

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 deutscher Weißweine - direkt ins Haus.
- **Exklusive Selektionen:** Jedes Weinpaket wird von unseren Experten individuell und mit viel Sorgfalt für Sie zusammengestellt. Unentdecktes, außergewöhnliche Rebsorten und vor allem: hochwertige und ausgezeichnete Weine aus aller Welt.

■ **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-deutschland



- **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

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
	637 539	Finest Collection Grauburgunder	€ 13,90	€ 18,53
	538 751	Grafenstück Terroir Selection Grauburgunder	€ 7,99	€ 10,65
	988 494	Mineralstein Sauvignon Blanc	€ 15,90	€ 21,20
	527 579	Würzburger Silvaner Muschelkalk	€ 15,90	€ 21,20
	530 659	Handwerk Chardonnay Réserve	€ 9,90	€ 13,20
	656 733	Heyl zu Herrnsheim Riesling	€ 9,95	€ 13,27



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

Je Lieferadresse gilt:

	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
---	--	---	--	---	--

Nähere Informationen zu unseren Premium-Lieferservices, Termin-Lieferung, Paket-Service sowie Auslandsversendung finden Sie unter www.hawesko.de/service/lieferkonditionen

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Geltungsbereich: Für alle Bestellungen aus diesem Werbemittel gelten die nachfolgenden AGB. **2. Vertragsschluss:** Die Darstellung der Produkte im Katalog stellt kein rechtlich bindendes Angebot, sondern eine unverbindliche Ansicht dar. Durch Absenden des Bestellscheins oder durch telefonische Bestellung geben Sie eine verbindliche Bestellung ab. Die Bestätigung des Zugangs Ihrer Bestellung erfolgt bei Online-Bestellungen per E-Mail unmittelbar nach Eingang Ihrer Bestellung. Diese Bestelleingangsbestätigung stellt keine Annahme Ihres Angebotes dar. **3. Zahlarten:** Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), PayPal und Lastschriftverfahren. Wenn Sie per Kreditkarte, Vorkasse oder PayPal zahlen, kommt der Kaufvertrag mit Ihrem Erhalt der Bestellbestätigung zustande. Bei allen anderen Zahlarten kommt der Kaufvertrag zustande, sobald Sie unsere per E-Mail-Versandbestätigung erhalten; spätestens jedoch, wenn Sie die Ware erhalten. Die Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen nach Lieferung und Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar. Bei Erstbestellungen, abweichender Lieferanschrift, je nach Höhe des Kaufbetrags, bei offenen Rechnungen und je nach Bonität behalten wir uns vor, einzelne Zahlungsarten abzulehnen. Wenn Sie sich im Hinblick auf eine an uns zu zahlende Forderung im Zahlungsverzug befinden, behalten wir uns vor, ab der zweiten Mahnstufe als Ersatz für den entstandenen Schaden bis zu 4,17 € als Verzugschaden zu berechnen. Ihnen steht jeweils der Nachweis frei, dass uns kein oder nur ein geringerer Schaden entstanden ist. Im Übrigen können wir gesetzliche Verzugszinsen in Höhe von fünf Prozentpunkten über dem Basiszinssatz der Europäischen Zentralbank berechnen. Die Zahlung von Abo-Lieferungen (Hawesko Select) per Kreditkarte ist aufgrund der Umsetzung der PSD2-Zahlungsrichtlinie nur bei der ersten Bestellung möglich. Die Folgelieferungen werden als Kauf auf Rechnung abgewickelt. Lastschrift: Mit Abgabe der Bestellung erteilen Sie uns ein SEPA-Lastschriftmandat. Die Kontobelastung erfolgt, nachdem Sie die Ware erhalten haben. PayPal: Um den Rechnungsbetrag über den Zahlungsdienstleister PayPal (Europe) S.à r.l. et Cie, S.C.A. 22-24 Boulevard Royal, L-2449 Luxembourg (»PayPal«) bezahlen zu können, müssen Sie bei PayPal registriert sein, sich mit Ihren Zugangsdaten legitimieren und die Zahlungsanweisung bestätigen. Weitere Hinweise erhalten Sie im Bestellvorgang. Kreditkarte und Miles & More: Bei Zahlung per Kreditkarte und bei der Einlösung von Miles & More-Prämienmeilen wird Ihr Konto sofort belastet. Dadurch kommt der Vertrag mit uns zustande. **4. Vertragssprache, Vertragstextspeicherung:** Wir speichern den Vertragstext und senden Ihnen die Bestelldaten und unsere AGB per E-Mail oder mit Auslieferung der Ware zu. Sie stimmen zu, dass die vertragsbezogene Kommunikation in elektronischer Form, z.B. per E-Mail, erfolgen kann. Ihre Bestelldaten sind aus Sicherheitsgründen nicht mehr über das Internet zugänglich. Ein Vertragsschluss ist in deutscher Sprache möglich. **5. Preise, Lieferbedingungen und Versandkosten:** Preise: Alle Preise sind in Euro und verstehen sich ab Lager als (Brutto-)Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwert-, Sekt- und Branntweinsteuer. Die Mehrwertsteuer wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig – gleich in welchen Medien dargestellt. Lieferbedingungen: Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25 und nur im Versandwege. Bei HAWESKO zahlen Sie in der Regel eine Versandkostenpauschale in Höhe von € 6,90 für die Lieferung an eine deutsche Anschrift. Nähere Informationen zu den Lieferkonditionen und Bestimmungen zu ggf. anfallenden Versandkosten erfahren Sie unter www.hawesko.de/service/lieferkonditionen. 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. **6. Eigentumsvorbehalt:** Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. **7. Widerrufsrecht:** Verbraucher steht das gesetzliche Widerrufsrecht, wie in der Widerrufsbelehrung beschrieben, zu. Unternehmern wird kein freiwilliges Widerrufsrecht eingeräumt. Widerrufsbelehrung: Sie haben das Recht, binnen 12 Wochen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 12 Wochen ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns – Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, 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 verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Sie können es auf www.hawesko.de/rechtliches/widerruf abrufen. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung, als die von uns angebotene, günstige Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart. Sie packen die unangebrochene Ware versandfertig. Wir tragen die Kosten der Rücksendung. Ende der Widerrufsbelehrung. Besonderheiten zu Ihrem Widerrufsrecht: Bitte beachten Sie, dass kein Widerrufsrecht besteht bei Verträgen zur Lieferung von Waren, die schnell verderben können oder deren Verfallsdatum schnell überschritten würde (dies betrifft nicht unsere Weine), sowie bei Verträgen zur Lieferung alkoholischer Getränke, deren Preis bei Vertragsschluss vereinbart wurde, die aber frühestens 30 Tage nach Vertragsschluss geliefert werden können und deren aktueller Wert von Schwankungen auf dem Markt abhängt, auf die wir keinen Einfluss haben (z.B. Hawesko Subskription). **8. Gewährleistung:** Es gelten die gesetzlichen Bestimmungen. **9. Haftung:** Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind – gleich aus welchem Rechtsgrund – ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schadensersatzansprüche des Kunden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers, der Gesundheit oder aus der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten (Kardinalpflichten) sowie die Haftung für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung von Hawesko, deren gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen beruhen. Wesentliche Vertragspflichten sind solche, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglichen und auf deren Einhaltung der Kunde vertraut hat und vertrauen durfte. **10. Streitbeilegung:** Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streitbeilegung (OS-Plattform) bereit, die Sie unter <https://ec.europa.eu/consumers/odr> finden. Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir weder verpflichtet noch bereit. **11. Jugendschutz:** 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. **12. Datenschutz:** Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie auf www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH. Geschäftsführer: Alex Kim, Nicolas Tantzén, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, 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](http://www.hawesko.de/app)



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



PERSÖNLICH unter **Tel. 04122 50 45 48** (Mo.-Fr. 9-17 Uhr)



FOLGEN Sie uns

DIE REGION

Das südlichste und wärmste Weinanbaugebiet Deutschlands teilt sich in neun Bereiche auf, von denen der Kaiserstuhl der wohl bekannteste ist. **Baden** profitiert ähnlich wie das gegenüberliegende Elsass vom Gebirgszug der Vogesen, an dessen Westflanke sich die meisten atlantischen Tiefdruckgebiete abregnen. Über weite Distanz weist Baden eine Vielfalt unterschiedlicher Bodenstrukturen auf, von **Granit, Kalk** und **Löss** bis hin zu **Vulkangestein**. Das bietet einer Vielzahl unterschiedlicher Rebsorten beste Entfaltungsmöglichkeiten wie etwa Müller-Thurgau, Silvaner oder Gutedel. Besonders bekannt und gefeiert wird Baden allerdings für seine exzellenten **Grau- und Weißburgunder** sowie **Chardonnay** und **Spätburgunder**.



Kellermeister Andreas Phillipp

DAS WEINGUT

Am südlichen Zipfel Badens liegt, in den malerischen Ausläufern des Schwarzwalds, das kleine Dörfchen Auggen. Hier befindet sich auch der Winzerkeller **Auggener Schäf**, der in der Gegend des Markgräflerlands für naturnahen Weinbau und hervorragende Qualität bekannt ist. Viele, auch junge Winzerinnen und Winzer, stehen hier für moderne Weine mit der Verpflichtung zu einem naturnahen Weinbau. Unter der Regie von Kellermeister Andreas Phillipp entstehen bei Auggener Schäf elegante Weißweine, aber auch ausdrucksstarke Rotweine aus den Spitzenlagen rund um Auggen und Laufen. Sowohl nationale als auch internationale Auszeichnungen und Prämierungen lassen da nicht lange auf sich warten. Die Weinführer Gault & Millau und Eichelmann bescheinigen dem Badener Winzerkeller zwei Trauben, bzw. 2 Sterne, und die Zeitschrift »Selection« kürte einen ihrer Weine als besten Weißburgunder Deutschlands.

2024 **FINEST COLLECTION GRAUBURGUNDER**

Trocken, Baden, Winzerkeller Auggener Schäf

WEINBESCHREIBUNG

Unter den heimischen Reben hat der Grauburgunder dem Riesling den Rang abgelaufen. Kein Wunder: Deutschlands beliebtester Weißwein ist herrlich fruchtig und unkompliziert. Die Winzer der Auggener Schäf haben in den letzten Jahren einige hervorragende Grauburgunder hervorgebracht – mit dieser Auslese setzen sie noch eins drauf! Das Geruchsbild ist geprägt von vielfältigen Fruchtaromen, allen voran Sternfrucht, Zitrus und Apfel, mit einem faszinierenden Hauch von Kräutern – ein Grauburgunder im Stil eines Sauvignon Blancs. Auf der Zunge entfaltet dieser gehaltvolle, elegante Wein einen tiefen, enorm sanften Schmelz.



Grauburgunder



2027



8-10° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Die Finest Collection vom Auggener Schäf ist eine exklusive Selektion für HAWESKO und nur bei uns erhältlich.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

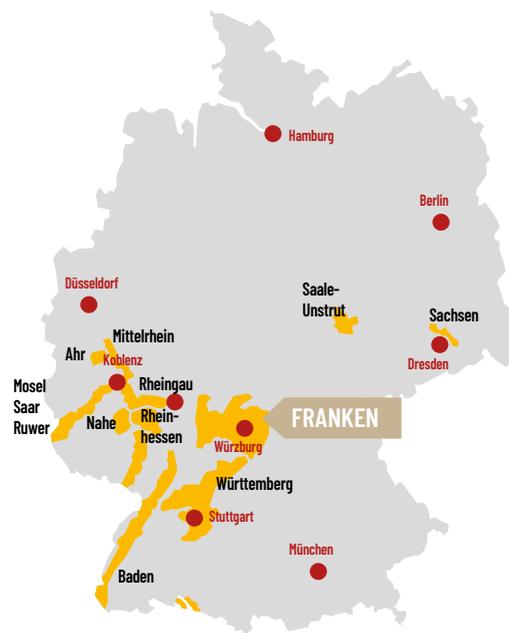
Probieren Sie diesen Wein zu einer Ofenforelle, gefüllt mit Meerrettich, Crème fraîche, Dill und Petersilie.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Franken ist Silvanerland: Nirgendwo sonst entstehen aus dieser Sorte so vielfältige, gute Weine wie zwischen Schweinfurt und Aschaffenburg. Traditionell füllen die Winzer sie in **Bocksbeutel**. Neben Silvaner sind auch Müller-Thurgau, Burgundersorten, Scheurebe, Bacchus und Kerner im Angebot, zumeist »fränkisch trocken« und spritzig-frisch, aber auch edelsüße Spezialitäten werden produziert. Aus Domina und Cabernet Dorsa keltern die Franken vollmundigen Rotwein. Neben **Würzburg** schlägt das Herz des Frankenweins an der **Mainschleife** mit malerischen Orten wie Volkach.



Winemaker Karl Brand, Direktor Robert Haller,
Verkaufsleiter Thomas Hammerich

DAS WEINGUT

Die 700 Jahre Weingutsgeschichte sind 700 Jahre Stiftungsgeschichte: das Würzburger Weingut **Bürgerspital zum Hl. Geist** ist eine historische Besonderheit. Bis heute fließen die Erträge des Weinguts in die 1316 gegründete **Stiftung**, die sich um das Wohl älterer Menschen kümmert. Eine lange Tradition hat auch die Hauptrebsorte **Silvaner**, die auf 120 Hektar im Würzburger Stadtgebiet angebaut wird. Darüber hinaus ist das Weingut berühmt für hochkarätige Rieslinge und Burgunder – vom VDP.Gutswein bis zum VDP.Großen Gewächs. Die Würzburger Institution ist Gründungsmitglied des **Vereins Deutscher Prädikatsweingüter (VDP)** und gilt als Qualitätsführer und Bewahrer der fränkischen Weinkultur.

2023 WÜRZBURGER SILVANER MUSCHELKALK

Trocken, Franken, Bürgerspital zum Hl. Geist

WEINBESCHREIBUNG

Silvaner-Weine spiegeln ihr Terroir deutlich wider und eignen sich besonders für Prädikatsweine. Zur Intensität des Bürgerspital Silvaner tragen auch die hohen Umweltstandards des Weinguts bei. Die Rebsorte liebt Böden, die Kalk, Keuper oder Buntsandstein enthalten, und stellt hohe Ansprüche an die Winzer. Die Trauben sind nicht vor Oktober reif und benötigen sonnige, vor Frost geschützte Lagen. Um nicht zu wässrige Weine zu erhalten, arbeiten die meisten Winzer mit niedrigen bis mittleren Erträgen, was die Qualität des Weins deutlich steigen lässt. Der Bürgerspital Silvaner wurde erst nach langem Hefelager abgefüllt. Das macht ihn herzhaft, fruchtig und sehr saftig, sein Bouquet ist zart und aromatisch.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Mit diesem Silvaner werden Sie Teil der Tradition des Bürgerspitals zum Hl. Geist und unterstützen die jahrhundertealte, karitative Arbeit der Stiftung.« Michaela Daffner, Einkäuferin HAWESKO



Silvaner



2027



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Silvaner verleiht herzhaften Gerichten eine besondere Note, z. B. Bamberger Zwiebeln, gefüllt mit Hackfleisch und Speck.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Pfalz** ist ein Paradies für den Weinbau mit einer Vielzahl an Rebsorten. Neben dem milden Klima sind die diversen Bodenstrukturen, die durch den Oberrheingraben an die Oberfläche getragen wurden, ein Grund für die breite Palette an interessanten Weinen aus der Pfalz. Im Fokus steht der **Riesling**. Aber auch **Sauvignon Blanc**, **Grauburgunder** und **Weißburgunder** haben in den letzten Jahren dank herausragender Winzer wie Uli Metzger, Markus Schneider und Alexander Pflüger enorm an Ansehen gewonnen. Weil das Klima es gestattet, wachsen hier auch hervorragende Rotweinsorten wie der **Spätburgunder**.



Uli Metzger,
Winzer und Besitzer

DAS WEINGUT

Seinen Reben gefalle es in der Pfalz genauso gut wie ihm und seiner Familie, sagt **Uli Metzger**, der trotz des großen Erfolgs bodenständiger Pfälzer Winzer geblieben ist. Ein echtes Urgestein, der zu Recht zu den besten Winzern Deutschlands zählt. Seit Generationen bauen die Metzgers in **Asselheim** Wein an. Sie legen Wert darauf, für jeden Geschmack die passenden Weine im Angebot zu haben: vom saftigen Basiswein für jeden Tag, bis zum lange im kleinen Holzfass gereiften Spitzenrotwein. Die Weine mit den prägnanten Labels als Markenzeichen werden wegen ihrer **Frische und Ausgewogenheit** allseits hochgeschätzt. Das Weingut Metzger ist ein fantastisches Beispiel dafür, wie man mit Engagement und guten Ideen ein Weingut auf die große Bühne bringen kann!

2024 GRAFENSTÜCK TERROIR SELECTION GRAUBURGUNDER

Réserve, trocken, Pfalz, Weingut Metzger

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Grauburgunder bündelt die Sonne der Pfalz und die Mineralität seines Terroirs in einer Réserve der Spitzenklasse. Das Grafenstück an der Weinstraße ist eine der Top-Lagen der Pfalz. Ihr Geheimnis liegt im Kalkmergel, der Trauben und Weinen einen besonders sanften Charakter verleiht. Den Grauburgunder-Reben kommt das ganz besonders zugute: Uli Metzgers Réserve beeindruckt mit Kraft und unglaublicher Präsenz saftiger Aromen von Apfel und gelber Frucht bei zart zurückhaltender Säure. Für Brillanz am Gaumen sorgt eine ausgesprochen elegante Mineralität. Oder auf die Metzger-Formel gebracht: Kalk ist Eleganz, ist Mineralität, ist sanfter Schmelz, ist Grafenstück!

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Das Weingut Uli Metzger wurde von VINUM als »Weingut des Jahres 2024« ausgezeichnet.



VINUM

WEINGUT DES JAHRES 2024

Grauburgunder



2027



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser frische Pfälzer ist der ideale Begleiter für Spargelgerichte, z. B. gratinierten Spargel oder Spargel-Lachs-Tarte.



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. Bis zu 2000 Stunden jährlich strahlt die Sonne auf die Pfälzer Weinparzellen hinab. Auch die diversen Bodenstrukturen sind ein Grund, warum die Pfalz eine bunte Palette an interessanten Rebsorten bietet. Neben **Grauburgunder** und **Weißburgunder** fühlt sich auch **Sauvignon Blanc** seit gut 20 Jahren in der Pfalz zu Hause. Beim Rotwein sticht eine Sorte durch viel internationale Anerkennung hervor: der **Spätburgunder**. Prunkstück der Pfalz ist und bleibt aber der **Riesling**, der hier unter moderaten klimatischen Bedingungen eine faszinierende Fruchtigkeit entfalten kann.



Philipp Kuhn bei der Lese

DAS WEINGUT

2023 wurde das Weingut **Philipp Kuhn** vom Eichelmann als **Weingut des Jahres** mit der besten Weißwein-Kollektion ausgezeichnet. Auch der »Vinum Wein Guide« bewertete die Kollektion mit 90 bis 95 Punkten. Die Basis des Erfolgs ist neben Kuhns Feinsinnigkeit für Weinberge und Weinausbau sein beachtliches Portfolio an hochdekorierten Einzellagen in der **Nordpfalz**. Hier verleiht der urzeitlich schroffe Kalkstein den Weinen Profil. Als relativ junger Winzer ist Philipp Kuhn schon ein alter Hase in der Weinwelt, der bereits 30 Jahrgänge gemeistert hat. Mit seinen exzellenten Rieslingen und Sauvignon Blancs sowie Rot- und Weißburgundern hat er großen Anteil am Gelingen des »Pfälzer Weinwunders«.

2023 MINERALSTEIN SAUVIGNON BLANC

Trocken, Pfalz, Weingut Philipp Kuhn

WEINBESCHREIBUNG

Mit prominenten Lagen wie dem Laumersheimer »Kirschgarten«, dem »Burgweg« in Großkarlbach und dem Kallstadter »Steinacker« besitzt das Weingut Philipp Kuhn optimale Bedingungen für erstklassige Weißweine. Der urzeitlich-schroffe Kalkstein der Nordpfalz sorgt dafür, dass insbesondere Riesling und Sauvignon Blanc hervorragend gedeihen. Der Mineralstein Sauvignon Blanc beeindruckt hellfruchtig und filigran mit seinem Duft nach Stachelbeere, frischer Minze, Zitronengras und tropischen Früchten. Sein Geschmack führt die Eindrücke der Nase fort und präsentiert sich saftig und würzig mit mineralischem Tiefgang. Der Nachhall ist beeindruckend würzig und feurig.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der Eichelmann Weinführer kürte das Weingut Philipp Kuhn zum »Weingut des Jahres 2023«.



EICHELMMANN

WEINGUT DES JAHRES 2023

Sauvignon Blanc



2027



9° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Wein passt gut zu Zwiebelkuchen, Kürbis-Muffins mit Bergkäse oder Pfälzer Zwetschgenknödeln mit Butterbröseln.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Der **Rheingau** ist eines der schönsten und bekanntesten Weinbaugebiete Deutschlands. Mit einem Anteil von fast 90 Prozent ist der Riesling die Rebsorte Nummer eins, der Spätburgunder die Rebsorte Nummer zwei. Klimatisch hat der Rheingau einige Besonderheiten zu bieten. Er liegt an der einzigen Stelle, an der der Rhein auf seinem Weg von der Schweiz zum Meer von Ost nach West fließt, sodass die Weinberge perfekt nach Süden ausgerichtet sind, genau zur Sonne. Die verwitterten Schieferböden speichern die Wärme des Tages und geben sie nachts an die Reben ab. Auch der majestätisch dahinfließende Rhein ist ein wichtiger Klimafaktor, denn die große Wasserfläche wirkt mäßigend auf Kälte und Hitze.



Dirk Würtz,
Winzer und Geschäftsführer

DAS WEINGUT

St. Antony gehört seit den 1960er-Jahren zu den großen Weingütern Rheinhessens. Zahlreiche Auszeichnungen und immer neue Spitzenjahrgänge beweisen das Qualitätsbestreben der Winzer um **Dirk Würtz**. Das Weingut kann am Roten Hang auf echte Spitzenlagen zurückgreifen. Über das rheinhessische Nierstein erstrecken sich die Weinberge der VDP.Großen Lagen wie Pettenthal oder Orbel. Mit seinem **biodynamischen Ansatz** produziert das Team erstklassige Rieslinge und Blaufränkische. Die Umstellung der traditionellen Methoden auf moderne und ethisch anspruchsvolle Produktionsbedingungen war ein voller Erfolg. Heute zählt das Weingut St. Antony mit einer Anbaufläche von 46 Hektar zu Deutschlands Top 100 und macht seinem Schutzpatron alle Ehre.

2023 HEYL ZU HERRNSHEIM RIESLING

Trocken, Rheingau, Weingut St. Antony

WEINBESCHREIBUNG

St. Antony und Heyl zu Herrnsheim produziert Riesling nicht nur im heimischen Rheinhessen, sondern auch im nahen Rheingau, wo Winzer und geschäftsführender Gesellschafter Dirk Würtz schon früher Weine erzeugte. Kein Wunder also, dass hier ein bildschöner, feinfruchtiger, leicht ätherischer, kräuterduftiger Riesling entstanden ist, der sich am Gaumen saftig, elegant und lebendig präsentiert.



Riesling



2023



9° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die Intensität des Herrnsheimer Rieslings verlangt herzhaftere Gerichte, z. B. Ofensellerie mit gerösteter Paprikacreme und Haselnüssen.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

St. Antony produziert diesen Riesling exklusiv für HAWESKO. Der Wein ist nur bei uns erhältlich.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Rheinhessen wurde als größtes deutsches Weinbaugebiet über viele Jahre wenig beachtet, zumal es als Herkunft zahlreicher Massenweine erhalten musste. In den letzten 15 Jahren hat sich die Region nicht nur machtvoll entwickelt, sondern ist heute das vielleicht **innovativste und aufregendste Weinbaugebiet Deutschlands**. Kaum eine Region kann derart viele hochkarätige Winzer vorweisen. Klima und Boden sind in Rheinhessen dem Spitzenweinbau absolut zugetan, denn die Weinberge entlang des Rheins genießen viel Sonne. Der **Rhein** wirkt regulierend auf die wärmenden Sonnenstrahlen, sodass die Trauben langsam, aber perfekt ausreifen können. In Rheinhessen sind nahezu alle bekannten und beliebten Rebsorten vertreten.



Weingutsbesitzer Markus Brandt

DAS WEINGUT

»Ein Wein muss Abbild seines Jahrgangs sein« lautet das Credo von Markus Brandt, der zur »Generation Riesling« zählt: Winzer, unter 35, hoch qualifiziert und experimentierfreudig. Das **Weingut Brandt** befindet sich im **Wonnegau** im südlichen Rheinhessen. Die Region ist geprägt von Kalkstein, in dem die Reben tief wurzeln und eine ausgeprägte Mineralität hervorbringen. Entlang der berühmten Rheinfront werden vor allem **Riesling, Scheurebe, Silvaner, Chardonnay, Weiß- und Spätburgunder** kultiviert. Neben erstklassigen, prämierten Weißweinen bietet das Weingut Brandt auch Raritäten wie den österreichischen Blauränkisch oder »Schönburger Kabinett«, der in Deutschland auf nur 20 Hektar Fläche insgesamt angebaut wird.

2023 HANDWERK CHARDONNAY RÉSERVE

Trocken, Rheinhessen, Weingut Brandt

WEINBESCHREIBUNG

Markus Brandt versteht sein Winzerdasein als Handwerk: vom Rebschnitt über alle anfallenden Tätigkeiten inklusive Traktorfahrten bis hin zur Kellerwirtschaft - Brandt ist überall dabei. Dieses Selbstverständnis belegt seine Chardonnay Réserve aus dem kalkreichen Terroir im Wonnegau. Boden, Sonne und das Mikroklima am Rhein machen den eleganten Klassiker besonders körperreich mit rauchigen Anklängen, feiner Mineralität und einer milden, gut eingebundenen Säure. Die Lagerung im Eichenfass rundet das Profil hervorragend ab und sorgt für einen vollen Geschmack, ohne aufdringlich zu werden. Dieser Wein ist Handwerk in Perfektion!



Chardonnay



WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Geradlinig-präzise und zugleich köstlich aromatisch - das macht die Weine von Markus Brandt zum Geheimtipp unter Kennern.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser elegante Chardonnay harmoniert wunderbar mit leichten Nudelgerichten, etwa karamellisierter French Onion Pasta.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
