

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



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

genießen Sie auch die länger werdenden Tage und die Helligkeit, die damit stetig zunimmt? Eine wunderbare Zeit des Jahres und des Aufbrauchs - und Zeit für etwas Neues: für Ihr aktuelles Weinpaket von HAWESKO Select!

Freuen Sie sich auf Genuss mit dem frischen **Roero Arneis Composizione Parcellare** aus dem Piemont sowie einem zweiten Italiener im Paket, dem **Poggio dei Gelsi** von der großartigen Weinfamilie Cotarella. Spanien ist mit seinem Klassiker Verdejo vertreten, dem **Palacio de Vivero**, und aus Frankreich kommt der goldgelb glänzende, sanfte **Les Volets Chardonnay**.

Bei den Winzergenossen in Königschaffhausen am Kaiserstuhl haben wir den **Vulkanfelsen Weißburgunder-Chardonnay** für Sie aufgetan, und aus Österreich kommt der wunderbar ausdrucksvolle **Muskateller Sand** vom Weingut Pfaffl.

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



Genießen Sie ein Paket voller wunderbarer Wein-Erlebnisse!

Ihr HAWESKO *Select*-Team

### PS: 12 für 11-Angebot

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

Jetzt sichern unter: [hawesko.de/12fuer11](https://hawesko.de/12fuer11)


Hier finden Sie auch die Artikelnummern für eine telefonische Nachbestellung.

12 für 11  
Angebot



# 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 € 4,90 Versandkosten**

Nähere Informationen zu unseren Premium-Lieferservices, Termin-Lieferung, Paket-Service sowie Auslandsversendung finden Sie unter [www.hawesko.de/service/lieferkonditionen](http://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 Versandbestätigung per E-Mail 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 € 4,90 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](http://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:** Verbrauchern 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](mailto:info@hawesko.de) – mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Sie können es auf [www.hawesko.de/rechtliches/widerruf](http://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, günstigere Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart. 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 Schadenersatz sind – gleich aus welchem Rechtsgrund – ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schadenersatzansprüche 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 Vertretern 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. Jugendschutz:** Entsprechend dem Jugendschutzgesetz liefern wir alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr. Unsere Verpackung ist durch einen auffälligen, farbigen Aufkleber gekennzeichnet, mit dem Hinweis, dass keine Übergabe an Personen unter 18 Jahren erfolgt. Außerdem sind die Zusteller bei geringstem Zweifel verpflichtet, sich die Identität und die Volljährigkeit durch das Vorzeigen des Personalausweises bestätigen zu lassen und die Ware nur an volljährige Personen auszuhandigen. **11. Datenschutz:** Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie auf [www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz](http://www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz). Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH. Geschäftsführung: Alex Kim, Nicolas Tantzén, Souha Arbach, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, E-Mail: [info@hawesko.de](mailto:info@hawesko.de), Handelsregistereintrag: HRB 99024 Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

## So erreichen Sie uns



JEDERZEIT auf  
[www.hawesko.de](http://www.hawesko.de)



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



SCHRIFTLICH per E-Mail unter  
[service@hawesko-select.de](mailto:service@hawesko-select.de)



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

  FOLGEN  
Sie uns

## DIE REGION

Das **Latium** erstreckt sich über 320 Kilometer entlang der Küste am »Knie« des italienischen Stiefels. Die Weinberge mit einer Gesamtfläche von über 20.000 Hektar liegen sowohl in der Umgebung Roms als auch auf den Hügeln vor der Mittelmeerküste und um den See Bolsena zwischen Umbrien und der Toskana. Bereits die alten Römer nutzten die Gegend als Herkunft ihrer Weine. Die sehr fruchtbaren und für den Weinbau bestens geeigneten Böden sind zum größten Teil vulkanischen Ursprungs, Tuffgestein spielt für fast jeden Weinberg eine Rolle. Es herrscht mediterranes Klima mit milden Wintern, mäßigen Niederschlägen und heißen, oft aber windigen Sommern.



Riccardo Cotarella

## DAS WEINGUT

Kaum ein Weingut hat für die Bekanntheit der Weine aus Lazio und Umbrien in den letzten Jahrzehnten so viel getan wie **Falesco**. Verantwortlich für den Erfolg ist Riccardo Cotarella, der zusammen mit seinem Bruder Renzo das Weingut Ende der 1970er Jahre gründete. Weit über die Grenzen Italiens hinaus sind sie als exzellente und innovative Önologen und Winzer bekannt. Sie setzen sich sowohl für den Erhalt alter Rebbestände und die Rekulktivierung längst verloren geglaubter Sorten ein, verleihen aber auch internationalen Rebsorten ihren ganz eigenen italienischen Ausdruck. Mittlerweile lenkt das Töchter-Trio Dominga, Marta und Enrica Cotarella die Geschicke der **Familie Cotarella** – und damit auch von der Vinicola Falesco.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS LATIUM

Der Ruf der Region Latium beruht hauptsächlich auf ihren Weißweinen, wobei die wichtigsten Rebsorten **Trebbiano**, **Malvasia di Candia** und **Malvasia Puntinata** sind. Die Weine sind für den jungen Genuss konzipiert, sie zeichnen sich durch ihre Frische, ihren hohen Säuregehalt und ihre Leichtigkeit aus. Aber: Die Rotweine sind im Kommen! Spitzenwinzer wie Ricardo Cotarella produzieren in Lazio Weine, die für Italien ikonischen Charakter haben. Viele lokale Produzenten arbeiten intensiv an der Qualität und produzieren aus **Montepulciano**, **Sangiovese**, **Cesanese** und **Syrah** Rotweine, die oft leichter als die umbrischen oder toskanischen ausfallen.

# 2024 POGGIO DEI GELSI

Lazio IGP, Famiglia Cotarella

## WEINBESCHREIBUNG

Von dem historischen Weinberg Poggio dei Gelsi sowie von Weinbergen rund um den Bolsena-See stammen die Trauben für diesen brillant strohgelben Wein. Er duftet wunderbar nach reifen Früchten und präsentiert sich am Gaumen mit schöner Ausgewogenheit und Eleganz. Ein perfektes Beispiel für die Weinkunst der Familie Cotarella, die hier die Rebsorten Rossetto, Malvasia und Trebbiano sehr gekonnt und balanciert zusammengeführt hat.

### WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Die Region Lazio überrascht immer wieder mit besonderen Weinen. Und das vor allem immer dann, wenn sie von Familie Cotarella stammen!« Svenja Nickel



FALSTAFF

91/100 PUNKTE

**Rossetto, Malvasia, Trebbiano**



2028



10° C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der duftige, fruchtige Bianco passt bestens zu einer Antipasti-Auswahl mit im Ofen gegrilltem und in Olivenöl eingelegtem Gemüse.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Roero** liegt im Piemont, nordwestlich von Alba. Auf den Hügeln mit ihren sandigen Böden werden neben Wein auch diverse Obstsorten angebaut. Für Rotwein ist Nebbiolo der Star, wichtigste weiße Sorte ist Arneis. Noch bis vor gut 50 Jahren fanden die Weine dieser Sorte in erster Linie als abmildernde Zugabe von zu hart oder streng geratenen Rotweinen Verwendung. Als reinsortiger Wein wurde er damals gerade einmal von zwei Erzeugern in geringen Mengen auf den Markt gebracht. Nachdem die Beigabe zum Rotwein wegen gestiegener Qualitätsansprüche entfiel, drohte diese interessante Sorte zu Beginn der 80er Jahre des letzten Jahrhunderts auszusterben. Doch dann setzte ein unerwarteter Boom ein. Allerdings sind nur ca. 500 Hektar mit Arneis bestockt, so dass der feine, blumig-frische Wein rar ist.



Anna und Ernesto Abbona  
mit ihren Kindern

## DAS WEINGUT

Das Weingut **Marchesi di Barolo** liegt mitten in der kleinen historischen Ortschaft Barolo. Es gilt als die Wiege der gleichnamigen Region. Juliette Colbert de Maulévrier, Ehefrau des Marchese di Barolo, erkannte das Potential der Weinberge. Sie erbaute den Keller und benannte ihre Weine in französischer Tradition nach der Herkunft Barolo. Seit den 1930er Jahren ist das Gut in 5. Generation im Besitz der Familie Abbona, die mittlerweile eine Rebfläche von 200 Hektar bewirtschaften. Ganz besonders kostbar sind dabei der Weinbergsbesitz in vielen Spitzenlagen und -regionen wie z.B. Cannubi, Sarmassa oder Pairagal. Anna und Ernesto Abbona produzieren gemeinsam mit dem Önologen Flavio Fenocchio Weine von ausgezeichnetem Ruf und weltweiter Anerkennung.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM PIEMONTE

Herzstück des Piemont ist die knapp über 1.000 Hektar große Region Barolo, dessen gleichnamiger Wein aus der **Nebbiolo-Rebe** von vielen Fachleuten als der »König unter den Rotweinen« verehrt wird. Auf gleicher Höhe dürfen die Weine der benachbarten und ebenso kleinen Region Barbaresco angesehen werden. Auch andere Rebsorten haben sich im hochwertigen Segment positioniert, wie der **Barbera**, der gegenwärtig geradezu einen Hype erlebt. Eine der wenigen hier ansässigen Weißweinsorten ist die **Arneis**, aus der sehr originelle Weißweine jenseits des Mainstreams gekeltert werden

# 2024 ROERO ARNEIS COMPOSIZIONE PARCELLARE

Roero Arneis DOCG, Marchesi di Barolo

## WEINBESCHREIBUNG

Mit diesem Wein wird der weiße Star des Piemont wieder zum Glänzen gebracht. Dafür wurden handverlesene Trauben von den besten Parzellen an den sanften Hängen in Roero, dem besten Arneis-Gebiet, ausgewählt. Der Wein zeigt das mit einzigartiger, feiner Mineralität, seinem wunderbar frischen, duftigen Aroma und großer Eleganz und Harmonie am Gaumen. Ein Pracht-Beispiel für die feinen, außergewöhnlichen Weißweine des Piemont!



Arneis



2029



8°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die sanfte Würze und Mineralität des Arneis passt gut zu Pilzgerichten oder einer Pasta mit zarter Trüffelsauce – aus Trüffeln, die ebenfalls aus dem Piemont stammen

## WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Der Arneis von Marchesi di Barolo ist ein wahres Parade-Beispiel an Finesse und Eleganz von den besten Lagen in Roero« Svenja Nickel, Einkäuferin bei HAWESKO



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Eines der bekanntesten Weinbaugebiete Deutschlands ist **Baden**. Mit 16.000 Hektar Rebfläche ist es das drittgrößte Anbaugebiet. Ein Viertel davon macht der berühmte **Kaiserstuhl** aus. Weitere Bereiche sind die **Badische Bergstraße**, **Bodensee**, **Breisgau**, **Kraichgau**, das **Markgräflerland**, die **Ortenau**, **Tauberfranken** und **Tuniberg**. 15 Großlagen und 315 Einzellagen präsentieren die, »von der Sonne verwöhnten Weine.« Die Weine müssen grundsätzlich höhere Öchslegrade aufweisen. Mehr als drei Viertel der gesamten Rebfläche werden von Winzern bearbeitet, die sich in Genossenschaften zusammengefunden haben. Baden gilt als Burgunderland. Es ist das wichtigste Anbaugebiet für Spätburgunder, aber auch Weiß- und Grauburgunder machen einen Großteil der Rebflächen aus.



Das Führungsteam um Michael Eißler (links), Reiner Roßwog (mitte) und Harald Henninger (rechts).

## DAS WEINGUT

Zwischen Freiburg und dem Rhein erhebt sich das badische Kaiserstuhl-Mittelgebirge mit seiner vorgelagerten Weinkulturlandschaft. Dies ist die Heimat der **Winzergenossenschaft Königschaffhausen-Kiechlingsbergen**, deren Winzer rund um die gleichnamigen Dörfer bei Endingen angesiedelt sind. In der wärmsten Region Deutschlands wachsen ausgezeichnete Weine. 70 Prozent der Produktion entfallen auf die Burgundersorten. Seit 1933 hat sich die Genossenschaft langsam zu ihrer heutigen Größe von 650 Mitgliedern entwickelt. Das Vulkangestein des Kaiserstuhls und die vielen Sonnenstunden lassen feine, vollmundige Tropfen heranreifen. Aufgrund der sorgfältigen Qualitätsprüfung jedes Weinbergs nutzen die Königschaffhausener das Potenzial seiner großartigen Lagen voll aus.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS BADEN

Das warme Klima der Region zeigt sich in der Auswahl der Rebsorten und der daraus resultierenden Weinstile: Badische Weine sind insgesamt etwas gehaltvoller und kräftiger als ihre Pendanten aus anderen Regionen. Vor allem die Burgunder wie **Grau-, Weiß- und Spätburgunder** gedeihen hier bestens und sind die Aushängeschilder der Region. In den etwas kühleren nördlichen Gefilden bieten die Granitböden auch dem **Riesling** eine hervorragende Heimat. In den letzten Jahren ist Baden mit Rebsorten wie **Chardonnay** oder **Sauvignon Blanc** ausgesprochen erfolgreich. Der größte Teil der badischen Weinerzeugung entfällt auf Genossenschaften, die hier eine lange Tradition und ein überragendes Qualitätsniveau aufweisen.

# 2025 KÖNIGSCHAFFHAUSER VULKANFELSEN WEISSBURGUNDER-CHARDONNAY

Trocken, Baden, WG Königschaffhausen

## WEINBESCHREIBUNG

Weißburgunder und Chardonnay eignen sich hervorragend für eine Vermählung. Beide Rebsorten stammen ursprünglich aus dem Burgund und sind sich nicht unähnlich. In der badischen Version der Winzergenossenschaft Königschaffhausen, von vulkanischen Böden stammend, zeigt sich diese duftende Cuvée mit Aromen von gelbem Kernobst und exotischen Früchten sowie mit Noten weißer Blüten. Angenehm frisch und mit schönem Regionalcharakter.



Chardonnay, Weißburgunder



2029



9-10° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

»Das Spiel der Burgundersorten bereitet uns immer besondere Freude. Hier trifft Weißburgunder auf Chardonnay, die edle Burgunder-Rebe, die jetzt wiederentdeckt wird.« Reiner Roßwog, Kellermeister

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Eine gebratene Forelle, dazu geröstete Kartoffeln aus dem Ofen, Kräuterbutter und frisches Gemüse der Saison: Dazu ist die Burgunder-Cuvée genau richtig.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die Region **Niederösterreich** – deckungsgleich mit dem gleichnamigen Bundesland – umfasst einige der renommiertesten Anbaugebiete des Landes wie das **Weinviertel**, das **Kremstal** oder die **Wachau**. Niederösterreich umgibt die Stadt Wien und erstreckt sich über grüne Hügel, nur unterbrochen von kleinen, ursprünglichen Ortschaften. Das Klima ist weitgehend kontinental, im Südosten allerdings herrscht warmes, trockenes pannonisches Klima. Eine Vielzahl von Bodentypen bringt eine ebenso große Vielzahl an Weinstilen hervor. Berühmt sind die Kellergassen, in denen zum Teil noch bis heute Wein gekeltert wird. Sie sind ein beliebtes Ausflugsziel für die Wiener wie für Touristen aus aller Welt. Beim »Heurigen« lässt sich Wein ebenso genießen wie österreichische Küche, Musik und Geselligkeit.



Roman Pfaffl sen. und Roman Pfaffl jun.

## DAS WEINGUT

Das **Familienweingut Pfaffl** ist eines der besten Weingüter Österreichs. 2025 wurde es wieder als bester Erzeuger der Alpenrepublik ausgezeichnet. Die Weingärten der Familie erstrecken sich über zehn verschiedene Gemeinden. Dazu zählt neben dem Anbaugebiet **Weinviertel** auch **Wien**, wo die Pfaffls am Stadtrand zu Hause sind. Beste Lagen zu suchen, zu finden und optimal zu bewirtschaften, ist ihr Spezialgebiet. Sie verstehen es wie wenig andere, die Charakteristika einzelner Terroirs herauszuarbeiten. Dies gilt besonders für ihre Liebessorte Grüner Veltliner – nicht umsonst gilt Roman Pfaffl in der Weinwelt als »**Mr. Veltliner**«. Dank Roman Pfaffl Junior ist das Weingut inzwischen auch bei Rotweinen stark unterwegs.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS NIEDERÖSTERREICH

Allen voran regiert **Grüner Veltliner** in Niederösterreich. Österreichs weiße Rebe Nummer Eins findet auf den Hügeln rund um Wien ideale Bedingungen vor. Die zweite wichtige weiße Rebsorte ist der **Riesling**, aus dem sehr vollmundige, reich strukturierte und üppige Weine gekeltert werden. Einen wahren Kult als Aperitifwein hat der expressive **Muskateller** ausgelöst. Obwohl in Niederösterreich Weißwein dominiert, werden auch beachtliche Rotweine aus Sorten wie **Zweigelt** oder **St. Laurent** erzeugt und haben in den letzten Jahren ebenfalls für Aufsehen gesorgt.

# 2025 PFAFFL MUSKATELLER SAND

Trocken, Niederösterreich, Weingut Pfaffl

## WEINBESCHREIBUNG

Mit diesem Wein hat Roman Josef Pfaffl den Muskateller so ausgebaut, wie er ihn selbst gern genießt: duftig, leicht, spritzig und trocken. Der Muskatduft kitzelt in der Nase, umrahmt von reifen Früchten und druckvoller Würze. Am Gaumen spielt die Muskatnuss ein elegantes Spiel, ergänzt von der vollen Frucht gelber Birnen und grüner Äpfel sowie ein wenig Honig. Ein frisches, sehr vielschichtig aromatisches Vergnügen ist das!



## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Neben vielen anderen Auszeichnungen trägt das Weingut Pfaffl den Titel »Bester Produzent Österreichs 2025« der Frankfurt International Trophy.

MUNDUS VINI &  
GENUSSMAGAZIN SELECTION &  
FRANKFURT INTERNATIONAL  
TROPHY

**BESTER PRODUZENT  
ÖSTERREICHS 2025**

## Muskateller



2029



10-12° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Mit seiner außergewöhnlichen Aromatik ist der Muskateller Sand ein wunderbarer Aperitif und toll zu Salaten und leichten Vorspeisen.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

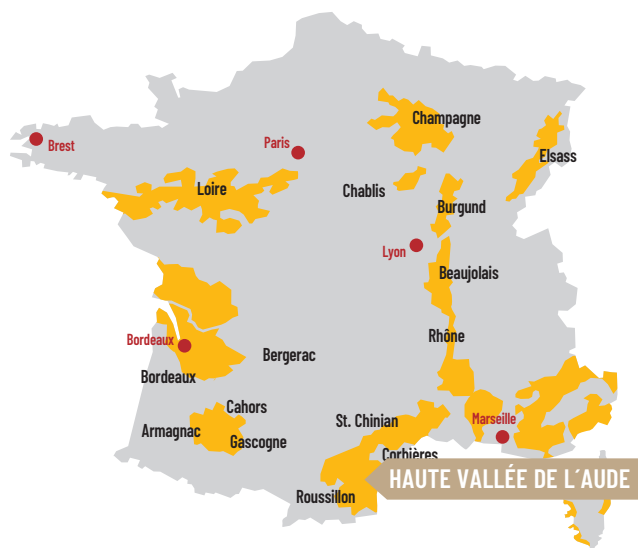
---

---

---

## DIE REGION

Die IGP-Region **Haute Vallée de l'Aude** ist Teil des Départements Aude, im Südwesten Frankreichs, auf dem Gebiet des Languedoc. Benannt ist Aude nach dem gleichnamigen Fluss, klimatisch ist die Region aber eher geprägt vom nahen Mittelmeer. Aufgrund der unterschiedlichen Bodenstrukturen wie Schiefer, Mergel oder Kalkstein, aber auch durch die diversen Höhenlagen sind die Weine sehr vielfältig. Es finden sich frische, anregende Weißweine, aber auch körperreiche, kräftige Rote. Dies wird zusätzlich durch die vielen zugelassenen Rebsorten unterstützt, die in dem geografisch-geschützten IGP-Bereich angebaut werden dürfen. Dies ermöglicht den Winzerinnen und Winzern viele Freiheiten, so dass sie ihren eigenen Stil und ihre eigene Linie verfolgen können. Auf Qualität wird dennoch großen Wert gelegt. Das sichert das IGP-Label auf jeder Flasche!



Kellermeister  
Guillaume Letang

## DAS WEINGUT

Die Erfolgsgeschichte von **Boutinot** beginnt in den 1970er Jahren in dem Restaurant von Paul Boutinots Eltern. Paul war enttäuscht von der Qualität der Weine, die damals in England erhältlich war. Also entschloss er sich, mit seinem kleinen Bus nach Frankreich zu fahren und den Wein selbst zu holen. Was als Genuss-Frustration begann, entwickelte sich schnell zu einem lukrativen Importgeschäft. Doch auch das ging noch besser! Und so begann Boutinot selbst Wein zu produzieren – zunächst in Frankreich. Der Erfolg kam prompt: Boutinot besitzt mittlerweile Weingüter in diversen Anbauregionen und Ländern wie Südafrika, Australien und Spanien. Geführt werden die Güter von hervorragenden Winemakern, die sich mit den Gegebenheiten des Landes und der Region bestens auskennen. So garantiert Boutinot immer exzellente Qualität, überall auf der Welt.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS AUDE

Die Bandbreite der Weine der Region Aude ist immens. Aus roten Sorten wie **Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Meunier, Pinot Noir** und **Syrah** entstehen dort je nach Boden, Höhe und Mikroklima, sehr ansprechende Rosés und Rotweine. Geschmacklich erinnern sie oft an die Garrigue, an die Gewürze und Früchte der Region. Der heißen Sonne entsprechend fallen sie zumeist kräftig und intensiv aus. Als weiße Reben sind zumeist **Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Blanc, Pinot Gris, Sauvignon Blanc** und **Viognier** gepflanzt. Daraus ergeben sich vollmundige Weine, die aber auch elegant ausfallen können, wenn sie in kühleren Teilgebieten oder in Hochlagen der Pyrenäen entstehen.

# 2025 LES VOILETS CHARDONNAY

Haute Vallée de l'Aude IGP, Boutinot

## WEINBESCHREIBUNG

Hell und goldgelb glänzt der Chardonnay im Glas und verströmt einen einladenden Duft von reifen Äpfeln und tropischen Früchten. Dazu kommt ein Hauch Vanille, der die kurze Lagerzeit im Barrique erahnen lässt. Der Eindruck am Gaumen ist weich und rund mit sehr guter Balance von Frucht und Frische. Elegant, mit einer ganz zarten Mineralität, geht es in den Nachklang: Das ist Chardonnay in Perfektion!



**Chardonnay**



2028



10-12°C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Dieser Chardonnay ist eine feine Entdeckung aus Südwest-Frankreich, die wir Ihnen nicht vorenthalten wollten.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Genießen Sie den Chardonnay zu Geflügel-Gerichten oder einem vegetarischen Risotto. Im Zusammenspiel mit sanften Aromen präsentiert er sich am besten.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Das spanische Anbaugebiet **Rueda** ist ein Faszinosum. Obwohl dort seit dem 11. Jahrhundert Wein erzeugt wird, kennt man es doch eigentlich erst seit rund 40 Jahren. Und seit dieser Zeit, in der sich der Stil der Weine von schweren Süßweinen zu herrlich frischen und aromatischen Weinen hin entwickelt hat, ist Rueda zur bedeutendsten Weißweinregion Spaniens geworden. Rueda liegt auf der Hochebene der Meseta in direkter Nachbarschaft zu Ribera del Duero und Toro. Das Klima ist einzigartig und kann zwischen Tag und Nacht Temperaturunterschiede von bis zu 50 °C bringen. Zum Klima kommen die Böden, die im Norden eher von Kalk, Kalkmergel und Schwemmlandböden geprägt sind, im Süden eher sandig, kiesig und lehmhaltig sind.



Winemaker  
Roberto L. Tello

## DAS WEINGUT

Gegründet im Jahr 1935 blickt die **Bodega Cuatro Rayas** bereits auf über 90 Jahre Weinbau zurück. In Rueda gehört die Kellerei zu den tonangebenden Betrieben und gilt als absolute Top-Adresse für Verdejo. Die Reben stehen auf besten Böden in 700 bis 850 Metern Höhe entlang des Duero und genießen hier perfekte Bedingungen für weiße Sorten. Man setzt bei Cuatro Rayas auf den Mix aus Moderne und Tradition. Der Keller entspricht den aktuellsten Anforderungen, die Weinberge werden nach neuesten Erkenntnissen nachhaltig bewirtschaftet, was mit dem Siegel »green & socia« belegt wird. Zugleich ist ein kleiner Teil der Fläche Reben vorbehalten, die bis zu 100 Jahre alt sind und in traditioneller Buscherziehung gepflegt werden.

## ALLGEMEINES ZU DEN WEINEN AUS RUEDA

Im großartigen Wechselspiel von Klima und Böden in Rueda entstehen einzigartig mineralische, pikante und aromatische Weißweine. Die mit Abstand wichtigste Rebsorte ist der **Verdejo**, der entweder reinsortig ausgebaut wird oder als Cuvée mit kleineren Anteilen **Viura** und/oder **Sauvignon Blanc**. Die Weine werden meist im Edelstahl ausgebaut und werden jung und frisch getrunken. Es gibt allerdings auch komplexe Varianten, die im Barrique oder im Tonneau reifen.

# 2025 PALACIO DE VIVERO VERDEJO

Rueda DO, Bodegas Cuatro Rayas

## WEINBESCHREIBUNG

Verdejo ist der unangefochtene weiße Star im spanischen Rueda. Der Palacio de Vivero zeigt deutlich, wie sehr die Reben von den Kalksteinböden und der Reifezeit mit viel Sonne hier profitieren. Er präsentiert sich dabei absolut sortentypisch mit herrlich akzentuierter zitrischer Frucht, Apfel-Aromen und ausgeprägter Kräuternote. Am Gaumen super-frisch und fruchtig sowie mit ausgewogener Komplexität. Ein Verdejo, genau wie er sein soll!



Verdejo



2028



8-10° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Wir freuen uns sehr, Ihnen diesen wunderbaren Verdejo exklusiv bei HAWESKO anbieten zu können!

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Gegrillter Fisch, dazu ein Fenchelsalat und frisches Brot aus dem Ofen: Perfekt zum Verdejo!



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---