



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

mit diesem Paket erleben Sie die Vielfalt klassischer Rebsorten und renommierter Winzerhandschriften. Gleich zweimal ist der Riesling vertreten: als rassiger **St. Antony Rotschiefer Riesling** aus Rheinhessen und mit dem **Eberbach Riesling** als saftig-mineralischer Rheingau-Klassiker.

Dazu kommt eine Burgunder-Vielfalt mit dem präzisen **Rings Weißburgunder-Grauburgunder** aus der Pfalz, dem sanften **Steinhügel Weißburgunder** aus Rheinhessen und dem feinwürzigen **Castell Pinot Blanc Sur lie** aus Franken.

Abgerundet wird die Auswahl von einem genussvollen Pfälzer: dem aromatisch vielschichtigen **Vier Jahreszeiten Chardonnay**.

Freuen Sie sich auf sechs funkelnde Facetten deutscher Winzerkunst!

Ihre Weinsammelkarten erhalten Sie digital

Zu jedem Wein stellen wir Ihnen interessante Informationen online bereit unter folgendem Link (oder scannen Sie einfach den QR-Code):

hawesko.de/weinabos/sammelkarten-deutschland



Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select*-Team

PS: 12 für 11-Angebot

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

Jetzt sichern unter: hawesko.de/12fuer11

Hier finden Sie auch die Artikelnummern für eine telefonische Nachbestellung.

12 für 11
Angebot



Online:
hawesko.de



per App:
hawesko.de/app



per Post:
mit Bestellschein



per Telefon:
04122 50 45 48
(Mo.-Fr. 9-17 Uhr)

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
	945 589	St. Antony Rotschiefer Riesling	€ 9,95	€ 13,27
	568 955	Rings Weißburgunder-Grauburgunder	€ 9,95	€ 13,27
	426 736	Steinhügel Weißburgunder	€ 12,90	€ 17,20
	895 076	Castell Pinot Blanc sur Lie	€ 14,90	€ 19,87
	297 779	Vier Jahreszeiten Chardonnay	€ 8,99	€ 11,99
	108 391	Eberbach Riesling	€ 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.

Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor • Hawesko GmbH

22791 Hamburg • Tel 04122 50 45 48 • Fax 04122 50 44 77 • Hausanschrift: Friesenweg 24 • 22763 Hamburg

Unsere Lieferkonditionen

Je Lieferadresse gilt:

	Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-		Bestellungen ab einem Warenwert von € 100,- liefern wir VERSANDKOSTENFREI		Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir nur € 6,90 Versandkosten
---	--	---	--	---	--

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

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Geltungsbereich: Für alle Bestellungen aus diesem Werbemittel gelten die nachfolgenden AGB. **2. Vertragsschluss:** Die Darstellung der Produkte im Katalog stellt kein rechtlich bindendes Angebot, sondern eine unverbindliche Ansicht dar. Durch Absenden des Bestellscheins oder durch telefonische Bestellung geben Sie eine verbindliche Bestellung ab. Die Bestätigung des Zugangs Ihrer Bestellung erfolgt bei Online-Bestellungen per E-Mail unmittelbar nach Eingang Ihrer Bestellung. Diese Bestelleingangsbestätigung stellt keine Annahme Ihres Angebotes dar. **3. Zahlarten:** Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), PayPal und Lastschriftverfahren. Wenn Sie per Kreditkarte, Vorkasse oder PayPal zahlen, kommt der Kaufvertrag mit Ihrem Erhalt der Bestellbestätigung zustande. Bei allen anderen Zahlarten kommt der Kaufvertrag zustande, sobald Sie unsere per E-Mail-Versandbestätigung erhalten; spätestens jedoch, wenn Sie die Ware erhalten. Die Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen nach Lieferung und Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar. Bei Erstbestellungen, abweichender Lieferanschrift, je nach Höhe des Kaufbetrags, bei offenen Rechnungen und je nach Bonität behalten wir uns vor, einzelne Zahlungsarten abzulehnen. Wenn Sie sich im Hinblick auf eine an uns zu zahlende Forderung im Zahlungsverzug befinden, behalten wir uns vor, ab der zweiten Mahnstufe als Ersatz für den entstandenen Schaden bis zu 4,17 € als Verzugschaden zu berechnen. Ihnen steht jeweils der Nachweis frei, dass uns kein oder nur ein geringerer Schaden entstanden ist. Im Übrigen können wir gesetzliche Verzugszinsen in Höhe von fünf Prozentpunkten über dem Basiszinssatz der Europäischen Zentralbank berechnen. Die Zahlung von Abo-Lieferungen (Hawesko Select) per Kreditkarte ist aufgrund der Umsetzung der PSD2-Zahlungsrichtlinie nur bei der ersten Bestellung möglich. Die Folgelieferungen werden als Kauf auf Rechnung abgewickelt. Lastschrift: Mit Abgabe der Bestellung erteilen Sie uns ein SEPA-Lastschriftmandat. Die Kontobelastung erfolgt, nachdem Sie die Ware erhalten haben. PayPal: Um den Rechnungsbetrag über den Zahlungsdienstleister PayPal (Europe) S.à r.l. et Cie, S.C.A. 22-24 Boulevard Royal, L-2449 Luxembourg (»PayPal«) bezahlen zu können, müssen Sie bei PayPal registriert sein, sich mit Ihren Zugangsdaten legitimieren und die Zahlungsanweisung bestätigen. Weitere Hinweise erhalten Sie im Bestellvorgang. Kreditkarte und Miles & More: Bei Zahlung per Kreditkarte und bei der Einlösung von Miles & More-Prämienmeilen wird Ihr Konto sofort belastet. Dadurch kommt der Vertrag mit uns zustande. **4. Vertragssprache, Vertragstextspeicherung:** Wir speichern den Vertragstext und senden Ihnen die Bestelldaten und unsere AGB per E-Mail oder mit Auslieferung der Ware zu. Sie stimmen zu, dass die vertragsbezogene Kommunikation in elektronischer Form, z.B. per E-Mail, erfolgen kann. Ihre Bestelldaten sind aus Sicherheitsgründen nicht mehr über das Internet zugänglich. Ein Vertragsschluss ist in deutscher Sprache möglich. **5. Preise, Lieferbedingungen und Versandkosten:** Preise: Alle Preise sind in Euro und verstehen sich ab Lager als (Brutto-)Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwert-, Sekt- und Branntweinsteuer. Die Mehrwertsteuer wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig – gleich in welchen Medien dargestellt. Lieferbedingungen: Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25 und nur im Versandwege. Bei HAWESKO zahlen Sie in der Regel eine Versandkostenpauschale in Höhe von € 6,90 für die Lieferung an eine deutsche Anschrift. Nähere Informationen zu den Lieferkonditionen und Bestimmungen zu ggf. anfallenden Versandkosten erfahren Sie unter www.hawesko.de/service/lieferkonditionen. Trotz sorgfältiger Bevorratung kann es vorkommen, dass ein Aktionsartikel schneller als vorgesehen ausverkauft ist. Wir geben deshalb keine Liefergarantie. Es gilt: Nur solange Vorrat reicht. **6. Eigentumsvorbehalt:** Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. **7. Widerrufsrecht:** Verbraucher steht das gesetzliche Widerrufsrecht, wie in der Widerrufsbelehrung beschrieben, zu. Unternehmern wird kein freiwilliges Widerrufsrecht eingeräumt. Widerrufsbelehrung: Sie haben das Recht, binnen 12 Wochen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 12 Wochen ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns – Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, E-Mail: info@hawesko.de – mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Sie können es auf www.hawesko.de/rechtliches/widerruf abrufen. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung, als die von uns angebotene, günstige Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart. Sie packen die unangebrochene Ware versandfertig. Wir tragen die Kosten der Rücksendung. Ende der Widerrufsbelehrung. Besonderheiten zu Ihrem Widerrufsrecht: Bitte beachten Sie, dass kein Widerrufsrecht besteht bei Verträgen zur Lieferung von Waren, die schnell verderben können oder deren Verfallsdatum schnell überschritten würde (dies betrifft nicht unsere Weine), sowie bei Verträgen zur Lieferung alkoholischer Getränke, deren Preis bei Vertragsschluss vereinbart wurde, die aber frühestens 30 Tage nach Vertragsschluss geliefert werden können und deren aktueller Wert von Schwankungen auf dem Markt abhängt, auf die wir keinen Einfluss haben (z.B. Hawesko Subskription). **8. Gewährleistung:** Es gelten die gesetzlichen Bestimmungen. **9. Haftung:** Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind – gleich aus welchem Rechtsgrund – ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schadensersatzansprüche des Kunden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers, der Gesundheit oder aus der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten (Kardinalpflichten) sowie die Haftung für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung von Hawesko, deren gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen beruhen. Wesentliche Vertragspflichten sind solche, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglichen und auf deren Einhaltung der Kunde vertraut hat und vertrauen durfte. **10. Streitbeilegung:** Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streitbeilegung (OS-Plattform) bereit, die Sie unter <https://ec.europa.eu/consumers/odr> finden. Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir weder verpflichtet noch bereit. **11. Jugendschutz:** Entsprechend dem Jugendschutzgesetz liefern wir alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr. Unsere Verpackung ist durch einen auffälligen farbigen Aufkleber gekennzeichnet, mit dem Hinweis, dass keine Übergabe an Personen unter 18 Jahren erfolgt. Außerdem sind die Zusteller bei geringstem Zweifel verpflichtet, sich die Identität und die Volljährigkeit durch das Vorzeigen des Personalausweises bestätigen zu lassen und die Ware nur an volljährige Personen auszuhandigen. **12. Datenschutz:** Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie auf www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH. Geschäftsführer: Alex Kim, Nicolas Tantzen, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, E-Mail: info@hawesko.de, Handelsregistereintrag: HRB 99024 Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

So erreichen Sie uns



JEDERZEIT auf www.hawesko.de



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



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



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



FOLGEN Sie uns

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.

2024 ST. ANTONY ROTSCHEIFER RIESLING

Trocken, Rheinhessen, Weingut St. Antony

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Niersteiner Riesling beeindruckt mit Aromen von Steinobst und feiner Würze, die sich zu exotischer Mango und Ananas entwickeln, sobald Luft dazukommt. Am Gaumen zeigt er große Kraft und Druck, bleibt aber stets elegant, präzise und klar strukturiert. Die saftige Frische verbindet sich mit mineralischer Tiefe zu einem langen, vielschichtigen Nachhall. Schon heute begeistert er mit Strahlkraft, zugleich besitzt er großes Reifepotenzial für die kommenden Jahre.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die Wein-Kritikerin Jancis Robinson zählte St. Antony schon 2008 zu den 30 besten Weinbaubetrieben in Deutschland. Vom renommierten Falstaff-Magazin erhielt das Weingut 4 Sterne. Der 2024er Rotschiefer Riesling zeigt die Kontinuität dieser Qualität.



FALSTAFF 2025



Riesling



2027



9-11° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der St. Antony Rotschiefer Riesling passt hervorragend zu gegrilltem Fisch mit Kräutern, oder asiatischen Gerichten mit leichter Schärfe.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Pfalz** ist das **größte zusammenhängende Riesling-Gebiet** der Welt. Im Gegensatz zu kühleren Regionen können Pfälzer Rieslinge recht gehaltvoll ausfallen. Auch **Weiß-** und **Grauburgunderweine** fühlen sich in den sonnenverwöhnten Lagen wohl und zeigen einen schönen, runden wie lebhaft frischen Charakter. Das warme Klima hat die Pfalz aber auch zu einem der wenigen Zentren hochqualitativen Rotweinanbaus in Deutschland gemacht. Die Weine, die hier aus dem **Pinot Noir**, bzw. dem Spätburgunder gekeltert werden, müssen sich hinter ihren berühmten Pendanten aus dem Burgund nicht verstecken, und Sorten wie **Lemberger, Merlot** oder **Cabernet** werden unter anspruchsvollen Weintrinkern immer beliebter.



Andreas und Steffen Rings

DAS WEINGUT

Im Jahr 2009 übernahmen die Brüder **Steffen** und **Andreas Rings** das Familienunternehmen ihrer Eltern. Seither hat das Weingut aus Freinsheim in der Pfalz sich einen internationalen Ruf als Top-Erzeuger erworben. Die Weiß-, Schaum- und Rotweine von den Hängen rings um das kleine Örtchen, erhalten zahlreiche Auszeichnungen. Um ihrem Status als VDP-Mitglied Nachdruck zu verleihen, stellten die Brüder 2017 auf biologischen Anbau um. Den Qualitätsweinen wie dem Freinsberger Schwarzes Kreuz, dem Kallstadter Steinacker oder dem Saumagen schmeckt man die Liebe zum pfälzischen Terroir und das Bewusstsein für schonenden Ausbau an.

2024 RINGS WEISSBURGUNDER-GRAUBURGUNDER

Trocken, Pfalz, Weingut Rings

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Weißburgunder-Grauburgunder zeigt die Cuvée-Kunst der Brüder Rings. Aus besten Lagen der Nordpfalz komponiert, vereint er die Eleganz und Klarheit des Weißburgunders mit der Fülle und Frucht des Grauburgunders. Das Ergebnis ist ein vielschichtiger Wein mit feiner Balance, der Frische und Substanz verbindet. Ausdrucksstark, präzise und harmonisch präsentiert er sich als Burgunder-Cuvée auf höchstem VDP-Niveau.



WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Wir freuen uns sehr, dass Steffen und Andreas Rings diesen Wein exklusiv für uns und unsere Kunden vinifiziert haben.

VINUM WEINGUIDE 2024



GAULT & MILLAU 2024



**Weißburgunder,
Grauburgunder**



2028



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie den Rings Weißburgunder-Grauburgunder zu Risotto mit grünem Spargel oder mildem Ziegenkäse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Deutschlands größtes Weinbaugebiet diente lange als Herkunft preiswerter Markenweine – heute ist **Rheinhessen** die vielleicht innovativste Region Deutschlands mit zahlreichen, weltweit gefragten Winzer-Koryphäen. Klima und Boden sind in Rheinhessen dem Spitzen-Weinbau absolut zugetan, die Weinberge entlang des Rheins genießen viel Sonne, auf deren wärmende Einstrahlung der Rhein regulierend wirkt. **Riesling, Silvaner, Burgundersorten, Lemberger** und **Dornfelder** können dadurch langsam, aber perfekt ausreifen. Im Westen schützt eine kleine Gebirgskette vor allzu viel Regen oder Unwetter. Rheinhessen bietet noch ein weites Feld für aufregende Entdeckungen.



Winemaker und Gutsleiter
Stefan Raddeck

DAS WEINGUT

Das Weingut **Raddeck** liegt leicht erhöht mitten in der Lage Paterberg, mit einem einzigartigen Blick auf den Rhein, den Roten Hang und Nierstein. Der schieferartige Boden mit seiner intensiven rötlichen Färbung ist vor ca. 280 Millionen Jahren entstanden. Je nach Weinberg ist mal der pure Fels sichtbar und an anderer Stelle tritt das Urgestein als Schotterschiefer auf. Zusammen mit den unterschiedlichen Mikroklimata entstehen so die geschmacklichen Unterschiede der Einzellagen des Roten Hang. Seit 2003 ist das Weingut biozertifiziert und setzt auf eine nachhaltige, biologische Bewirtschaftung der Weinberge.

2024 STEINHÜGEL WEISSBURGUNDER

Trocken, Rheinhessen, Weingut Raddeck

WEINBESCHREIBUNG

Der Steinhügel Weißburgunder zeigt eine feine, zurückhaltende Aromatik, die zwischen Frucht und floralen Nuancen balanciert. In der Nase kommen Aprikose, Birne und gelbe Blüten zusammen, untermalt von zarten Anklängen an Heidelbeeren, Himbeeren und Anis. Am Gaumen wirkt er mild und rund, eine feine Restsüße verleiht ihm weiche Konturen und lässt alles harmonisch ineinanderfließen. Saftig, frisch und von angenehmer Würze, ist er ein zugänglicher, elegant vinifizierter Wein mit großem Trinkfluss.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Raffinesse aus Rheinhessen: Der Steinhügel Weißburgunder ist eine Welt für sich – wie ein eleganter Seiltänzer balanciert er zwischen den Aromen.« Michaela Daffner, HAWESKO-Einkäuferin Rheinhessen



Weißburgunder



2027



9-11° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Wein passt hervorragend zu leichten Gerichten wie Geflügel in heller Sauce oder frischen Pasta-Variationen mit Gemüse und mildem Käse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Mit gerade einmal etwas über 6.000 Hektar Rebfläche zählt **Franken** zu den kleineren Weinbaugebieten in Deutschland. Die besten Lagen in Franken weisen wegen der klimatischen Bedingungen nach Süden, Südosten oder Südwesten. Anders als in vielen Weinbaugebieten Deutschlands dominiert in Franken keineswegs der Riesling, im Gegenteil, das Weinbaugebiet zeigt in seinem Rebsortenspiegel eine erstaunliche Vielfalt. Neben dem **Riesling** wachsen hier **Müller-Thurgau**, **Bacchus** und **Scheurebe**, alles Rebsorten, aus denen lebhaft frische und fruchtige, trockene Weine erzeugt werden. Einen großen Namen allerdings hat sich Franken mit der Rebsorte **Silvaner** gemacht.



Weingutsleiter
Peter Geil

DAS WEINGUT

Die Spur der Familie **Castell** lässt sich über 1.000 Jahre zurückverfolgen, den Grafentitel erhielt sie aber erst im Jahr 1202. Viele Mitglieder der Familie haben über viele Hundert Jahre in und um Franken herum politische und kulturelle Geschichte geschrieben. Auch der Weinbau der Familie Castell geht auf das 13. Jahrhundert zurück. Heute zählt das Fürstlich Castell'sches Domänenamt, wie es offiziell heißt, zu den besten Erzeugern in Franken. Der Silvaner setzt im Rebsortenspiegel ganz eindeutig den Schwerpunkt, aber auch erstklassiger Riesling und Weißburgunder werden hier erzeugt. Ruhen und reifen dürfen die Weine in einem alten, spektakulären Gewölbekeller, wie es nur wenige in Deutschland gibt.

2024 CASTELL PINOT BLANC SUR LIE

Trocken, Franken, Fürstlich Castell'sches Domänenamt

WEINBESCHREIBUNG

Durch Reifung auf der Feinhefe – »sur lie« – hat dieser Weißburgunder besondere Tiefe und Cremigkeit gewonnen. Feine Noten von Brioche verbinden sich mit frischen Zitrusakzenten und einer dezenten Würze zu einem eleganten, vielschichtigen Profil. Der Wein wirkt klar und zugleich geschmeidig, zeigt Schmelz und Ausdruck, ohne an Frische zu verlieren. Ein Weißburgunder mit Charakter, inspiriert von französischer Finesse und der Kunst der Champagnerherstellung.



WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Spitzenqualität aus Franken ist längst kein Geheimtipp mehr: Das Weingut Castell erhielt 3 Sterne vom Vinum Weinguide und 3 Trauben vom Gault & Millau 2024.

VINUM WEINGUIDE



GAULT & MILLAU



Weißburgunder



2027



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Kalbsmedaillons in heller Sauce harmonisieren mit der cremigen Textur dieses Weins. Für Käseliebhaber empfiehlt sich ein junger Comté oder ein cremiger Brie de Meaux.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Pfalz** zählt zu den wärmeren Weinbaugebieten Deutschlands und gleichzeitig zu den niederschlagsarmen. So können die Trauben am Stock sehr gut ausreifen, was den Weinen einen vollmundigen Charakter verleiht. In der Pfalz sind traditionelle Reben wie **Riesling, Weiß-** oder **Grauburgunder** zu Hause. Aber im warmen Klima gedeihen auch Sorten wie **Merlot, Syrah, Chardonnay** und **Sauvignon Blanc**. Mit ihrem breiten Sortenspiegel und der Offenheit in Richtung Frankreich wurde die Pfalz zum Motor des deutschen Rotweinwanders, und beweist, dass auch in Deutschland die Produktion von gehaltvollen, tieffarbigem und körperreichen Rotweinen möglich ist.



Vier Jahreszeiten Winzer: Kellermeister Volker Richter, Geschäftsführer Rüdiger Damian und Winzer Martin Freund

DAS WEINGUT

Die Winzer der 1900 gegründeten Pfälzer Genossenschaft **Vier Jahreszeiten** bewirtschaften Weinberge rund um Bad Dürkheim und in den Nachbargemeinden. Angebaut werden sowohl Pfälzer Klassiker wie Riesling und Grauburgunder als auch internationale Rebsorten wie Sauvignon Blanc und Merlot. Neue, pilzresistente Sorten wie Sauvitage und Souvignier Gris finden sich ebenso im vielseitigen Portfolio der Winzergenossenschaft wie Sekt, Kabinett- oder Spätlese-Weine. Bei der Erzeugung ihrer »Pfälzer Weinspezialitäten« setzen die Winzer bedingungslos auf Qualität – ein Kurs, der sich auszahlt, wie unter anderem die Prämierung als beste Winzergenossenschaft der Pfalz beim Leistungstest der Genossenschaften 2023 von Mundus Vini beweist.

2024 VIER JAHRESZEITEN CHARDONNAY

Trocken, Pfalz, Vier Jahreszeiten Winzer

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Pfälzer Chardonnay präsentiert sich als strahlender Botschafter seiner Region. In der Nase vereinen sich frische Zitrusnoten mit exotischen Anklängen von Ananas und reifer Mango, was dem Wein einen animierenden Duft verleiht. Am Gaumen zeigt er sich trocken, klar und ausgewogen, getragen von einer harmonischen Säurestruktur. Der sonnenverwöhnte Jahrgang bringt eine reife Fruchtigkeit, die nie schwer wirkt – ein vielseitiger Chardonnay mit lebendigem Charakter und feiner Eleganz.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Wir freuen uns sehr, Ihnen dieses Fundstück aus der Pfalz präsentieren zu können: einen Chardonnay, der berühmteren Regionen Konkurrenz macht!



WEINWIRTSCHAFT

BESTE WINZERGE-
NOSSEN-
SCHAFT DER PFALZ 2023

Chardonnay



2027



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Vier Jahreszeiten Chardonnay eignet sich besonders zu leichten Gerichten wie Salaten, Fisch oder hellem Geflügel.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Im **Rheingau**, westlich von Wiesbaden, sind die geografischen Gegebenheiten ideal für den Weinbau: Die Taunushöhen schützen vor allzu kalten Wettereinflüssen, das Gewässer wirkt sich mäßigend aufs Klima aus. Da der Rhein nur an diesem kurzen Stück von Ost nach West fließt, erhalten die Weinberge hier volle **Südeinstrahlung der Sonne**, die zudem vom Wasser reflektiert wird. Auf Schiefer, Quarz, Lehm und Löss wachsen die Reben heran und verfügen somit über einen hervorragenden Wasserspeicher, daher können die Trauben auch in trockenen Jahren lange reifen. So entstehen die vielschichtigen Rheingau **Rieslinge** mit feiner Frucht, pikanter Säure und hoher Komplexität, die ihnen eine gute Lagerfähigkeit garantiert.



Kathrin Puff,
Chefönologin

DAS WEINGUT

Schon aufgrund seiner Schönheit ist die Klosteranlage Eberbach im malerischen Eltville im Rheingau ein beliebtes Ausflugsziel! Weit über die Grenzen Deutschlands hinaus bekannt, ist das Weingut aber vor allem wegen seiner großen Vielfalt an herausragenden Weinen, allem voran Rieslinge und Spätburgunder. Das **Kloster Eberbach**, Filmkulisse für »Der Name der Rose« und »Game of Thrones«, gehört zu den bedeutendsten und dynamischsten Weingütern Deutschlands. Das Kloster wurde 1135 gegründet und entwickelte sich bis ins Hochmittelalter zum größten Weingut Europas. Heute ist Eberbach Staatsweingut mit umfangreichen Weinbergen und weltberühmten Lagen wie dem Steinberg oder dem Erbacher Marcobrunn.

2023 EBERBACH RIESLING

Trocken, Rheingau, Staatsweinkellerei Eberbach

WEINBESCHREIBUNG

Der Eberbach Riesling zeigt sich gehaltvoll und doch herrlich frisch, mit saftigen Aromen von grünem Apfel, Zitrus und einem Hauch reifer Steinfrucht. Die Trauben stammen aus optimal zur Sonne ausgerichteten Weinbergen der Eberbacher Winzermeister, die Jahr für Jahr bestes Lesegut hervorbringen. Am Gaumen verbindet sich die lebendige Frucht mit einer eleganten Mineralität, die Tiefe und Spannung verleiht. Der Abgang ist trocken, klar und saftig – ein klassischer Rheingau Riesling mit Ausdruck und Raffinesse.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Den Eberbach Riesling können wir Ihnen exklusiv anbieten – nur bei HAWESKO erhalten Sie diesen Wein des Traditionsweinguts.



GOURMETWELTEN

WEINGUT DES JAHRES 2024

Riesling



2027



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie diesen Riesling zu Ziegenkäse in Kombination mit Salat, so kommen seine saftige Frische und elegante Mineralität gut zur Geltung.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
