



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

mit einer feinen Rotwein-Auswahl im ersten Paket des Jahres beginnt für Sie das Diamant-Jubiläum bei HAWESKO. Wir feiern unser 60-jähriges Bestehen – und das natürlich am liebsten mit Ihnen, unseren Kunden. Freuen Sie sich also auf ausgesuchte Weine, unter denen Sie wie immer einige Hochkaräter erwarten.

Dazu gehört zum Beispiel der **Cesanese** aus der IGT Lazio rund um die italienische Hauptstadt Rom. Die Rebsorte ist hier zu Hause und erbringt herrlich saftige, fruchtige Weine mit angenehmer Frische. Aus der sonnigen Pfalz kommt die sehr ausgewogene, intensiv aromatische **Hamecker Cuvée** von den Weinspezialisten MEJS, einem Winzertrio, das besonderen Wert auf den unverfälschten, terroir-geprägten Charakter seiner Weine legt.

Außerdem dabei: Empfehlungen aus dem Valle de Maip in Chile, dem norditalienischen Trevenezie, dem Languedoc in Frankreich und der spanischen Region Catalunya.

### 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-rotwein](https://hawesko.de/weinabos/sammelkarten-rotwein)



Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select*-Team

### PS: 12 für 11-Angebot

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

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

Hier finden Sie auch die Artikelnummern für eine telefonische Nachbestellung.

12 für 11  
Angebot

# 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
	221 527	Hussonet Cabernet Sauvignon Gran Reserva	€ 14,95	€ 19,93
	582 032	Menzatia Cesanese Edizione Oro	€ 10,90	€ 14,53
	963 106	San Romidio Cabernet Sauvignon	€ 8,99	€ 11,99
	386 941	Les Oliviers Merlot Mourvèdre	€ 8,99	€ 11,99
	164 448	Faristol Tinto	€ 9,95	€ 13,27
	941 848	Hamecker Cuvée Rot	€ 8,99	€ 11,99



Tragen Sie Ihre E-Mail-Adresse ein, um eine Versandbestätigung und regelmäßig Informationen zu unseren ähnlichen Produkten zu erhalten. Widerspruch ist jederzeit möglich.

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

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

## Unsere Zahlarten

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



## Allgemeine Geschäftsbedingungen

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

Valle de Maipo, Viña Haras de Pirque

## DIE REGION

Rund um die Hauptstadt des Andenlandes Chile, Santiago, liegt die Weinbauregion **Valle de Maipo** im nördlichsten Teil des großen Valle Central. Bereits seit 1555 wird hier Weinbau betrieben, Juan Jufre de Loayza pflanzte die ersten Reben, die er aus Spanien mitgebracht hatte. Zwischen den Anden und dem Küstengebirgszug der Kordilleren versorgen die Flüsse Maipo und Mapocho sowie zahlreiche Kanäle mit Anden-Schmelzwasser die Weinberge mit Wasser. Die Sommer sind warm und trocken, die Winter mild und kurz. Von großem Vorteil sind die großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, die den Trauben während der Reifeperiode ihre Finesse bewahren. Mineralstoffreiche Böden aus Sand und Lehm bieten den Reben ausreichend Nährstoffe.



Cecilia Guzmán

## DAS WEINGUT

Das Weingut **Viña Haras de Pirque** im nördlichen Teil des Maipo-Tals ist eine Besonderheit: Es gehört dem italienischen Traditionshaus Marchesi Antinori. Mit ihrem unvergleichlichen Gespür für Qualität hat die Familie das Gut aufgetan, dessen Weinkeller in Form eines Hufeisens angelegt ist. Dies erinnert an die Historie als Gestüt, die Reitstrecke flankiert bis heute die Rebflächen. Natürlich aber steht für die Antinoris der Weinbau im Fokus. Dafür bieten die hervorragenden Bedingungen in 550 bis 650 Metern Höhe beste Voraussetzungen: Aus Cabernet Sauvignon entstehen Weine mit erdig-mineralischen Noten, Syrah und Carménère erreichen unvergleichliche Komplexität.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM VALLE DE MAIPO

Klima und Bodenbeschaffenheit des Valle de Maipo eignen sich hervorragend für die Erzeugung von Rotweinen. Auf etwa 10.000 Hektar Rebfläche werden bis zu 80 % rote Sorten angebaut: **Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère, Syrah, Cabernet Franc** und **Malbec**. Nur ca. 20 % sind mit weißen Sorten bestockt, vornehmlich **Sauvignon Blanc, Chardonnay** und **Sémillon**. Dank der Temperaturschwankungen und der mineralstoffreichen Böden zeichnen sich die Weine durch ihre besondere Finesse und oft eine akzentuierende Mineralität aus.

# 2020 HUSSONET CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA

Hussonet Cabernet Sauvignon Gran Reserva, Viña Haras de Pirque

## WEINBESCHREIBUNG

Hussonet war eines der berühmtesten Vollblut-Fohlen des chilenischen Pferderennsports – und ist Namensgeber für diesen Wein vom Weingut und Gestüt Haras de Pirque. Als Gran Reserva reifte der Wein zwölf Monate lang in Fässern aus französischer Eiche. Intensiv und kraftvoll ist das Bouquet, opulent ist das Aromenspiel von Brombeere, Cassis, Kräuterwürze und feinen Schokoladennoten mit einem Hauch Zimt am Gaumen. Ein facettenreicher, großartiger Chilene mit eleganten, geschliffenen Tanninen!



**Cabernet Sauvignon,  
Carmenère**



2020



16-18° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Ich bewundere die Winemaker bei Haras de Pirque für ihre Kunst, die Kraft und Urwüchsigkeit Chiles mit der Eleganz Europas zu verbinden. Einmalig gut!« Svenja Nickel, Einkäuferin HAWESKO

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Genießen Sie die chilenische Gran Reserva am besten zu einem Lammragout, mit Zwiebeln, Knoblauch, Speck und Tomaten lange geschmort und kräftig gewürzt.



## 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.



Manfred Vogel, Jürgen Wilker, Stefan Hitziger  
sowie Sandra Vogel und Nicole Vogel

## DAS WEINGUT

Die **Weinspezialisten MEJS** sind der Zusammenschluss von drei engagierten Winzern in der Pfalz, die ihre Liebe zur Region und ihren besonderen Gegebenheiten eint. Was mit einer Weißwein-Cuvée aus klassischen Rebsorten entstand, umfasst heute ein breites Sortiment, gewonnen von insgesamt 200 Hektar Rebfläche. Manfred Vogel, Jürgen Wilker und Stefan Hitziger leben zusammen mit ihrem Team ihre Mission: Sie machen charaktervolle Weine in bester handwerklicher Qualität. Bodenständig und unverfälscht wie die MEJS-Winzer sind auch die Weine, die sie unter dem Namen Hamecker anbieten, dem Spitznamen der Menschen aus ihrem Heimatort Bad Bergzabern.

## 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.

# 2020 HAMECKER CUVÉE ROT

Trocken, Pfalz, MEJS - Die Weinspezialisten

## WEINBESCHREIBUNG

Die Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Spätburgunder macht mit ihrem Duft bereits kräftig auf sich aufmerksam. Am Gaumen werden die Noten von Marmelade zu saftigen Aromen von schwarzen Beeren schmeckbar. Dazu Cassis und Schattenmorellen, etwas erdige und holzige Noten - kraftvoll und intensiv ist das Ganze. Mit großer Harmonie und ausgewogener Struktur geht es weiter, bis das beeindruckend präsenste Finale den Schlusspunkt setzt. Ein Wein für viele Gelegenheiten mit sattem Trinkfluss.



**Cabernet Sauvignon,  
Dornfelder, Merlot,  
Spätburgunder**



2026



18° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

»Wir freuen uns, den HAWESKO-Kunden unsere rote Pfälzer Cuvée präsentieren zu dürfen. Ausgesuchte Trauben unserer besten Reben haben wir dafür verwendet.«

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der saftige rote Allrounder ist ein charmanter Begleiter von Pizza, Pasta & Co. - unkompliziert und immer genau richtig.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

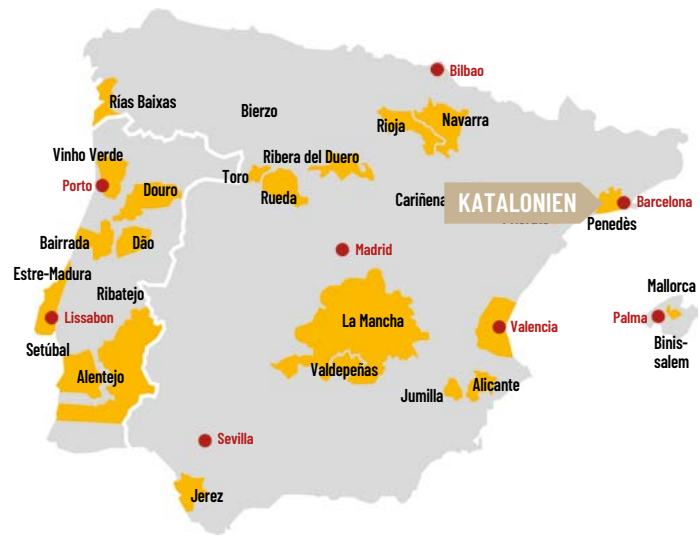
---

---



## DIE REGION

Im Norden Spaniens, in der Region Katalonien, liegen die Anbauggebiete, die zur **DO Catalunya** gehören. Erst seit 2001 sind sie zusammen als eigene DO ausgewiesen, vor allem auf Betreiben der spanischen Wein-Ikone Miguel Torres. Die Weinberge auf 3.600 Hektar liegen auf zwei sehr verschiedene, voneinander getrennte Gebiete verteilt: zwischen Tarragona, Barcelona und Leida im Süden und direkt an der Grenze zu Frankreich am Fuße der Pyrenäen im Norden. Sowohl die Bodenverhältnisse als auch die klimatischen Bedingungen unterscheiden sich stark: Die südlichen Weinberge sind von mediterranem Klima verwöhnt, im Norden an den Hängen der Pyrenäen sind Niederschläge keine Seltenheit.



Winemaker Jordi Puxeu

## DAS WEINGUT

Die Geschichte der **Cellars Unió** reicht zurück bis in die 1940er-Jahre, als sich eine ganze Reihe landwirtschaftlicher Betriebe im Süden Barcelonas zu einer ersten Kooperative zusammenschlossen. Gemeinschaftlich engagiert man sich bis heute, um ein Höchstmaß an Qualität bieten zu können. Im Keller arbeiten erfahrene Önologen, die die gelesenen Trauben zu erstklassigen Weinen verarbeiten. In den Weinbergen gilt für jeden Weinbauern der Anspruch, im Einklang mit der Natur nachhaltig zu arbeiten. So wirtschaftet Generation für Generation an der steten Verbesserung und Optimierung des einen Ziels: großartige spanische Weine zu erzeugen.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CATALUNYA

Die zugelassenen Rebsorten in Catalunya sind zahlreich, die Weinstile ebenso. Allen Weinen gemein aber ist ihr mediterraner, temperamentvoller Charakter. Neben vielen internationalen Sorten wie **Cabernet Sauvignon** und **Merlot** liegt der Fokus der Winzer auf der Pflege der klassischen Reben der Region wie der tiefdunklen **Sumoll** und **Trepat**. Beim Weißwein sind neben **Chardonnay** und **Chenin Blanc** ebenfalls autochthone Sorten wie **Macabeo**, **Paralleda** und **Xarello** vertreten. Die Weine werden sowohl sortenrein als auch vielfach in Cuvées ausgebaut.



# 2022 FARISTOL TINTO

Catalunya DO, Cellars Unio

## WEINBESCHREIBUNG

Jugendlich frisch und fruchtig ist der Tinto aus Tempranillo mit einem ganz kleinen Anteil Garnacha. Man meint förmlich, das sonnige, mediterrane Klima Kataloniens zu spüren, das die Trauben zu voller Reife gebracht hat. Die Aromen von Schwarzer Johannisbeere und Brombeeren lassen schon im Duft die saftige Präsenz am Gaumen erahnen. Kraftvoll, aber nicht schwer, mit weicher Struktur und feinen Tanninen bereitet der Faristol pures Vergnügen bis ins Finale.



Tempranillo, Garnacha



2028



16° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Wir empfehlen eine Auswahl reifer Käsesorten – Hart- und Weichkäse – mit frischem, kross gebackenem Baguette zum fruchtigen, mediterranen Tinto.

## WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Der Faristol ist noch ein echter Geheimitipp, den wir für Sie bei den Cellers Unió entdeckt und mit einem kleinen Kontingent für dieses Paket gesichert haben.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Nur wenige Landschaften bieten der Rebe eine so perfekte Heimat wie das **Languedoc**. Die herrliche Region, die eine reichhaltige Topografie für die unterschiedlichsten Rebsorten bietet, ist zugleich eine der schönsten Kulturlandschaften Europas. Im frühen Mittelalter erlebte hier eine eigene Kultur mit einer ureigenen Sprache ihre Blütezeit, deren Spuren bis heute allgegenwärtig sind. Heute genießt das Languedoc wieder großes Interesse – auch und gerade wegen des Weines. In dem warmen und regenarmen Klima wächst auf unterschiedlichen Böden eine beträchtliche Vielfalt interessanter Weine, die den Winzern ein enorm kreatives Potenzial beschert.



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. Heute erzeugt Boutinot auf eigenen Weingütern, geführt von erfahrenen Winemakern, hervorragende Qualitäten. Für den Les Oliviers wurden im Languedoc besondere, von Olivenhainen umgebene Parzellen aufgetan, die ausschließlich mit Merlot bzw. Mourvèdre bestockt sind.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS PAYS D'OC

Die Winzerinnen und Winzer des Pays d'Oc können aus einem Pool von 58 in der Region zugelassenen Rebsorten schöpfen. Darunter befinden sich bekannte und beliebte typisch französische Rebsorten wie **Chardonnay**, **Sauvignon Blanc**, **Merlot** und **Cabernet Sauvignon**, aber auch weniger verbreitete Sorten wie **Viognier** und **Grenache Gris**. Das warme, trockene südfranzösische Klima, die unterschiedlichen Bodenstrukturen sowie die Topografie bieten vielfältige Möglichkeiten für Rebsorten und Erzeuger. Ganz gleich, ob ein Wein sortenrein oder als Cuvée ausgebaut wird, ob Weiß, Rot oder Rosé – jeder Pays d'Oc IGP-Wein repräsentiert seine Herkunft, seine Traube und seinen Erzeuger.

# 2022 LES OLIVIERS MERLOT MOURVÈDRE

Pays d'Oc IGP, Boutinot

## WEINBESCHREIBUNG

Die Trauben für den Les Oliviers stammen von ausgesuchten Parzellen inmitten von Olivenhainen. Sonnenverwöhnt und reif ist das Lesegut, das bei kühlen Temperaturen und gänzlich ohne den Einsatz von Holz zu einem typisch südfranzösischen, mediterranen Wein verarbeitet wurde. So kommen die Charaktereigenschaften der Merlot mit Fruchtnoten von Pflaumen und roten Beeren sowie die warme Würze und die kräuterigen Aromen der Mourvèdre unverfälscht zum Ausdruck.



**Merlot, Mourvèdre**



2027



16° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu einem so klassisch mediterranen Wein passt die Küche des Südens am besten: Ein Ratatouille aus geschmortem Gemüse wie Auberginen, Zucchini, Paprika und Zwiebeln.

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT «

Wir freuen uns, Ihnen Les Oliviers in Deutschland exklusiv anbieten zu können!



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die **IGT Lazio** ist Teil der Region Latium in der Umgebung der italienischen Hauptstadt Rom. Sie ist Herkunft außergewöhnlicher Weine, in erster Linie aus autochthonen – nur hier angebauten – Rebsorten. Lediglich 2700 Hektar sind als Rebfläche ausgewiesen. Weinbau wird hier, wie könnte es anders sein, bereits seit den Zeiten der alten Römer betrieben. Das Land ist hügelig, sodass viele Hänge optimal zur Sonne ausgerichtet sind. Klima und Böden sind sehr unterschiedlich: In Küstennähe herrscht trockenes, heißes Klima, je weiter man in das Landesinnere kommt, desto feuchter und oft auch angenehmer kühler wird es – vor allem natürlich in höheren Lagen. Die Böden sind von fruchtbarem Vulkangestein geprägt.



Önologe Andreas Kössler

## DAS WEINGUT

**Menzattia Vini** hat sich der Wiederentdeckung alter, seltener Rebsorten der klassischen Regionen Italiens verschrieben. Im Latium gehört die besondere Aufmerksamkeit des Betriebs unter Leitung von Andreas Kössler der Cesanese. Kössler hat sein ganzes Leben dem Weinbau gewidmet: Bevor er Menzattia gründete, arbeitete er für einige der prestigeträchtigsten Weingüter Italiens. Ziel des Wein-Enthusiasten und seines engagierten Teams ist es immer, den Charakter der typischen, lokalen Sorten mit modernen, zugänglichen Interpretationen herauszustellen.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS LAZIO

Als Teil der großen Region Latium spiegelt auch die vergleichsweise kleine IGT Lazio die Vielfalt des Gebiets wider. Es werden sowohl Weiß- als auch Rot- und Roséweine erzeugt. Dabei kommen uralte, regionale Sorten wie Cesanese, aber durchaus auch internationale Sorten wie **Merlot**, **Cabernet Franc** und **Cabernet Sauvignon** zum Einsatz. Der Schwerpunkt aber liegt auf Weißweinen mit Sorten wie **Vermentino**, **Viognier**, **Chardonnay** und auch hier alten Sorten der Region wie **Malvasia del Lazio**, der heimischen Varietät der bekannten Traube.

# 2022 MENZATIA CESANESE EDIZIONE ORO

Lazio IGT, Menzattia Vini

## WEINBESCHREIBUNG

Cesanese ist in Lazio seit dem 16. Jahrhundert bekannt, ihren Namen verdankt sie der ursprünglichen Herkunft aus der Gemeinde Cesano südlich von Rom. Die seltene Sorte wird von Menzattia Vini zu einem samtweichen Wein ausgebaut, der herrlich saftig nach Sauerkrische, Waldbeere und Gewürzen duftet. Fruchtig ist auch der Eindruck am Gaumen, wo die gute Struktur begeistert. Der Cesanese bringt schöne Frische mit, die mit den süßen Fruchtnoten gut harmoniert.



LUCA MARONI

97/99 PUNKTE

Cesanese

 2029

 16-18° C

 halbtrocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die Frucht und der sanfte Charakter des Cesanese machen ihn zum Allround-Talent, was Speisebegleitung angeht. Unsere Empfehlung lautet: Pasta-Klassiker wie Spaghetti mit einem traditionellen Ragù alla Bolognese.

### WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Satte 97 von 99 Punkten hat der Cesanese von Italiens Star-Kritiker Luca Maroni erhalten.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Das Weinbaugebiet **Trevenezie** erstreckt sich mit 2.100 Hektar über die italienischen Regionen Friaul-Julisch Venetien, Trentino-Südtirol und Venetien. Bereits seit der Antike wird hier Wein angebaut. Im Norden wird die Region durch die Alpen dominiert, gen Süden und zum Meer hin wird das Hügelland flacher bis hin zur Ebene. Im nördlichen Bereich gibt es deshalb Weinberge – oft in Terrassen angelegt – in enormer Höhe mit extremen Tag-Nacht-Temperaturunterschieden. In der Nähe des Meeres herrscht hingegen ein maritimes Klima mit sanfter Brise von der Adria, im Landesinneren kann es vor allem im Sommer sehr heiß werden. Die Bodenverhältnisse sind ähnlich vielfältig, von kalkhaltigem Gestein bis zu Lehm, Sand und Kies, sodass sehr unterschiedliche Weinstile entstehen können.



Die Pirovano-Töchter,  
Beatrice und Vittoria

## DAS WEINGUT

Mitte des 19. Jahrhunderts beschloss Amadio Pirovano, von Beruf Schuster, sein Geschäft zu schließen und die Taverne Da Pirovano zu eröffnen. Hier schenkte er Wein aus, der von kleinen landwirtschaftlichen Unternehmern erzeugt wurde. Im Laufe der Jahre erweiterte sich das Angebot an Weinlieferanten, und 1910 wurde schließlich ein eigener kleiner Handwerksbetrieb für die Abfüllung von Wein mit dem Namen Pirovano Antonio e Filli gegründet. Heute ist die **Cantine Pirovano** eine feste Größe im italienischen Weinbau, die mit großer Innovationskraft Qualität mit Nachhaltigkeit verbindet.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS TREVENEZIE

Da Trevenezie über viele Klimata und Bodenverhältnisse verfügt, ist das Angebot an Weinen ebenso groß wie vielfältig. Im Norden, unterhalb der Alpengipfel, werden vorzugsweise finesenreiche Weißweine erzeugt, der flachere Süden steht für fruchtige, saftige Rotweine. Neben internationalen Sorten wie **Cabernet Sauvignon** und **Merlot**, **Chardonnay** und **Sauvignon Blanc** gehören autochthone Rebsorten hier unabdingbar dazu. Dazu zählen insbesondere die roten Sorten **Enantio** und **Schiava Gentile** oder weiße wie **Durella** und **Verdiso**.

# 2022 SAN ROMIDIO CABERNET SAUVIGNON

Trevezie IGT, Cantine Pirovano

## WEINBESCHREIBUNG

Als Cabernet Sauvignon ist der rubinrot im Glas schimmernde San Romidio bereits im Duft zu erkennen. Neben den typischen Noten von roter Frucht wie Cassis zeigt er ein fein kräuteriges Aroma. Am Gaumen kommt dann die ganze Intensität und Kraft der edlen Rebsorte mit hervorragender Struktur dank eines stabilen Tanningerüsts zum Tragen. Fein und akzentuierend ist die Säure, harmonisch, trocken und mit guter Fülle klingt der Cabernet noch lange nach.



## Cabernet Sauvignon



2028



16-18° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Kraft paart sich mit Kraft, wenn Sie den San Romidio zusammen mit einem gegrillten oder kurz gebratenen Steak genießen. Dazu ein knackfrischer Salat – und das Leben »isst« schön!

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT «

Den San Romidio erhalten Sie exklusiv für Deutschland nur bei uns.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---