

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

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

- **Einfach & Bequem:** Alle 3 Monate erhalten Sie 6 x 2 Flaschen ausgewählter Rotweine - direkt ins Haus.
- **Exklusive Selektionen:** Jedes Weinpaket wird von unseren Experten individuell und mit viel Sorgfalt für Sie zusammengestellt. Unentdecktes, außergewöhnliche Rebsorten und vor allem: hochwertige und ausgezeichnete Weine aus aller Welt.

■ **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



- **Danke für Ihr Vertrauen:** Als Dankeschön für den Abschluss Ihres Wein-Abonnements mit zunächst 4 Weinpaketen (Mindestlaufzeit von 1 Jahr) erhalten Sie außerdem einen Einkaufsgutschein über € 100,-. Gültig für das gesamte HAWESKO-Sortiment. Dieser Gutschein ist nicht anrechenbar auf die HAWESKO Select-Pakete.
- **Attraktive Preisvorteile:** Sie erhalten Ihre folgenden Wein-Selektionen zum Vorteilspreis von je € 98,-. Dabei sparen Sie immer mindestens 20% gegenüber dem Einzelverkauf.
- **Flexibel:** Nach Erhalt des 4. Paketes können Sie Ihr Abonnement auf Wunsch pausieren oder beenden.
- Wir beraten Sie gern! Das HAWESKO Select-Team freut sich auf Ihren Anruf: 04122 5045 48

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

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei Ihrer ersten Hawesko Select-Weinprobe!

Ihr HAWESKO *Select*-Team

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

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

- **Einfach & Bequem:** Alle 3 Monate erhalten Sie 6 Flaschen ausgewählter Rotweine - direkt ins Haus.
- **Exklusive Selektionen:** Jedes Weinpaket wird von unseren Experten individuell und mit viel Sorgfalt für Sie zusammengestellt. Unentdecktes, außergewöhnliche Rebsorten und vor allem: hochwertige und ausgezeichnete Weine aus aller Welt.

■ **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



- **Danke für Ihr Vertrauen:** Als Dankeschön für den Abschluss Ihres Wein-Abonnements mit zunächst 4 Weinpaketen (Mindestlaufzeit von 1 Jahr) erhalten Sie außerdem einen Einkaufsgutschein über € 35,-. Gültig für das gesamte HAWESKO-Sortiment. Dieser Gutschein ist nicht anrechenbar auf die HAWESKO Select-Pakete.
- **Attraktive Preisvorteile:** Sie erhalten Ihre folgenden Wein-Selektionen zum Vorteilspreis von je € 49,-. Dabei sparen Sie immer mindestens 20% gegenüber dem Einzelverkauf.
- **Flexibel:** Nach Erhalt des 4. Paketes können Sie Ihr Abonnement auf Wunsch pausieren oder beenden.
- Wir beraten Sie gern! Das HAWESKO Select-Team freut sich auf Ihren Anruf: 04122 5045 48

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

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei Ihrer ersten Hawesko Select-Weinprobe!

Ihr HAWESKO *Select*-Team

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
	248 073	L'Ultimo Cavaliere Rosso	€ 14,90	€ 19,87
	770 662	Château Bellevue Favereau	€ 10,90	€ 14,53
	597 159	Puro Gran Corte Azul Malbec Cabernet Sauvignon	€ 15,90	€ 21,20
	682 787	Sangre de Toro Tempranillo Reserva	€ 12,90	€ 17,20
	593 680	Réserve des Remparts	€ 9,95	€ 13,27
	540 228	Collezione Bianchi Montepulciano	€ 12,90	€ 17,20




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.

Unsere Lieferkonditionen

 Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-

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

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

PREMIUM-LIEFERSERVICES: 24-STUNDEN-LIEFERUNG: Wenn Sie Mo.-Fr. bis 12 Uhr bestellen, liefern wir schon am nächsten Werktag. Für diesen Service berechnen wir nur € 10,- pro Lieferung. **TERMIN-LIEFERUNG:** Sie bestimmen den Wochentag (Mo.-Sa.), an dem die Lieferung definitiv erfolgen soll. Für diesen Wuschtag-Service berechnen wir € 10,- pro Lieferung. **PAKETSHOP-SERVICE:** Auf Wunsch liefern wir ohne weiteren Aufpreis an einen »Hermes-Paketshop« in Ihrer Nähe. Details zu unseren Premium-Services gern telefonisch unter 04122 50 44 33 oder auf unserer Website hawesko.de. Die angegebenen Versandkosten und Kosten der Lieferservices gelten nur für Sendungen innerhalb Deutschlands. **LANDSVERSENDUNGEN:** Auf Wunsch versenden wir Weine in fast alle Länder der Welt. Die besonderen Konditionen und Bestimmungen (z. B. Zölle) für Ihr Land besprechen wir gern telefonisch mit Ihnen: 04122 50 44 33.

Unsere Zahlarten

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



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Lieferkonditionen: Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-. Bestellungen ab einem Warenwert von € 100,- liefern wir versandkostenfrei. Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir € 6,90 Versandkosten. Lieferung: Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, die Ware vorrätig ist und an eine Adresse innerhalb Deutschlands geliefert wird, ist diese innerhalb von 3-4 Werktagen nach Eingang der Bestellung bei Ihnen. Alle gesammelten Informationen zu unseren Lieferkonditionen finden Sie unter hawesko.de/service/lieferkonditionen. Preise: Alle Preise verstehen sich ab Lager als (Brutto-)Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer (im Firmenkundenbereich: (Netto-)Einzelpreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer), diese wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Alle Preise zuzüglich Versandkosten. Die Höhe der Versandkosten können Sie der Seite hawesko.de/service/lieferkonditionen entnehmen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig. Trotz sorgfältiger Bevorratung kann es vorkommen, dass ein Aktionsartikel schneller als vorgesehen ausverkauft ist. Wir geben deshalb keine Liefergarantie. Es gilt: Nur solange Vorrat reicht. Zahlarten: Sie entscheiden, wie Sie zahlen möchten. Wir beraten Sie gern dazu unter 04122 50 44 33. Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express) Giropay und Lastschriftverfahren. Bei Bestellungen mittels Bestellschein bieten wir eine Zahlung per Rechnung oder Lastschriftverfahren an. Bei Zahlung auf Rechnung liegt diese der Lieferung bei. Bei Online-Bestellungen werden die Rechnungen per E-Mail versendet. Bitte beachten Sie, dass wir bei HAWESKO Select-Bestellungen (Abo) aufgrund der Zahlungsdienstrichtlinie PSD2 die Zahlungsart Kreditkarte nur für Ihre erste HAWESKO Select-Bestellung akzeptieren können. Die Folgelieferungen werden über die Zahlungsart Rechnung abgewickelt. Bei abweichender Lieferanschrift, je nach Höhe des Kaufbetrags, bei offenen Rechnungen und je nach Bonität behalten wir uns vor, einzelne Zahlungsarten abzulehnen. Die Rechnungen sind, wenn nicht anders angegeben, innerhalb von 20 Tagen nach Lieferung und Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar. Sofern Sie per Lastschriftverfahren bezahlen, lösen wir die Zahlung 7 Tage nach Rechnungsdatum aus. Verpackungseinheiten: Wenn nicht anders angegeben, enthalten alle Flaschen 0,75 Liter. Die meisten Wein-Kartons enthalten 12/1 Flaschen, Sekt- und Champagnerkartons enthalten meist 6/1 Flaschen. Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) finden Sie auf hawesko.de auf der jeweiligen Artikel- oder telefonisch unter: 04122 50 44 33. Zertifizierung BIO: Wir sind zertifiziert für Produkte aus öko-/biologischem Anbau (DE-ÖKO-006). Qualitätsgarantie: Trotz aller Sorgfalt kann es passieren, dass Ihnen wider Erwarten ein Wein nicht schmeckt. Kein Problem! Auf Wunsch holen wir die unangebrochenen Flaschen bei Ihnen ab - die Abholung erfolgt selbstverständlich auf unsere Kosten. Sie verpacken die unangebrochene Ware versandfertig mit geeignetem Verpackungsmaterial. Verwenden Sie hierzu am besten die von uns angelegte Kartonage. Am schnellsten geht es per Telefon. Rufen Sie uns an unter 04122 50 44 33 und teilen Sie uns Ihren Rückversandwunsch mit. Wir vereinbaren dann einen Abholtermin mit Ihnen. Selbstverständlich bleiben das Widerrufsrecht oder die Ihnen zustehenden Rechte wegen eines Mangels hiervon unberührt. **Datenschutz:** HAWESKO erhebt gem. Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO zum Zwecke der Vertragserfüllung, neben den Bestellangaben, Ihren Namen, Geburtsdatum und Ihre Kontaktdaten. Ihr Geburtsdatum wird benötigt, weil HAWESKO gem. § 9 Abs. 1 Jugendschutzgesetz alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 16. bzw. 18. Lebensjahr liefert. Zur Prüfung von Adresse und Bonität erhält HAWESKO auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO von Auskunfteien die zu Ihrer Person gespeicherten Adress- oder Bonitätsdaten einschließlich solcher, die auf Basis von mathematisch-statistischen Verfahren (Scoring) ermittelt werden, wobei auch Ihre Anschrift berücksichtigt wird. HAWESKO und eventuell beauftragte Dienstleister (z. B. Briefauslieferer/Speditionen) verwenden die beim Bestellvorgang erhobenen Daten für die Abwicklung der Bestellung (Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO). Name und Anschrift sowie die Angaben zu den bestellten Artikeln werden von HAWESKO gem. Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO zur Analyse für Werbezwecke sowie zur schriftlichen Information über weitere Angebote von Hawesko und andere Unternehmen verwendet (Werbung). Unsere Konzerngesellschaften Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Tesdorpf GmbH, The Wine Company HAWESKO GmbH, Jacques' Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die WinZinger 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

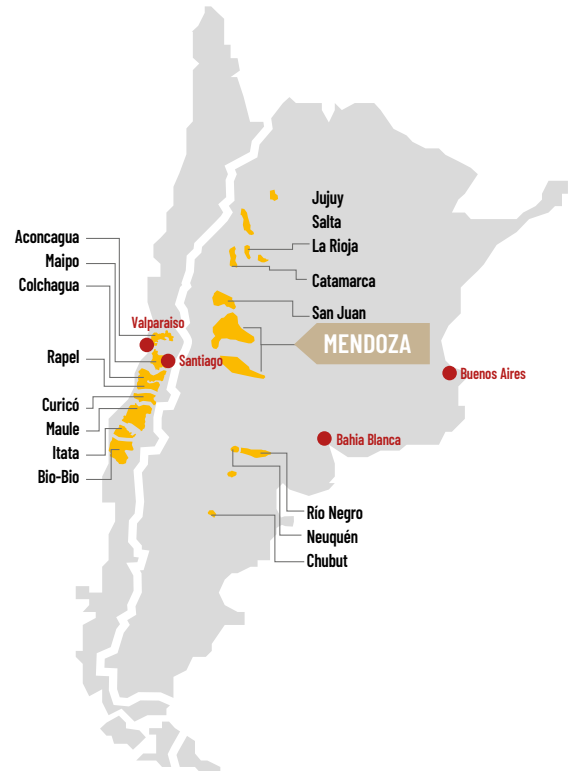
 PERSÖNLICH unter **Tel. 04122 50 45 48** (Mo.-Fr. 8-20 Uhr)

  FOLGEN Sie uns

Mendoza, Dieter Meier

DIE REGION

Mendoza, das ist die größte und wichtigste Weinbauregion in Argentinien, zugleich auch die spektakulärste. Direkt am Fuße der imposanten Anden liegend, ist der höchste Berg Amerikas, der monumentale Aconcagua mit über 7000 m, als Wächter über die Weinberge gegenwärtig. Das beständige Klima und die teils sehr hohen Lagen (auf bis zu 1.600 m) sorgen für weltweit beachtete Weine. Die Reben profitieren hier von den lockeren Schwemmlandböden, die von den Anden abgetragen wurden, wie auch von dem warmen kontinentalen Klima, das durch die Hochlage und die üppige Baumbepflanzung abgemildert wird. Allerdings dringt auch kühle Luft aus den Höhenlagen der Anden nach Mendoza, sodass es die besten Weine nicht an Finesse missen lässt.



Dieter Meier und Marcelo Pelleriti

DAS WEINGUT

Auch der Kritiker James Suckling ist von den argentinischen Weinen begeistert: »In Argentinien werden zurzeit einige der spannendsten Weine der Welt produziert. Die Fertigkeiten der Winzer spürt man in jedem Wein. Argentinien's Potenzial zur Produktion von Weltklasse-Weinen scheint grenzenlos zu sein«, schrieb er 2019. **Dieter Meiers Gut Ojo de Agua** hat viel zu dieser Entwicklung beigetragen. Meier ist auf vielen Bühnen erfolgreich, ob als Elektro-Avantgarde-Musiker bei Yello, Pokerspieler, bildender Künstler, Golfer, Gastronom und seit 1997 Bio-Landwirt. Damals kaufte er die Farm »Ojo de Agua«, wo er nachhaltig Wein, Fleisch und Gemüse produziert. Auch das Team des Guts ist mit starken Persönlichkeiten besetzt. Der Önologe Marcelo Pelleriti wurde 2013 als erster argentinischer Winzer mit 100 Punkten von Parker ausgezeichnet.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS ARGENTINIEN

Alle Reben, die sich in einem trockenen, warmen kontinentalen Klima wohlfühlen, sind hier zu Hause. So findet man hier die internationalen Spitzensorten wie **Cabernet Sauvignon** und **Merlot**, beides Sorten, die hier eine eigenständige und unverwechselbare Stilistik erschaffen können, aber auch andere europäische Top-Sorten haben in der Zwischenzeit bewiesen, dass sie hier bestens gedeihen können, etwa der Sangiovese oder der Tempranillo. Der **Malbec**, bekannt aus Bordeaux, ist die (noch) am meisten angebaute Sorte. Bei den Weißweinen spielen Chardonnay und Sauvignon eine große Rolle, aber auch einen sehr ausdrucksvollen und ausgesprochen originellen Wein hat Mendoza zu bieten: den Tarrantes, einen trockenen Weißwein, der sich in seinem aromatischen Ausdruck am ehesten vielleicht mit einem erstklassigen Gelben Muskateller oder einer Scheurebe vergleichen lässt.

2020 PURO GRAN CORTE AZUL MALBEC CABERNET SAUVIGNON

Mendoza, Dieter Meier

WEINBESCHREIBUNG

Puro – dieser Name steht für pure Kraft und Geradlinigkeit. So auch bei diesem Roten mit intensiver dunkler Frucht von Schwarzkirsche und Aromen von rauchigem Holz. Am Gaumen entfaltet die Cuvée dann ihre ganze Fülle und Substanz. Erdig, dabei aber mit junger, frischer Frucht und sehr gut strukturiert, mit gut eingebundenen Tanninen macht das richtig viel Spaß. Ein echter, kerniger Südamerikaner!



Cabernet Sauvignon, Malbec

 2026

 18° C

 trocken

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIP«

»Man könnte sagen, da steckt Musik drin, im Mendoza und im Malbec. Schließlich hat Dieter Meier das vor seiner Winzerkarriere bereits eindrucksvoll bewiesen.«
Michaela Daffner, HAWESKO Einkäuferin und Südamerika-Expertin.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

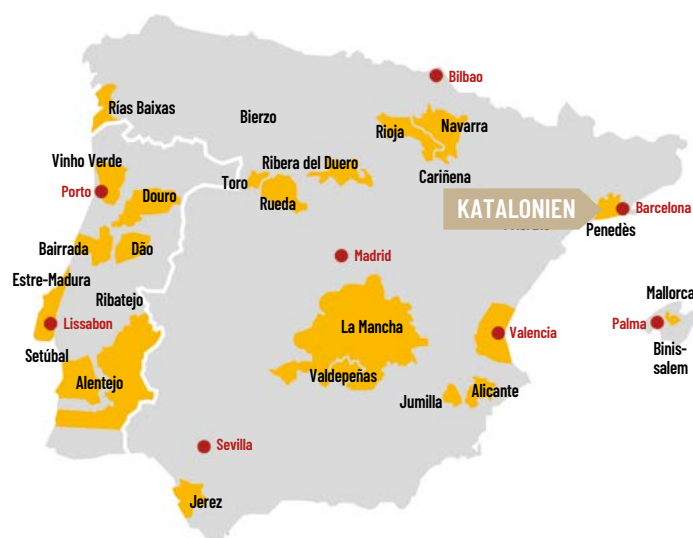
Natürlich passt der Wein hervorragend zu Fleisch vom Grill, wie einem argentinischen Rindersteak. Aber auch geschmorten Ochsen- oder Kalbsbäckchen sind ein Genuss dazu!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Katalonien ist die Region in Spanien mit der wohl wechselhaftesten Geschichte. Rund um die pulsierende Metropole Barcelona hat auch Spitzenweinbau Tradition. Bereits vor gut 150 Jahren bewies José Raventos eindrucksvoll, welches großes Potenzial in der Region steckt. Er war es auch, der den ersten Cava erzeugte. Hier ist auch die Heimat von Miguel Torres, einem großen Pionier des Qualitätsweinbaus und einer der besten Winzer des gesamten Landes. Das mediterrane Klima ist mit seinen moderaten Temperaturen und ausreichenden Niederschlägen ideal für den Weinbau und lässt ein breites Spektrum an Rebsorten wie an Weinstilen zu. Etwa 200 Bodegas erzeugen in Katalonien Wein.



Die Bodegas Torres ist seit über 150 Jahren im Familienbesitz: General Director Miguel Torres Maczassek (links) und Senior Miguel A. Torres.

DAS WEINGUT

Das seit über 140 Jahren im Familienbesitz befindliche Unternehmen zählt zu den ganz großen Revolutionären und Innovatoren des spanischen Weinbaus. Der von Jaime **Torres** 1870 im Penedès gegründete Betrieb war von Beginn an das Aushängeschild der Region schlechthin und machte die Weine rund um die Metropole Barcelona weltberühmt. Nach einem Weinbaustudium in Dijon hat Miguel A. Torres das Gesicht des Penedès durch die Anpflanzung neuer Rebsorten wie Chardonnay, Riesling, Cabernet und Merlot nachhaltig verändert. In jüngster Zeit wendet sich der spanische Vorzeigebetrieb zunehmend auch dem ökologischen Weinbau zu, wo immer dies möglich ist. Torres hat sich auf seinen Erfolgen allerdings nie ausgeruht, der Weg in Richtung höchster Qualität und Perfektion im Wein wird bis heute konsequent weiter beschritten.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS KATALONIEN

Das milde Klima lässt eine enorme Bandbreite an Weinstilen zu, vom Weißwein über Rosé zum Rotwein, bis hin zum **Cava**, dem berühmten spanischen Schaumwein, der südlich von Barcelona erzeugt wird. Neben einheimischen Rebsorten findet man heute auch internationale Rebsorten, ein Verdienst von Miguel Torres, der bewies, dass auch **Chardonnay**, **Riesling** oder sogar **Gewürztraminer** hier erstklassige Weißweine hervorbringen können. Unter den Rotweinsorten dominiert natürlich der einheimische **Tempranillo**, ihm zur Seite stehen aber Rotweinsorten wie **Merlot**, **Cabernet Sauvignon** oder die aus Südfrankreich eingeführten Sorten wie **Garnacha** oder **Cariñena**. Die Region ist hügelig, sodass die Weine je nach Höhenlage kräftig und gehaltvoll ausfallen können oder auch fein und filigran.

2017 SANGRE DE TORO TEMPRANILLO RESERVA

Catalunya DO, Propiedad de Bodegas Torres

WEINBESCHREIBUNG

Sein Name Sangre de Toro bedeutet übersetzt Blut des Stiers und ist eine Anspielung auf die Kraft und den maskulinen Charakter des Weins. Der reinsortige Tempranillo aus der legendären spanischen Weindynastie Miguel Torres strotzt nur so vor intensiven Aromen schwarzer Früchte, unterlegt von subtilen Gewürznoten. Am Gaumen kraftvoll, aber dennoch elegant, mit seidigen Tanninen und einem fruchtig-würzigen Nachhall.



Tempranillo



2017



16-18° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Katalonien ist nicht nur für Cava eine spannende Region. Das Temperament der Region passt hervorragend zur Rebsorte Tempranillo. Unbedingt probieren!« Katharina Hahn, HAWESKO Einkäuferin und Spanien-Expertin.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

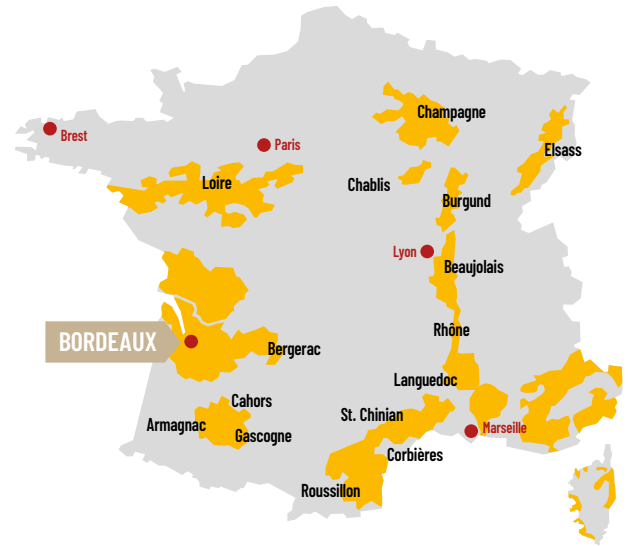
Es muss nicht immer Paella sein...
Genießen Sie diese Tempranillo Reserva
zu einem Gemüseratatouille.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Sanft winden sich die Flüsse durch das wohl bekannteste französische Weinanbaugebiet: **Bordeaux**. Durch die zahlreichen Appellationen schlängeln sich auch Straßen, die voller Weingeschichte stecken. Die Region im Südwesten Frankreichs ist mit einer Fläche von 120.000 Hektar das größte zusammenhängende Anbaugebiet der Welt. Etwa 3.000 Weingüter produzieren hier seit vielen Jahrhunderten hochwertigen, ausgezeichneten Wein. Die zahlreichen sub-regionalen 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.



Önologe Guillaume Henimann

DAS WEINGUT

Das Château **Bellevue Favereau** liegt auf einem der höchsten Hänge des Dorfes, auf 125 m Höhe, zwischen den Flüssen Garonne und Dordogne, mit Nord- und Südlage. Bewirtschaftet werden 51 Hektar mit roten Rebsorten (60 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon, 8 % Malbec, 5 % Cabernet Franc und 2 % Petit Verdot). Auf 3 Hektar werden weiße Rebsorten für einen klassischen Entre deux Mers angebaut. Die Bodenverhältnisse bieten mit tonhaltigem Kalkstein und Lehm optimale Bedingungen für einen Bordeaux, wie wir ihn alle lieben.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS BORDEAUX

Die Bordelais-Landschaft in Frankreich befindet sich auf einem großen Kalksteinsockel, der mit eiszeitlichen Resten von Sand und Kies bedeckt ist. Flüsse wie die Isle, die Dordogne und die Garonne prägen die grüne Landschaft. 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 **Saint-Émilion, Pomerol, Graves** und **Sauternes** wachsen die Bordeaux-Reben auch auf Molasse, Kiessand und auf Lehmböden. Selbst auf durchfeuchteten Böden können Spitzenweine wachsen. Hier hilft auch das milde und ausgeglichene Klima im Südwesten Frankreichs, das die ausgezeichnete Qualität der Bordeaux-Weine unterstützt.

2020 CHÂTEAU BELLEVUE FAVEREAU

Bordeaux Supérieur AOP, Ginestet

WEINBESCHREIBUNG

Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc finden hier zu einer klassischen Bordeaux-Cuvée zusammen. Der farbintensive, dichte Wein zeigt sich allerdings im modernen Stil und schon in der Nase sehr fruchtig und aromatisch. Der Eindruck setzt sich am Gaumen fort: Dunkle, reife Früchte, Gewürze und feine Eichennoten sorgen für ein intensives – und schon jetzt – perfekt gereiftes Rotwein-Erlebnis.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der Wein hat auch beim heimischen und besonders kritischen, französischen Fachpublikum gepunktet und Gold bei 70 Millions des Dégustateurs gewonnen.



70 MILLIONS DES
DÉGUSTATEURS

GOLDMEDAILLE
FÜR JAHRGANG 2020

**Cabernet Franc, Cabernet
Sauvignon, Merlot**

 2029

 14-16° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

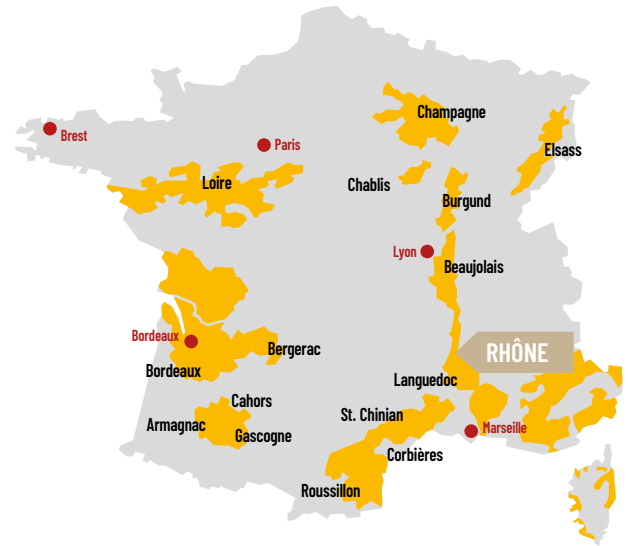
Wir können Ihnen den Wein zu den Genüssen des Waldes ans Herz legen. Im Herbst Pilze, aber auch im Sommer sind Waldbeeren eine wunderbare Erfahrung zu dem Wein.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die Region **Côtes du Rhône** gehört zu den ältesten Weinbaugebieten der Welt. Schon seit der griechischen Kolonisation der Küste wird an den Hängen (frz. »côtes«) der Rhône von Avignon bis fast nach Lyon Wein angebaut. Das Anbauggebiet kann dabei in die Nord- und die Süd-Rhône unterteilt werden. Nicht nur unterscheiden sich Boden und Höhenlagen hier deutlich, auch das Klima ist vollkommen verschieden. Während im Norden kontinentales Klima mit heißen Sommern und kalten Wintern herrscht, so sind die Gemeinden rund um Avignon eher von mediterranem Klima mit milden Wintern und höherer Feuchtigkeit geprägt. Dafür weht hier der starke Mistral-Wind, der die Reben schnell wieder trocknet und somit oft Krankheiten verhindert, bevor sie entstehen können. Viele Weingüter stellen daher mehr und mehr auf Bio um, da sie auch ohne chemische Pflanzenschutzmittel sehr gesundes Traubengut ernten können.



Winemaker Thierry Wallet

DIE ERZEUGER

Die Geschichte der Winzergemeinschaft Côtes du Rhône beginnt in den 1960er-Jahren. Die Winzer von 6 Kellereien schlossen sich zusammen, um bessere Qualität und mehr Wertschätzung für ihre Arbeit zu erlangen. 1965 gründeten die Kellereien von Nyons, Vinsobres, St. Maurice, Tulette Nouvelle, Tulette Costebelle und Suze la Rousse die „Vereinigung der Winzergenossenschaften der Südlichen Rhone“. Mit dem Beitritt der Vaucluse-Kellerei nannte sich die Vereinigung um in „Union der Winzer Côtes du Rhône“ (oder U.V.C.D.R.).

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CÔTES DU RHÔNE

Von Norden nach Süden wird die Dauer der Sonnenstunden an der Rhône pro Jahr immer stärker. Unter diesen Bedingungen findet die Weinlese im Süden für gewöhnlich eher statt als im Norden der Region und die Weine sind vollmundiger und kräftiger. Das spiegelt sich auch in den Rebsorten wider. An der nördlichen Rhône werden die Rotweine aus **Syrah** gekellert. In den südlichen Appellationen wird Syrah häufig mit **Grenache** und **Mourvèdre** vereint (und ergibt die berühmte »GSM«-Cuvée). Auch Weißweine wie **Viognier**, **Roussanne** und **Marsanne** werden im Rhône-tal angebaut – wenn auch nicht in dem Umfang wie die roten Sorten.

2022 RÉSERVE DES REMPARTS

Côtes du Rhône AOP, Union des Vignerons des Côtes du Rhône

WEINBESCHREIBUNG

Die Weine der Rhône sind so beliebt, weil sie viel saftige Frucht mit einer unvergleichlich sanften Würze verbinden. So auch hier in dieser Réserve. Der Wein verströmt einen intensiven Duft von Preiselbeeren und roten Früchten, zeigt sich am Gaumen absolut auf der fruchtigen Seite, hat aber durchaus die feine, typische Syrah-Würze mit dabei. Ausgewogen und mit schönem Nachklang: Typisch Rhône!



Syrah, Grenache Noir



2027



16-18° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

»Die Rhône steht zu unrecht im Schatten von Bordeaux oder Burgund. Aber bilden Sie sich selbst ein Urteil!«
Romy Abagat, HAWESKO Einkäuferin und Frankreich-Expertin.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Côtes du Rhône-Weine passen sehr gut zur Levante-Küche. Zum Beispiel zu Sabich – ein israelisches Street-Food-Sandwich mit Auberginen und Hummus.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Abruzzen** sind der Namensgeber der Rebsorte Montepulciano d'Abruzzo. Gut 50 % der Region sind mit Rebstöcken dieser Art bestückt. Insgesamt kommt die Montepulciano d'Abruzzo in ganz Italien auf etwa 35.000 Hektar Anbaufläche, die sich neben den Abruzzen auf den Marken, Apulien und Umbrien konzentrieren. Außerhalb des Landes finden sich kleine Rebflächen in Australien, Argentinien, Brasilien, Neuseeland und Kalifornien. Diese »Rossi« sind weltweite Exportschlager. Mit der geschützten Herkunftsbezeichnung Montepulciano d'Abruzzo DOC versehene Flaschen enthalten mindestens zu 70 % die beliebte Rebsorte aus Mittelitalien.



Gründer Massimo Bernetti mit Sohn Michele Bernetti (CEO)

DAS WEINGUT

Familie Bernetti und ihr Weinhaus **Umani Ronchi** blicken bereits auf eine über 60-jährige Geschichte zurück. Was 1957 in Cupramontana, im Herzen des Verdicchio Classico, begann, reicht heute mit vielen Weinbergen auf 210 Hektar vom Apennin bis an die Adria, von den Marken bis hinunter in die Abruzzen. Michele hat die Leitung des Betriebs von seinem Vater Massimo übernommen und arbeitet Hand in Hand mit dem Chef-Önologen Giacomo Mattioli. Mit größter Sorgfalt und Strenge überwachen sie die Pflege der Weinberge und investieren in die beste Ausstattung im Keller. Bereits seit Jahren werden die Weinberge biologisch bewirtschaftet, seit 2015 sind sie offiziell bio-zertifiziert: Nachhaltigkeit steht bei Umani Ronchi im Fokus.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEN ABRUZZEN

Die hügelige Weinregion Abruzzen erstreckt sich östlich von Rom entlang der Adriaküste. Sie gilt als das nördlichste Anbaugebiet Süditaliens. Bekannt sind vor allem die beiden DOC-Zonen Trebbiano d'Abruzzo und Montepulciano d'Abruzzo. Aus der Gegend stammen neben Rot- auch einige Weiß- und Roséweine. Allen gemeinsam ist ihre gute Säurebalance und eine ausgeprägte Fruchtnote, verbunden mit einer besonderen Würze.

2021 COLLEZIONE BIANCHI MONTEPULCIANO

Montepulciano d'Abruzzo DOC, Umani Ronchi

WEINBESCHREIBUNG

Von den italienischen Marken aus hat sich das Weingut Umani Ronchi einen internationalen Ruf erarbeitet. Dazu trug der legendäre Önologe und Schöpfer von Weinen wie dem Tignanello und Sassicaia - Giacomo Tachis - ebenso bei, wie die Erschließung neuer Weinbaugebiete und Weinen wie dem Montepulciano d'Abruzzo. Der würzig-beerige Charakter macht den besonderen Charme aus. Brombeeren, Flieder und erdige Noten lassen ihn im Glas strahlen und bella Figura machen.



Montepulciano

 2028

 16° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Als Vorspeise empfehlen sich klassische Crostini mit Oliventapenade, im Hauptgang passt der Wein hervorragend zu einem Ossobuco.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen italienischen Klassiker bekommen Sie exklusiv bei HAWESKO.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die grandiose Weinbau- und Kulturlandschaft der **Toskana** bietet einen Anblick, dem alle verfallen, die ihn zu Gesicht bekommen. Berühmte Dichter haben ihre bewegenden Eindrücke in Meisterwerken der Literatur festgehalten und Komponisten haben, inspiriert von Weinbergen, Oliven- und Pinienhainen und alten barocken Palästen, brillante Kompositionen geschrieben. Unterschiedliche Höhenlagen sowie das moderate Klima, das je nach Lage der Weinberge einen differenzierten Einfluss ausübt, lässt eine Vielzahl hochwertiger wie interessanter Weinstile entstehen. Das antike Rom erkannte bereits damals das einzigartige Potenzial dieser Landschaft und wusste die Qualität der toskanischen Weine sehr zu schätzen. Kaum eine Weinbaulandschaft hat eine so große und reichhaltige Tradition zu bieten.



Die Frau hinter Castello Banfi:
Weingutsbesitzerin Cristina Mariani-May

DAS WEINGUT

Mit **Banfi** betritt einer der jüngsten, der bereits jetzt einer der bemerkenswertesten Erzeuger, die große Bühne der Toskana. Gegründet wurde der Musterbetrieb erst 1978 von den Italo-Amerikanern John und Harry Mariani aus New York, die sich in die Heimat ihrer Großväter grenzenlos verliebt hatten. Was sie in der Nähe von Montalcino aus dem Boden stampten, war die erste State-of-the-Art Winery der Toskana, wobei aber die ganze Anlage des Betriebs extrem durchdacht und ausschließlich auf die Erzeugung hochqualitativer Weine ausgelegt ist. Zugleich spielten aber Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein eine große Rolle. Für dieses Engagement wurde Banfi als erstes Weingut der Welt ausgezeichnet. Nach wie vor handelt es sich Banfi um einen reinen Familienbetrieb, der heute von Cristina Mariani geführt wird.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER TOSKANA

Die Toskana teilt sich je nach Höhenlage der Weinberge in unterschiedliche Sub-Regionen. Berühmt sind die Rotweingebiete des **Chianti**, des **Vino Nobile di Montepulciano** und des Brunello. Ihre Weine haben eines gemeinsam: Sie werden alle zum größten Teil oder gar vollständig aus Sangiovese, dem »Blut des Jupiters«, wie die Römer diese Rebsorte nannten, erzeugt. Heute sind aber auch die Weißweine der Toskana schwer im Kommen. Sie sind leicht, delikat und eignen sich neben der puren Erfrischung auch als prächtiger Begleiter der köstlichen italienischen Antipasti. Eine in unseren Breiten weitgehend unbekannte Spezialität ist der edelsüße Vin Santo. Stammt dieser »Heilige Wein« aus den Händen eines qualifizierten Erzeugers, gilt er als betörende und verführerische Köstlichkeit.

2019 L'ULTIMO CAVALIERE ROSSO

Rosso di Toscana IGT, Castello Banfi

WEINBESCHREIBUNG

»Der letzte Ritter der Toskana« aus dem Hause Banfi ist ein klassischer italienischer Rotwein, der keine Wünsche offenlässt. Unter großem Aufwand, strenger Selektion und gezieltem Holzeinsatz bei der Reifung wird er in der modernen Kellerei erzeugt. Die Mühe zahlt sich jedoch aus, denn das Ergebnis spricht für sich. Dem intensiven, saftigen Duft von reifen Kirschen folgen elegante und fein würzige Aromen von dunklen Beeren sowie einer raffinierten Mandelnote. Die sanften und dennoch komplexen Tannine sind geschickt eingebunden und runden das aufregende und lange Finale in Kombination mit der dezent-würzigen Eichenholznote besonders gut ab.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

2019 erhielt Castello Banfi den Wine Family of the Year Award von Meininger.



MEININGER

»WINE FAMILY OF THE YEAR 2019«

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

 2026

 16-18° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Nicht nur zu Ostern eine Empfehlung für passionierte Italofans: rosa gebratener Lammrücken mit Gemüse der Saison.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
