



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

genießen Sie auch die länger werdenden Tage und die Helligkeit, die damit stetig zunimmt? Eine wunderbare Zeit des Jahres und des Aufbruchs – und Zeit für etwas Neues: für Ihr aktuelles Weinpaket von HAWESKO Select!

Für genau diese Tage, die man schon gemütlich auf der Terrasse, dem Balkon oder im Park verbringen kann, sind der **St. Antony Rotschiefer Riesling** aus Rheinhessen, der **Sacaio Tinto** aus Portugal und der **Pecolina Pecorino** aus den Abruzzen die perfekten, fruchtig intensiven Begleiter.

Und falls das Wetter mal nicht ganz so frühlingshaft daherkommt: Der apulische **Oseo Nero di Troia**, der **Héritage »An 940« Merlot** aus dem Pays d'Oc und der südafrikanische **The Guarded Valley Chenin Blanc** entführen Sie in sonnenverwöhnte Landschaften und verwöhnen Sie mit Weinerlebnissen, die den Sommer vorwegnehmen.

#### 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):

[www.hawesko.de/weinabos/sammelkarten-classic](http://www.hawesko.de/weinabos/sammelkarten-classic)



Genießen Sie ein Paket voller wunderbarer Wein-Erlebnisse!

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
	285 313	Oseo Nero di Troia	€ 9,95	€ 13,27
	497 781	Sacaio Tinto	€ 9,95	€ 13,27
	219 694	Héritage „An 940“ Merlot	€ 9,95	€ 13,27
	223 009	St. Antony Rotschiefer Riesling	€ 9,95	€ 13,27
	700 290	Pecolina Pecorino	€ 6,99	€ 9,32
	411 599	The Guarded Valley Chenin Blanc	€ 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

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 € 4,90 Versandkosten

Nähere Informationen zu unseren Premium-Lieferservices, Termin-Lieferung, Paket-Service sowie Auslandsversendung finden Sie unter [www.hawesko.de/service/lieferkonditionen](http://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 Versandbestätigung per E-Mail 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 € 4,90 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](http://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:** Verbrauchern 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](mailto:info@hawesko.de) – mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Sie können es auf [www.hawesko.de/rechtliches/widerruf](http://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, günstigere 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. 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 Schadenersatz sind – gleich aus welchem Rechtsgrund – ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schadenersatzansprüche 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 Vertretern 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. 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. **11. Datenschutz:** Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie auf [www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz](http://www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz). Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH. Geschäftsführung: Alex Kim, Nicolas Tantzén, Souha Arbach, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, E-Mail: [info@hawesko.de](mailto:info@hawesko.de), Handelsregistereintrag: HRB 99024 Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

## So erreichen Sie uns



JEDERZEIT auf [www.hawesko.de](http://www.hawesko.de)



PRAKTISCH mit der [Hawesko.de/app](http://Hawesko.de/app)



SCHRIFTLICH per E-Mail unter [service@hawesko-select.de](mailto:service@hawesko-select.de)



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

  FOLGEN Sie uns

## DIE REGION

**Apulien** im Südosten Italiens war lange Zeit eher ein Niemandsland auf der Karte anspruchsvoller Weingenießer. Doch dies hat sich sehr geändert. Die Region, die sich über einen Streifen von gut 350 Kilometern die Küste entlang erstreckt, bietet den Reben beste Voraussetzungen: sanfte Hügel, trockenes, warmes Klima mit einer erfrischenden Brise des unweiten Meeres und nährstoffreiche Böden aus Kalkgestein sowie die berühmte Terra Rossa, die das rare Wasser besonders gut speichert. Paradiesische Bedingungen für die heimischen Rebsorten, aus denen fruchtbetonte und intensive Rotweine entstehen.



Francesco Liantonio

## DAS WEINGUT

Das mittlerweile berühmte Weingut **Torrevento** liegt in einer Ecke von Murgia, inmitten eines Naturschutzgebietes, nur einen Steinwurf vom berühmten Castel del Monte entfernt, welches der Stauferkaiser Friedrich II. im 13. Jahrhundert errichten ließ. Torrevento wurde zwar erst 1948 gegründet, hat seinen Sitz jedoch in einem Benediktinerkloster aus dem 18. Jahrhundert. Der Name geht zurück auf den Flecken Erde auf dem das Kloster ruht: Torre del Vento bedeutet »Turm des Windes«. Unter dem Einsatz der modernsten Technologien und Verfahren, legt das Weingut seinen Schwerpunkt allerdings auf die alteingesessenen, autochthonen Rebsorten der Region, wie etwa den Primitivo. Torrevento hat mit seinen exzellenten Weinen ganz maßgeblich zur großen Renaissance dieser Sorten beigetragen.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS APULIEN

Die absoluten Stars in Apulien sind die roten Sorten **Negroamaro** und **Primitivo**, aus denen intensive, warme und vollfruchtige Weine mit einer eigenständigen Charakteristik gekeltert werden. Immer mehr Erzeuger gehen dazu über, auf die einheimischen Rebsorten wie auch **Nero di Troia** und **Susumaniello** zu setzen und die Weine mit kompromisslosem Qualitätsbewusstsein an- und auszubauen. Trotz einer enormen Produktionsmenge findet in der Region seit Jahren ein konsequentes Umdenken statt. Das Bewusstsein für traditionelle Sorten, Ökologie und Nachhaltigkeit trifft dabei auf moderne Kellertechnik und einen Sinn für Innovationen.

# 2024 OSEO NERO DI TROIA

Puglia IGT, Cantine Torrevento

## WEINBESCHREIBUNG

Der 2024er Oseo Nero di Troia zeigt sich in tiefdunklem Rot mit violetten Reflexen. In der Nase treten Veilchen und dunkle Früchte hervor, ergänzt von rauchigen Anklängen, die an Kirsche und einen Hauch Tabak erinnern. Am Gaumen wirkt der Wein dicht und fruchtbetont, dabei gut ausbalanciert. Eine zurückhaltende Würze begleitet die kräftige Struktur, die Tannine sind präsent, aber geschmeidig. Der Abgang ist rund und samtig und unterstreicht den ruhigen, konzentrierten Stil dieses apulischen Rotweins.



## Nero di Troia



2029



18-20° C



halbtrocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Pasta mit rotem Pesto, Pizza mit Bresaola oder auch herzhaftes Antipasti mit Wurst und Käse – dieser Italiener brilliert zu einheimischen Gerichten.

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Dieser Wein ist in Deutschland exklusiv bei HAWESKO erhältlich.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die Region **Alentejo** liegt zwischen Lissabon und der spanischen Grenze, dem Atlantik und der Algarve im Süden. Lange Zeit galt der Alentejo als die Kornkammer Portugals. Seit den 1980er Jahren hat sich der Anbau jedoch zunehmend in Richtung Weinbau verschoben, sodass es heute rund 22.000 Hektar Rebfläche gibt. Weinbau wurde dort schon lange vor den Römern von den Phöniziern betrieben, jedoch haben innovative Winzer den Weinbau nach den politischen Umwälzungen in Portugal vor 40 Jahren in gewisser Weise neu erfunden. Heute findet man die Weinberge inmitten von Getreidefeldern, Olivenhainen und Korkeichenwäldern. Der Alentejo ist der größte Naturkork-Erzeuger weltweit.



Winemaker  
Alexandre Relvas Jr.

## DAS WEINGUT

Das Familienweingut **Casa Relvas** wurde 1997 von Alexandre Relvas gegründet, dessen Familie teils in Afrika, teils in Portugal beheimatet ist. Im Alentejo fand er eine ähnliche Vegetation und ähnliche Voraussetzungen vor wie in seiner afrikanischen Heimat. Er gründete die Herdade São Miguel und etwas später die Herdade da Pimenta, die er zusammen als Casa Relvas bezeichnet. Begleitet wird er bei seinem Projekt vom bekannten Önologen Nuño Franco und seinem Sohn Alexandre Relvas jun.

## ALLGEMEINES ZU DEN WEINEN AUS DEM ALENTEJO

Die mit Abstand am häufigsten erzeugten Weine der Region sind mit einem Anteil von rund 80 % Rotweine. Ab den 1980er Jahren wurden vor allem französische Sorten wie **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** und **Syrah**, **Sauvignon Blanc**, **Chardonnay** und **Viognier** gepflanzt. Heute aber haben sich die roten portugiesischen Sorten wie **Aragonez**, **Trincadeira**, **Castelão**, **Alfrocheiro**, **Touriga Nacional** oder **Alicante Bouschet** sowie die weißen **Arinto**, **Antão Vaz**, **Roupeiro**, **Fernão Pires** und **Perrum** ihren guten Ruf zurückerobert. Die Weine des Nordostens gelten als elegant, die des Südwestens als kraftvoll.

# 2024 SACAIO TINTO

VR Alentejano, Casa Relvas

## WEINBESCHREIBUNG

Diese Rotweincuvée wird von Touriga Nacional geprägt, einer der klassischen Rebsorten Portugals. In der Nase zeigen sich reife rote und schwarze Beeren, begleitet von dezenten Kräuternoten und floralen Anklängen. Am Gaumen wirkt der Wein vollmundig, zugleich ausgewogen und klar strukturiert. Die Tannine sind präsent, aber gut eingebunden, die Frucht bleibt durchgehend saftig. Insgesamt entsteht ein stimmiger, harmonischer Tinto mit Tiefe und einer ruhigen, kontrollierten Kraft.



**Alicante Bouschet,  
Trincadeira, Aragonez,  
Touriga Nacional**

 2030

 16-18° C

 trocken

### WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Ein ausgewogener Tinto mit klassischem portugiesischem Profil – saftig, strukturiert und angenehm zugänglich.« Katharina Hahn, HAWESKO-Einkäuferin

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Sacaio Tinto schmeckt hervorragend zu gegrilltem dunklem Fleisch, Pilzpfanne oder reifem Hartkäse.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

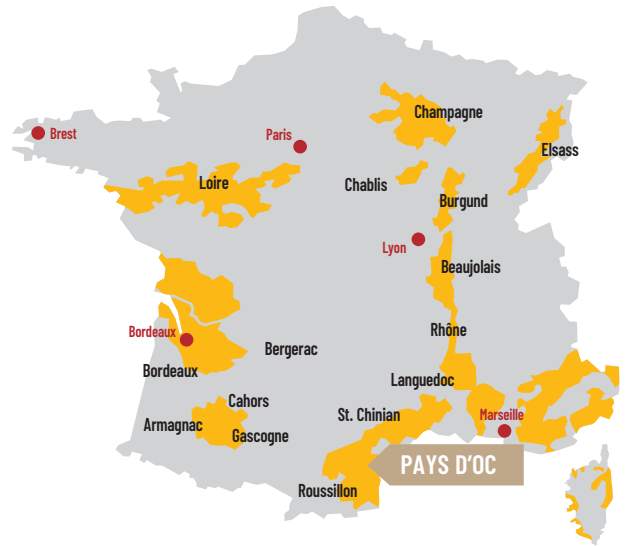
---

---

---

## DIE REGION

Das **Pays d'Oc** ist die kreative Spielwiese des Weinbaugebiets Languedoc-Roussillon im Süden Frankreichs, welches wiederum als das größte zusammenhängende Weinbaugebiet der Welt gilt. Doch nicht nur das, es ist auch eine der ältesten und vielfältigsten Anbauregionen. So umfangreich wie das Gebiet selbst erscheint, so vielfältig sind auch dessen Weine. Besonders berühmt ist die Region für ihre kräftigen Rotweine. Und obwohl es in dieser durchaus heißen Region nicht ohne Weiteres zu vermuten ist, hält Languedoc-Roussillon auch unglaublich feine, elegante und sehr mineralische Weine bereit. Die unerwartet geschmackvollen Weine können in ihrer Güte sogar die besten Burgunder erreichen.



Gérard Bertrand

## DAS WEINGUT

**Gérard Bertrand** betreibt 11 Weingüter in den schönsten Gegenden des Languedoc-Roussillon und hat sich damit den Titel »Prinz des Languedoc« verdient. Seine Weine, darunter Merlots, Cabernet Sauvignons, Chardonnays, Syrahs und Rosés, sind längst über die Grenzen Frankreichs hinaus berühmt und wurden international vielfach prämiert. Ein besonderer Höhepunkt war im August 2016, als seine Weine bei den MTV Music Video Awards im Madison Square Garden in New York serviert wurden – ein bemerkenswerter Augenblick für den Languedoc-Botschafter!

## ALLGEMEINES ZU DEN WEINEN AUS DEM PAYS D'OC

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

# 2024 HÉRITAGE »AN 940« MERLOT

Pays d'Oc IGP, Gérard Bertrand

## WEINBESCHREIBUNG

Reife Kirschen und Paprika dominieren das Bouquet und sorgen für eine faszinierende Duftkombination. Der Gaumen wird mit sanft auskleidenden Tanninen und einer eleganten Länge umschmeichelt. Komplexität und feine Würze setzen sich im Finale fort und hinterlassen einen bleibenden Eindruck. Der Wein spiegelt die ganze Meisterschaft Gérard Bertrands wider, der mit dem Héritage »An 940« dem Merlot eine große Bühne bietet. Jenseits klassischer Bordeaux-Cuvées mit Cabernet Sauvignon, zeigt die Traube hier all ihre Qualitäten in reinsortiger Form.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Drinks Business wählte Gérard Bertrand zum Winemaker of the Year 2023.



DRINKS BUSINESS 2023

MASTER WINEMAKER OF THE YEAR

Merlot



2034



12-14° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Merlot harmoniert mit geschmortem Lamm, Wild oder Rind, mit Coq au Vin oder einem Cassoulet.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Zwischen Bingen, Mainz und Worms liegt **Rheinhessen** annähernd als Dreieck. Die 742 erwähnte Niersteiner Glöck ist die älteste **urkundlich erwähnte Lage in Deutschland**. Doch Rheinhessen ist weit mehr als die sogenannte Rheinfront am berühmten Niersteiner Roten Hang; denn auch rund um Bingen und im Wonnegau entstehen heute viele erstklassige, oft große Weine. International gefragt ist allen voran der trockene **Riesling**, von dem manche Winzer heute die teuersten Tropfen der Welt vinifizieren. Doch auch Burgundersorten wie **Grauburgunder**, **Weißburgunder**, **Spätburgunder** und **Chardonnay** stehen hoch im Kurs und werden mittlerweile auch in die früher für den Riesling reservierten Top-Lagen gepflanzt.



Dirk Würtz,  
Winzer und Geschäftsführer

## DAS WEINGUT

Zahlreiche Auszeichnungen und immer neue Spitzenjahrgänge beweisen das Qualitätsbestreben von **St. Antony**. Das Weingut kann am Roten Hang auf echte Spitzenlagen zurückgreifen. Über das rheinhessische Nierstein erstrecken sich die Weinberge der VDP.Großlagen wie Pettenthal oder Orbel, auf denen die Großen Gewächse des Weinguts entstehen. Mit seinem biodynamischen Ansatz produziert St. Antony erstklassige Rieslinge und Blaufränkische. Die Umstellung der traditionellen Methoden auf moderne, nachhaltige Produktionsbedingungen war ein voller Erfolg. Heute zählt das Weingut St. Antony mit einer Anbaufläche von 46 Hektar zu den Top 100 Deutschlands und macht seinem Schutzpatron alle Ehre.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS RHEINHESSEN

Der **Riesling** ist auch in Rheinhessen die Königin unter den weißen Rebsorten. Herausragende geologische Bedingungen findet die spät reifende Sorte am Roten Hang. Aber auch die **Burgunder**, wie auch der **Chardonnay**, haben in den letzten Jahren an Bedeutung gewonnen. Denn der Mix aus Säure und Mineralität ist wie geschaffen für die Weinberge um Nierstein. Auch noble **Pinot Noirs** überzeugen mit großer Opulenz und gleichzeitig mit einer mineralisch-rauchigen Note. Besonders beliebt sind **Grauburgunder** und **Weißburgunder**, die ausgesprochen unkompliziert, cremig und fruchtig daherkommen.

# 2025 ST. ANTONY ROTSCIEFER RIESLING

Trocken, Rheinhessen, Weingut St. Antony

## WEINBESCHREIBUNG

Dieser Riesling aus den rotliegenden Grand-Cru-Lagen rund um Nierstein zeigt eine klare, reife Aromatik von Steinobst und feiner Würze. Mit etwas Luft entwickeln sich zunehmend tropische Nuancen, die dem Duft zusätzliche Tiefe verleihen. Am Gaumen wirkt der Wein konzentriert und kraftvoll, zugleich präzise geführt und von eleganter Struktur. Die Frucht bleibt saftig, die Säure gut eingebunden. Bereits jetzt zugänglich, lässt die Balance von Druck und Klarheit zugleich auf eine positive Entwicklung in den kommenden Jahren schließen.

### WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Ein präziser, kraftvoller Niersteiner Riesling, der schon heute viel Tiefe zeigt – mit großem Entwicklungsspielraum!«  
Michaela Daffner, HAWESKO-Einkäuferin Rheinhessen



Riesling



2028



9-11° C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie diesen Riesling zu asiatisch inspirierten Gerichten mit Ingwer und Zitronengras oder zu reifem Käse, der nicht zu kräftig ist.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Von 130 Kilometern feinstem Adria-Strand auf knapp 3.000 Meter hohe Gipfel – die **Abruzzen** bieten landschaftlich faszinierende Gegensätze. Rund zwei Drittel der Region in der Mitte Italiens werden von den Gebirgsketten des Apennin dominiert, dessen hügelige Ausläufer sich bis zum Meer hin erstrecken. In dieser abwechslungsreichen Natur liegen die Weinberge sowohl in Küstennähe als auch auf bis zu 600 Metern. Je nach Höhe und Ausrichtung ergeben sich in den Abruzzen dadurch diverse Mikro-Klimazonen für einen facettenreichen Weinanbau. Besonders auffällig und landschaftsprägend in der Region sind die vielen Sassi – die Steine. Sie werden künstlerisch zu Häusern und Skulpturen verarbeitet und finden sich ebenfalls in vielen Weinbergsböden wieder. Dort sorgen sie für charaktervolle Weine mit viel Kraft.



Andrea Di Fabio

## DAS WEINGUT

Viele Bewohner der Abruzzen zog es in den 1960er-Jahren weg vom Land hinein in die Städte. Nicht so die Gründungsväter der **Cantina Tollo**. Sie entschieden sich ganz bewusst für die Region und glaubten an den dortigen Weinbau. Allesamt Winzer seit Generationen taten sie sich zusammen und gründeten die Cantina Tollo. Die Genossenschaft leitete einen radikalen Wandel ein und erweckte die Weinregion rund um die Provinz Chieti wieder zum Leben. Gemeinsam und mit viel Leidenschaft setzten sie sich für die Bewahrung regionaler Rebsorten ein und arbeiteten unermüdlich an einer Verbesserung der Qualität. Heute ist die Cantina eine der anerkanntesten Kooperativen Italiens. Und das beweist – neben zahlreichen Auszeichnungen – nichts besser als ihre Weine selbst.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEN ABRUZZEN

Der mit Abstand bekannteste Wein aus den Abruzzen trägt seine Herkunft schon im Namen: **Montepulciano d'Abruzzo**. Die hügeligen Berghänge der Region bieten beste Voraussetzungen für die rote Rebsorte **Montepulciano**, welche hier auch beheimatet ist. Diese hat übrigens nichts mit dem gleichnamigen Ort in der Toskana gemeinsam. Ein Montepulciano d'Abruzzo DOC muss zu mindestens 70 Prozent aus Montepulciano bestehen. Oft wird er mit einem kleinen Anteil **Sangiovese**-Trauben cuvettiert. Die unterschiedlichen landschaftlichen Gegebenheiten in den Abruzzen eignen sich ebenfalls für Rebsorten wie **Barbera** und **Ciliegiolo** oder auch **Cabernet Franc**, **Sauvignon** und **Merlot**. Auch Weißweinsorten wie **Chardonnay**, **Trebbiano** oder **Pecorino** gedeihen wunderbar bei frischem Adria-Wind auf den kalkigen Lehmböden der Region.

# 2025 PECOLINA PECORINO

Terre d'Abruzzo DOP, Cantina Tollo

## WEINBESCHREIBUNG

Goldgelb im Glas. Die Aromatik ist ausgesprochen ätherisch mit Noten von Thymian, Salbei, Kamille, Feigenblättern und Sanddorn. Am Gaumen intensiv, salzig, kalkig und mineralisch. Die feste mineralische Struktur in Kombination mit animierenden Bitterstoffen macht den Pecorino, auch für Weißweinkenner, zum besonderen Erlebnis. Markant zieht sich diese salzige Mineralik durch die würzigen Aromen und sorgt für einen rauchigen, lang anhaltenden Nachgang.



Pecorino



2020



10-12° C



trocken

### WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen Wein erhalten Sie in Deutschland exklusiv bei HAWESKO.

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die Mineralik des Pecorino macht ihn zum perfekten Pendant von Gerichten mit Sauce Béarnaise oder Mayonnaise.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Das **Breede River Valley** liegt östlich der Drakensberge, dem höchsten Gebirge im südlichen Afrika, an der Grenze zwischen Südafrika und Lesotho. Die am meisten verbreiteten weißen Rebsorten sind **Chenin Blanc**, **Chardonnay** und **Sauvignon Blanc**, für Rotweine werden meistens **Cabernet Sauvignon**, **Syrah**, **Merlot** oder **Pinotage** genutzt. Da das Breede River Valley von Gebirgen eingegrenzt wird, ist es sehr trocken und verlangt vielerorts künstliche Bewässerung.



Kellermeister JM Crafford

## DAS WEINGUT

1818 erwarb die Familie Botha die Weinberge von Stettyn, die sich seit acht Generationen im Familienbesitz befinden. Die **Stettyn Family Vineyards** selbst wurden 1963 gegründet und werden heute von Kellermeister JM Crafford geleitet. Über die Jahre wuchs das Anbauggebiet über Stettyn hinaus und umfasst inzwischen auch Weinberge in Jonkersrivier und De Hoek. Hier, zwischen Worcester und Villiersdorp, ist das Klima besonders günstig für die Kultivierung von Chenin Blanc und anderen Klassikern des südafrikanischen Weinbaus.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS SÜDAFRIKA

Klimatisch wird der Weinbau in Südafrika durch den Benguela-Strom begünstigt, einer kühlen Meeresströmung, die von der Antarktis kommt – denn eigentlich ist es in dieser geografischen Zone zu heiß für die Reben. Heute haben sich südafrikanische Weine in der internationalen Spitze etabliert und das Weinland Südafrika überzeugt mit großer Vielfalt und Top-Qualitäten. Der weiße **Chenin Blanc** und der rote **Pinotage** sind die bekanntesten Weine des Landes.

# 2024 THE GUARDED VALLEY CHENIN BLANC

WO Stettyn, Stettyn Family Vineyards

## WEINBESCHREIBUNG

Typisch für südafrikanischen Chenin Blanc, besticht auch dieser Vertreter durch seine Verbindung aus Kräuterwürze mit intensiver, exotischer Frucht und Noten duftender weißer Blüten. Am Gaumen schafft The Guarded Valley Chenin Blanc die perfekte Kombination aus Spannung und Cremigkeit. Die salzige, steinige Mineralität mit viel Steinobst und weißer Pfefferwürze klingt auf der Zunge lange nach. Der Wein verdient etwas Zeit und Luft im Glas, um seine samtige Textur und die vielschichtige, zarte Würze vollends zu entfalten.



## Chenin Blanc



2028



8-10° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Einzigartiges Terroir, traditionelles Weingut: Der Chenin Blanc von den Stettyn Family Vineyards ist unser Südafrika-Geheimtipp.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Besonders gut passt dieser Chenin Blanc zu zartem Geflügelfleisch wie Hähnchenbrust oder frischen Meeresfrüchten.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---