



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

der Winter ist die beste Zeit für kräftige, füllige Rotweine, die zu den vielen festlichen Essen der Saison bestens passen. Freuen Sie sich mit Ihrem aktuellen Select-Paket auf eine Auswahl, die für jede der Gelegenheiten und Abende mit Freunden und der Familie einen erstklassigen Roten bereithält!

Mit dabei sind mit der **Colinas de Lisboa Reserva** eine echte Exklusivität und mit dem **Altamar Tempranillo** aus Kastilien eine spannende Entdeckung, die wir für Sie gemacht haben. Mit der **Los Vascos Cromas Syrah Gran Reserva** präsentieren wir Ihnen den persönlichen Tipp unserer Einkäuferin vom Chile-Weingut der Barons de Rothschild Lafite.

Außerdem dabei: Eine exzellente Cuvée aus Österreich, ein feiner Barbera aus dem Piemont und ein mehrfacher Goldgewinner von der Rhône.

### 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-rotwein](https://hawesko.de/weinabos/sammelkarten-rotwein)



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](https://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. 8-20 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
	425 746	Los Vascos Cromas Syrah Gran Reserva	€ 17,90	€ 23,87
	425 780	Cuvée Rot PRIVAT	€ 14,90	€ 19,87
	425 782	Truffle Hunter Leda Barbera	€ 9,95	€ 13,27
	407 676	Cellier des Princes Merlot	€ 7,99	€ 10,65
	403 059	Altamar Tempranillo	€ 5,99	€ 7,99
	425 797	Colinas de Lisboa Reserva	€ 5,99	€ 7,99



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 Wuschtag-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](http://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](http://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](http://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](http://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 in HAWESKO gem. Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO zur Analyse für werbliche Zwecke 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](mailto: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](http://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 auszuhandeln. 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](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 unter [hawesko.de/rechtliches/widerruf](http://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](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. 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

Die **Pfaffls**, bestehend aus dem erfolgreichen Team Roman Pfaffl Senior und 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. In den letzten Jahren haben die Pfaffls ihr Interesse aber auch weiter auf die roten Sorten und speziell auf den Zweigelt und den St. Laurent ausgedehnt. Zusammen hat die Familie innerhalb der letzten Jahre eines der **bedeutendsten Weingüter der Region** geformt, dessen Weinberge sich über mehr als zehn Gemeinden erstrecken. Bester Beweis sind die zahlreichen Auszeichnungen, die das Weingut Jahr für Jahr holt. 2022 wurden sie zum Beispiel gleich zweimal als bester österreichischer Produzent ausgezeichnet. Bemerkenswert!

## 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.

# 2021 CUVÉE ROT PRIVAT

Trocken, Niederösterreich, Weingut Pfaffl

## WEINBESCHREIBUNG

Die Trauben für die Cuvée Rot PRIVAT wachsen an rund 20 Jahren alten Rebstöcken und reifen nach schonender Lese für etwa zwölf Monate in Barrique-Fässern. Den daraus entstandenen sehr saftigen, trinkfreudigen Rotwein hat Roman Pfaffl Jun. seiner Lebensgefährtin Julia gewidmet - eine ganz private Entscheidung! Die Aromatik reicht von Waldbrombeere und dunkler Pflaume über würzige Vanille bis zu feinen Röstnoten und einem Hauch Karamell. Der Nachhall präsentiert sich frisch und mit mineralischer Klarheit.



FRANKFURT INTERNATIONAL  
TROPHY 2023

GOLDMEDAILLE

Merlot, Sankt Laurent



2027



18-19° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Eine kräftige Brettl-Jause mit würzigem Brot, herzhaften Wurst- und Käse-Spezialitäten ist genau das Richtige zum Cuvée Rot PRIVAT.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die Jury der Frankfurt International Trophy hat Pfaffls Cuvée Rot PRIVAT in 2023 mit einer Goldmedaille geehrt!



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

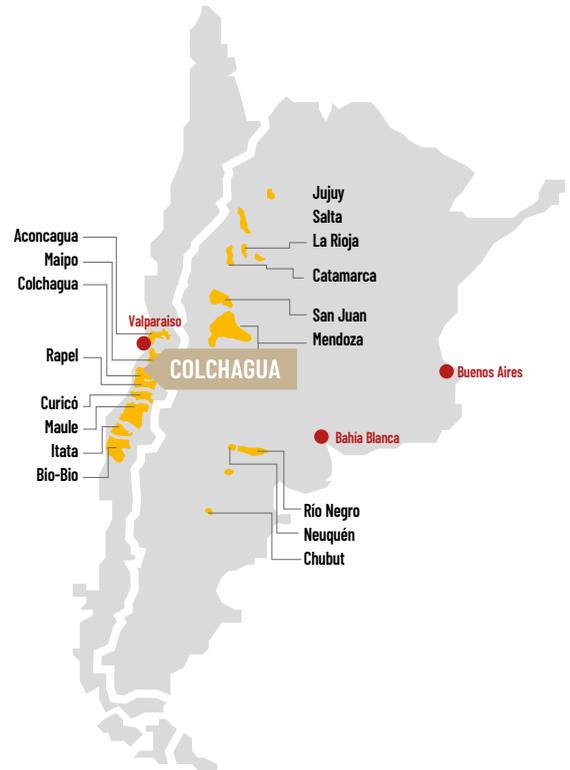
---

---

---

## DIE REGION

**Chile** ist ein bemerkenswertes Land: An der breitesten Stelle misst es gerade einmal 180 Kilometer, ist dafür aber insgesamt 4.000 Kilometer lang. Darüber hinaus ist das Land seit den 1990er mit einem modernen, international orientierten Weinstil zur festen Größe unter anspruchsvollen Weingenießenden geworden. Die Lage zwischen dem kühlen Pazifischen Ozean und den monumentalen Anden, aus denen in der Nacht kühle Luft in die Weinberge zieht, bietet für den Weinbau ideale Voraussetzungen. Das Valle Central, in dem auch das **Colchagua Valley** liegt, ist Chiles Hauptweinbauregion. Das Tal zieht sich von den Anden zur Küste und bietet auf rund 90.000 Hektar reichlich Raum für den Weinbau.



Geschäftsführer Claudio Naranjo und Team

## DAS WEINGUT

Die Geschichte von **Los Vascos** reicht weit zurück. Bereits 1750 pflanzte die aus dem Baskenland stammende Familie Echeñique die ersten Reben im Colchagua-Tal. Auf 130 Metern über dem Meeresspiegel und nur rund 40 Kilometer von der Küste entfernt fanden die Rebstöcke in den steinigen Böden der Andenausläufer und umschmeichelt vom kühlen Wind des Pazifiks perfekte Voraussetzungen zur Erzeugung großer Weine. Der eigentliche Aufschwung des Musterweinguts begann 1988, als sich die Familie Rothschild dort engagierte und Bordelaiser Know-how nach Chile brachte. Los Vascos stand und steht beispielhaft für den gewaltigen Aufstieg der chilenischen Weine in den letzten Jahren.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CHILE

Das warme Klima Chiles bietet vielerlei Rebsorten eine Heimat. Allen voran den international beliebten Sorten **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** und der in ihrer Bordelaiser Heimat selten gewordenen **Carmenère** für Rotweine sowie **Chardonnay** und **Sauvignon Blanc** für Weißweine. Das Wechselspiel zwischen dem warmen und trockenen Klima und den kühlen Einflüssen des Pazifik gibt den Weinmachern hier einen breiten Spielraum für die Produktion erstklassiger Weine. Ein weiterer großer Vorteil Chiles ist, dass die Rebblaus die Anden nicht überwunden hat. Deswegen kann der Weinbau teils bis heute mit wertvollen, wurzelechten Reben auftrumpfen.

# 2021 LOS VASCOS CROMAS SYRAH GRAN RESERVA

Valle de Colchagua, Viña Los Vascos

## WEINBESCHREIBUNG

Die Los Vascos Cromas Syrah Gran Reserva vereint das Terroir Chiles mit der Tradition der Domaines Barons de Rothschild Lafite. Und er stellt das Beste seiner Rebsorte Syrah in den Vordergrund: Sein Bouquet ist von floralen Noten geprägt, allen voran Veilchen, darunter zeigt sich eine Reihe roter Früchte. Am Gaumen strahlt die Gran Reserva vor Kraft: Saftige, reife Pflaume trifft hier auf vollreife Feigen, etwas schwarzen Pfeffer sowie subtile Tabak- und Grafitnoten. Die charmante Säure sorgt für einen herrlichen Trinkfluss.

## WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Den Cabernet Sauvignon von Los Vascos kennen und schätzen bereits viele. Diese behutsam ausgebaute Gran Reserva aus der Sorte Syrah aber ist mein persönlicher Favorit. So viel Frucht und sanfte Würze sind einfach großartig!« Iris Petersen, Einkaufsleiterin HAWESKO



Syrah



2021



18° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Genießen Sie den Syrah zu einem Risotto mit Pfifferlingen oder Steinpilzen und Kräutern, seine Frucht und Würze begleiten das cremige Gericht bestens.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

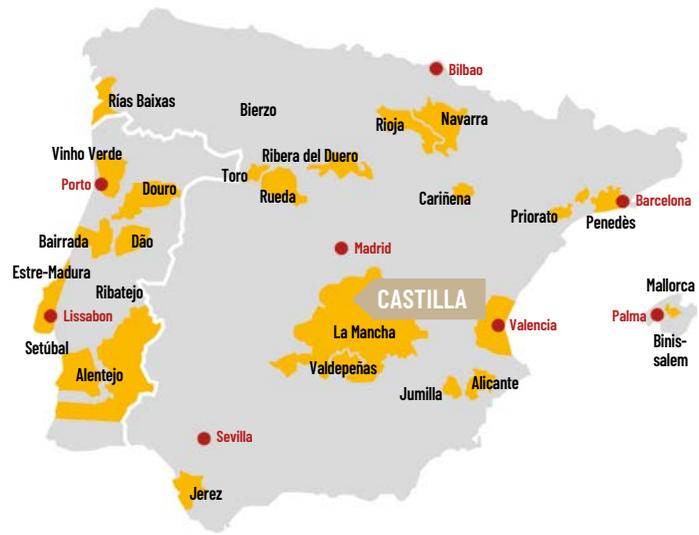
---

---

---

## DIE REGION

**Kastilien**, das Hochplateau im Herzen Spaniens, ist ein Land klimatischer Extreme. Kalten Wintern und Frühjahrsfrösten stehen kurze, heiße Sommer gegenüber. Auch die Unterschiede zwischen den Temperaturen am Tag und in der Nacht sind beträchtlich. Doch sind es gerade die Extreme, die den Weinbau in diesem kargen Landstrich ermöglichen und faszinierende Weine hervorbringen. Politisch gesehen spielte Kastilien als **ehemaliges Königreich** vor Jahrhunderten eine gewichtige Rolle, die Universitätsstadt Valladolid war einmal Spaniens Hauptstadt. Heute wird Kastilien für die Weinwelt immer wichtiger, denn die kreativen Weinerzeuger nehmen die schwierigen Bedingungen als Herausforderung an.



Winemaker Marcelo Morales und Besitzer Nicholas Hammeken

## DAS WEINGUT

**Hammeken Cellars** wurde von Nicholas Hammeken im Jahr 1996 gegründet. Er konnte dafür auf eine lange Erfahrung in der Weinbranche zurückblicken, denn er arbeitete vorher als Sommelier und Weineinkäufer. Nicholas Hammeken setzt sowohl auf traditionelle Methoden, einschließlich der Handlese und natürlicher Gärungsprozesse, als auch den Einsatz moderner Technologie. Diese Liebe zum Detail und das Engagement für Qualität führen zu wahrhaftigen Charakterweinen. Neben der Produktion erstklassiger Weine setzt sich Hammeken Cellars auch für **Nachhaltigkeit** ein und hat zahlreiche Maßnahmen ergriffen, um seinen ökologischen Fußabdruck der Erzeugung zu minimieren.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS KASTILIEN

Das trockene Hochlandklima passt nicht zu allen Rebsorten. Die Reben, die sich durchgesetzt haben, bringen in den Kellern guter Erzeuger überragende Ergebnisse. Das »Filetstück« der Produktion ist die Sorte **Tinto del País**, dahinter verbirgt sich die berühmte spanische Edel-Rebe Tempranillo. Das Herz Kastiliens ist sicher die Region Ribera del Duero, die mit herausragenden Weinen in den letzten Jahren auf sich aufmerksam gemacht hat. Auch Rueda beginnt sich mit frischen Weißweinen zu profilieren. Erzeuger, die ihr Glück außerhalb der klassischen Regionen suchen, vermarkten ihre Weine unter der Herkunft **Viña de la Tierra**.

# 2022 ALTAMAR TEMPRANILLO

Vino de la Tierra de Castilla, Hammeken Cellars

## WEINBESCHREIBUNG

Wie bei allen Hammeken-Weinen steht auch hier die Ausdruckskraft der Rebsorte im Vordergrund: Der Tempranillo hat richtig viel Kraft und Fülle. Üppig ist auch schon sein Duft, mit ausdrucksstarken Noten von Brombeeren und Schwarzkirsche, dazu ein wenig Pfeffer. Am Gaumen geht es genauso intensiv weiter, wobei der Wein absolut auf der trockenen Seite ist. Die Tannine sind präsent, aber nicht zupackend, sodass der Altamar ein gutes, stabiles Gerüst hat.



## Tempranillo



2022



16-18° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Immer wieder gibt es im Portfolio der Hammeken Cellars kleine Kostbarkeiten wie diesen Wein zu entdecken. Tempranillo pur und in bester, geradliniger Form ist das!

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Lammkarrees mit Ofenkartoffeln, Bohnen und einer feinen Thymiansauce lautet unsere Empfehlung zum kraftvollen Tempranillo aus Kastilien.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

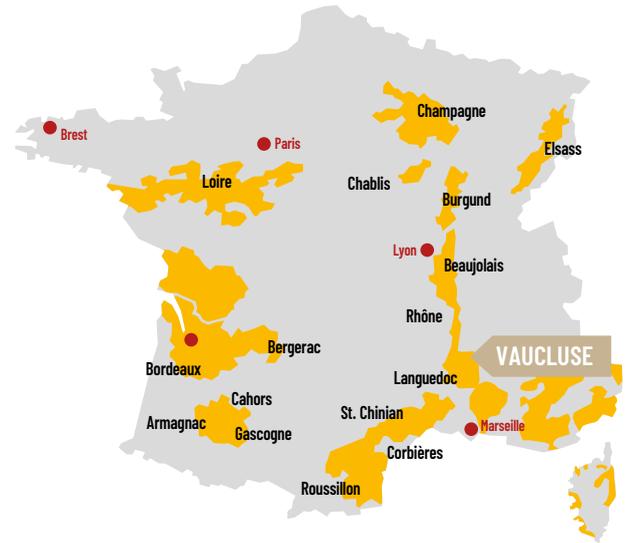
---

---

---

## DIE REGION

Die Ursprungsangabe **Vaucluse IGP** bezeichnet die Landweine der **südlichen Rhône**. Die Weinberge liegen zwischen berühmten Appellationen wie Gigondas oder Cairanne. Die vollen, runden Weine aus Vaucluse sind ganz klar als Rhôneweine erkennbar. Das Département Vaucluse wird begrenzt durch die Départements Gard, Ardèche, Drôme, Alpes-de-Haute-Provence und Bouches-du-Rhône. Die Rhône verläuft an der Westgrenze des Départements, die südliche Grenze bildet der Gebirgszug Luberon, der eine Höhe von 1125 m erreicht.



Winemaker Cellier des Princes

## DAS WEINGUT

**Cellier des Princes** ist ein Zusammenschluss leidenschaftlich agierender Winzerinnen und Winzer an der südlichen Rhône. Gemeinsam haben sie sich auf klare Qualitätsvorgaben geeinigt, die zum Beispiel ein strenges Auswahlverfahren für die besten Reben beinhalten. Im Keller agiert **Thierry Ferlay** mit seinem Team. Seit zehn Jahren setzt er seine Erfahrung, die er unter anderem in Australien sammelte, für die Winzer seiner Heimat ein. Er verleiht den Weinen, die im traditionellen Stil ausgebaut werden, einen modernen Akzent. Eng zur Seite stehen ihm dabei ebenso gut ausgebildete Önologen und die Qualitäts-Managerin Marie-Line Berleugue.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CÔTES DU VAUCLUSE

Die Rotweine aus Vaucluse haben satte Frucht und runde Tannine, sie sind körperreich und passen gut zum Essen. Rotweine machen etwa 75 % der Produktion aus, Roséweine 10 % und Weißweine 15 %. Zugelassen sind hauptsächlich heimische Sorten wie **Grenache, Cinsault, Carignan** und **Syrah**. An internationalen Sorten finden sich nur **Merlot** und **Cabernet Sauvignon**. Die weißen Sorten sind die seltene **Grenache Blanc, Bourboulenc** und **Rolle** (oder Vermentino). Auch die im Süden omnipräsente **Ugni Blanc** (Trebbiano in Italien) ist zugelassen, doch wird ihr Anteil geringer. An internationalen Sorten vervollständigt **Chardonnay** das Portfolio der Region.

# 2022 CELLIER DES PRINCES MERLOT

Vaucluse IGP, Cellier des Princes

## WEINBESCHREIBUNG

In tiefem, dunklem Rot schimmert der Merlot im Glas. Als klassische Rebsorte Frankreichs findet die Rebsorte an der südlichen Rhône beste Bedingungen mit viel Wärme, sodass die Trauben zu guter Balance von Fruchtsüße und Säure heranreifen. Ausdrucksvolle, komplexe Aromen von dunklen Beeren wie Schwarzer Johannisbeere, Lakritz und eine prägnante Würze zeigt der Wein. Sein Charakter ist weich und angenehm rund. Bis ins lange Finale bleiben die Noten von roter Frucht und Würze präsent.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Goldprämiiert ist der 2022er Merlot aus Vaucluse. Und auch von uns bekommt er Gold für seine hervorragende Balance.



GILBERT & GAILLARD

GOLDMEDAILLE

Merlot



2027



15-17° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Es gibt Rippchen oder kurz gebratenes Fleisch? Hier ist Ihr Wein dazu, der samtweiche Merlot ist die perfekte Begleitung zu den Röstnoten.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die italienische Weinregion **Piemont** ist weltweit für ihre hochwertigen Rotweine bekannt. Sogar die UNESCO erkannte die Einzigartigkeit der Region und hat die Weinberge des Piemonts zum **Weltkulturerbe** ernannt. Die Region gilt als ein Eldorado für Feinschmecker, von den berühmten Nüssen über einzigartige Käsesorten bis – natürlich – zu den edlen, begehrten Weinen sind Erzeugnisse aus dem Piemont weltweit begehrt. Auch die Küche wird hochgelobt. Viele Weine werden auf traditionsreichen, familiengeführten Weingütern gekeltert. Dabei kommen Reben zum Einsatz, die teils Jahrhunderte alt sind. Das Ergebnis sind authentische Weine, die das Zusammenspiel aus Terroir und Winzerhandwerk widerspiegeln.



Familie Bosio

## DAS WEINGUT

Tief verwurzelt im Piemont ist die **Familie Bosio**. Seit Generationen leben und arbeiten die Mitglieder der Familie inmitten der großartigen Landschaft und erzeugen Weine, die mindestens so einzigartig wie ihre Region sind. Basis dafür ist die tiefe Kenntnis jedes einzelnen Schritts, vom Bewerten des Terroirs über die Pflege der Reben im Weinberg bis zur sorgfältigen Arbeit im Keller. Vater Valter und Sohn Luca sorgen Hand in Hand dafür, dass jeder Wein der **Bosio Family Estates** ihrem hohen Anspruch und der Philosophie der Familie entspricht: Das Erbe zu bewahren, um die wunderbaren Weine des Piemonts mit der Welt zu teilen.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM PIEMONT

Das **Piemont** liegt an den Ausläufern der Alpen und grenzt an Frankreich und die Schweiz. Die Nähe zu den Bergen und das gemäßigt kontinentale Klima bieten beste Bedingungen für zahlreiche regionale Rebsorten. Insbesondere mit dem **Barolo** aus der Rebsorte **Nebbiolo**, dem »Wein der Könige«, hat das Piemont einen herausragenden Ruf in der ganzen Welt. Aber auch andere Rotweine aus Rebsorten wie der heimischen **Barbera** sowie bekannte Weißweine kommen aus der Region. Unter den Weißen sind der **Gavi**, gekeltert aus der Cortese-Traube, und Arneis sicher die bekanntesten.

# 2022 TRUFFLE HUNTER LEDA BARBERA

Piemonte Rosso DOC, Bosio Family Estate

## WEINBESCHREIBUNG

Valter Bosio hatte in seinem Leben vier Passionen: die Familie, das Weinmachen, seine Hunde und die Trüffelsuche. Die Hündin, die ihn bei der Trüffelsuche 15 Jahre lang begleitet hat, ist Namensgeberin für seine Weinlinie Leda. Der Barbera ist ein klassischer Vertreter seiner Rebsorte, schimmert in Kirschrot im Glas und duftet sehr schön frisch-fruchtig. Am Gaumen zeigt der Wein Aromen roter Beeren und Zwetschgen, ist dabei auch hier durchaus frisch und herrlich zugänglich. Die typische feine Säure untermalt die rote Frucht sehr angenehm.



Barbera



2025



16-18° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »WINZERTIPP«

»Wie meinem Vater ist es mir eine Freude, die Weine unserer Region mit ihrer klassischen Typizität zu erzeugen. Barbera liebe ich wegen ihrer zurückhaltenden Gerbstoffe ganz besonders.« Luca Bosio

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein fein gewürzter Rinderbraten aus dem Ofen harmoniert wie alle Fleisch- und Schmorgerichte hervorragend mit der Frische des Barbera.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die Weinbauregion **Vinho Regional Lisboa** (oder Lissabon) beginnt nördlich der pulsierenden Metropole Lissabon und verläuft hinauf bis kurz vor Bairrada. Das Klima an der Küste ist eher kühl und rau, bedingt durch den Atlantischen Ozean. Rebsorten wollen hier sorgfältig ausgewählt werden – nicht umsonst haben sich hier einige autochthone Sorten entwickelt, die mit den Bedingungen bestens zurechtkommen. Wegen des Windes ist das Bild an der Küste von vielen Windmühlen geprägt. Etwas weiter im Landesinneren wird das Klima gemäßigter und maritimer. Und auch die Böden verändern sich je nach Lage, sodass in der Region Lisboa nicht nur viele Rebsorten vorherrschen, sondern auch die Palette an Weinen sehr unterschiedlich ausfallen kann.



José Luís Santos Lima Oliveira da Silva,  
Eigentümer von Casa Santos Lima

## DAS WEINGUT

Das Anwesen von **Casa Santos Lima** liegt nördlich von Lissabon, wo der Weinbau auf eine Tradition von vielen hundert Jahren zurückblickt. Auch das Weingut selbst wurde bereits Ende des 19. Jahrhunderts von Joaquim Santos Lima gegründet. Seit fünf Generationen führt die Familie den Betrieb. Mittlerweile besitzt sie Weinberge in allen wichtigen portugiesischen Anbaugebieten – von der Algarve über Alentejo bis zum Douro. In ihren Weinbergen arbeitet sie **schonend, umweltbewusst und nachhaltig**, was dem Weingut den »Annual Award of Agriculture«, einen ganz besonderen Preis des portugiesischen Landwirtschaftsministeriums, eingebracht hat. Auf der Berliner Wein Trophy 2021 wurde das Weingut zudem als bester portugiesischer Produzent für Stillwein ausgezeichnet.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS LISBOA

Je nach Nähe zum Meer und Höhenlage gedeihen in der Region Vinho Regional Lisboa die unterschiedlichsten Rebsorten. Die Palette ist groß und die daraus entstehenden Weine ebenso vielfältig. Weißweine werden in erster Linie aus der Sorte **Arinto** oder auch **Malvasia** gekeltert. Rotweine werden überwiegend aus den einheimischen Sorten **Touriga Nacional** und **Touriga Franca** erzeugt, allerdings auch zunehmend aus internationalen Sorten wie **Cabernet Sauvignon** und **Syrah**. Das gilt auch für die Weißweine, in Lisboa ist zum Beispiel auch der **Chardonnay** heimisch geworden. Süßweine werden in erster Linie aus der Moscatel-Traube gewonnen, bei uns bekannt unter dem Namen **Muskat**.

# 2021 COLINAS DE LISBOA RESERVA

Vinho Regional Lisboa, Casa Santos Lima

## WEINBESCHREIBUNG

Zahllose Sonnenstunden und der Einfluss vom Meer haben in den Weinbergen von Casa Santos Lima für eine Lese mit vollreifen Trauben gesorgt. Ausgebaut zur Reserva kommen die Fruchtnoten von dunklen Beeren in der ausgewogenen Cuvée gut zur Geltung. Am Gaumen gesellt sich zur Frucht eine angenehme Würznote, die der Wein seiner langen Reifezeit im Fass verdankt. Der Körper ist mittelschwer, mit straffen Tanninen und einem langen, sehr ausgewogenen Finale.



MUNDUS VINI 2022

BEST PRODUCER PORTUGAL

**Syrah , Castelão, Alicante  
Bouschet, Touriga Nacional**

 2028

 18° C

 trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die dunkel-fruchtige Reserva passt gut zu kräftig-würzigen Gerichten wie Eintöpfen. Unser Tipp: Cozido à Portuguesa mit viel Gemüse, Rind- und Hähnchenfleisch, Kartoffeln und Knoblauchwurst.

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Wir freuen uns sehr, die Colinas de Lisboa Reserva unseren Kunden exklusiv anbieten zu können.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---