

DIE REGION

Die **Pfalz** mit ihren zahlreichen Sonnenstunden gilt bei Winzern und Kennern als die »Toskana Deutschlands«. An den Hängen und auf den Feldern gedeihen neben Wein auch Mandelbäume, Feigen und Zitrusfrüchte. Uli Metzgers neuer Wein stammt von einer der Großlagen der Pfalz, vom Bockenheimer Grafenstück an der Weinstraße. Die Lage ist prädestiniert für wunderbar ausdrucksvolle Rieslinge mit edlem Schmelz. Aus dem Bockenheimer Grafenstück hat Uli Metzger die Trauben der besten Parzellen bei der Lese sorgfältig selektiert. Sie stehen auf Kalkmergelböden, die Weinen einen sanften Charakter verleihen, denn sie nehmen der Säure des Rieslings ihre Spitze. Im Zusammenspiel mit dem sonnigen Klima entsteht so ein einmaliges Terroir. Als ausgewiesene »Selection« ist der Grafenstück Riesling zudem eine Besonderheit: Regionaltypisch, von höchster Qualität und nach strengen Vorgaben vinifiziert.



Uli Metzger,
der Winzer

DER ERZEUGER

Uli Metzger sagt, seinen Reben gefalle es in der Pfalz genau so gut wie ihm und seiner Familie. 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 dem prägnanten Label werden wegen ihrer Frische und Ausgewogenheit immer mehr geschätzt. Das Weingut Metzger ist ein phantastisches Beispiel dafür, wie man mit Engagement und guten Ideen ein Weingut auf die große Bühne bringen kann! Uli Metzger ist Winzer mit Leidenschaft und ansteckend guter Laune, ein Genießer und jetzt ganz aktuell: Der Mann, der dem Riesling die Säure nahm. Sein neuer Coup, exklusiv vinifiziert für HAWESKO, ist ein herrlich saftiger, aromatischer Riesling mit extrem sanfter, extrem gut eingebundener Säure.

2020 GRAFENSTÜCK TERROIR SELECTION RIESLING

Trocken, Pfalz, Weingut Metzger

WEINBESCHREIBUNG

Uli Metzger weiß, wie es geht: Aus der edlen Sorte Riesling erzeugt er einen Wein mit außergewöhnlich milder Säure und intensiv aromatischer Frucht. Die wertvollen Kalkböden des Bockenheimer Grafenstücks, auf der die Trauben selektiert wurden, machen es möglich. Sie nehmen der Säure die Spitze und verleihen dem Wein seinen harmonischen Charakter. Das ist ein einmaliges Erlebnis: Da sind dank des erstklassigen Jahrgangs 2020 ausgeprägte Frucht und saftige Frische, großartige Geschmeidigkeit und beeindruckende Länge. Exklusiv für HAWESKO: Ein prachtvolles Filetstück, das Riesling von einer ungeahnt sanften Seite präsentiert!

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Uli Metzgers Familienweingut zählt zu den meist erwähnten und zitierten Gütern der Pfalz. Geschickte PR? Nein, einfach guter Wein!



Riesling



2025



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der säuremilde und harmonisch weiche Riesling ist solo getrunken ein Genuss, passt aber auch gut zu Spargel, zu gedünstetem Fisch und wegen der geringen Säure auch bestens zu Salaten.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Rheinhessen hat in den vergangenen 20 Jahren einen bemerkenswerten Aufstieg erlebt. Lange Zeit galt sie als Herkunft für preiswerte Weine, eine beträchtliche Menge der hier verarbeiteten Ernte diente als Grundwein zur Sektherstellung. Mit einer jungen und kompromisslos qualitätsorientierten Winzergeneration wurde die Wende eingeleitet. Rheinhessen eignet sich mit seinem moderat warmen und regenarmen Klima hervorragend für die Erzeugung von Top-Weinen. Auch die vielfältigen Bodenstrukturen bieten allerbeste Voraussetzungen für den Spitzen-Weinbau. Die Region weist über ihre Fläche hinweg unterschiedlichste Bodenformationen auf und je nach Lage der Weinberge unterschiedliche mikroklimatische Bedingungen. Rheinhessen war in den 50er und 60er des letzten Jahrhunderts das Gebiet für Müller-Thurgau und Silvaner. Heute werden wieder verstärkt Sorten wie Riesling, Weißburgunder und Grauburgunder gepflanzt, die hier eine vollmundige und prall fruchtige Charakteristik entwickeln. Der wärmere Norden Rheinhessens hat sich mit Rotweinen aus Pinot Noir, Lemberger oder Dornfelder profiliert.



Jürgen Hofmann,
der Winemaker

DER ERZEUGER

Jürgen Hofmann zählt zu den »Shooting-Stars« der Deutschen Weinszene. Das Studium der Önologie komplettierte er mit Studienreisen und Aufenthalten in Südafrika, Kalifornien und Ungarn. Seit einigen Jahren zeichnet er sich nun für die Weine des elterlichen Weinguts verantwortlich, das gerade einmal 11,5 Hektar Rebfläche aufweist. Diese Größe ist genau die Stärke des Weinguts, dessen Weine in den letzten Jahren in den Fachpublikationen stets exzellent bewertet wurden. Zusammen mit anderen Spitzen-Winzern Rheinhessens hat er die Winzervereinigung »Message in a Bottle« ins Leben gerufen, die sich ausdrücklich als Botschafter einer anspruchsvollen wie unterhaltsamen Weinkultur versteht.

2020 HOFMANN SCHEUREBE

Trocken, Rheinhessen, Weingut Hofmann

WEINBESCHREIBUNG

Scheurebe ist immer noch ein Geheimtipp unter den in Deutschland gezüchteten Rebsorten. Die Kreuzung aus Riesling und der Bukettraube verbindet die duftigen Aromen letzterer mit der rassigen Struktur des Rieslings und erinnert damit so manchen Weinfreund an einen neuseeländischen Sauvignon. Hofmanns Variante ist knackig frisch, zeigt expressive Frucht und eine gut eingebundene, stabile Säure. Der Wein duftet nach **grünen Äpfeln, Stachelbeeren, Trauben** und **Johannisbeeren**, ist vielschichtig und doch fokussiert. Große Klasse, dass so manche Winzer dieser Sorte die Treue gehalten haben und mit phantastischen Weinen das Potential der Sorte zeigen.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Jürgen Hofmanns Scheurebe ist ein starker Wein, der im Duft an einen guten Sauvignon erinnert und am Gaumen mit Schmelz und Saft seine Rhein Hessische Heimat zeigt.



Scheurebe



2023



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Jürgen Hofmanns Scheurebe passt gut zu intensiv gewürzter, aber nicht zu scharfer Küche. Es empfehlen sich geschmortes Geflügel und andere Gerichte mit hellem Fleisch, gefüllte Paprika oder natürlich Käse: von jungem Ziegenfrischkäse zu gereiftem Bergkäse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

Trocken, Rheingau, Heyl zu Herrnsheim

DIE REGION

Der **Rheingau** zählt zu den schönsten und kleinsten Weinbaugebieten in Deutschland. Der Riesling nimmt dort mit über 90 % Anteil eine Sonderstellung ein. Auch klimatisch hat der Rheingau einige Besonderheiten zu bieten. Er liegt an der einzigen Strecke, die der Rhein auf seinem Weg zum Meer von Ost nach West zurücklegt, so dass die Weinberge genau nach Süden ausgerichtet sind. Der majestätisch fließende Rhein selbst ist auch ein klimatischer Faktor, da die gewaltige Wasserfläche mäßigend auf große Kälte wie auch auf außerordentliche Hitze wirkt. Der Hattenheimer Wisselbrunnen liegt auf 100 Meter Höhe und ist perfekt besonnt. Gleichzeitig bieten die leichten tertiären Mergelböden einen hervorragenden Wasserspeicher, wegen dem die Trauben auch in trockenen Jahren lange reifen und so vielschichtige Rieslinge mit feiner Frucht, pikanter Säure und einer guten Lagerfähigkeit entstehen.



Dirk Würtz,
der Winemaker

DER ERZEUGER

Die Geschichte von **Heyl zu Herrnsheim** reicht bis in das 16. Jahrhundert zurück, wo das alte Weingut von Wormser Mönchen gegründet wurde. Es zählt in verschiedener Hinsicht zu den großen Weinpionieren in Deutschland. Nicht nur, dass 1833 im Sog des Siegeszuges des Champagners hier einer der ersten Sekte Deutschlands erzeugt wurde, auch mit dem Wirrwarr um die vielen Lagennamen machte man hier ein Ende und schrieb nur noch die allerbesten Lagen, zu denen auch die wichtigste Lage des Betriebes, der Brudersberg zählt, auf das Etikett. Im 18. Jahrhundert gelangte das Weingut in den Besitz der Familie Lauteren, bis es im Jahr 1909 von der Familie von Heyl übernommen wurde. Bahnbrechend war zu Beginn der 80er Jahre des letzten Jahrhunderts der radikale Schritt zum biologischen Weinbau, womit der damalige Leiter Peter von Weymar zu den Pionieren des Bio-Weinbaus in Deutschland zählt. Seit vielen Jahren gehören die Weine des renommierten Betriebes zu den beständigen Größen der deutschen Weinkultur. Seit 2006 knüpft die Familie Meyer mit ihrer Leidenschaft für Wein an diese Tradition an. Mit dem Önologen Dirk Würtz führt sie den Namen Heyl zu Herrnsheim mit höchsten Qualitätsansprüchen.

2020 WISSELBRUNNEN RIESLING ALTE REBEN

Trocken, Rheingau, Heyl zu Herrnsheim

WEINBESCHREIBUNG

Der Wisselbrunnen gehört zu den berühmten Hattenheimer Lagen, der Weinberg wird vom VDP als »große Lage« klassifiziert. 2020 war ein gutes, warmes Jahr, in dem die Trauben kerngesund und langsam ausreifen. Das Klima war trocken, doch im tiefgründigen Wisselbrunnen waren die Reben gut mit Wasser versorgt, die Trauben wurden gleichmäßig reif. Der Wein schmeckt entsprechend aromatisch, duftet nach **Zitrusfrüchten, Kräutern** und **grünen Äpfeln**, zeigt sich frisch und gleichzeitig schön rund. Er ist gut durchstrukturiert, schmeckt voll und kräftig und wird über viele Jahre Spaß machen.



Riesling



2028



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser starke Riesling passt zu vielen Speisen, von grünen Salaten mit Geflügel und Gemüsegerichten über Spargel, bis hin zu gedünstetem Fisch oder milden Curries.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen vom Önologen Dirk Würtz erzeugten Wein erhalten Sie exklusiv bei HAWESKO.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Das Weinbaugebiet **Baden** zieht sich als schmaler Streifen entlang des Rheins über eine Distanz von 400 Kilometern von Franken über den Schwarzwald bis zum Bodensee. Gleichzeitig ist Baden auch das wärmste Weinbaugebiet Deutschlands mit knapp 2000 Sonnenstunden pro Jahr und wenig Regen. 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 Lös bis hin zu Vulkangestein. Das bietet einer Vielzahl unterschiedlicher Rebsorten beste Entfaltungsmöglichkeiten wie etwa Grau- oder Weißburgunder, Riesling, oder Rotweinsorten wie Spätburgunder. Viele Kritiker sehen die Weine aus den Burgundersorten der Region auf dem Niveau derer der Bourgogne.



Stefan Huschle,
der Inhaber und Geschäftsführer

DER ERZEUGER

Das **Weingut Freiherr von Franckenstein** liegt südlich von Baden-Baden in der Ortenau. Seine Geschichte reicht bis ins 13. Jahrhundert zurück. Besitzer waren die Ritter von Bach, Grundherren im Raum Offenburg. Die älteste erhaltene Aufzeichnung über einen Rebhof stammt aus dem Jahre 1517. 1710 kamen die Weinberge durch Heirat in den Besitz der jetzigen Eigentümer, der Freiherren von und zu Franckenstein. Seit 2008 werden die 18,5 Hektar in besten Ortenauer Lagen von Familie Huschle bewirtschaftet. Die wiederum betreiben seit Generationen Weinbau in Baden und haben sich in den vergangenen 13 Jahren mit Leidenschaft darauf gestürzt, das Traditions-Weingut weiterzuentwickeln. Der Vinum Weinguide 2021 zeigt sich voll des Lobes über die aktuelle Kollektion: »Allesamt Weine, die im badischen Kontext vorne mitspielen können ... Wir sind hocheifrig über die Entwicklung in diesem Weingut.«

2020 GRAUBURGUNDER VOM URGESTEIN

Trocken, Baden, Freiherr von Franckenstein

WEINBESCHREIBUNG

Der Grauburgunder ist eine der Spezialitäten von Stefan Huschle. Er stammt von tiefgründigem Urgesteinsboden in Zell Weierbach, wo er schonen gelesen und sorgfältig selektiert wurde. Im Keller wird aromaschonend vergoren und der Most kühl im Edeltahlgebände vergoren. Auch das Feinhefelager, das ihm Schmelz und zusätzlich Aroma gibt, fand in Edeltahl statt. Der 2020er Grauburgunder duftet intensiv nach **Birnen** und **Äpfeln**, auch nach **Aprikosen, Walnüssen** und **etwas Erde**. Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll, frisch und saftig mit druckvollem und langanhaltendem Abgang, der schön fruchtig bleibt.

WEIN-KATEGORIE »KLASSIKER«

Badischer Grauburgunder ist zu einer Marke geworden. Hier finden Sie eine starke Variante aus der Ortenau!



Grauburgunder



2023



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Klassisch badischer Grauburgunder ist ein guter Allrounder, der sich vielfach zum Essen einsetzen lässt. Er passt zu Huhn oder Pute, zu Kalbsfleisch oder Fischgerichten. Und natürlich zu im Ofen gebackenem Gemüse mit verschiedenen Dips.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Mit seinen knapp 4.100 Hektar zählt die Region **Nahe** zu den kleinsten Weinbaugebieten in Deutschland, aber auch zu den hochwertigsten. Speziell die Weinberge zwischen Schlossböckelheim, Bad Münster und Niederhausen sind für Spitzenweine bekannt. Die Nahe gehört aber auch zu den recht trockenen Regionen. Es fallen gerade einmal 550 mm Niederschlag im Jahr. Die Böden an diesem Teil der Nahe sind in erster Linie vulkanischen Ursprungs, was im Verbund mit dem moderaten, trockenen Klima hervorragende Bedingungen bietet. An der Nahe wachsen die verschiedensten Rebsorten. Dominierte noch vor 30, 40 Jahren der Müller Thurgau, so wurde im ausgehenden 20. Jahrhundert das große Potential der Region für Riesling erkannt und umgesetzt. Darüber hinaus werden dort bemerkenswerte Weiß- und Grauburgunder erzeugt, die mit Aromenreichtum und besonderer Frische punkten. Unter den Rotweinen findet man die klassischen deutschen Sorten: in erster Linie Spätburgunder, Dornfelder und Lemberger. Die Weine der Nahe stehen heute neben jenen der Pfalz, der Mosel oder des Rheingaus auf Augenhöhe.



Cornelius Dönnhoff,
der Kellermeister

DER ERZEUGER

Das **Weingut Dönnhoff** gehört an die Qualitätsspitze der Region – und ganz Deutschlands. Der Stil, der dort gepflegt wird, ist durch Finesse und subtile Kraft geprägt. Berühmt gemacht hat das Weingut Helmut Dönnhoff, der Enkel des Gründers. Schon seit 2007 wird das Weingut von seinem Sohn Cornelius Dönnhoff geführt, der den Stil des Hauses perfekt beherrscht und behutsam weiterentwickelt. Aufwändige, meist händische Bearbeitung der Weinberge und präziser Ausbau in großen Eichenholzfässern und Stahltanks bringen klare, intensive Weine hervor, die deutlich ihr Terroir spiegeln. Auf den Weinbergen der Familie Dönnhoff ist zu 80 % Riesling gepflanzt, den Rest teilen sich Weiß- und Grauburgunder.

2020 DÖNNHOFF WEISSBURGUNDER

Trocken, Nahe, Weingut Dönnhoff

WEINBESCHREIBUNG

Cornelius Dönnhoffs Weißburgunder zeigt sich elegant und unheimlich animierend. Strahlende Farbe deutet seine Klasse schon an, am Gaumen offenbart er sich vollständig als grandioser Wein: er schmeckt glasklar und intensiv, ist trocken und schlank, zeigt feine Mineralität und schönen Schmelz. Dönnhoffs Burgundersorten stehen auf Terroirs mit höherem Lehmanteil, der Boden ist nicht zu karg und versorgt die Reben gut mit Wasser. Der Weißburgunder zeigt sich entsprechend fein und doch fesselnd und alles andere als leichtgewichtig. Helle **Kernobstaromen** und **dezente Mineralität** finden in ihm zu einem schönen Gleichgewicht, er bleibt lang am Gaumen.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Das VDP Weingut Dönnhoff an der Nahe ist einer der Klassiker der Region und gehört zu den berühmtesten und erfolgreichsten in ganz Deutschland.



Weissburgunder



2024



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein so feiner Weißburgunder begleitet leichte Gerichte, Salate und Vorspeisen, wie sautierten Fisch, Schalentiere, Sushi, gebackenes Hühnchen, mit Zitrone mariniertes Schweinefleisch, leichte Currygerichte oder Speisen mit Frühlingsgemüse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Dieser aromatische Secco wird in Bechtheim im Wonnegau hergestellt. Die Römer nannten das Gebiet um die heutige Stadt Worms »Civitas Vangionum«. Diese Bezeichnung hat sich im Mittelalter weiterentwickelt und so wurde aus Vangionengau der Wangengau. Von hier aus war der Weg zum heutigen Wonnegau nicht mehr weit... Die Region hat in den letzten 20 Jahren einen bemerkenswerten Aufstieg erlebt. Mit einer jungen, und qualitätsorientierten Winzergeneration ist der Wonnegau und ganz Rheinhessen heute Heimat zahlreicher Spitzenbetriebe. Die Gegend weist unterschiedlichste Bodenformationen auf und je nach Lage der Weinberge auch unterschiedliche mikroklimatische Bedingungen. Aus diesen Gründen bietet diese Region einem breiten Spektrum an Rebsorten ein Zuhause. Der Sortenspiegel der Region ist groß, gerade in den 50er und 60er Jahren des letzten Jahrhunderts wurden Kerner, Scheurebe und Müller-Thurgau gepflanzt. Heute haben diese Sorten wie Riesling, Weißburgunder und Grauburgunder Platz gemacht, die hier eine vollmundige und prall fruchtige Charakteristik entwickeln.



Stefan Winter, Philipp Wittmann
und Jochen Dreissigacker

DIE ERZEUGER

Dieser erstklassige Secco wurde von gleich 3 großen Winzertalenten vinifiziert, die dabei ihr Know-how einbringen konnten: **Philipp Wittmann, Jochen Dreissigacker** und **Stefan Winter**. Alle drei gehören der neuen Generation von Rheinhessischen Winzern an, die sich nicht nur kompromisslos und engagiert absoluter Qualität verschrieben haben, sondern die auch wegen ihrer Kreativität gerne zu den »Neuen Wilden« gerechnet wird. Alle haben sie weltweit in traditionell orientierten wie auch modern ausgerichteten Weinbauregionen das Winzerhandwerk studiert und setzen nun das Erlernete zu Hause konsequent um. Zusammen sind sie, dieser Wein beweist es, eben »3 Winner«.

2020 HUNDERTMORGEN SECCO

Trocken, Rheinhessen, 3 Winner

WEINBESCHREIBUNG

Leicht, frisch und elegant: Mit diesem Secco erweitern die 3 Winner aus Rheinhessen – Jochen Dreissigacker, Stefan Winter und Philipp Wittmann – ihre Hundertmorgen-Linie um ein fein perlendes Glanzstück. Der Duft zeigt Noten von **Pfirsich, knackigem Apfel, Holunder** und **Zitrusfrüchten**, der Eindruck am Gaumen ist lebendig und animierend mit viel Frucht und guter Balance. Weich – und angenehm frisch. Produziert wird er aus den Sorten Müller-Thurgau, Scheurebe, Kerner – aromatische Sorten, die angesichts des Trends zu Riesling und Burgundern, die als Stillweine aus der Mode gekommen sind, die aber einen anregend duftigen, reich nach Blüten und Früchten schmeckenden Secco ergeben.



Müller-Thurgau, Scheurebe, Kerner



2024



9°C



halbtrocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein schöner Aperitif, der aber mit seiner explosiven Frucht auch solo auf einer Feier getrunken, einen formidablen Trinkspaß abgibt.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Secco aus Aromareben ist im Kommen. Entdecken Sie den Trendwein der 3 Winner!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

HAWESKO-VORTEILE

VERSAND-KONDITIONEN

- 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.

PREMIUM-LIEFERSERVICES

24 Stunden-Lieferung:

Wenn Sie Mo.-Fr. bis 12 Uhr bestellen, liefern wir auf Wunsch am nächsten Werktag.
Für diesen Service berechnen wir nur € 10,- pro Lieferung.

Termin-Lieferung:

Sie bestimmen den Wochentag (Mo. - Fr.), an dem die Lieferung erfolgen soll.
Für diesen Service berechnen wir € 10,- pro Lieferung.

Sie bestimmen zusätzlich ein 3-stündiges Zeitfenster, in dem an Ihrem Wunschtag geliefert werden soll.
Für diesen Service berechnen wir weitere € 3,- pro Lieferung.

Paketshop-Service: Auf Wunsch liefern wir ohne Aufpreis an einen Hermes-Paketshop in Ihrer Nähe.

Details zu unseren Premium-Services erhalten Sie unter **04122 50 44 33** oder auf www.hawesko.de. Die angegebenen Versandkosten und Kosten der Lieferservices gelten nur für Sendungen innerhalb Deutschlands.

QUALITÄTSGARANTIE

Hawesko bürgt für hohe Wein-Qualität. Trotzdem kann es passieren, dass Ihnen wider Erwarten ein Wein nicht schmeckt. Kein Problem! Wir holen die unangebrochenen Flaschen auf unsere Kosten bei Ihnen ab. Rufen Sie uns an unter **04122 50 44 33** und teilen Sie uns Ihren Rücknahmewunsch mit. Wir vereinbaren dann einen Abholungstermin mit Ihnen.

BIO: Wir sind zertifiziert für Produkte aus öko-/biologischem Anbau (DE-ÖKO-006).

BESTELLINFORMATIONEN

Lebensmittelkennzeichnung: Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) finden Sie auf www.hawesko.de auf der jeweiligen Artikelseite oder telefonisch unter: 04122 50 44 33.

Datenschutz: Hawesko erhebt gemäß Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO zum Zwecke der Vertragserfüllung den Namen, die Anschrift, das Geburtsdatum, die E-Mail-Adresse, die Telefonnummer sowie die jeweiligen Angaben zu der Bestellung. Ihr Geburtsdatum wird benötigt, weil Hawesko entsprechend § 9 Abs. 1 Jugendschutzgesetz alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 16. bzw. 18. Lebensjahr liefert (Art. 6 Abs. 1 lit. c DSGVO). 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 im Rahmen des Bestellvorgangs 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 gemäß 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). Zudem übermittelt Hawesko auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO für schriftliche Werbezwecke Name und Anschrift sowie listenmäßig oder sonst zusammengefasste Daten über Angehörige einer Personengruppe, die sich auf die Zugehörigkeit des Kunden zu dieser Personengruppe, seine Berufs-, Branchen- oder Geschäftsbezeichnung, seinen Namen, Titel, akademischen Grad, seine Anschrift und sein Geburtsjahr beschränken an die Carl Tesdorpf GmbH, Jacques' Wein-Depot Wein-Einzelhandel GmbH und die Wein & Vinos GmbH. E-Mail-Adresse und Telefonnummer verwendet Hawesko gemäß Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO nur mit Ihrer ausdrücklichen Einwilligung für werbliche Zwecke. Erhalten wir Ihre E-Mail-Adresse im Zusammenhang mit dem Verkauf von Waren, verwenden wir diese gemäß § 7 Abs. 3 UWG zur Bewerbung eigener ähnlicher Produkte. Im gewerblichen Bereich verwendet Hawesko die Telefonnummer gemäß § 7 Abs. 2 Nr. 2 UWG auch bei einer mutmaßlichen Einwilligung für Werbezwecke. Ihre Einwilligung können Sie jederzeit ohne Angabe von Gründen 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 oder Löschung oder auf Einschränkung der Verarbeitung sowie das Recht auf Datenübertragbarkeit. Sie können einer Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung durch Nachricht an datenschutz@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. **Bestellung:** Durch Zusendung des Abschnitts geben Sie unbeschadet Ihres Widerrufsrechts eine verbindliche Bestellung ab, auf die hin wir Ihnen die bestellten Waren zusenden werden, solange unser Vorrat reicht. **Lieferbedingungen:** Es handelt sich um Flaschen von 0,75 Liter Inhalt, sofern wir keine anderen Angaben vermerkt haben. Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer. Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, ist die Ware innerhalb von 2-3 Werktagen nach Bestellung bei Ihnen. Für Lieferungen ins Ausland gelten besondere Bedingungen. Bitte rufen Sie uns an. **Zahlungsbedingungen:** Nach Lieferung erhalten Sie eine Rechnung, mit deren Ausgleich Sie sich 20 Tage Zeit lassen können. **Widerrufsbelehrung/Widerspruchsrecht:** 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, Hamburger Str. 14-20, 25436 Tornesch, Fax: 04122 504477, Tel: 04122 504433, 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 unter www.hawesko.de/widerruf abrufbare Muster-Widerrufsformular 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 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; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir holen die Ware ab. Wir tragen die Kosten der Rücksendung der Waren. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist. Ihr Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Geschäftsführer: Gerd Stemmann, Alex Kim, Anschrift: Friesenweg 4, 22763 Hamburg, Handelsregistereintrag: HRB 99024 Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr: DE 2500 25 694.

Tel 04122 50 44 33
Fax 04122 50 44 77
www.hawesko.de

Persönlich für Sie da:
Mo. bis Fr. 8-20 Uhr.

