

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



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

in Ihrem aktuellen Weinpaket finden Sie eine kuratierte Auswahl an Klassikern und besonderen Entdeckungen aus der internationalen Weinwelt, um Ihnen in den kalten Monaten genussvolle und wärmende Momente zu bescheren.

Ideal zu den herzhaften Gerichten der Wintersaison passen unser fruchtig-intensiver **Mas Rabell Tempranillo** aus Spanien oder der saftig-würzige **Tellus Syrah** aus dem erfolgreichen Hause Falesco. Der besonders komplexe und charaktervolle **Gran Selección Carmenère El Aniversario** wurde zum Jubiläum des renommierten Weinguts Los Vascos in Chile aufgelegt.

Für die Fans deutscher Weißweine haben wir den **Bickensohler Grauburgunder 40 Jahre** aus Baden im Programm, der mit seiner Vielschichtigkeit und Eleganz besticht. Für die Liebhaber französischer Rebsorten bieten wir den **Viognier Le Jardin de Lyse** aus dem Pays d'Oc, der sich durch eine aromatische Fülle auszeichnet. Abgerundet wird die Selektion durch den **Pietrame Chardonnay Passerina** aus den Abruzzen, der mit einer angenehmen Frische und einem ausgewogenen Körper überzeugt!

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-classic



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
	839 781	Mas Rabell Tempranillo	€ 8,99	€ 11,99
	730 587	Tellus Syrah	€ 11,90	€ 15,87
	752 968	Los Vascos Gran Selección Carmenère El Aniversario	€ 9,95	€ 13,27
	771 700	Bickensohler Steinfelsen Grauburgunder 40 Jahre	€ 13,90	€ 18,53
	639 424	Le Jardin de Lyse Viognier	€ 9,95	€ 13,27
	615 844	Pietrame Edizione Limitata Chardonnay Passerina	€ 8,99	€ 11,99



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

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 auszuhändigen. **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



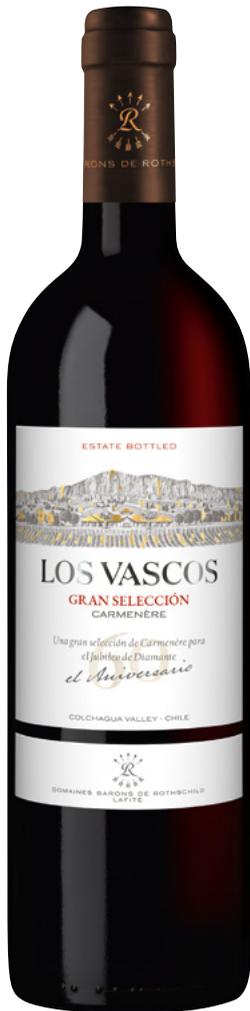
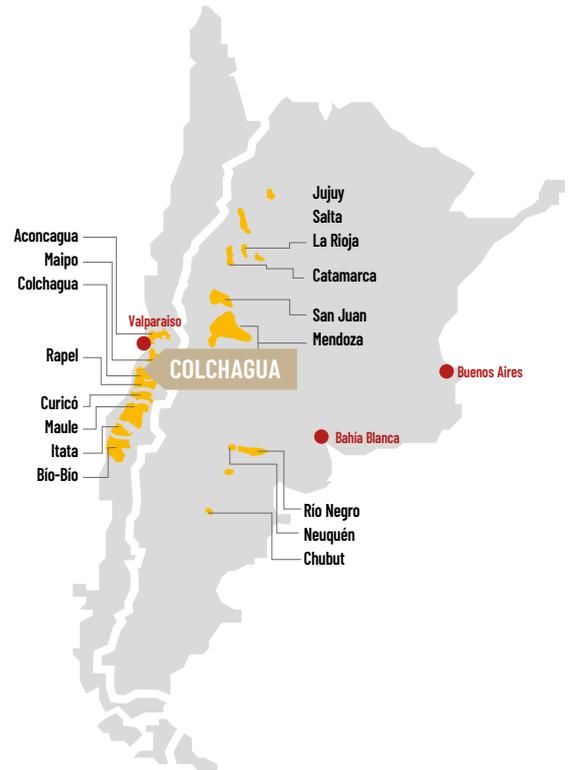
PERSÖNLICH unter **Tel. 04122 50 45 48** (Mo.-Fr. 8-20 Uhr)



FOLGEN Sie uns

DIE REGION

Chile ist allein in geografischer Hinsicht 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-Jahren mit einem modernen, international orientierten Weinstil zur festen Größe unter anspruchsvollen Weingenießenden herangewachsen. Die Lage zwischen dem kühlen Pazifischen Ozean und den monumentalen Anden, aus denen in der Nacht wohltuende Kälte in die Weinberge zieht, bietet für den Weinbau ideale Voraussetzungen. Das Valle Central, in dem auch das **Valle de Colchagua** liegt, ist Chiles Hauptweibauregion. Das Tal zieht sich von den Anden zur Küste und bietet auf rund 90.000 Hektar reichlich Raum für hervorragende Weine.



Das Los Vascos-Team

DAS WEINGUT

Die faszinierende Geschichte von **Los Vascos** reicht weit zurück. Im Jahr 1750 pflanzte die aus dem Baskenland stammende Familie Echeñique die ersten Reben im Colchagua-Tal. Auf 130 Metern Seehöhe und nur etwa 40 Kilometer von der Küste entfernt, finden 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 Barons de Rothschild dort engagierten und Bordelaiser Know-how nach Chile brachten. 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 Pazifiks gibt den Weinmacherinnen und -machern 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.

2022 LOS VASCOS GRAN SELECCIÓN CARMENÈRE EL ANIVERSARIO

Valle de Colchagua, Domaines Barons de Rothschild Lafite

WEINBESCHREIBUNG

Ein Carmenère von besonderer Tiefe, der in tiefem Rubinrot schimmert. In der Nase entfaltet er Aromen von reifen Pflaumen, dunkler Schokolade und einem Hauch von grüner Paprika. Am Gaumen ist er samtig und vollmundig, mit reifen, gut strukturierten Tanninen und einer feinen Würze. Die harmonische Balance zwischen Frucht und Gewürzen wird durch eine leichte Holznote ergänzt, die dem Wein eine komplexe Tiefe verleiht. Der lange, würzige Abgang hinterlässt ein angenehmes Gefühl von Eleganz und Finesse.



Carmenère



2028



16-18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein idealer Begleiter zu gegrilltem Rindfleisch oder herzhaften Eintöpfen. Auch zu würzigen Tapas eine gute Wahl.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

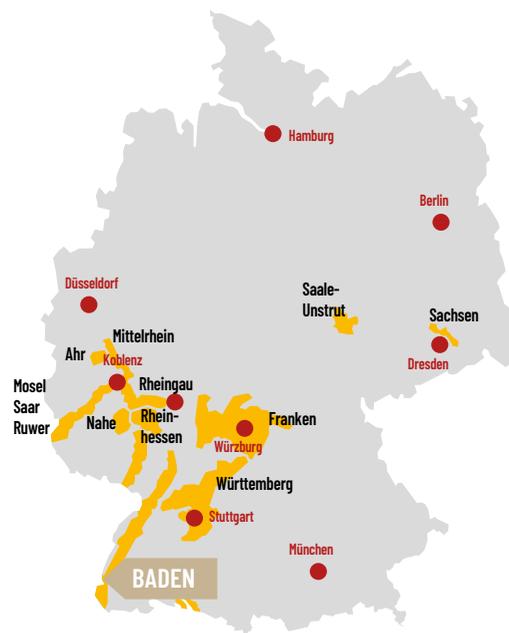
Los Vascos Gran Selección Carmenère El Aniversario gibt es exklusiv nur bei HAWESKO.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Das Weinbaugebiet **Baden** zieht sich als schmaler Streifen entlang des Rheins über eine Distanz von 400 Kilometern von Franken über den Schwarzwald bis zum Bodensee. Als südlichstes und wärmstes Weinanbaugebiet Deutschlands mit knapp 2000 Sonnenstunden pro Jahr und nur wenig Regen bietet es die idealen Bedingungen für den Weinbau. Das Weinbaugebiet teilt sich in neun einzelne Bereiche auf, von denen der Kaiserstuhl wohl der bekannteste sein dürfte. Baden profitiert dabei ähnlich wie das gegenüberliegende Elsass vom Gebirgszug der Vogesen, an dessen Westflanke sich die meisten atlantischen Tiefdruckgebiete abregnen. Über weite Distanz weist Baden eine Vielfalt unterschiedlichster Bodenstrukturen auf, von Granit, Kalk und Löss bis hin zu Vulkangestein.



Kellermeister Michael Jäger und Geschäftsführer Patrick Chelaifa

DAS WEINGUT

Der Weinort Bickensohl zwischen Freiburg und Colmar wurde vor rund 1000 Jahren erstmals urkundlich erwähnt und genießt seitdem einen exzellenten Ruf. Im 19. Jahrhundert galten die Bickensohler Weine im Großherzoglichen Lexikon als die »vorzüglichsten des ganzen Kaiserstuhls«. Bei der Gründung der **Winzergenossenschaft Bickensohl** 1924 stellten sich die Weinbaufamilien dieser Tradition mit Stolz. Sie benannten sich nach dem berühmten Weinort und der Stadt Vogtsburg, zu der Bickensohl heute gehört. Durch kontinuierliche Investitionen und Verbesserung der Qualität hat sich die Genossenschaft über den Verlauf der Jahrzehnte einen überragenden Ruf erarbeitet.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS BADEN

Im Gegensatz zu den meisten anderen Anbaugebieten Deutschlands spielt der Riesling in Baden nur eine Nebenrolle. Beachtet werden stattdessen vor allem die **Burgunder**, wobei **Weißburgunder** einen enormen Bereich der Rebfläche einnimmt. Den größten Anteil an weißen Rebsorten macht jedoch **Müller-Thurgau** aus, bei den roten Sorten ist es vor allem der **Spätburgunder**, dem die badische Sonne besonders zugutekommt.

2022 BICKENSOHLER STEINFELSEN GRAUBURGUNDER 40 JAHRE

Trocken, Baden, Bickensohler Weinvogtei

WEINBESCHREIBUNG

Vor rund vierzig Jahren gelang der Bickensohler Weinvogtei erstmals die Innovation, den Grauburgunder vom Kaiserstuhl trocken auszubauen. Als Hommage an diese Errungenschaft präsentiert sie heute den »Bickensohler Grauburgunder 40 Jahre«. Charakteristische Fruchtaromen von Honigmelone und Zitrusfrüchten treffen hierbei auf die prägnante Säure und eine sagenhaft cremige Textur, die aus der zweijährigen Reifung im Eichenfass hervorgeht. Eine dezente Mineralität mit leicht nussigem Nachhall prägt das lang anhaltende Finale. Ein exzellentes Beispiel für einen ausdrucksvollen, trockenen Grauburgunder!

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Für ihr hervorragendes Burgunder-Know-How, wurde die Bickensohler Weinvogtei vom Selection Magazin als die »Beste Burgunder-Genossenschaft Baden 2024« gekührt.



SELECTION MAGAZIN

BESTE BURGUNDER-
GENOSSENSCHAFT BADEN
2024

Grauburgunder



2026



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

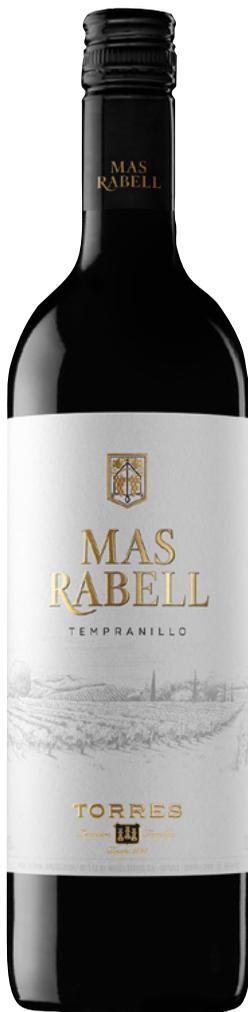
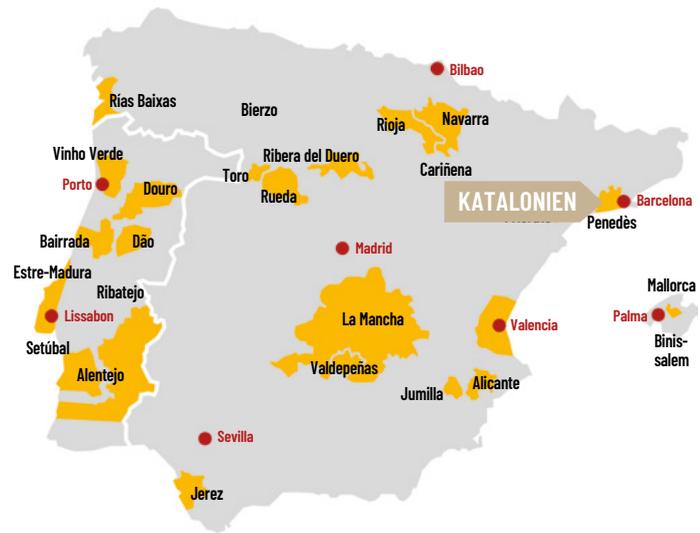
Eine ausgezeichnete Begleitung zu gebratenem Geflügel, wie einer knusprigen Ente, oder zu cremigen Pastagerichten mit Pilzen. Auch mild gereifter Käse harmoniert ausgezeichnet mit seiner eleganten Struktur.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Katalonien, eine der bedeutendsten Weinregionen Spaniens, bietet ein vielfältiges Terroir, das von der Nähe zum Mittelmeer und den Pyrenäen geprägt wird. Die Böden der Region sind vielseitig: von kalkhaltigen Lehmböden, die gut Feuchtigkeit speichern können, über Granitböden, auf denen die Reben besonders tief wurzeln und so ein intensives Aroma ausprägen, bis hin zu Schiefer, der den Weinen eine besondere Mineralität verleiht. Das mediterrane Klima sorgt für heiße Sommer und milde Winter, während die kühlenden Meeresbrisen die Reben vor extremer Hitze schützen. Diese klimatischen Bedingungen fördern eine gleichmäßige Reifung der Trauben und tragen zu einer ausgewogenen Säure bei.



Die Bodegas Torres ist seit über 150 Jahren im Familienbesitz: General Manager Miguel Torres Maczassek (links) und Senior Miguel A. Torres.

DAS WEINGUT

Als Jaime Torres Vendrell zusammen mit seinem Bruder Miguel 1870 im kleinen Ort Vilafranca del Penedès, unweit von Barcelona in Katalonien, die **Bodegas Torres** gründeten, ahnten sie noch nicht, dass sie damit den Grundstein zu einer der erfolgreichsten spanischen Weingutsgeschichten legten. Das seit über 150 Jahren im Familienbesitz befindliche Unternehmen zählt zu den großen Revolutionären und Innovatoren des spanischen Weinbaus. Miguel A. Torres war es, der in den 1960er-Jahren auch internationale Rebsorten wie Chardonnay, Riesling und Merlot auf dem spanischen Parkett anpflanzte – und das mit Erfolg! Überhaupt scheint alles, was die Familie Torres anfasst, von Erfolg gekrönt. Weit über ihren Hauptsitz hinaus erzeugt die Familie auch in anderen Regionen Spaniens – oder sogar in Übersee, wie in den USA und in Chile – hervorragende Weinqualitäten.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS KATALONIEN

Katalonien ist bekannt für eine beeindruckende Vielfalt an Rebsorten, die das Terroir und die Weinbautradition der Region widerspiegeln. Zu den typischen Sorten gehören die weißen **Parellada**, **Xarello** und **Macabeo**, die oft für die Herstellung von Cava, dem berühmten Schaumwein der Region, verwendet werden. Bei den Rotweinen dominieren **Garnacha** und **Cariñena**, die kraftvolle und würzige Weine hervorbringen, und natürlich **Tempranillo**. Die Weinbautradition Kataloniens reicht bis in die Römerzeit zurück und hat sich über Jahrhunderte hinweg entwickelt. Heute ist die Region für ihre modernen Interpretationen traditioneller Weine bekannt, die das Gleichgewicht zwischen Innovation und Tradition perfekt wahren.

2021 MAS RABELL TEMPRANILLO

Catalunya DO, Propiedad de Bodegas Torres

WEINBESCHREIBUNG

Der Mas Rabell Tempranillo strahlt in tiefem Rubinrot mit violetten Reflexen im Glas. In der Nase dominieren Aromen von reifen roten Beeren, Schwarzkirschen und Pflaumen, begleitet von feinen Noten von Vanille und einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen präsentiert er sich fruchtig und samtig, mit einer angenehmen Säure und gut eingebundenen Tanninen. Der mittelkräftige Körper sorgt für eine ausgewogene Struktur, und im Abgang offenbaren sich dezente Holznoten, die dem Wein zusätzliche Tiefe verleihen.



Tempranillo

 2028

 16-18° C

 trocken

WEIN-KATEGORIE »WINZERTIPP«

»Mas Rabell ist ein Paradebeispiel für Tempranillo mit viel saftiger Frucht und samtigem Eindruck am Gaumen. Ein Wein, wie ich ihn mag!« Miguel Torres Maczassek, General Manager Familia Torres

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die fruchtig-kräftigen Noten des Tempranillos passen hervorragend zu Tapas, gegrilltem Fleisch oder gereiftem Manchego-Käse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Endlose Strände, steile Pyrenäenhänge, bewaldete Täler und tiefblaue Seen – die Landschaft des Pays d'Oc, in der Region Languedoc-Roussillon, ist so vielfältig wie seine Weine. Die Winzerinnen und Winzer des **Pays d'Oc** können getreu ihrem Motto »Liberty of Style« ihren ganz eigenen Stil wählen. Bei aller Vielfalt der im Pays d'Oc erzeugten Weine gibt es doch ein Element, das alle vereint: den hohen Qualitätsanspruch. Die geschützte Herkunftsbezeichnung Pays d'Oc IGP (Indication Géographique Protégée) wird nur den Weinen verliehen, die den aromatischen und qualitativen Vorgaben der Region entsprechen. Dies wird von einer Jury aus Expertinnen und Experten mit Verkostung jedes einzelnen Weins überprüft.



Winemaker Iain Munson

DAS WEINGUT

Das Unternehmen **AdVini** ist der französische Marktführer für Terroir-Weine mit starkem Bezug zu Umweltfragen und Nachhaltigkeit. AdVini arbeitet mit einer Reihe berühmter Häuser zusammen, mit denen sie ihre Weine erzeugen. Im Jahr 2019 haben sie die Zertifizierung aller 33 Häuser vom Burgund über den Süden und Südwesten Frankreichs bis nach Südafrika in Bezug auf biologischen, biodynamischen Anbau oder den HVE-Standard abgeschlossen. Zu den Erzeugern, mit denen AdVini zusammenarbeitet, gehören die Domaines Cazes, Ogier, Gassier und auch die Antoine Moueix Propriétés, die den Grand Atlantique Sauvignon Blanc erzeugen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM PAYS D'OC

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

2023 LE JARDIN DE LYSE VIOGNIER

Pays d'Oc, AdVini

WEINBESCHREIBUNG

Im Glas zeigt sich dieser Viognier in einem strahlenden Goldgelb. In der Nase entfaltet er Aromen von reifen Aprikosen, Pfirsichen und exotischen Früchten wie Mango, begleitet von floralen Noten, die an Orangenblüten erinnern. Am Gaumen ist der Wein weich und vollmundig, mit einer ausgewogenen Säure, die die fruchtige Intensität harmonisch unterstützt. Der Körper ist reichhaltig und cremig, was dem Wein eine angenehme Fülle verleiht. Das Finale ist lang anhaltend, geprägt von einem Hauch von Honig und einer dezenten Würze, die den Genuss abrundet.



WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Mit seiner intensiven Frucht und floralen Eleganz spiegelt dieser Viognier das sonnige Terroir des Pays d'Oc auf einzigartige Weise wider und bietet dabei zugleich eine überraschende Fülle und Cremigkeit.

Viognier



2027



10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Hervorragend zu gebratenem Huhn oder Fisch in cremigen Saucen. Auch zu Gerichten mit asiatischen Gewürzen oder reifem Käse eine gute Wahl.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

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



Andrea di Fabio

DAS WEINGUT

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

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEN ABRUZZEN

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

2023 PIETRAME EDIZIONE LIMITATA CHARDONNAY PASSERINA

Abruzzen, Cantina Tollo

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Wein zeigt sich im Glas in einem leuchtenden Strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase offenbart er eine ansprechende Mischung aus frischen Zitrusfrüchten, gelben Äpfeln und floralen Noten, begleitet von einem Hauch von Mandel. Am Gaumen entfaltet sich eine harmonische Balance zwischen der frischen Säure des Chardonnay und der subtilen Mineralität der Passerina. Der Körper ist leicht bis mittelkräftig, wobei die Frische des Weins im Vordergrund steht. Das Finale ist lebendig und wird von einer angenehmen Zitrusnote begleitet, die lange nachhallt.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der Pietrame Chardonnay Passerina wurde mit herausragenden 96 von 99 Punkten von Luca Maroni ausgezeichnet, was seine exzellente Qualität und beeindruckende Finesse bestätigt.



LUCA MARONI

96/99 PUNKTE

Chardonnay, Passerina

 2028

 15-18° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Wein passt ideal zu gegrilltem Gemüse, leichten Pastagerichten oder Meeresfrüchten. Auch zu einem milden Ziegenkäse ist er eine ausgezeichnete Wahl.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Latium ist eine der größten Weinbauregionen Italiens und erstreckt sich rund um Rom. Nicht durch Zufall heißt der bekannteste Fußballklub der italienischen Hauptstadt auch Lazio Rom. Die Region versorgte schon immer die viel bevölkerte Stadt mit Lebensmitteln und Weinen – entsprechend lang ist die Weinbautradition Latiums. Gelegen zwischen dem Tyrrhenischen Meer im Westen und den aufragenden Bergen des Apennins im Osten, zeigt sich hier eine vielfältige Landschaft. Das Klima an der Küste ist trocken und heiß, je weiter man ins Landesinnere vordringt, desto kühler und feuchter wird es. Fast überall in der Region werden Reben angebaut, gerade die alten Vulkanböden bieten dafür hervorragende Voraussetzungen.



Riccardo Cotarella

DAS WEINGUT

Kaum ein Erzeuger hat in den letzten Jahren so für Furore gesorgt wie das Weingut **Falesco**, dessen Weine heute weitgehend den Namen **Famiglia Cotarella** tragen. Immerhin hat es mit dem »Vitiano« einen Wein geschaffen, der es als eines der ersten Gewächse im preiswerten Segment zu sehr hohen Bewertungen durch Weinpapst Robert Parker geschafft hat. Aber eigentlich heim-sen alle Weine von Falesco immer wieder Medaillen ein oder stellen die Sieger bei hochklassigen Vergleichsverkostungen. Verantwortlich für das Wunder von Falesco ist Riccardo Cotarella, ein absoluter Spitzenweinemacher, der sich weit über die Grenzen Italiens hinaus als »Mr. Merlot« einen Namen gemacht hat. Er und sein Bruder zählen zu berühmten und begehrten Beratern in der gesamten Weinwelt.



ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS LAZIO IGP

Der Ruf der Region Latium beruht hauptsächlich auf ihren Weißweinen aus **Trebbiano**, **Malvasia** oder **Grechetto**. Doch auch internationale Rebsorten wie **Chardonnay** gedeihen hier in einigen Lagen hervorragend. Die Weine sind für den jungen Genuss konzipiert, da sie sich durch ihre Frische, ihre Lebendigkeit und ihre Leichtigkeit auszeichnen. Sie sind die idealen Begleiter der lokalen italienischen Küche. Immer mehr sind auch die Rotweine im Kommen: Viele lokale Weingüter arbeiten intensiv an der Qualität und produzieren aus **Montepulciano**, **Sangiovese** und der immer populärereren **Cesanese** Weine, die oft leichter als die umbrischen oder toskanischen ausfallen. Auch sie passen daher perfekt zur leichten Mittelmeerküche.

2022 TELLUS SYRAH

Lazio IGP, Famiglia Cotarella

WEINBESCHREIBUNG

Im Glas funkelt der Tellus Syrah in einem intensiven Purpurrot. Schon in der Nase entfalten sich kraftvolle Aromen von dunklen Waldfrüchten wie Brombeeren und Heidelbeeren, begleitet von einem Hauch von schwarzen Pfefferkörnern und Veilchen. Am Gaumen zeigt der Wein seine ganze Fülle: saftig, mit gut strukturierten Tanninen und einer angenehm frischen Säure. Die fruchtige Intensität wird durch einen leicht würzigen Abgang ergänzt, der mit Nuancen von Lakritz und zarter Schokolade aufwartet.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Mit seinen kräftigen, fruchtbetonten Aromen und den samtigen Tanninen ist dieser Syrah die ideale Wahl für anspruchsvolle Geschmäcker, aber auch für neugierige Entdecker.« Svenja Nickel, HAWESKO-Einkäuferin



Syrah



UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ideal zu herzhaften Fleischgerichten wie Lammkoteletts oder zu gegrillter Salsiccia mit mediterranem Gemüse



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
