

 **HAWESKO** *Select*
JEDER WEIN EIN ERLEBNIS



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

auch für die kalte Jahreszeit gibt es Weißweine, die so golden schimmern, dass Sie unsere Laune schon beim Einschicken heben. Rebsorten, die wunderbar zur Winterküche passen und aus so sonnigen Regionen kommen, dass sich beim Gedanken daran auch direkt unsere Seele erwärmt.

Unsere Stars für lange Winterabende kommen aus Österreich, Apulien, der Pfalz, Frankreich und Südafrika – wo jetzt schon Sommer ist. Freuen Sie sich auf viel französisches Flair und burgundische Sorten, wie vom legendären Weingut **Reichsrat von Buhl**, mit einem exklusiven Wein für Ihr Select-Abo: dem **Weißburgunder-Grauburgunder**. Aus Italien erwartet Sie von den Marchesi Antinori eine ungewöhnliche Kombination: der **Tormaresca Chardonnay** aus Apulien. Und wunderbar für Wintergenüsse ist der **Weißburgunder Nuss** vom Spitzenweingut **Pfaffl** aus Wien.

Ihre Weinsammelkarten erhalten Sie ab sofort 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-weisswein



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
	659 500	Weißburgunder Nuss	€ 14,90	€ 19,87
	539 457	Tormaresca Chardonnay	€ 8,99	€ 11,99
	117 240	Von Buhl Weißburgunder-Grauburgunder	€ 9,95	€ 13,27
	806 620	Clé Classique Gascogne Sauvignon Blanc	€ 6,99	€ 9,32
	271 011	Cuvée Sainte Baudile	€ 6,99	€ 9,32
	810 902	Dutch Hope Chenin Blanc Old Bush Vines	€ 6,99	€ 9,32



Tragen Sie Ihre E-Mail-Adresse ein, um eine Versandbestätigung und regelmäßig Informationen zu unseren ähnlichen Produkten zu erhalten. Widerspruch ist jederzeit möglich.

E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

Unsere Lieferkonditionen

 Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-

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

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

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

Unsere Zahlarten

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



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Lieferkonditionen: Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-. Bestellungen ab einem Warenwert von € 100,- liefern wir versandkostenfrei. Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir € 6,90 Versandkosten. Lieferung: Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, die Ware vorrätig ist und an eine Adresse innerhalb Deutschlands geliefert wird, ist diese innerhalb von 3-4 Werktagen nach Eingang der Bestellung bei Ihnen. Alle gesammelten Informationen zu unseren Lieferkonditionen finden Sie unter hawesko.de/service/lieferkonditionen. Preise: Alle Preise verstehen sich ab Lager als (Brutto-)Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer (im Firmenkundenbereich: (Netto-)Einzelpreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer), diese wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Alle Preise zuzüglich Versandkosten. Die Höhe der Versandkosten können Sie der Seite hawesko.de/service/lieferkonditionen entnehmen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig. Trotz sorgfältiger Bevorratung kann es vorkommen, dass ein Aktionsartikel schneller als vorgesehen ausverkauft ist. Wir geben deshalb keine Liefergarantie. Es gilt: Nur solange Vorrat reicht. Zahlarten: Sie entscheiden, wie Sie zahlen möchten. Wir beraten Sie gern dazu unter 04122 50 44 33. Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express) Giropay und Lastschriftverfahren. Bei Bestellungen mittels Bestellschein bieten wir eine Zahlung per Rechnung oder Lastschriftverfahren an. Bei Zahlung auf Rechnung liegt diese der Lieferung bei. Bei Online-Bestellungen werden die Rechnungen per E-Mail versendet. Bitte beachten Sie, dass wir bei HAWESKO Select-Bestellungen (Abo) aufgrund der Zahlungsdienstrichtlinie PSD2 die Zahlungsart Kreditkarte nur für Ihre erste HAWESKO Select-Bestellung akzeptieren können. Die Folgelieferungen werden über die Zahlungsart Rechnung abgewickelt. Bei abweichender Lieferanschrift, je nach Höhe des Kaufbetrags, bei offenen Rechnungen und je nach Bonität behalten wir uns vor, einzelne Zahlungsarten abzulehnen. Die Rechnungen sind, wenn nicht anders angegeben, innerhalb von 20 Tagen nach Lieferung und Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar. Sofern Sie per Lastschriftverfahren bezahlen, lösen wir die Zahlung 7 Tage nach Rechnungsdatum aus. Verpackungseinheiten: Wenn nicht anders angegeben, enthalten alle Flaschen 0,75 Liter. Die meisten Wein-Kartons enthalten 12/1 Flaschen, Sekt- und Champagnerkartons enthalten meist 6/1 Flaschen. Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) finden Sie auf hawesko.de auf der jeweiligen Artikel- oder telefonisch unter: 04122 50 44 33. Zertifizierung BIO: Wir sind zertifiziert für Produkte aus öko-/biologischem Anbau (DE-ÖKO-006). Qualitätsgarantie: Trotz aller Sorgfalt kann es passieren, dass Ihnen wider Erwarten ein Wein nicht schmeckt. Kein Problem! Auf Wunsch holen wir die unangebrochenen Flaschen bei Ihnen ab - die Abholung erfolgt selbstverständlich auf unsere Kosten. Sie verpacken die unangebrochene Ware versandfertig mit geeignetem Verpackungsmaterial. Verwenden Sie hierzu am besten die von uns angelegte Kartonage. Am schnellsten geht es per Telefon. Rufen Sie uns an unter 04122 50 44 33 und teilen Sie uns Ihren Rückversandwunsch mit. Wir vereinbaren dann einen Abholtermin mit Ihnen. Selbstverständlich bleiben das Widerrufsrecht oder die Ihnen zustehenden Rechte wegen eines Mangels hiervon unberührt. **Datenschutz:** HAWESKO erhebt gem. Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO zum Zwecke der Vertragserfüllung, neben den Bestellangaben, Ihren Namen, Geburtsdatum und Ihre Kontaktdaten. Ihr Geburtsdatum wird benötigt, weil HAWESKO gem. § 9 Abs. 1 Jugendschutzgesetz alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 16. bzw. 18. Lebensjahr liefert. Zur Prüfung von Adresse und Bonität erhält HAWESKO auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO von Auskunfteien die zu Ihrer Person gespeicherten Adress- oder Bonitätsdaten einschließlich solcher, die auf Basis von mathematisch-statistischen Verfahren (Scoring) ermittelt werden, wobei auch Ihre Anschrift berücksichtigt wird. HAWESKO und eventuell beauftragte Dienstleister (z. B. Briefauslieferer/Speditionen) verwenden die beim Bestellvorgang erhobenen Daten für die Abwicklung der Bestellung (Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO). Name und Anschrift sowie die Angaben zu den bestellten Artikeln werden von HAWESKO gem. Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO zur Analyse für Werbezwecke sowie zur schriftlichen Information über weitere Angebote von Hawesko und andere Unternehmen verwendet (Werbung). Unsere Konzerngesellschaften Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Tesdorpf GmbH, The Wine Company HAWESKO GmbH, Jacques' Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die WinZinzer GmbH können bestimmte Kundendaten auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO für schriftliche Werbezwecke indirekt untereinander nutzen. E-Mail-Adresse und Telefonnummer verwendet HAWESKO gem. Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO nur mit Ihrer ausdrücklichen Einwilligung für werbliche Zwecke. Erhalten wir Ihre E-Mail-Adresse im Rahmen einer Bestellung, verwenden wir diese gem. § 7 Abs. 3 UWG zur Bewerbung eigener ähnlicher Produkte. Ihre Einwilligung können Sie jederzeit widerrufen, ohne dass die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung berührt wird. Sie haben das Recht auf Auskunft gegenüber HAWESKO über die Sie betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung sowie das Recht auf Datenübertragbarkeit. Sie können einer Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung durch Nachricht an datschutz@hawesko.de oder an die nachfolgend genannte Postadresse widersprechen. Ferner haben Sie ein Beschwerderecht bei einer Aufsichtsbehörde. Ihre Daten werden von HAWESKO gespeichert, solange sie für den jeweiligen Zweck benötigt werden. Weitere Informationen unter hawesko.de/datschutz. Jugendschutzgesetz: Entsprechend dem Jugendschutzgesetz liefern wir alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr. Unsere Verpackung ist durch einen auffälligen farbigen Aufkleber gekennzeichnet, mit dem Hinweis, dass keine Übergabe an Personen unter 18 Jahren erfolgt. Außerdem sind die Zusteller bei geringstem Zweifel verpflichtet, sich die Identität und die Volljährigkeit durch das Vorzeigen des Personalausweises bestätigen zu lassen und die Ware nur an volljährige Personen auszuhandigen. Streitbeilegung: Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir weder verpflichtet noch bereit. Widerrufsbelehrung/Widerrufsrecht: Sie haben das Recht, binnen 12 Wochen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 12 Wochen ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die erste Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns, Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: info@hawesko.de, mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Muster-Widerrufsformular unter hawesko.de/rechtliches/widerruf verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir holen die von Ihnen versandfertig verpackte Ware ab. Wir tragen die Kosten der Rücksendung der Waren. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn der Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweisen der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist. Gewährleistung: Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stemann, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: info@hawesko.de, Handelsregistereintrag: HRB 99024, Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

So erreichen Sie uns

 JEDERZEIT auf www.hawesko.de

 PRAKTISCH mit der Hawesko.de/app

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

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

  FOLGEN Sie uns

DIE REGION

Die im Nordosten gelegene Region **Niederösterreich** ist das größte Bundesland der Republik Österreich. Dort entstehen rund 60 % aller österreichischen Weine. Das Gebiet umfasst acht der bekanntesten Anbaugebiete der Alpenrepublik. Das sind Carnuntum, das Kamptal, Kremstal, Traisental, die Thermenregion, die Wachau, Wagram und das **Weinviertel**. Hier entstehen aus Grüner Veltliner und Riesling trinkfreudige Weine. Die Rebsorten harmonisieren vortrefflich mit den steilen, von Urgestein geprägten Terrassen, die man vor allem in der Wachau und im Kremstal findet. Neben den Böden sorgt das besondere pannonische Klima für einzigartige Weine. Aus der ungarischen Tiefebene strömt warme Luft, aus dem Norden durchlüfteten kalte Winde die Weinberge.



Roman Pfaffl Sen. und Roman Pfaffl Jun.

DAS WEINGUT

Pfaffl – ein Name, der für Tradition, Qualität und Zukunft steht. Die Winzer-Familie um Roman Pfaffl Senior, seine Schwester Heidemarie Fischer sowie Roman Josef Pfaffl Junior, gehören zu den Stars im österreichischen Weinbau. Ihr Name ist bekannt geworden mit der Erzeugung bester Grüner Veltliner aus dem Weinviertel. Zusammen haben sie innerhalb der letzten Jahre eines der bedeutendsten Weingüter der Region geformt. 2016 erhielt Pfaffl vom renommierten US-Weinmagazin »Wine Enthusiast« die Auszeichnung »European Winery of the Year«. »Kaum ein Weingut hat mehr dazu beigetragen, dem Grünen Veltliner weltweite Aufmerksamkeit zu verschaffen«, hieß es in der Laudatio. »Diese Liebe schenken sie aber auch anderen Rebsorten, wie Muskateller oder Weißburgunder.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS NIEDERÖSTERREICH

In Niederösterreich herrschen die weißen Rebsorten mit rund 75 % vor. Die Paraderebsorte ist ganz eindeutig **Grüner Veltliner**. Es folgen **Riesling** und **Welschriesling**, ferner **Müller-Thurgau** und **Weißburgunder**. Aber auch **Zweigelt**, **Blauer Portugieser**, **Sankt Laurent** und sogar internationale Sorten wie **Merlot** schieben sich in die weiße Phalanx. Es gibt Landweine unter dem Namen Niederösterreich sowie meist rebsortenreine Gebiets-, Orts- und Riedenweine. Als Rieden bezeichnen die Österreicher die jeweiligen Lagen. Fast alle dieser Weine werden trocken ausgebaut. Die jungen Weine reifen überwiegend im Edelstahl, die Orts- und Riedenweine oft auch im großen Holzfass.

2022 WEISSBURGUNDER NUSS

Niederösterreich, Weingut Pfaffl

WEINBESCHREIBUNG

Der 2022 Weißburgunder Nuss vom renommierten Weingut Pfaffl in Niederösterreich präsentiert sich in einem verlockenden, hellen Gelbgrün mit smaragdfarbenen Reflexen. Dieser Wein betört die Sinne mit dem zarten Duft saftiger Birnen und süßem Blütenhonig. Anklänge fein kandierter Orangenzenen verleihen ihm eine frische Zitrusnote, begleitet von einem Hauch von Melisse und reifer Melone. Am Gaumen zeigt sich seine beeindruckende Saftigkeit und Kraft, die von einer perfekt balancierten Säurestruktur begleitet werden. Fruchtig-süße Aromen reifer Quitten verleihen dem Weißburgunder eine verlockende Lieblichkeit, welche das komplexe Finale elegant untermalt.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Für sein unvergleichlich fruchtiges Aromenspiel erhielt der Jahrgang 2022 des Weißburgunders Nuss die Goldmedaille bei der Frankfurt International Trophy.



FRANKFURT INTERNATIONAL
TROPHY 2022

GOLDMEDAILLE

Weißburgunder



2026



10-12° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die spritzige Zitrusnote des Weißburgunders harmoniert hervorragend mit Fischgerichten wie zartem Lachsfilet unter einer Kruste aus Salbeiblättern.



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. Von romantischen Weinorten und -festen, berühmten Lagen und traditionsreichen Weingütern sowie erfolgreichen Newcomern gibt es in der Region viel zu entdecken. Bis zu 2000 Stunden jährlich strahlt die Sonne auf die Pfälzer Weinparzellen hinab. Die Berge schützen vor Kaltlufteinbrüchen, sodass hier beinahe mediterranes Klima herrscht, was die Weine wunderbar reif und saftig werden lässt. Doch nicht nur das Klima, auch die diversen Bodenstrukturen sind ein Grund, warum die Pfalz eine bunte Palette an interessanten Rebsorten bietet.



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.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER PFALZ

Das warme Klima der Pfalz bietet einer Vielzahl von Rebsorten eine Heimat – besonders auch den Burgundersorten. 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 seine ganze, faszinierende Fruchtigkeit bestens entfalten kann und durch ein kleines bisschen mehr an Alkohol auch die typische Säure gut einzubinden versteht.

2022 VON BUHL WEISSBURGUNDER-GRAUBURGUNDER

Trocken, Pfalz, Weingut Reichsrat von Buhl

WEINBESCHREIBUNG

Der 2022 Von Buhl Weißburgunder-Grauburgunder des renommierten Weinguts ist eine exklusive Cuvée, die speziell für HAWESKO kreiert wurde. In diesem Wein verschmelzen die besten Eigenschaften dieser beiden Burgunder-Rebsorten miteinander zu einem wahren Genuss der Extraklasse. Bereits in der Nase offenbart der Wein verlockende Aromen von Steinfrucht, saftigem Apfel und reifer Quitte. Diese fruchtigen Noten verleihen dem Bouquet eine angenehme Frische und Komplexität. Am Gaumen beeindruckt der Wein mit seinem vollen Körper und der runden Geschmeidigkeit. Der Nachklang präsentiert ein bemerkenswert langes und intensiv-fruchtiges Finale, welches dem Wein viel Tiefe verleiht und ihn zu einem exquisiten Erlebnis für alle Liebhaber von Burgundersorten macht.

WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

»Für diese Cuvée haben wir die beliebten Burgundersorten zusammengeführt. Uns fasziniert ihr komplexes Zusammenspiel - wie zwei Seiten einer Medaille.«
Kellermeister Simone Frigerio



**Grauburgunder,
Weißburgunder**



2025



7-9° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

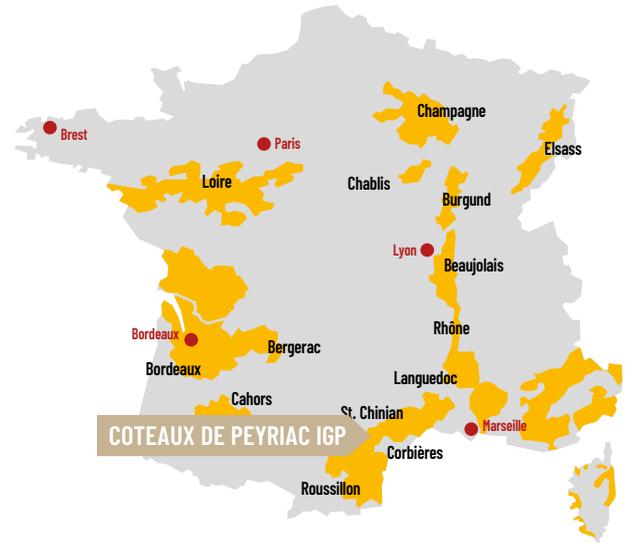
Gerichte mit cremiger Pasta, Pilzen oder Risotto, die mit frischem Gemüse und Parmesan serviert werden, ergänzen die Fülle und den Geschmack des Weins.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die IGP Coteaux de Peyriac liegt in der Region **Languedoc-Roussillon** in Frankreich. Das Gebiet umfasst die Weinberge in der Nähe des Dorfes Peyriac-de-Mer im Département Aude. Das mediterrane Klima, die kalkhaltigen Böden und die Nähe zum Mittelmeer prägen den Charakter der Weine. Die kleine Appellation ist eine qualitativ hochwertige und noch unbekanntere Alternative zu namhaften Gebieten, wie den AOCs Côtes du Roussillon, Minervois oder Corbières.



Winemakerin Julie Coumes

DAS WEINGUT

Im 16. Jahrhundert half Jean d'Alibert, ein Mönch aus der Region Caunes-Minervois, bei der Entwicklung der Weinberge in der Region. Heute arbeiten 1.200 Winzer gemeinsam für die Appellation und füllen jährlich 6.500 Weinfässer, mit dem Ziel den Reichtum ihres Terroirs und ihre Verbundenheit mit ihren Reben schmeckbar zu machen. Seit 1953 wird das milde Klima des Mittelmeerraums genutzt, um Wein zu erzeugen, die die Tradition und den Respekt für die Coteaux de Peyriac als wichtige Pfeiler für eine qualitätsfokussierte Herstellung ansehen.

ALLGEMEINES ZU DEN WEINEN AUS DEM LANGUEDOC-ROUSSILLON

Die Coteaux de Peyriac IGP zeichnet sich durch eine große Vielfalt an Rebsorten aus, darunter **Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan, Cinsault, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc** und **Chardonnay**. Die Weine sind im Allgemeinen bekannt für ihre Frische, Fruchtigkeit und Finesse. Sie werden durchaus in verschiedenen Stilen hergestellt - von trocken bis halbtrocken und sogar süß.

CUVÉE SAINTE BAUDILE

Coteaux de Peyriac IGP, Chantovent

WEINBESCHREIBUNG

Aus dem Herzen Okzitaniens, zwischen Canal du Midi, Minervois und dem Montagne Noir liegen die Weinberge der IGP Coteaux de Peyriac. Terrassenlagen zwischen Sandsteinwällen ziehen sich über die sanfte, hügelige Landschaft. Das mediterrane Klima ist exzellent geeignet zur Erzeugung von Wein - auch von aromatischen und frischen Weißweinen wie diesem. Aus Grenache und Marsanne wird er gewonnen, zeigt einen sanft floralen Duft und am Gaumen Finesse und ein frisches Finale.



Grenache, Marsanne



2027



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Gerichte mit mediterranem Einfluss passen zu diesem Wein besonders gut - von der Vorspeise, einem Baguette mit Oliventapenade bis zu einem Cassoulet.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen Wein hat unsere Frankreich-Expertin Romy Abagat exklusiv für HAWESKO eingekauft!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Hügeliges Ackerland, grüne Weinberge, grasende Kuhherden, mittelalterliche Dörfer und beeindruckende historische Bauten. In manchen Landstrichen versetzt einen die **Gascogne** ein wenig in der Zeit. Die Heimat des Musketiers d'Artagnan ist bezaubernd ursprünglich. Doch neben barocken Gebäuden und unberührter Landschaft ist die südfranzösische Region besonders für ihren Armagnac-Weinbrand berühmt. So berühmt, dass es oft ein bisschen untergeht, dass die Region auch hervorragende kräftige Rotweine und spritzig-frische Weißweine hervorbringt. Denn trotz der südlichen Lage herrscht hier ein vom Atlantik geprägtes Klima, das den sonnenverwöhnten Reben Abkühlung verschafft und für eine intensive Aromatik sorgt.



Winemaker Patrick Chaudet

DAS WEINGUT

Das historische Weingut **Les Chais du Sud** blickt auf eine über 100-jährige Tradition in der Weinbranche zurück. Seit seiner Gründung im Jahr 1921 hat es seinen Sitz im Herzen der südfranzösischen Weinberge in Beaucaire. Die Leitung der Weinabteilung obliegt Aurélie Saadi, während Patrick Chaudet als Önologe für die außergewöhnlichen Weine verantwortlich ist. Zugängliche und elegante Weine für Experten, ebenso wie für Liebhaber in Frankreich und auf der ganzen Welt zu kreieren, ist die Spezialität des Hauses. Mit ihrer Innovationsfähigkeit in der Forschung und Technologie der Weinerzeugung steht die Qualität dabei stets im Fokus. Dank ihrer engen Verbindung zu den Winzern und ihrem Terroir, gelingt es seit über einem Jahrhundert, mit einem breiten Portfolio den anspruchsvollen Bedürfnissen ihrer Kunden gerecht zu werden.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEN CÔTES DE GASCOGNE

In der Gascogne ist eine Vielzahl an Rebsorten und Weinstilen anzutreffen. Vom **Süßwein aus Monbazillac** oder dem **Jurançon** über die **mächtigen Roten aus Cahors und Madiran** bis zu den knackfrischen, trockenen Weißweinen, die zumeist aus **Sauvignon Blanc** oder **Ugni Blanc** gekeltert werden. Die Gascogne gilt, wie auch der restliche französische Südwesten, als ein Reservoir uralter autochthoner Rebsorten wie **Gros Manseng** oder **Ruffiac**, die in der dortigen Tradition erhalten geblieben sind. Doch besonders mit ihren Sauvignon Blanc-Kreationen hat sich die Region über die Landesgrenzen hinaus einen Namen gemacht. Die Weine sind erfrischend und aromatisch, oft atlantisch geprägt und von pikanter Mineralität.

2022 CLÉ CLASSIQUE GASCOGNE SAUVIGNON BLANC

Côtes de Gascogne IGP, Les Chais du Sud

WEINBESCHREIBUNG

Der Clé Classique Gascogne Sauvignon Blanc aus dem Hause Les Chais du Sud ist ein wahrer französischer Klassiker und verkörpert die Sorte Sauvignon Blanc in Perfektion. Dieser Wein begeistert mit seiner außergewöhnlichen Frische und aromatischen Fülle. Die Nase wird von saftigen Aromen grüner Äpfel, erfrischender Zitrusfrüchte und zarter weißer Blüten verwöhnt. Bereits auf den ersten Schluck dieses Sauvignon Blanc offenbart die charakteristische, mitreißende Spritzigkeit, die diese Rebsorte auszeichnet. Eine subtile Note von Mineralität verleiht dem Wein eine zusätzliche Tiefe, während seine klare Geradlinigkeit beeindruckt. Der Clé Classique Gascogne Sauvignon Blanc ist ein eleganter Ausdruck des Savoir-faire von Les Chais du Sud und ein wahrer Genuss für Weinliebhaber, die die Frische und Reinheit eines exzellenten Sauvignon Blanc schätzen.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Sauvignon Blanc hat von Frankreich aus die ganze Welt im Sturm erobert. Für jeden, der die Rebsorte noch nicht liebgewonnen hat, ist dieser Wein eine echte Entdeckung.



Sauvignon Blanc



2028



10-12° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein knackiger grüner Salat mit Ziegenkäse und Walnüssen wird durch die fruchtigen Aromen des Sauvignon Blanc genussvoll ergänzt.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Nur wenige wissen, dass sich hinter der anmutigen Landschaft des knapp 400 km langen Streifens von Foggia bis zum Capo di Leuca eine der schönsten und auch wichtigsten Kulturlandschaften Italiens verbirgt. Doch auch in den Weinbergen wären noch zahlreiche Schätze zu entdecken. Dennoch, Süditalien und **Apulien** waren im 20. Jahrhundert lange Zeit eher ein Niemandsland auf der Karte anspruchsvoller Genießer. Eine der Ursachen für diesen Weg in die Vergessenheit war die Abwanderung der Einheimischen in die großen Städte, die diese herrliche Landschaft verwaist zurückließen. Dabei bietet Apulien dem Rebstock beste Voraussetzungen, sanfte Hügel, ein trockenes, warmes mediterranes Klima und mit den Böden aus Kalkgestein einen perfekten Untergrund.



Vito Palumbo,
Brand Manager bei Tormaresca

DAS WEINGUT

Sich auf Erreichtem auszuruhen, war noch nie eine Sache der legendären **Marchesi Antinori**. In der Toskana haben sie mit Tignanello, Solaia, Guado al Tasso und ihrem legendären Chianti Classico das Feld bestellt. Im Süden Italiens haben sie mit **Tormaresca** ein Weingut erworben, mit dem sie sich einer anderen aufregenden Facette des italienischen Weinbaus zuwenden. Hier finden sich herausragende klimatische Möglichkeiten und viele autochthone Rebsorten wie Negroamaro, Primitivo oder Aglianico, aus deren origineller Ausdruckskraft sich hinreißende Weine kreieren lassen. Mit großem Engagement wurden auf dem Weingut Tormaresca die Erfahrungen und Erkenntnisse, die Marchese Antinori über Generationen sammeln konnte, konsequent umgesetzt. Extreme Reduzierung der Erträge in den Weinbergen gehört ebenso dazu wie schonende Mostbehandlung, moderne Kellertechnik und ständige Qualitätskontrolle auf dem Weg zu großen Weinen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS APULIEN

Die absoluten Stars in Apulien sind die Sorten **Negroamaro** und **Primitivo**, aus denen faszinierende, warme und vollfruchtige Weine mit einer eigenständigen Charakteristik gekeltert werden. Auch der **Malvasia Nera** erfreut sich zunehmenden Interesses. Der Aufbau moderner Kellereien hat der Region mit ihrem Herzstück, der Halbinsel Salento, einen ganz besonderen Schub verliehen. Immer mehr Erzeuger gehen dazu über, auf die einheimischen Rebsorten zu setzen und die Weine mit kompromisslosem Qualitätsbewusstsein an- und auszubauen. Ein beträchtliches Potenzial hat Apulien aber auch internationalen Sorten zu bieten, sodass Weine aus **Cabernet Sauvignon** oder **Merlot** durchaus keine Seltenheit mehr sind.

2022 TORMARESCA CHARDONNAY

Puglia IGT, Tormaresca

WEINBESCHREIBUNG

Frisch und lebendig präsentiert sich der Tormaresca Chardonnay aus Puglia IGT mit seiner strahlend gelbgrünen Farbe im Glas. Sein beeindruckend fruchtbetontes Bukett erinnert an reife Birnen und Äpfeln. Begleitet wird diese Fruchtigkeit von subtilen blumigen Nuancen, die an Akazienblüten und Weißdorn erinnern. Die für Chardonnay typische, lebhafte Frische wird hier gekonnt durch samtige Noten von Honig und Vanille ausbalanciert. Dies verleiht dem Wein eine angenehme Tiefe und Komplexität. Das Finale ist geprägt von einer außergewöhnlich intensiven Mineralität, welche raffiniert mit der Frucht und Säure des Chardonnays spielt, ohne diese Komponenten zu überlagern. So ergibt sich ein komplexes Spektrum von Aromen, das bei jedem Schluck aufs Neue verführt.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die Familie Antinori ist einfach eine wahre Institution in Italien. Mehr als zurecht gab es daher den »Lifetime Achievement Award« für Marchesi Antinori.



WINE ENTHUSIAST

»Lifetime Achievement Award für Marchesi Antinori«

Chardonnay



2025



10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

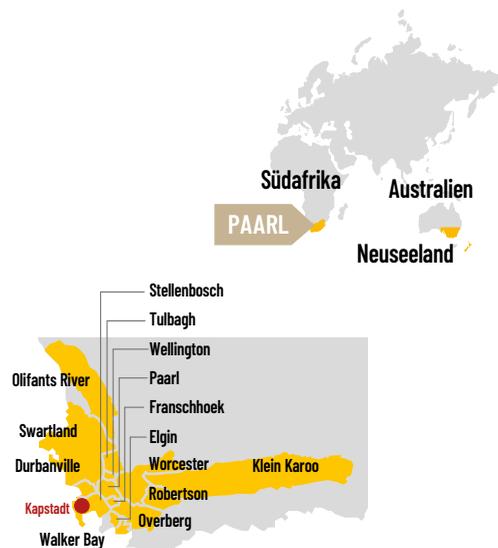
Zu zartem Geflügel und knackigem Salat ist der Tormaresca Chardonnay aus Apulien eine hervorragende Begleitung.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die Weinregion **Paarl** liegt rund um die gleichnamige Stadt am Westkap von **Südafrika**. Ihren Namen verdankt sie dem »Paarl Rock«, einem von drei kuppelförmigen Felsen, der im Abendlicht oder nach Regenschauern wie eine Perle (= Paarl) leuchtet. Das Anbauggebiet, eine Unterregion des Western Cape, zählt zu den ältesten und wichtigsten Südafrikas und ist heute besonders für seine Rotweine bekannt. Weinkenner schätzen zudem die weißen Sorten des Chenin Blanc und Chardonnay aus Paarl. Zusammen mit seinen berühmten Nachbarregionen Franschhoek, Stellenbosch und Wellington bildet diese Region der Cape Winelands das südafrikanische Weinzentrum.



Winemaker JD Rossouw und Ryno Booysen

DAS WEINGUT

Die Liebe zum Loire-Chenin Blanc führte **Boutinot** 1994 zum ersten Mal nach Südafrika. Und auch hier setzte man von Beginn an kompromisslos auf Qualität: Die Weinberge des Landes am Kap wurden erkundet, um fabelhafte Weine aus besonderen Parzellen herzustellen, die von ihrer Lage und dem Terroir erzählen. Das einheimische südafrikanische Winzerteam, bestehend aus JD Rossouw und Ryno Booysen, versteht es bestens, diese Geschichten mit jedem Wein aufs Spannendste in die Flasche zu bringen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS SÜDAFRIKA

Die Geschichte der Weine vom Kap beginnt mit Jan van Riebeeck Mitte des 17. Jahrhunderts. Er ließ Wein anpflanzen, um Kapstadt als Anlaufstation der Vereinigten Ostindischen Kompanie attraktiv zu machen. Klimatisch wird der Weinbau in **Südafrika** durch den Benguelastrom begünstigt, einer kühlen Meeresströmung, die von der Arktis 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, vor allem der Sorten **Cabernet Sauvignon**, **Merlot**, **Shiraz**, **Chenin Blanc**, **Chardonnay** und **Sauvignon Blanc**.

2023 DUTCH HOPE CHENIN BLANC OLD BUSH VINES

WO Paarl, Boutinot

WEINBESCHREIBUNG

Chenin Blanc ist die weiße Rebsorte mit Ursprung in Frankreich, die am Kap in Südafrika ihre neue und perfekte Heimat gefunden hat. Wenn sie dann auch noch - wie in diesem Fall - lange schon im Boden wurzelt und als Buschrebe erzogen ist, ergibt sie erstklassiges Lesegut. Und wird zu solch ausdrucksvollen, aromatischen Weinen wie diesem! Dutch Hope zeigt gelbe Frucht, ein Hauch von Blüten im Duft sowie ein ausgewogenes Spiel von Frucht und Säure im Geschmack.



Chenin Blanc



2023



8° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen Wein der beiden südafrikanischen »Chenin Blanc Boys« bekommen Sie ausschließlich bei HAWESKO!

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Hochgenuss aus den Tiefen des Meeres zu diesem Wein sind Jakobsmuscheln auf asiatische Art, aber auch klassische Miesmuscheln im Weißwein-Gemüse-Sud gegart schmecken dazu köstlich.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
