80 Jahre alte Kreuzung der Sorten Pinot Noir und Cinsault handelt.

2023 SPIER SIGNATURE COLLECTION SAUVIGNON BLANC

WO Western Cape, Spier Wines

WEINBESCHREIBUNG

Eine frische Meeresbrise ist diesem Sauvignon Blanc förmlich anzumerken; liegen die Weinberge des südafrikanischen Traditionshauses Spier doch nur wenige Kilometer von der Küste des Westkaps entfernt. Das ausgeglichene, eher kühle Klima sorgt für feine Aromen von Stachelbeere, grüner Feige und Passionsfrucht. Eine filigrane Säure erinnert an Rhabarber und die lebhaft Mineralik an Feuerstein. Genießen Sie ihn gut gekühlt – so wird er zum ganz besonderen Genuss.

WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

»Mit der Signature Collection präsentieren wir Weine, wie wir auf Spier sie lieben und gerne mit unseren Freunden teilen: Geradlinig, rebsorten-typisch und richtig trinkfreudig.« Johan Jordaan, Spier Kellermeister



PLATTER'S WEINGUIDE 2023

WINERY OF THE YEAR

Sauvignon Blanc

 2026

 8° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Sauvignon Blanc ist eine harmonische Ergänzung für leichte Gerichte mit Fisch. Zum Beispiel Lachs, Schalotten und etwas Knoblauch an frischer Pasta. Dazu ein Tropfen Olivenöl und geriebener Parmesan.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
