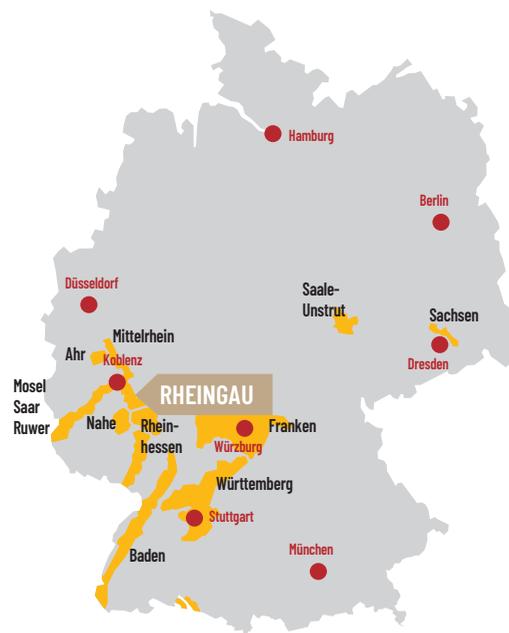


## DIE REGION

Der **Rheingau** zählt zu den schönsten und bekanntesten Weinbaugebieten in Deutschland, in dem der Riesling mit über 90 % Anteil eine Sonderstellung einnimmt. Auch klimatisch hat der Rheingau einige Besonderheiten zu bieten. Er liegt an der einzigen Strecke, die der Rhein auf seinem Weg von der Schweiz bis zum Meer von Ost nach West zurücklegt, so dass die Weinberge eine perfekte Ausrichtung gen Süden genau zur Sonne aufweisen. Die verwitterten Schieferböden können die Tageswärme sehr gut speichern, die sie nachts wieder an die Reben abgeben. Auch der majestätisch fließende Rhein ist ein wesentlicher, klimatischer Faktor, da die gewaltige Wasserfläche mäßigend auf Kälte wie auch auf Hitze wirkt. In der Region spielt Riesling die absolute Hauptrolle, an seiner Seite steht der Spätburgunder als zweite wichtige Rebsorte.



Gerhard Eichelmann über Wilhelm Weil:  
 »Kein anderer hat im letzten Jahrzehnt so viel für den Ruf des Rheingauer Weines und für das Renommee des deutschen Weines insgesamt getan wie Wilhelm Weil«

## DER ERZEUGER

Wenn es einen deutschen Erzeuger gibt, den international so gut wie jeder Weinliebhaber kennt, dann ist das sicher das **Weingut Robert Weil**. Das liegt nicht zuletzt an den ikonischen Etiketten mit ihrem Taubenblau und der goldenen Umrandung. Vor allem aber ist es Tatsache, dass man sich dort nach dem kometenhaften Aufstieg im 19. Jahrhundert immer treu geblieben ist, und sich auch in der dunkelsten Zeit des deutschen Weines nie dazu verführen ließ, von den strikten Qualitätsmaßstäben abzuweichen. So gut die Weine auch immer waren – und das Weingut war Jahrzehnte lang vor allem für edelsüße Kreszenzen bekannt – so deutlich hat das Weingut noch einmal zugelegt, seitdem Wilhelm Weil es 1988 übernommen hat. Robert Weils Paradelage, der Gräfenberg gehört zu den wenigen wahren deutschen Grand Cru und die Weine sind heute von unvergleichlicher Güte.

# 2020 BERGLAGE RIESLING COLLECTOR'S EDITION NO. 5

Trocken, Rheingau, Weingut Robert Weil

## WEINBESCHREIBUNG

Mit der Berglage hat Wilhelm Weil einen Riesling in bester Rheingauer Tradition exklusiv als Sammler-Edition kreiert. Der Name Berglage steht für Trauben aus den Cru-Weinbergen Klosterberg, Turmberg und Gräfenberg und ist somit ein Wein, den man im Burgund als Village Cru bezeichnen würde. Im Duft breitet sich das faszinierende Aroma von vollreifem Riesling aus, bei dem man gleichzeitig schon die mineralische Lebendigkeit erahnen kann. Diese wird am Gaumen vollends offensichtlich mit ihrer Energie und Spannung, die von der lebendigen Säure unterstützt wird. Sie durchzieht die **reife Kern- und Steinobstfrucht** und animiert zum nächsten Schluck.



EICHELHANN 2021



Riesling



2025



9°C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Riesling passt sehr gut zu Quiches und Flammkuchen, zu Kotelett oder auch zu Fischgerichten mit cremigen Saucen.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Von herrlich romantischen wie berühmten Weinorten ist die **Pfalz** geprägt, die sich längs des Rheintals über eine Distanz von ca. 80 Kilometer erstreckt. Fingern gleich zeigen die auf einem schmalen Streifen gelegenen Weinberge in Richtung Rhein, der ein wichtiges klimatisches Regulativ darstellt. Die Pfalz zählt zu den wärmeren Weinbaugebieten Deutschlands und gleichzeitig auch zu den niederschlagsarmen. So können die Trauben am Stock zumeist sehr gut ausreifen, was den Weinen einen vollmundigen und gefälligen Charakter verleiht. Dennoch fallen die Weine auch unterschiedlich aus, gedeihen sie doch auf den unterschiedlichsten Bodenstrukturen, die hier bereits über wenige Kilometer hinweg sehr stark voneinander abweichen können. Verfechter des Terroir-Gedankens kommen also auch hier voll auf ihre Kosten.



Marion und Markus Pfaffmann & Töchter,  
die Winzerfamilie

## DIE ERZEUGER

Die Geschichte des Weinguts **Pfaffmann** ist ein Abbild der Entwicklung einer ländlichen Region zu einem der wichtigsten Anbaugebiete Deutschlands, die durch das Weingut nachhaltig geprägt wurde. Der Betrieb wurde 1955 zunächst als landwirtschaftlicher Betrieb unter anderem mit Weinbau gegründet, aber mit großem und klugem Vorausblick. 1968 richtete man sich endgültig auf die ausschließliche Erzeugung von Spitzenweinen aus. Nachdem in den 70er Jahren hierfür ein modernes Betriebsgebäude errichtet wurde, vollzog das Weingut einen steilen Aufstieg. Verantwortlich heute ist Markus Pfaffmann, der mit einem unglaublichen Gespür für gute Weine und seinem Engagement für Qualität bereits viele Preise eingesammelt hat.

# 2020 KARL PFAFFMANN CHARDONNAY

Trocken, Pfalz, Karl Pfaffmann

## WEINBESCHREIBUNG

Das Farbspiel zielt ein schönes, mittleres Strohgelb mit weiß-goldenen und zart grünlichen Reflexen. Das Bouquet setzt sich aus Aromen von **Zitrusfrüchten, frischem Apfel** und Steinobst wie **Pfirsichen und Aprikosen** harmonisch zusammen und hinterlässt bereits in der Nase einen frischen, nachhaltigen Eindruck. Der Geschmack ist elegant und mittelgewichtig und mit den Anklängen an frische **Grapefruit, grüne Äpfel** und Steinobst auch sehr lebendig und frisch. Die Säure ist angenehm mineralisch und harmonisch in das geschmackliche Gesamtbild integriert. Im Finale blüht die delikate Frucht nochmals auf und hinterlässt einen fein mineralischen Nachklang. Ein Chardonnay, wie ihn die Franzosen nicht besser machen könnten, der den Mut hat seine Frucht ohne die Schminke frischen Eichenholzes zu zeigen.



VINUM WINEGUIDE



Chardonnay



2025



9°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der lebendige, frische Chardonnay harmoniert hervorragend mit Kartoffelgerichten, Spinat, gebratenem Fisch oder gegrillten Meeresfrüchten.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die **Pfalz** mit ihren zahlreichen Sonnenstunden gilt bei Winzern und Kennern als die »Toskana Deutschlands«. An den Hängen und auf den Feldern gedeihen neben Wein auch Mandelbäume, Feigen und Zitrusfrüchte. Uli Metzgers neuer Wein stammt von einer der Großlagen der Pfalz, vom Bockenheimer Grafenstück an der Weinstraße. Die Lage ist prädestiniert für wunderbar ausdrucksvolle Rieslinge mit edlem Schmelz. Aus dem Bockenheimer Grafenstück hat Uli Metzger die Trauben der besten Parzellen bei der Lese sorgfältig selektiert. Sie stehen auf Kalkmergelböden, die Weinen einen sanften Charakter verleihen, denn sie nehmen der Säure des Rieslings ihre Spitze. Im Zusammenspiel mit dem sonnigen Klima entsteht so ein einmaliges Terroir. Als ausgewiesene »Selection« ist der Grafenstück Riesling zudem eine Besonderheit: Regionaltypisch, von höchster Qualität und nach strengen Vorgaben vinifiziert.



Uli Metzger,  
der Winzer

## DER ERZEUGER

**Uli Metzger** sagt, seinen Reben gefalle es in der Pfalz genauso gut wie ihm und seiner Familie. Seit Generationen bauen die Metzgers in Asselheim Wein an. Sie legen Wert darauf, für jeden Geschmack die passenden Weine im Angebot zu haben: Vom saftigen Basiswein für jeden Tag, bis zum lange im kleinen Holzfass gereiften Spitzenrotwein. Die Weine mit dem prägnanten Label werden wegen ihrer Frische und Ausgewogenheit immer mehr geschätzt. Das Weingut Metzger ist ein phantastisches Beispiel dafür, wie man mit Engagement und guten Ideen ein Weingut auf die große Bühne bringen kann! Uli Metzger ist Winzer mit Leidenschaft und ansteckend guter Laune, ein Genießer und jetzt ganz aktuell: Der Mann, der dem Riesling die Säure nahm. Sein neuer Coup, exklusiv vinifiziert für HAWESKO, ist ein herrlich saftiger, aromatischer Riesling mit extrem sanfter, extrem gut eingebundener Säure.

# 2020 GRAFENSTÜCK TERROIR SELECTION RIESLING

Trocken, Pfalz, Weingut Metzger

## WEINBESCHREIBUNG

Uli Metzger weiß, wie es geht: Aus der edlen Sorte Riesling erzeugt er einen Wein mit außergewöhnlich milder Säure und intensiv aromatischer Frucht. Die wertvollen Kalkböden des Bockenheimer Grafenstücks, auf der die Trauben selektiert wurden, machen es möglich. Sie nehmen der Säure die Spitze und verleihen dem Wein seinen harmonischen Charakter. Das ist ein einmaliges Erlebnis: Da sind dank des erstklassigen Jahrgangs 2020 ausgeprägte Frucht und saftige Frische, großartige Geschmeidigkeit und beeindruckende Länge. Exklusiv für HAWESKO: Ein prachtvolles Filetstück, das Riesling von einer ungeahnt sanften Seite präsentiert!



BERLINER WEIN TROPHY 2021

GOLDMEDAILLE

Riesling



2025



9°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der säuremilde und harmonisch weiche Riesling ist solo getrunken ein Genuss, passt aber auch gut zu Spargel, zu gedünstetem Fisch und wegen der geringen Säure auch bestens zu Salaten.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Baden** ist das südlichste und wärmste Weinbauggebiet Deutschlands. Damit ist es ein idealer Ort für kräftige, gehaltvolle Weine aus reifen Trauben. Oft sind es **Burgundersorten**, aber auch Rebsorten wie der selten gewordene **Gewürztraminer** und der **Gutedel** spielen hier eine Rolle. Der Kaiserstuhl mit seinem Vulkanverwitterungsgestein und einer Lössauflage gehört zu den besten Teilen der Region. Baden profitiert wie auch das auf der anderen Rheinseite liegende Elsass von den unterschiedlichen Gesteinsformationen, die der Oberrheingraben aufweist. Außerdem sorgen die Vogesen, an deren Westflanke sich die meisten Tiefdruckgebiete abregnen, für knapp 2.000 Sonnenstunden pro Jahr und verhältnismäßig wenig Regen. Der größte Teil der badischen Weinerzeugung entfällt hier auf Genossenschaften, die in Baden ein überragendes Qualitätsniveau aufweisen.



Harald Henninger (Verkaufsleiter), Reiner Rosswog (Kellermeister) und Günter Zimmermann (Geschäftsführer) von der Winzergenossenschaft Königshaffhausen

## DIE ERZEUGER

In Königshaffhausen wird bereits seit über 6 Jahrhunderten Wein angebaut, wie eine Urkunde von 1363 belegt. Die Gebiets-Genossenschaft wurde 1933 gegründet und vinifiziert heute Trauben von 650 Winzern. Diese legen großen Wert auf die hohe Qualität ihrer Weine und setzen strenge Anforderungen um. Ertragsreduktion zur Qualitätsmaximierung sind für die Mitglieder Ehrensache. Die Genossenschaft gilt unter Weinkritikern als einer der besten Herkünfte Deutschlands für anspruchsvolle Weine. So wurde sie auch im Genussmagazin Selection als »Beste Winzergenossenschaft Badens« ausgezeichnet. Viele Weine konnten auf Vergleichsverkostungen auftrumpfen und hohe Auszeichnungen gewinnen. Darüber hinaus haben sie wesentlich zum Bekanntheitsgrad badischer Weine weltweit beigetragen.

# 2020 KAISERSTRASSE GRAUBURGUNDER ALTE REBEN

Trocken, Kaiserstuhl, Baden, WG Königshausen

## WEINBESCHREIBUNG

Die Königshausener Winzer haben mit diesem Wein einen Grauburgunder der Spitzenklasse produziert. Er wurde gekeltert aus den Trauben von tief wurzelnden, über 25 Jahre alten Reben und schmeckt entsprechend intensiv. Seine Aromen sind expressiv, dicht, konzentriert und außergewöhnlich: **Johannisbeere** und gar ein Anklang an **Südfrüchte** sind dabei. Der Schmelz am Gaumen sorgt für einen ausgezeichneten Trinkfluss. Facettenreich, dabei sehr geschmeidig und harmonisch ist das – man spürt mit jedem Schluck den Extrakt und die Kraft der alten Reben. Der Nachklang ist angenehm lang und fruchtig.



DAS GENUSSMAGAZIN SELECTION

1. Platz. Bestes Burgunderweingut Baden 2020

Grauburgunder



2023



9°C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Grauburgunder ist vielseitig und passt fast immer. Ein solch intensiver Vertreter aber verträgt durchaus etwas kräftigere Speisen wie würziges Schmor-Gemüse oder ein gebratenes Schnitzel.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Das Weinbaugebiet **Hessische Bergstraße** ist mit nur 439 ha Rebfläche eines der kleinsten Deutschlands. Es liegt am Westhang und den nördlichen Ausläufern des Odenwaldes. Hier herrscht ein ungewöhnlich mildes Klima, der Sommer beginnt besonders früh – die Hessische Bergstraße trägt deshalb auch den Namen »Riviera Deutschlands«. Viele Steillagen machen den Weinbau trotz der guten klimatischen Bedingungen und exzellenten Bodenverhältnisse mühsam und anspruchsvoll. Neben der Star-Sorte **Riesling**, die hier hervorragend gedeiht, sind auch **Müller-Thurgau** und **Grauburgunder** in den Weinbergen vertreten. Weißwein hat mit fast 90% der Anbaufläche die Oberhand, in den letzten Jahren aber nimmt die autochthone Sorte **Roter Riesling** an Bedeutung zu. Die Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach sind das einzige VDP-Weingut der Region.



Kathrin Puff,  
die Kellermeisterin

## DIE ERZEUGER

Das **Kloster Eberbach** ist eines der ehrwürdigsten und bedeutendsten Denkmäler deutscher Weinkultur. Zugleich ist es aber auch ein wichtiges Zeugnis klösterlicher Baukunst, da das Kloster in seiner Kernsubstanz bis heute unversehrt ist. Nicht umsonst wurden daher große Teile der Innenaufnahmen für den berühmten Klosterkrimi »Der Name der Rose« nach dem gleichnamigen Roman von Umberto Eco hier gedreht. Auch der Weinbau blickt in den ehrwürdigen Mauern auf eine lange, bedeutsame Geschichte zurück. Bereits vor über 700 Jahren betrieben die Mönche hier Weinbau. Im Mittelalter war das Kloster eines der bedeutendsten und blühendsten Weinunternehmen der damaligen Welt. Wichtige Gerätschaften wie z. B. Pressen dokumentieren diese Geschichte auch in der Neuzeit. Bis heute ist das Kloster eine Wallfahrtsstätte für anspruchsvolle Weinliebhaber, die vor allen Dingen den Rheingauer Riesling zu schätzen wissen. Seit einigen Jahren allerdings werden viele Schritte von der Traube bis zum Spitzenwein in einem neuen, hochmodernen Keller vollzogen. Dessen ungeachtet ist das berühmte Kloster auch heute noch eines der Zentren deutschen Weinbaus.

# 2020 EBERBACH GRAUBURGUNDER

Trocken, Hessische Bergstraße, Kloster Eberbach

## WEINBESCHREIBUNG

Als ehemaliges Stiftungsweingut besitzt die Domäne Eberbach eine ganze Reihe an Weinbergen an der Hessischen Bergstraße. Hier entsteht dieser wunderbare Grauburgunder, der sich im Glas in zartem Gelb mit deutlichen Goldreflexen präsentiert. Der Duft nach **Zitronen** und **grünem Kernobst** wird von leicht erdigen Nuancen begleitet. Zart und dezent süßlich im Mund schmeckt man am Gaumen außerdem nussige, leicht salzige und erdige Noten. Der Wein ist jung und frisch, präsentiert sich am Gaumen feingliedrig und mit guter Balance von Säure und Fruchtsüße und ist ein wunderbar unkomplizierter Genuss.



DER FEINSCHMECKER 2018

Gehört zu den besten Weingütern in Deutschland

## Grauburgunder



2023



10°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie den saftigen, frischen Grauburgunder zu milden asiatischen Gerichten oder zu gegrillten Hähnchenfilets mit einem bunten, marktfrischen Salat.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Rheinhessen** hat in den vergangenen Jahrzehnten einen bemerkenswerten Aufstieg erlebt. Lange Zeit galt die Region als Herkunft für preiswerte Weine, eine beträchtliche Menge der hier verarbeiteten Ernte diente als Grundwein zur Sektherstellung. Mit einer jungen und qualitätsorientierten Winzergeneration wurde die Wende eingeleitet. Rheinhessen eignet sich mit seinem moderat warmen und regenarmen Klima hervorragend für die Erzeugung von Top-Weinen. Auch die vielfältigen Bodenstrukturen bieten allerbeste Voraussetzungen für den Spitzen-Weinbau. Die Region weist über ihre gesamte große Fläche hinweg unterschiedlichste Bodenformationen auf und je nach Lage der Weinberge auch unterschiedliche mikroklimatische Bedingungen. Aus diesen Gründen bietet sie einem breiten Spektrum an Rebsorten ein Zuhause. Sorten wie **Riesling, Weißburgunder** und **Grauburgunder** entwickeln hier eine vollmundige und prall-fruchtige Charakteristik. Der wärmere Norden Rheinhessens hat sich mit Rotweinen aus **Pinot Noir, Lemberger** oder **Dornfelder** profiliert.



Stefan Winter, Philipp Wittmann  
und Jochen Dreissigacker

## DIE ERZEUGER

Es sind gleich 3 große Winzer, die sich für die Hundertmorgen-Linie zusammengetan haben: Philipp Wittmann, Jochen Dreissigacker und Stefan Winter. Alle drei gehören der neuen Generation von rheinhessischen Winzern an, die sich nicht nur kompromisslos und engagiert absoluter Qualität verschrieben haben, sondern die auch wegen ihrer Kreativität gerne zu den »Neuen Wilden« gerechnet wird. Alle haben sie weltweit in traditionell orientierten wie auch modern ausgerichteten Weinbauregionen das Winzerhandwerk studiert und setzen nun das Erlernete zu Hause konsequent um. Zusammen sind sie, dieser Wein beweist es, eben **»3 Winner«**.

# 2020 HUNDERTMORGEN FINEST COLLECTION WEISSBURGUNDER

Trocken, Rheinhessen, 3 Winner

## WEINBESCHREIBUNG

Für die Finest Collection haben sich die 3 Winner aus Bechtheim besonders ins Zeug gelegt, Trauben von ausgewählten Weinbergen gelesen und im Keller aromaschonend verarbeitet. Der Wein funkelt hellgelb im Glas, der Duft von **weißen Blüten**, **Kernobst** und **Zitrusfrucht** ist von einer eleganten, zarten **Kräuternote** unterlegt. Duftig, fein und sehr animierend ist das. Der Geschmack ist wunderbar klar und frisch, Aromen von **Melone** und **Südfrüchten** sind da zu spüren. Zugleich zeigt sich ein schöner sanfter Schmelz, der Wein ist filigran in der Struktur und exzellent balanciert.



## Weißburgunder



2023



9°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die frische Frühlingsküche mit Salat, viel Gemüse, Gartenkräutern und hellen, leichten Saucen ist genau das Richtige zu diesem herrlich duftigen Weissburgunder.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

# HAWESKO-VORTEILE

## VERSAND-KONDITIONEN

- 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.

## PREMIUM-LIEFERSERVICES

### 24 Stunden-Lieferung:

Wenn Sie Mo.–Fr. bis 12 Uhr bestellen, liefern wir auf Wunsch am nächsten Werktag.

Für diesen Service berechnen wir nur € 10,- pro Lieferung.

### Termin-Lieferung:

Sie bestimmen den Wochentag (Mo. - Fr.), an dem die Lieferung erfolgen soll.

Für diesen 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 erhalten Sie unter **04122 50 44 33** oder auf [www.hawesko.de](http://www.hawesko.de). Die angegebenen Versandkosten und Kosten der Lieferservices gelten nur für Sendungen innerhalb Deutschlands.

## QUALITÄTSGARANTIE

Hawesko bürgt für hohe Wein-Qualität. Trotzdem kann es passieren, dass Ihnen wider Erwarten ein Wein nicht schmeckt. Kein Problem! Wir holen die unangebrochenen Flaschen auf unsere Kosten bei Ihnen ab. Rufen Sie uns an unter **04122 50 44 33** und teilen Sie uns Ihren Rücknahmewunsch mit. Wir vereinbaren dann einen Abholungstermin mit Ihnen.

**BIO:** Wir sind zertifiziert für Produkte aus öko-/biologischem Anbau (DE-ÖKO-006).

## BESTELLINFORMATIONEN

**Lebensmittelkennzeichnung:** Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) finden Sie auf [www.hawesko.de](http://www.hawesko.de) auf der jeweiligen Artikelseite oder telefonisch unter: 04122 50 44 33.

**Datenschutz:** Hawesko erhebt gemäß Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO zum Zwecke der Vertragserfüllung den Namen, die Anschrift, das Geburtsdatum, die E-Mail-Adresse, die Telefonnummer sowie die jeweiligen Angaben zu der Bestellung. Ihr Geburtsdatum wird benötigt, weil Hawesko entsprechend § 9 Abs. 1 Jugendschutzgesetz alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 16. bzw. 18. Lebensjahr liefert (Art. 6 Abs. 1 lit. c DSGVO). Zur Prüfung von Adresse und Bonität erhält Hawesko auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO von Auskunftgebern 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 im Rahmen des Bestellvorgangs 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 gemäß 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). Zudem übermittelt Hawesko auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO für schriftliche Werbezwecke Name und Anschrift sowie listenmäßig oder sonst zusammengefasste Daten über Angehörige einer Personengruppe, die sich auf die Zugehörigkeit des Kunden zu dieser Personengruppe, seine Berufs-, Branchen- oder Geschäftsbezeichnung, seinen Namen, Titel, akademischen Grad, seine Anschrift und sein Geburtsjahr beschränken an die Carl Tesdorpf GmbH, Jacques' Wein-Depot Wein-Einzelhandel GmbH und die Wein & Vinos GmbH. E-Mail-Adresse und Telefonnummer verwendet Hawesko gemäß Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO nur mit Ihrer ausdrücklichen Einwilligung für werbliche Zwecke. Erhalten wir Ihre E-Mail-Adresse im Zusammenhang mit dem Verkauf von Waren, verwenden wir diese gemäß § 7 Abs. 3 UWG zur Bewerbung eigener ähnlicher Produkte. Im gewerblichen Bereich verwendet Hawesko die Telefonnummer gemäß § 7 Abs. 2 Nr. 2 UWG auch bei einer mutmaßlichen Einwilligung für Werbezwecke. Ihre Einwilligung können Sie jederzeit ohne Angabe von Gründen 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 oder Löschung oder auf 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](mailto: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. **Bestellung:** Durch Zusendung des Abschnitts geben Sie unbeschadet Ihres Widerrufsrechts eine verbindliche Bestellung ab, auf die hin wir Ihnen die bestellten Waren zusenden werden, solange unser Vorrat reicht. **Lieferbedingungen:** Es handelt sich um Flaschen von 0,75 Liter Inhalt, sofern wir keine anderen Angaben vermerkt haben. Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer. Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, ist die Ware innerhalb von 2-3 Werktagen nach Bestellung bei Ihnen. Für Lieferungen ins Ausland gelten besondere Bedingungen. Bitte rufen Sie uns an. **Zahlungsbedingungen:** Nach Lieferung erhalten Sie eine Rechnung, mit deren Ausgleich Sie sich 20 Tage Zeit lassen können. **Widerrufsbelehrung/Widerspruchsrecht:** 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, Hamburger Str. 14-20, 25436 Tornesch, Fax: 04122 504477, Tel: 04122 504433, 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 unter [www.hawesko.de/widerruf](http://www.hawesko.de/widerruf) abrufbare Muster-Widerrufsformular 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 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 dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist. Ihr Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Geschäftsführer: Gerd Stemmann, Alex Kim, Anschrift: Friesenweg 4, 22763 Hamburg, Handelsregistereintrag: HRB 99024 Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr: DE 2500 25 694.

Tel 04122 50 44 33  
Fax 04122 50 44 77  
[www.hawesko.de](http://www.hawesko.de)

**Persönlich für Sie da:  
Mo. bis Fr. 8-20 Uhr.**

