



HAWESKO
Select!



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

sehen Sie es? Wie sich die Blätter langsam verfärben... Und hören Sie es? Wie das Laub unter den Füßen raschelt... Spüren Sie auch die kalte Luft, die abends langsam hereinzieht und morgens von der Sonne manchmal noch kraftvoll wieder verdrängt wird? Ja, es ist Herbst. Eine Jahreszeit, in der der eigentlich schon vergangene Sommer noch kurz aufblitzen kann und der anbahnende Winter ab und an schon die Muskeln spielen lässt. Doch der Herbst hat auch seine ganz eigene Faszination. Vor allem kulinarisch hat er einiges zu bieten. Wir freuen uns schon auf genussvolle Stunden in der Küche – und natürlich am Essenstisch!

Und da dürfen Pilzgerichte selbstverständlich nicht fehlen! Der **Fiulot Barbera d'Asti aus dem Piemont** ist ein wunderbarer Begleiter zu einem cremigen Risotto mit Pfifferlingen. Auch immer beliebt im Herbst: diverse Eintöpfe oder auch Currys. Probieren Sie doch mal ein fruchtbetontes Linsencurry mit dem **La Fleur Saint Michel Sauvignon Blanc** aus alten Reben. Ein Erlebnis!

Wir wünschen Ihnen in jedem Fall einen genussvollen Herbst!

Zu jedem Wein stellen wir Ihnen interessante Informationen online bereit unter:

hawesko.de/hawesko-select-blog

12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt! Nutzen Sie für die Nachbestellung Ihres Lieblingsweins Ihren Extra-Vorteil: Bei Bestellung von 12 Flaschen, eines Weines aus Ihren HAWESKO Select-Paketen, bezahlen Sie nur 11 – eine Flasche dieses Lieblingsweins bekommen Sie von uns geschenkt!

12 für 11
Angebot

Sichern Sie sich diesen Extra-Vorteil am schnellsten unter hawesko.de/12fuer11

Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select!*-Team



HAWESKO
Select!

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
	717 020	Fiulot Barbera d'Asti	€ 11,90	€ 15,87
	684 253	Tief Verwurzelt Cuvée Rot	€ 9,90	€ 13,20
	653 746	Pernalta	€ 5,99	€ 7,99
	303 005	La Fleur Saint Michel Sauvignon Blanc Vieille Vigne	€ 7,95	€ 10,60
	322 959	Radole Valpolicella Superiore	€ 13,90	€ 18,53
	458 548	Walsheimer Silberberg Riesling	€ 9,90	€ 13,20



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

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

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

Lieferung: Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, die Ware vorrätig ist und an eine Adresse innerhalb Deutschlands geliefert wird, ist diese innerhalb von 3-4 Werktagen nach Eingang der Bestellung bei Ihnen. Alle gesammelten Informationen zu unseren Lieferkonditionen finden Sie unter hawesko.de/service/lieferkonditionen. Preise: Alle Preise verstehen sich ab Lager als (Brutto-)Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer (im Firmenkundenbereich: (Netto-)Einzelpreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer), diese wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Alle Preise zuzüglich Versandkosten. Die Höhe der Versandkosten können Sie der Seite hawesko.de/service/lieferkonditionen entnehmen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig. Trotz sorgfältiger Bevorratung kann es vorkommen, dass ein Aktionsartikel schneller als vorgesehen ausverkauft ist. Wir geben deshalb keine Liefergarantie. Es gilt: Nur solange Vorrat reicht. 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 (Lebensmittellikenzzeichnung) finden Sie auf hawesko.de auf der jeweiligen Artikelseite 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. 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 Bestelldaten, 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 18. Lebensjahr liefert. Zur Prüfung von Adresse und Bonität erhält Hawesko auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO von Auskunfteien, die zu Ihrer Person gespeicherten Adress- oder Bonitätsdaten, einschließlich solcher, die auf Basis von mathematisch-statistischen Verfahren (Scoring) ermittelt werden, wobei auch Ihre Anschrift berücksichtigt wird. Hawesko und eventuell beauftragte Dienstleister (z. B. Briefauslieferer/Speditionen) verwenden die beim Bestellvorgang erhobenen Daten für die Abwicklung der Bestellung (Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO). Name und Anschrift sowie die Angaben zu den bestellten Artikeln werden von Hawesko gem. Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO zur Analyse für Werbezwecke sowie zur schriftlichen Information über weitere Angebote von Hawesko und andere Unternehmen verwendet (Werbung). Unsere Konzerngesellschaften Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Tesdorf GmbH, The Wine Company Hawesko GmbH, Jacques Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die Winzer 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 datenschutz@hawesko.de oder an die nachfolgend genannte Postadresse widersprechen. Ferner haben Sie ein Beschwerderecht bei einer Aufsichtsbehörde. Ihre Daten werden von Hawesko gespeichert, solange sie für den jeweiligen Zweck benötigt werden. Weitere Informationen unter hawesko.de/datenschutz. Jugendschutzgesetz: Entsprechend dem Jugendschutzgesetz liefern wir alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr. Unsere Verpackung ist durch einen auffälligen farbigen Aufkleber gekennzeichnet, mit dem Hinweis, dass keine Übergabe an Personen unter 18 Jahren erfolgt. Außerdem sind die Zusteller bei geringstem Zweifel verpflichtet, sich die Identität und die Volljährigkeit durch das Vorzeigen des Personalausweises bestätigen zu lassen und die Ware nur an volljährige Personen auszuhandigen. Streitbeilegung: Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir weder verpflichtet noch bereit. Widerrufsbelehrung/Widerrufsrecht: Sie haben das Recht, binnen 12 Wochen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 12 Wochen ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die 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 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: info@hawesko.de, mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Muster-Widerrufsformular unter hawesko.de/rechtliches/widerruf verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, 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; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir holen die Ware ab. Wir tragen die Kosten der Rücksendung der Waren. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn der Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweisen der Waren nicht notwendigen Umgang mit Ihnen zurückzuführen ist. Besonderheiten zum 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). Gewährleistung: Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stemmann, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: info@hawesko.de, Handelsregistereintrag: HRB 99024, Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

So erreichen Sie uns

 JEDERZEIT auf www.hawesko.de	 PRAKTISCH mit der Hawesko.de/app	 SCHRIFTLICH per E-Mail unter service@hawesko-select.de	 PERSÖNLICH unter Tel. 04122 50 45 48 (Mo.-Fr. 8-20 Uhr)	 FOLGEN Sie uns
---	---	--	---	---

DIE REGION

Die im **Nordosten** gelegene Region Niederösterreich ist das größte Bundesland der Republik Österreich. Dort entstehen rund 60 Prozent aller österreichischen Weine. Das Gebiet umfasst acht der bekanntesten Anbaugebiete der Alpenrepublik. Das sind Carnuntum, das Kamptal, das Kremstal, das Traisental, die Thermenregion, die Wachau, Wagram und das Weinviertel. In Niederösterreich entstehen große Reserven aus Grünem Veltliner und Riesling wie auch trinkfreudige Alltagsweine. Die dortigen 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 durchlüften kalte Winde die Weinberge.



Roman Pfaffl im Weinberg

DAS WEINGUT

Die **Pfaffls**, bestehend aus dem erfolgreichen Team Roman Pfaffl Senior und seiner 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 Zweigelt und 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 Prozent vor. Die Paraderebsorte ist ganz eindeutig **Grüner Veltliner**. Es folgen **Riesling** und **Welschriesling**, ferner **Müller-Thurgau** und **Weißburgunder**. Nur **Zweigelt** und **Blauer Portugieser** 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 im Edelstahl, die Orts- und Riedenweine oft auch im großen Holzfass.

2021 TIEF VERWURZELT CUVÉE ROT

Trocken, Niederösterreich, Weingut Pfaffl

WEINBESCHREIBUNG

Tief graben sich die Wurzeln einiger Pfafflscher Rebstöcke hinein in die österreichische Erde. Auf diese Weise können sie noch besser all die wertvollen Mineralien und Nährstoffe aufnehmen. Das sorgt für eine hohe Konzentration in den Trauben – und letztendlich auch im Wein. So zeigt sich auch die Tief Verwurzelt Cuvée – getreu ihres Namens – äußerst ausdrucksstark mit einem fulminanten Aromenspiel. Dunkle Kirschen, Brombeeren, Pflaumen – ein Potpourri aus reifen Früchten drängt sich dicht an Nase und Gaumen. Im Geschmack ist die rote Cuvée aus den Rebsorten Zweigelt, St. Laurent und Merlot herrlich weich und saftig. Ein Wein ohne Ecken und Kanten, rund und geschliffen, mit Volumen und Ausdruck, ohne jedoch allzu schwer zu wirken.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Auch wenn Österreich eher bekannt ist für seine Weißweine, auch die roten Sorten gedeihen in einigen Gegenden hervorragend. Diese geschmeidige Cuvée ist daher eine Entdeckung wert!



MUNDUS VINI
SPRING TASTING 2022

»BEST PRODUCER AUSTRIA«

Merlot, Zweigelt, St. Laurent

 2026

 16-18°C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die Cuvée ist eine hervorragende Begleiterin zu vielen Gerichten. Probieren Sie sie zum Beispiel zu einer klassischen Lasagne, zu ge-bratener Ente oder Lammkoteletts.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Durchzogen von der Deutschen Weinstraße, die 1935 als erste Weintouristik-Route der Welt geschaffen wurde, ist die **Pfalz** ein beliebtes Ziel für Weinausflüge und Weinurlaube. Von romantischen Weinorten und Winzerfesten, berühmten Lagen und traditionsreichen Weingütern sowie erfolgreichen Newcomern gibt es in der Region viel zu entdecken. Bis zu 2000 Stunden jährlich strahlt die Sonne auf die Pfälzer Weinparzellen hinab. Die Berge schützen vor Kaltlufteinbrüchen, sodass hier beinahe mediterranes Klima herrscht, was die Weine wunderbar reif und saftig werden lässt. Doch nicht nur das Klima, auch die diversen Bodenstrukturen sind ein Grund, warum die Pfalz eine bunte Palette an interessanten Rebsorten bietet.



Markus Pfaffmann,
Winzer und Eigentümer des Weinguts

DAS WEINGUT

Auf dem Familienweingut **Karl Pfaffmann** in Walsheim wird mittlerweile in dritter Generation Weinbau betrieben. Die Weitergabe und das Teilen von Erfahrungen und Wissen über Weinberge sowie Terroir stehen dabei an erster Stelle. Für Marion und Markus Pfaffmann, die das Weingut heute leiten und lenken, beginnt der Weg eines Top-Weins schon im Weinberg. Strenge Ertragsreduzierung und Handarbeit sind dabei wichtige Maßnahmen, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Auch nachhaltiger Weinbau ist den Pfaffmanns wichtig: Reduktion von CO₂-Emissionen, Steigerung der Biodiversität und verantwortungsbewusstes Handeln mit Mitarbeitern und Lieferantinnen – im Einklang mit der Natur zu arbeiten und zu wirken, ist auf dem Weingut selbstverständlich.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER PFALZ

Das moderate Klima in der Pfalz bietet beste Voraussetzungen für den Anbau unterschiedlicher Rebsorten – sowohl in Weiß als auch in Rot. Natürlich spielt in der Pfalz bei den Weißweinen **Riesling** eine tragende Rolle, doch auch **Weiß- oder Grauburgunder** fühlen sich entlang der Deutschen Weinstraße überaus wohl. Der Einfluss des nah gelegenen Frankreichs zeigt sich ebenso in den pfälzischen Weinbergen: Rote Sorten wie **Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir** oder **Syrah** werden gerne gepflanzt und sowohl reinsortig als auch als Cuvée ausgebaut. Weißwein-Fans erfreuen sich neben den genannten Sorten auch an Weinen aus **Scheurebe** oder **Traminer**, die hier fruchtig und sehr duftig ausfallen.

2021 WALSHEIMER SILBERBERG RIESLING

Trocken, Pfalz, Weingut Karl Pfaffmann

WEINBESCHREIBUNG

Unweit des Weinguts Karl Pfaffmann liegt die Traditionslage Walsheimer Silberberg. Die ortsnahe Lage mit ihren mineralreichen Böden ist eine der besten des Weinguts. Umso mehr freut es uns, dass Winzer Markus Pfaffmann aus genau dieser Lage eine exklusive Sonderabfüllung nur für HAWESKO gefertigt hat. Und so entstand dieser Riesling, der mit enormer Frische und Lebendigkeit begeistert. Zitronenzeste, Quitte und Aprikose finden sich in einer feinen Fruchtaromatik zusammen, die typische Mineralität der Herkunft zeigt sich ebenfalls deutlich. Es ist ein Riesling, der Spaß macht und sofort zum nächsten Schluck animiert.



WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Dieser Wein ist nur für Sie und ausschließlich im HAWESKO Select Abonnement erhältlich.

EICHELMANN 2021



VINUM WEINGUIDE 2021



GAULT&MILLAU 2021



Riesling



2026



8°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Passt wunderbar zu gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten oder asiatisch-inspirierten Gemüse-Tempura.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

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



Christine Cabri,
Chef-Önologin bei Plaimont

DAS WEINGUT

Die Geschichte der **Producteurs de Plaimont** beginnt vor noch gar nicht allzu langer Zeit in der Gascogne, dennoch zählt die Winzervereinigung heute bereits zu den allerbesten Genossenschaften Frankreichs. 1979 schlossen sich verschiedene Winzerinnen und Winzer zusammen, getreu der Maxime »Gemeinsam sind wir stark« oder auch – wie es die Musketiere hielten – »alle für einen, einer für alle«. Damit ist in diesem Fall die Verpflichtung aller Mitglieder zu höchster Qualität gemeint, was in der Praxis wiederum rigorose Ertragsbeschränkung und die Anwendung schonender und modernster önologischer Techniken bedeutet. Die Produktion umfasst heute ein ganzes Spektrum interessanter und erstklassiger Weine aus verschiedenen Herkünften in Südwestfrankreich.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEN CÔTES DE GASCOGNE

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

2021 LA FLEUR SAINT-MICHEL SAUVIGNON BLANC VIEILLES VIGNES

Côtes de Gascogne IGP, Plaimont Producteurs

WEINBESCHREIBUNG

Dichte und satte Aromen von Stachelbeeren, Holunder und Zitrusfrüchten deuten schon beim ersten Riechen ins Glas an: Hier handelt es sich um einen typischen Sauvignon Blanc. Auch am Gaumen zeigt sich der Wein straff, mit saftiger Säure und intensiver Frucht. Die alten Reben aus ausgesuchten Lagen, die für diese limitierte Edition ausgewählt wurden, zeigen ihre ganze Power. Mit diesem Wein feiert Winemakerin Christine Cabri das zwanzigjährige Bestehen von La Fleur Saint-Michel und gleichzeitig eine wunderbare Entdeckung: Ein alter Klon der Sorte beweist, dass Sauvignon Blanc tatsächlich in der Gascogne ihren Ursprung hat. Na darauf: Santé!

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Bei der Frankfurt International Trophy 2022 hat dieser Wein die Goldmedaille geholt!



FRANKFURT INTERNATIONAL
TROPHY 2022

GOLDMEDAILLE

Sauvignon Blanc



2025



8-10°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser frische Wein passt perfekt zu einem leicht fruchtigen Mango-Curry mit roten Linsen!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Barbera d'Asti ist eine kleine Provinz im Herzen des Piemont, in Nordwestitalien. Das verträumte Örtchen ist geprägt durch seinen mittelalterlichen Charme und die malerische Landschaft der Weinberge. Im Schutz der Alpen wird hier auf den sanften Hügeln besonders bevorzugt die regionale Rebsorte Barbera angebaut. Über 6500 Hektar Rebfläche bilden damit die Heimat italienischer Prädikatsweine, denn bereits seit 1970 besitzt die Region Asti den DOC-Status und seit 2008 sogar die höchste Auszeichnung DOCG. Von frischen und lebendigen bis hin zu kraftvollen und vollmundigen Weinen wird hier eine große Bandbreite geboten.



Albiera Antinori ist für das piemontesische Weingut von Antinori, Prunotto, verantwortlich.

DAS WEINGUT

Die **Casa Vinicola Prunotto** ist das piemontesische Gut der Familie Antinori. Seinen Erfolg verdankt das Weingut dem ehemaligen Inhaber und Önologen Alfredo Prunotto und seiner Frau Luigina, die es nach wirtschaftlich schweren Jahren aus der Krise führen konnten. Dank ihrem Engagement und ihrer Leidenschaft für den Weinanbau produzierten und exportierten sie binnen kürzester Zeit erfolgreiche und qualitativ hochwertige Weine. Seit 1994 gehört das Weingut Prunotto zum Familienunternehmen Antinori. Dabei ist es das oberste Gebot, den von Alfredo Prunotto geprägten Qualitätsstandard zu bewahren und weiterzuentwickeln. Mit der perfekten Balance zwischen Tradition und Innovation gelang es, durch Nutzung der modernsten Technologie, die vielen Nuancen dieses historischen Weinanbaugebiets zum Ausdruck zu bringen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS PIEMONTE

Piemont hat, aufgrund seiner einzigartigen geographischen Lage, eine besondere Stellung unter Italiens Weinanbaugebieten. Die Region umfasst einen weitläufigen Talkessel, umgeben von den alpinen Gebirgszügen. Abseits des maritimen Einflusses ist das Klima im Gegensatz zum Rest Italiens eher kontinental geprägt. Dies äußert sich insbesondere in den gravierenden Temperaturunterschieden zwischen Sommer und Winter, aber auch zwischen Tag und Nacht. Daraus ergeben sich Weine mit einer feinen, animierenden Frische und dezenter Mineralität und Charakter. Wegen der heißen Sommermonate liegt der besondere Fokus dieser Region auf Rotweinen. Berühmteste Vertreter dabei sind die Rebsorten **Nebbiolo** und **Barbera** sowie **Dolcetto**. Weißweine hingegen bilden eher die Ausnahme, interessante Sorten hierbei sind aber beispielsweise **Cortese** und **Arneis**.

2021 FIULOT BARBERA D'ASTI

Barbera d'Asti DOCG, Casa Vinicola Prunotto (Antinori)

WEINBESCHREIBUNG

»Fiulot« bedeutet »junger Mann« im piemontesischen Dialekt. Entsprechend stürmisch gibt sich dieser Barbera d'Asti. Seine intensive, rubinrote Farbe erinnert ebenso wie sein Aroma an Kirschen, Pflaumen und Trauben. Seine feinfruchtigen Noten finden Anklänge von dunkler Schokolade und Tabak. Sanft abgerundete Tannine verleihen ihm eine schöne und unkomplizierte Struktur. Aus der gut eingebundenen Frische erhält der junge Italiener seinen jugendlichen und lebendigen Charakter. Ein ebenso angenehmer wie einladender Wein.



WINE ENTHUSIAST

»Lifetime Achievement Award für Marchesi Antinori«

Barbera



2021



16°C



trocken

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Für seine Errungenschaften und Bereicherungen in der Welt des Weines erhielt Marchesi di Antinori verdientermaßen den »Lifetime Achievement Award«.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Fiulot eignet sich hervorragend als fruchtiger Begleiter zu einem cremigen Risotto mit frischen Pfifferlingen und gereiftem Parmesan.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die zwischen dem östlichen Soave und dem Gardasee gelegene Region **Valpolicella** gehört zu den berühmtesten Weinbaugebieten Italiens. Das liegt unter anderem daran, dass bereits im Mittelalter die Reisenden auf dem Handelsweg nach Venetien diese Region passieren mussten. In den 1950er und 60er Jahren geriet Valpolicella-Wein ein wenig zur touristischen Massenware. In den letzten 25 Jahren hat sich das Bild sehr gewandelt. Immer mehr Weingüter setzen auf Spitzenqualität und zeigen, was der Wein aus dieser Region wirklich kann. Die Bedingungen in Venetien sind nämlich bestens, die hügelige Landschaft fängt die Sonne ein, die nahen Alpen schenken Kühle, und das ebenfalls nicht weit entfernte Meer mediterrane Wärme. Zudem sind die regionalen Rebsorten einzigartig und wachsen an keiner anderen Stelle Italiens.



Andrea Sartori,
Winzer

DAS WEINGUT

Als Pietro **Sartori** 1898 seinen ersten Weinberg und einen kleinen Keller erwarb, um die Versorgung seines Hotels mit eigenhändig erzeugten Weinen der Region zu gewährleisten, hätte er sicher nicht gedacht, dass über 100 Jahre später daraus einmal einer der besten und renommiertesten Betriebe Venetiens erwachsen würde. Jetzt, nachdem bereits die vierte Generation der Sartori-Familie das Zepter im Betrieb übernommen hat, kann man mit berechtigtem Stolz auf das Erreichte schauen. Innovation und kompromissloses Qualitätsstreben waren immer die höchste Maxime, der die Familie genügen wollte. Auch spielt die Verwurzelung in der Tradition der Region nach wie vor eine sehr große Rolle. Der Firmensitz befindet sich immer noch in einer alten, aus dem 17. Jahrhundert stammenden schönen Villa.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS VALPOLICELLA

Das Herzstück des Valpolicella bildet der gleichnamige Wein. Dabei handelt es sich stets um einen Rotwein, der zumeist sehr weich, samtig rund und geschmeidig ausfällt. Er wird überwiegend aus den lokalen roten Rebsorten **Corvina**, **Corvinone** oder auch **Rondinella** cuvetiert. Neben dem trockenen Rotwein erzeugen viele Weingüter auch eine ganz besondere rote Spezialität, den raren und kostbaren Amarone. Dieser wird aus getrockneten Trauben hergestellt und weist daher ein enormes Volumen und viel Kraft auf. Als edelsüße Variante hergestellt heißt er Recioto. Ein weiterer besonderer Wein ist der Ripasso, für dessen Herstellung der junge Valpolicella mit den Traubenschalen des Amarone vermischt wird.

2020 RADOLE VALPOLICELLA SUPERIORE

Valpolicella DOC Superiore, Casa Vinicola Sartori

WEINBESCHREIBUNG

Etwas außerhalb der Stadt Verona, gegenüber der Etsch, beginnen sich die Weinberge des Valpolicella-Gebiets zu erheben. Auf dem tonhaltigen, kalkigen Boden wachsen die regionalen Rebsorten Corvina Veronese, Corvinone Veronese, Rondinella und Croatina, die sich alle in dieser tiefroten und ausdrucksstarken Cuvée zusammenfinden. Typisch für die Region Valpolicella zeigt sich der für bis zu eineinhalb Jahre im Eichenfass gereifte Superiore vollmundig, mit viel Körper und einem intensiven Geschmack. Kirsche, rote Beeren und würzige Noten drängen an den Gaumen, vom Mundgefühl ist der Wein aber wunderbar weich und samtig. Ein rundes Erlebnis, das hervorragend zur herbstlichen Küche passt!

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

»Dieser Valpolicella ist perfekt für einen nasskalten Herbstabend. Warm, weich und vollmundig macht er sowohl zum Essen als auch ganz gemütlich auf dem Sofa Spaß!« – Svenja Nickel, Einkäuferin HAWESKO



Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

 2030

 14-16°C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

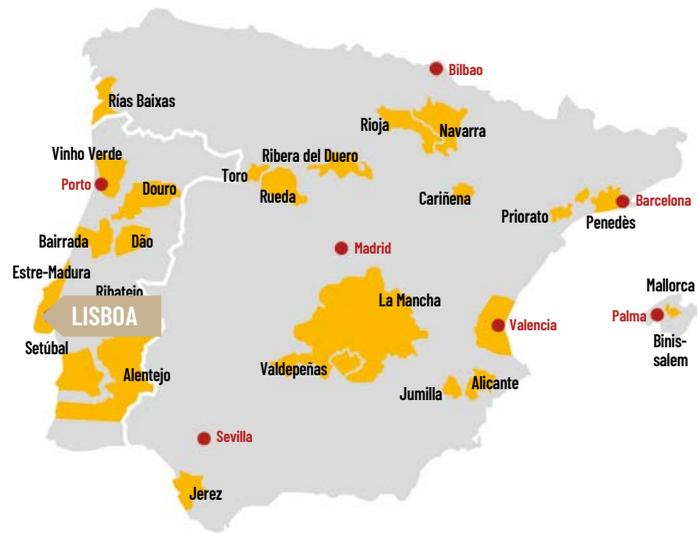
Dieser intensive Rotwein passt gut zu kräftigen Gerichten. Zum Beispiel Pasta mit Wildschweinragout oder auch zu gereiftem Käse.



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, die prächtige Postkartenmotive abgeben. Etwas weiter im Landesinneren wird das Klima etwas gemäßigter und maritimer. Und auch die Böden verändern sich je nach Lage, so dass 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,
der Eigentümer von Casa Santos Lima

DAS WEINGUT

Das Anwesen von **Casa Santos Lima** liegt nicht weit entfernt, etwas nördlich, von Lissabon, wo der Weinbau auf eine Tradition von vielen hundert Jahren zurückblickt. Auch das Weingut selbst kann ein stattliches Alter vorweisen: Es wurde von Joaquim Santos Lima bereits Ende des 19. Jahrhunderts gegründet. Seit fünf Generationen führt die Familie Santos Lima den Betrieb. Mittlerweile besitzen sie Weinberge in allen wichtigen portugiesischen Anbaugebieten – von der Algarve über Alentejo bis zum Douro. In ihren Weinbergen arbeiten sie schonend, umweltbewusst und nachhaltig, was dem Weingut bereits 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 **Malvasie** 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, denn z. B. ist in Lisboa auch der **Chardonnay** heimisch geworden. Süßweine werden in erster Linie aus der Moscatel-Traube gewonnen, bei uns bekannt unter dem Namen **Muskat**.

2021 PERNALTA

Vinho Regional Lisboa, Casa Santos Lima

WEINBESCHREIBUNG

Flamingos? Auf einem Weinetikett? Und das auch noch in einem Herbstpaket? Aber ja! Gerade im Herbst! Denn genau dann kommen die Flamingos nach Portugal. Entweder legen sie hier eine kleine Rast ein, bevor sie noch weiter in den Süden ziehen, oder sie überwintern direkt an den Küsten. Ganze Kolonien von majestätisch auf einem Bein stehenden Flamingos bringen dann exotisches Flair an Portugals Küsten. Ähnlich wie dieser Wein! Die Weißwein-Cuvée Pernalta ist herrlich beschwingt und frisch und holt mit zitrischen und tropisch anmutenden Aromen Sonne ins Glas. Genießen Sie das Flamingo-Flair und träumen Sie sich direkt an Portugals mit pinken Vögeln gesäumte Herbstküsten!



**Fernao Pires, Arinto,
Moscatel, Vital**

 **2028**

 **6-8°C**

 **halbtrocken**

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu diesem exotisch angehauchten Wein passt wunderbar eine bunte Reis-Bowl mit frischem Gemüse, Lachs und einer fruchtig-scharfen Sauce.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen Wein gibt es ausschließlich für Kundinnen und Kunden des HAWESKO Select-Abos.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
