



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

das erste Paket des Jahres 2025 begrüßt Sie mit einer fulminanten Auswahl, in der wir Weine ausgesuchter deutscher Winzer und Weingüter für Sie zusammengestellt haben. Freuen Sie sich auf zwei exklusive Besonderheiten: Der **Roar Riesling** bringt die puristische Charakteristik des Weinguts **Reichsrat von Buhl** auf den Punkt, die **Große Collection Grauburgunder Réserve** präsentiert das Beste von Alten Reben aus der Hand der Weinspezialisten MEJS in der Pfalz.

Außerdem warten spannende Beiträge vom **Weingut Jakob Schneider** an der Nahe und vom Mosel-Meister und Riesling-Experten **Ernst Loosen** auf Sie. Das **Spitzenweingut Thörle** in Rheinhessen ist mit einem Sauvignon Blanc vertreten, und die Winzergenossenschaft Königschaffhausen legt ihren feinen **Optimum Weißburgunder Alte Reben** vor.

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



Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select*-Team

PS: 12 für 11-Angebot

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

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

Hier finden Sie auch die Artikelnummern für eine telefonische Nachbestellung.

12 für 11
Angebot

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
	869 866	Roar Riesling	€ 9,95	€ 13,27
	164 484	Nahetal Weißburgunder-Chardonnay	€ 12,90	€ 17,20
	943 748	Große Collection Grauburgunder Réserve Alte Reben	€ 7,99	€ 10,65
	492 597	Steillage Riesling Alte Reben	€ 12,90	€ 17,20
	896 289	Thörle Sauvignon Blanc	€ 11,90	€ 15,87
	347 401	Optimum Weißburgunder Alte Reben	€ 7,99	€ 10,65



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 auszuhändigen. **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 Tantzen, 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. 8-20 Uhr)

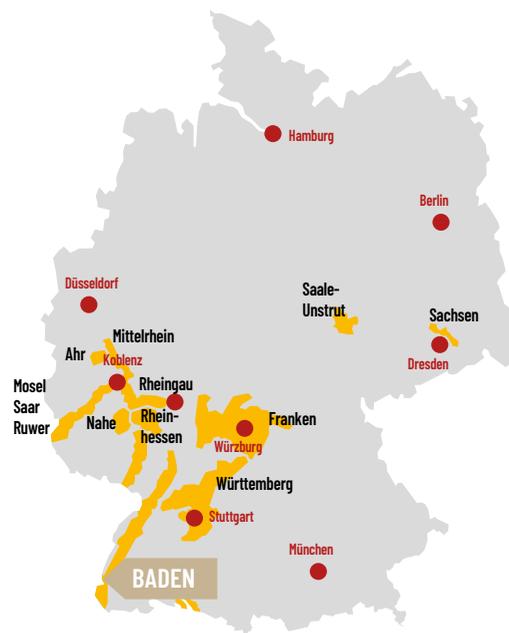


FOLGEN Sie uns

DIE REGION

Das südlichste und wärmste Weinanbaugebiet Deutschlands teilt sich in neun einzelne Bereiche auf, von denen der Kaiserstuhl wohl der bekannteste sein dürfte.

Baden profitiert dabei 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 unterschiedlichster 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 Burgunder wie **Grau- oder Weißburgunder**, **Chardonnay** oder auch **Spätburgunder**.



Das Führungsteam um Michael Eißler (links),
Reiner Roßwog (mitte) und Harald Henninger (rechts).

DAS WEINGUT

Die **Winzergenossenschaft Königschaffhausen** gilt unter Fachleuten und Weinkritikern als eine der besten Herkünfte Deutschlands für anspruchsvolle Weine. Wein selbst wird in Königschaffhausen bereits seit über sechs Jahrhunderten angebaut, wie eine Urkunde aus dem Jahr 1363 belegt. Die Genossenschaft wurde vor 90 Jahren gegründet und vinifiziert heute Trauben von 370 Winzern. Die WG Königschaffhausen gilt als eine der großen Pioniere im deutschen Genossenschaftswesen. Viele der Weine des Hauses konnten auf Vergleichsverkostungen punkten und hohe Auszeichnungen gewinnen. Darüber hinaus hat es wesentlich zum Bekanntheitsgrad badischer Weine rund um den Globus beigetragen.

2023 OPTIMUM WEISSBURGUNDER ALTE REBEN

Trocken, Baden, WG Königschaffhausen

WEINBESCHREIBUNG

So jung und frisch hat man den Weißburgunder gerne. Er leuchtet in hellem Gelb im Glas und verströmt einen Duft von gelben Früchten wie Marille und Apfel. Mit seiner Herkunft von alten Reben bringt er am Gaumen eine außergewöhnliche Intensität für Weißburgunder mit; auch hier liegt der Fokus ganz klar auf der saftigen Frucht. Unkompliziert und feingliedrig, dabei allerdings durchaus kein Leichtgewicht, sondern von ausgesuchter Finesse bereitet der Optimum allergrößtes Trinkvergnügen!

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die Winzergenossenschaft Königschaffhausen hat bereits viele Preise und Auszeichnungen errungen, darunter z.B. 2 Trauben im Gault & Millau Deutschland.



GAULT & MILLAU



Weißer Burgunder



2027



9° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

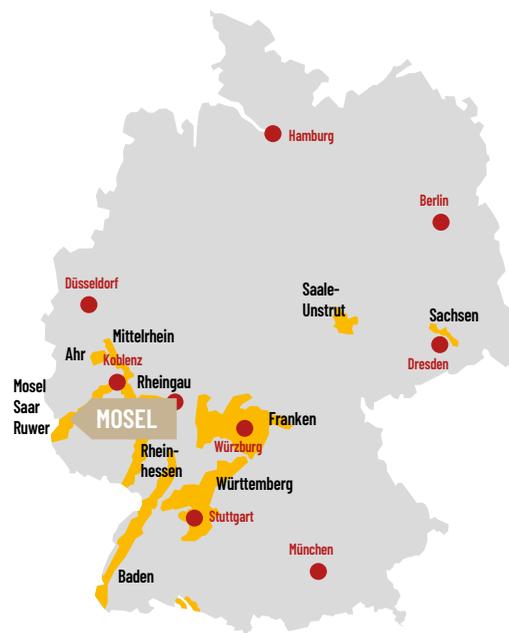
Zum duftigen Charakter des Weißburgunders passt die vegetarische Küche gut, zum Beispiel mediterranes Gemüse aus dem Ofen oder vom Grill.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Mosel** ist eine der ältesten und mit Sicherheit die spektakulärste der Weinbauregionen Deutschlands. Eindrucksvoll erheben sich in den berühmten Moselschleifen und den Nebenflüssen Saar und Ruwer die Weinberge mit ihren kargen Schieferböden. Hier stehen die steilsten Weinberge Deutschlands, in denen ausschließlich Handarbeit möglich ist. Doch das mühsame – und zum Teil auch gefährliche – Schuften in einer der kältesten Regionen Europas lohnt sich. Unterhalb der imposanten Weinberge säumen wunderhübsche Weindörfer das Bild, die zum Verweilen einladen und zum Genuss des dort omnipräsenten **Rieslings**.



Ernst Loosen,
Inhaber und Winzer des Weinguts

DAS WEINGUT

Wer weiß, was **Ernst Loosen** hervorgebracht hätte, wenn er nach seinem Studium der Archäologie Ende der 1980er-Jahre nicht das Weingut seiner Eltern in Bernkastel übernommen hätte? Ein Glück hat er sich nicht für die Erforschung der Vergangenheit entschieden, sondern die Zukunft des deutschen Weins entscheidend geprägt. Mit seinen international gefeierten Weinen erobert Ernst Loosen schnell die gesamte Szene und verhilft damit insbesondere deutschen Rieslingen zu einem neuen und reformierten Ansehen in der Welt. Sein Weg ist mit vielen nationalen und internationalen Auszeichnungen und Preisen gepflastert – bisher kein Ende in Sicht. Und vielleicht hat sich Ernst Loosen damals gegen die berufliche Beschäftigung mit der Geschichte entschieden, doch er selbst hat dafür schon jetzt Weingeschichte geschrieben.

2023 STEILLAGE RIESLING ALTE REBEN

Trocken, Mosel, Villa Loosen

WEINBESCHREIBUNG

Steil, steiler, Mosel: Die Weinberge des Weinguts Villa Loosen entlang der vielen Windungen des Flusses werden in mühevoller Handarbeit bewirtschaftet – anders wäre es in den steilen Lagen nicht möglich. Dieser Riesling wird von wertvollen, alten Rebstöcken gewonnen, die tief im Schiefergestein der Hänge wurzeln. Er glänzt gelb, mit grünlichen Reflexen im Glas und zeigt sich bereits im Duft betont fruchtig, mit Noten von Südfrüchten und Holunderblüten. Am Gaumen begeistert der Steillage Alte Reben mit klassischer Eleganz und Finesse.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Es ist faszinierend, was Ernst Loosen und sein Team den steilen Mosel-Lagen abgewinnen. Großartig!«
Michaela Daffner, Einkäuferin



Riesling



2023



9° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

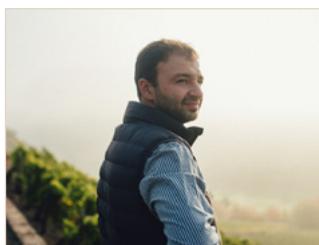
Lieben Sie die Küche Asiens? Dies ist der Wein dazu: Ein nur leicht scharfes Curry oder eine Wan Tan Suppe passen perfekt.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Nahe** ist erst seit 1971 eine eigenständige Weinbau-region, hat sich aber in der relativ kurzen Zeit einen ausgezeichneten Ruf erarbeitet. Dies ist den leidenschaftlich agierenden Winzerfamilien zu verdanken, aber auch der Natur, denn die Nahe ist geologisch und geografisch ein besonderes Fleckchen Erde bzw. Gestein. Rund um Bingen am Rhein wächst insbesondere der **Riesling** zu Spitzengewächsen heran. Daneben werden aber auch bemerkenswerte **Weiß- und Grauburgunder, Chardonnays** und natürlich die deutsche Spezialität **Silvaner** erzeugt. Unter den Rotweinen findet man die klassischen deutschen Sorten, in erster Linie **Spätburgunder, Dornfelder und Lemberger**.



Weingutsbesitzer Jakob Schneider

DAS WEINGUT

Das Weingut **Jakob Schneider** aus Niederhausen erzeugt aus Top-Steillagen Spitzen-Rieslinge und finessenreiche, filigrane Burgunder. In den Weinbergen des Traditionsbetriebs finden sich 52 Gesteinsformationen, überwiegend vulkanischen Ursprungs, dazu gesellen sich Know-how und Fingerspitzengefühl des Winzers. Die rund 25 Hektar Rebfläche sind daher auch nicht ohne Grund zu 85 Prozent mit Riesling bestockt. Der Winzer hat das große Glück, in der »Niederhäuser Hermannshöhle«, der bekanntesten Nahe-Lage, Flächen zu bewirtschaften. Neben dem Vulkangestein bringen auch die Schieferböden kräftig-würzige Rieslinge mit Nachhall hervor.

2023 NAHETAL WEISSBURGUNDER-CHARDONNAY

Trocken, Nahe, Weingut Jakob Schneider

WEINBESCHREIBUNG

Für diese Cuvée hat Jakob Schneider zwei Burgundersorten sehr behutsam und gekonnt zusammengebracht: Weißburgunder und Chardonnay, der ebenfalls zu den Burgundersorten gehört. Gelbgold glänzt der Wein im Glas, sein Duft von Südfrüchten wie Ananas und Papaya sowie einem Hauch Akazie ist verführerisch. Finesse ist hier am Gaumen keine Frage – so fein und elegant, dabei aber mit sehr verspielter, vielschichtiger und durchaus intensiver Aromatik ist der Wein.



WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Wir freuen uns sehr, diese Entdeckung vom Weingut Jakob Schneider mit Ihnen teilen zu können.

GAULT & MILLAU

AUFSTEIGER DES JAHRES
2017

VINUM WEINGUIDE 2024

★★★★

Chardonnay, Weißburgunder

 2026

 9° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Fisch, gedünstet oder gebraten, mit einer leichten, hellen Sauce, dazu ganz klassische Salzkartoffeln und ein Gurkensalat – perfekt zu dieser Cuvée.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Pfalz** ist ein Paradies für den Weinbau und viele Rebsorten. Neben dem milden Klima sind die diversen Bodenstrukturen, die durch den Oberrheingraben an die Oberfläche getragen wurden, ein Grund, warum die Pfalz eine Palette an interessanten Weinen bietet. Im Fokus der Weinerzeugung in der Pfalz steht der **Riesling**. Aber auch die Burgundersorten, wie **Weiß- oder Grauburgunder**, haben enorm an Ansehen gewonnen in den letzten Jahren. Und weil das Klima es gestattet, wachsen hier auch ganz hervorragende Rotweinsorten wie der **Spätburgunder**.



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

DAS WEINGUT

Was ist besser als die Expertise eines erfolgreichen Familienweinguts? Natürlich das Know-how von vier erfolgreichen Familienweingütern. Das dachten sich auch die Gründer von MEJS und begannen nicht nur die Anfangsbuchstaben ihrer Namen in **MEJS** zu vereinen, sondern auch ihr Wissen miteinander zu teilen und gemeinsam Wein zu kreieren. Das ambitionierte Ziel: Kräfte und Ressourcen bündeln, um kreativen, charaktervollen Wein in höchster handwerklicher Qualität herzustellen und möglichst vielen Weinliebhabern zugänglich zu machen. Was Anfang der 1990er-Jahre am Stammtisch begann, ist mittlerweile zu einem erfolgreichen Pfälzer Projekt geworden.

2024 GROSSE COLLECTION GRAUBURGUNDER RÉSERVE ALTE REBEN

Trocken, Pfalz, MEJS Die Weinspezialisten

WEINBESCHREIBUNG

Drei Winzer, ein Ideal: Wir schaffen den besten Grauburgunder unserer Region, aus alten Reben und ausgesuchten Trauben. Das ist ganz hervorragend gelungen! Manfred Vogel, Jürgen Wilker und Stefan Hitziger haben besonders gute, alte Rebstöcke aus der Südpfalz ausgesucht, deren Trauben von viel Sonne zu perfekter Reife gebracht wurden. Tiefe, enorm sanfter Schmelz und intensive Aromatik sind der Lohn: Eine wahrhaft große Kollektion kommt mit diesem Wein ins Glas!



Grauburgunder



2027



8-11° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Rundum gut und lecker zur runden, sanften Großen Collection: Gnocchi mit einer Spinat-Sahnesauce.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Eigens für uns und unsere Kunden haben die drei Winzer von MEJS diese Große Collection aufgelegt.



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 jedoch der Riesling, der hier unter den moderaten Bedingungen eine faszinierende Fruchtigkeit entfalten kann.



Von Buhl Kellermeister Simone Frigerio

DAS WEINGUT

Ohne Zweifel gehört das Weingut **Reichsrat von Buhl** zu den ältesten und berühmtesten Weingütern in Deutschland, hier schaut man auf über 150 Jahre Weinbautradition zurück. Über den Gründer Franz Peter Buhl, der den Betrieb 1849 in das Leben rief, schrieb schon der berühmte Komponist Felix Mendelssohn Bartholdy: »Aber wer nicht bei Buhl war, der weiß nicht, was Forster Riesling hernieden ist«. Ein Beweis, dass schon damals von Buhl in den Weinbergen von Deidesheim Außerordentliches vollbrachte. Heute werden die Weine nach streng qualitätsorientierten Kriterien erzeugt, dazu zählt die Ertragsreduzierung im Weinberg mit selektiver Lese der vollreifen Trauben. Viele Trophäen und Auszeichnungen aus jüngster Zeit sind Zeugnis der außerordentlichen Qualität der Weine, sie bestätigen allerdings damit nur, was Fachleute seit jeher zu schätzen wussten.

2023 ROAR RIESLING

Trocken, Pfalz, Weingut Reichsrat von Buhl

WEINBESCHREIBUNG

Puristisch, sehr straff und präzise, knackig-frisch und mineralisch: Wer die klassische Stilistik des Rieslings – und des Weinguts Reichsrat von Buhl – mag, wird diesen Wein lieben! Er leuchtet dem Genießer in hellem Gelb im Glas entgegen und zeigt die typischen Aromen von Zitrusfrüchten und grünem Apfel sowie eine zarte Kräuterwürze. Die Säure ist außerordentlich fein und begleitet die Frucht aufs Beste. Ein Klassiker im Zeichen des Buhl-Wappentiers, des Wittelsbacher Löwen. Gut gebrüllt!



Riesling



2023



8-12° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Den Roar hat das Weingut Reichsrat von Buhl exklusiv für unsere Kunden aufgelegt. Eine Premiere – und einzigartig!

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der pure, frische Riesling begleitet eine Pasta mit Meeresfrüchten ebenso gut wie gegrillte Hähnchenfilets mit knackig-frischem Salat.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Rheinhessen wurde als größtes deutsches Weinbaugebiet über viele Jahre wenig beachtet, zumal es als Herkunft zahlreicher Markenweine erhalten musste. In den letzten 15 Jahren hat sich die Region nicht nur machtvoll entwickelt, Rheinhessen ist heute das vielleicht innovativste und aufregendste Weinbaugebiet Deutschlands. Kaum eine Region kann derart viele Spitzen-Winzer vorweisen. Klima und Boden sind in Rheinhessen dem Spitzen-Weinbau absolut zugetan, die Weinberge entlang des Rheins genießen viel Sonne, auf deren wärmende Einstrahlung der Rhein regulierend wirkt. Die Trauben können dadurch langsam, aber perfekt ausreifen – hier sind nahezu alle bekannten und beliebten Rebsorten vertreten.



Christoph und Johannes Thörle

DAS WEINGUT

Christoph und Johannes Thörle setzen kompromisslos auf Qualität, Präzision und Perfektion. Damit werden sie sowohl der großen, seit dem 16. Jahrhundert bestehenden Tradition auf dem **Weingut Thörle** gerecht, als auch den Anforderungen der Gegenwart und Zukunft gerecht. Zum Glück können die Brüder über einige der besten Kalksteinlagen Rheinhessens verfügen, die ihnen das beste Lesegut liefern. Aber sie setzten neue Maßstäbe: Die Handarbeit im Weinberg wurde intensiviert, die Erträge wurden rigoros reduziert und mit dem Neubau des Weinguts, abgeschlossen im Jahr 2019, begann endgültig eine neue Ära. Heute ist das Weingut Thörle ganz oben angekommen, es zählt zu den Spitzenerzeugern Deutschlands.

2023 THÖRLE SAUVIGNON BLANC

Trocken, Rheinhessen, Weingut Thörle

WEINBESCHREIBUNG

Die Anbaufläche von Sauvignon Blanc in Deutschland steigt stetig. Das gelungene Exemplar vom Weingut Thörle beweist, warum die Rebsorte so gut in unsere Gefilde passt. Der Wein verströmt die typischen und intensiven Aromen von Stachelbeeren und frisch gemähtem Gras. Und auch eine florale, rauchige und mineralische Komponente schwingt mit. Am Gaumen wartet dieser Sauvignon Blanc mit einer frischen Säure, saftigen Frucht und einer lang anhaltenden Dichte auf.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Kein Geringerer als James Suckling befindet: »Weingut Thörle ist zweifelsfrei eins der Besten Deutschlands«. Und der Weinführer Eichelmann befindet: »Weltklasse-Weingut!«



VINUM WEINGUIDE 2024

★★★★

Sauvignon Blanc

 2026

 8-11° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ausdrucksvoll darf es sein: Risotto mit Steinpilzen, Salat mit einem frischen Zitronen-Dressing oder Räucherlachs mit Frühlingsgemüse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
