



Liebe Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

die schönste aller Jahreszeiten mit langen, hellen Abenden ist zugleich eine der Genüsse. Was gibt es Besseres, als sich mit kleinen Leckereien und einem passenden Wein auf der Picknickdecke oder auf dem Balkon zu versammeln? Die passenden Weißweine dafür enthält Ihr aktuelles Paket!

Freuen Sie sich auf Marc Kents **SPECTACULAR White** aus Südafrika, den **Salve Bianco** aus Apulien, den **Lisbonissimo Branco** aus Portugal, die frischen Südfranzosen **Fleur des Dunes** und **Laroche Chardonnay Calcaire** – und den Rheingau-Klassiker **Mehrlein Riesling Kabinett**.

### 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

## 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
	230 014	SPECTACULAR White by The Chocolate Block	€ 15,90	€ 21,20
	230 029	Mehrlin Riesling Kabinett	€ 12,90	€ 17,20
	339 698	Laroche Chardonnay Calcaire Vignes d'Antan	€ 7,99	€ 10,65
	927 317	Salve Bianco	€ 6,99	€ 9,32
	720 002	Fleur des Dunes	€ 6,99	€ 9,32
	319 637	Lisbonissimo Branco	€ 6,99	€ 9,32




Tragen Sie Ihre E-Mail-Adresse ein, um eine Versandbestätigung und regelmäßig Informationen zu unseren ähnlichen Produkten zu erhalten. Widerspruch ist jederzeit möglich.

E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

# Unsere Lieferkonditionen

Je Lieferadresse gilt:

 **Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-**

 **Bestellungen ab einem Warenwert von € 100,- liefern wir VERSANDKOSTENFREI**

 **Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir nur € 4,99 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 € 4,99 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, 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

Mit Kapstadt im Rücken zieht das Swartland in **Südafrika** Besucher insbesondere wegen seiner Ursprünglichkeit an. Vor allem die Zwillingssorte Riebeeck West und Riebeeck Kasteel am Fuße des Kasteelbergs zeugen von einzigartiger Schönheit. Auch bei Künstlern und Kunsthandwerkern wird die Region immer beliebter. Ursprünglichkeit und Authentizität werden hier großgeschrieben – das gilt auch für den Wein. Swartland gilt seit jüngster Zeit zu den Top-Adressen für kräftig-rote und fruchtig-frische weiße Weine aus Südafrika.



Marc Kent

## DAS WEINGUT

Robert Parker ging vor den Weinen von **Boekenhoutskloof** auf die Knie. Mit Marc Kent verfügt das Weingut, das immer noch in einem wunderschönen 250 Jahre alten Gutshaus residiert, über einen der talentiertesten Weinmacher am Kap. Die großen Weine der Welt hat er alle studiert, von Bordeaux bis Burgund, vom Napa Valley bis nach Australien. Auf **Boekenhoutskloof** bringt er diese Erfahrungen ein und hat daraus selbst schon legendäre Weine wie The Chocolate Block geschaffen. 2020 wurde Kent zu Südafrikas Winzer des Jahres gekürt.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS SWARTLAND

Die vielschichtigen Böden und das ideale Klima Südafrikas ermöglichen den Anbau eines breiten Rebsorten-Spektrums. Unter den Weißweinen findet man neben internationalen Klassikern wie **Chardonnay** und **Sauvignon Blanc** auch den von der Loire stammenden **Chenin Blanc**, der hier auch unter dem Namen **Stehen** bekannt ist. Unter den Rotweinen dominieren ebenfalls internationale Sorten wie **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** und **Syrah**. Südafrika kann mit dem **Pinotage**, einer 80 Jahre alten Kreuzung der Rebsorten **Pinot Noir** und **Cinsault**, zudem eine ganz eigene Rebsorte aufweisen.

# 2025 SPECTACULAR WHITE BY THE CHOCOLATE BLOCK

WO Swartland, Boekenhoutskloof

## WEINBESCHREIBUNG

Aromastarke Rebsorten wie Chenin Blanc, Chardonnay und Viognier prägen die großen weißen Ikonen aus Swartland. Diesen unverkennbaren Stil greift Marc Kent für den SPECTACULAR White auf - und perfektioniert ihn auf grandiose Weise. Facettenreich ist bereits der Duft von weißem Pfirsich, Honig und leicht nussigen Noten. Beeindruckend ist das Erlebnis am Gaumen: frisch und dabei von sensationeller Fülle, kraftvoll und sehr präsent - spektakulär!



## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Beim internationalen Weinwettbewerb Mundus Vini wurde der SPECTACULAR White mit Gold ausgezeichnet.

MUNDUS VINI

GOLDMEDAILLE

**Chenin Blanc, Chardonnay,  
Viognier**



2028



8-10° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie diese kraftvolle Cuvée zu Gerichten mit Röstaromen wie gegrilltem Gemüse, Pilzen oder mild gewürztem Schweinefleisch.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

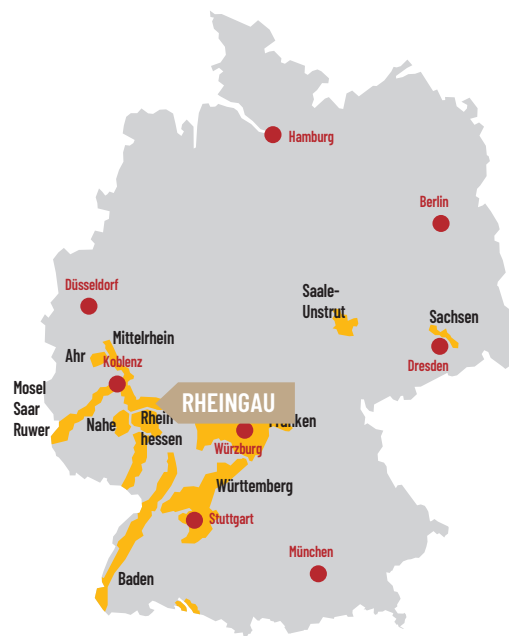
---

---

---

## DIE REGION

Der **Rheingau** ist DAS Riesling-Gebiet in Deutschland. Weit über 90 Prozent der Rebfläche sind mit der facettenreichen Rebsorte bepflanzt. Das Geheimnis des Rheingaus ist nicht nur der Schieferboden, das vielleicht beste Terroir für den Riesling, sondern auch seine Lage: Die Region liegt an jenen Kilometern, wo der Rhein ausnahmsweise von Osten nach Westen fließt. Durch die daraus resultierenden Südlagen haben die Weinberge eine perfekte Ausrichtung zur Sonne. Das Wasser des Rheins reflektiert zudem noch das Sonnenlicht in die teilweise steil aufragenden Rebzeilen und erzeugt ein fast mediterranes Klima. Wie an einer Perlschnur aufgereiht, findet man daher an den Ufern des Rheins hochklassige Lagen direkt nebeneinander.



Thorsten Mehrlein,  
Weingutsinhaber

## DAS WEINGUT

**Bernhard Mehrlein** hat es als bescheidener und hoch engagierter Winzer geschafft, mit seinen Weinen für Furore zu sorgen. Die Weinberge des kleinen Betriebes liegen neben dem Johannisberg und können daher bestes Terroir für schöne Rieslinge vorweisen. Damit die Trauben auch wirklich ausreifen können, legt Bernhard Mehrleins Sohn **Thorsten**, der mittlerweile das Weingut leitet, großen Wert auf eine akribische Laubarbeit im Weinberg. Aber auch im modernen Keller geht es penibel zu. Der Schwerpunkt der Arbeit liegt auf fruchtbetonten und finessenreichen Rieslingen. Daneben wird eine kleine Menge bemerkenswerter Spätburgunder erzeugt.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM RHEINGAU

Das Besondere am Rheingau liegt an jenen Kilometern, wo der Rhein ausnahmsweise von Osten nach Westen fließt. Durch die daraus resultierenden Südlagen haben die Weinberge eine perfekte Ausrichtung zur Sonne. Das Wasser des Rheins reflektiert zudem noch das Sonnenlicht in die teilweise steil aufragenden Rebzeilen und erzeugt ein fast mediterranes Klima.

# 2025 MEHRLEIN RIESLING KABINETT

Lieblich, Rheingau, Weingut Bernhard Mehrlein

## WEINBESCHREIBUNG

Der Mehrlein Riesling Kabinett zeigt einen fruchtbetonten Stil mit klarer, zugänglicher Aromatik. In der Nase finden sich gelbe Früchte, Birne und ein Hauch Grapefruit, ergänzt durch eine feine mineralische Note. Am Gaumen wirkt der Wein saftig und weich, mit moderater Fülle und gut eingebundener Säure. Eine dezente Restsüße unterstützt die Frucht, ohne dominant zu sein. Insgesamt entsteht ein leichter, ausgewogener Riesling mit ruhigem, beinahe schwebendem Nachhall.



Riesling



## WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Ein klassischer Riesling Kabinett mit klarer Mineralität – ideal für alle, die verspielte Aromen lieben.«

Michaela Daffner, HAWESKO-Einkäuferin Rheingau

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu diesem fruchtig-feinen Riesling Kabinett passen leichte, eher zurückhaltend gewürzte Gerichte wie Fisch, Sushi oder asiatische Küche mit milder Schärfe.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Das **Pays d'Oc** ist die kreative Spielwiese des Weinbaugebiets Languedoc-Roussillon im Süden Frankreichs, welches wiederum als das größte zusammenhängende Weinbaugebiet der Welt gilt. Doch nicht nur das, es ist auch eine der ältesten und vielfältigsten Anbauregionen. So umfangreich wie das Gebiet selbst erscheint, so vielfältig sind auch dessen Weine. Besonders berühmt ist die Region für ihre kräftigen Rotweine. Und obwohl es in dieser durchaus heißen Region nicht ohne Weiteres zu vermuten ist, hält Languedoc-Roussillon auch unglaublich feine, elegante und sehr mineralische Weine bereit. Die unerwartet geschmackvollen Weine können in ihrer Güte sogar die besten Burgunder erreichen.



Kellermeister Stéphane Barras

## DAS WEINGUT

Seit über 30 Jahren strahlt der Stern von **Michel Laroche** über der kargen Landschaft des Chablais. Er hat es wie kein anderer verstanden, jener kleinen Region, die in den 50er-Jahren so gut wie in Vergessenheit geraten war, mit seinen herausragenden Qualitäten wieder zu Weltruhm zu verhelfen. Aber glücklicherweise zählt er auch zu jenen wenigen französischen Winzern, die sich überall auf der Welt umsehen und die Methoden und Praktiken aufmerksam studieren, die in anderen Regionen zu großartigen Ergebnissen führen. Folgerichtig suchte er auch an anderen Stellen in Frankreich nach neuen Herausforderungen. Im Pays d'Oc wurde er fündig und war damit eine der ersten großen Persönlichkeiten des französischen Weinbaus, die Qualität und Potenzial dieser Region erkannten und konsequent ausschöpften.

## ALLGEMEINES ZU DEN WEINEN AUS DEM PAYS D'OC

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

# 2025 LAROCHE CHARDONNAY CALCAIRE VIGNES D'ANTAN

Pays d'Oc IGP, Laroche

## WEINBESCHREIBUNG

Dieser südfranzösische Chardonnay trägt die Handschrift von Michel Laroche und orientiert sich am kalkgeprägten Stil des Burgund. Die Trauben stammen von älteren Reben, was sich in ihrer Konzentration und aromatischen Tiefe zeigt. Im Duft treten gelbe Früchte in den Vordergrund, begleitet von feiner, zurückhaltender Mineralität. Am Gaumen verbindet der Wein Frische mit moderater Fülle und wirkt insgesamt ausgewogen, klar strukturiert und ruhig im Ausdruck.



Chardonnay



## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Dieser Wein ist eine exklusive Kreation, die Michel Laroche für die Kundinnen und Kunden von HAWESKO vinifiziert hat.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu diesem Chardonnay passen Gerichte, die Frische und leichte Cremigkeit verbinden. Stimmig sind Geflügel in heller Sauce oder ein Risotto mit Pilzen oder Spargel.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Apulien** im Südosten Italiens war lange Zeit eher ein Niemandsland auf der Karte anspruchsvoller Weingenießer. Doch dies hat sich sehr geändert. Die Region, die sich über einen Streifen von gut 350 Kilometern die Küste entlang erstreckt, bietet den Reben beste Voraussetzungen: sanfte Hügel, trockenes, warmes Klima mit einer erfrischenden Brise des unweiten Meeres und nährstoffreiche Böden aus Kalkgestein sowie die berühmte Terra Rossa, die das rare Wasser besonders gut speichert. Paradiesische Bedingungen für die heimischen Rebsorten, aus denen fruchtbetonte und intensive Rotweine entstehen.



Matteo Bernabei

## DAS WEINGUT

Das Weingut **Riolite Vini** wurde von der Familie Bernabei gegründet. Als Familienunternehmen in dritter Generation setzt es sich mit Leidenschaft für die Erzeugung hochwertiger, ausdrucksstarker Weine ein. Die Philosophie von Riolite Vini basiert auf dem Konzept der »minimalen Intervention« bei der Weinherstellung. Das Unternehmen ist bestrebt, den Trauben die Möglichkeit zu geben, ihre natürlichen Aromen und Eigenschaften voll zum Ausdruck zu bringen, indem es traditionelle Methoden und minimale Anpassungen während des Weinherstellungsprozesses anwendet. In den Weinbergen verfolgt das Team nachhaltige und biologische Anbaumethoden, verwendet natürliche Düngemittel und vermeidet weitestgehend den Einsatz von chemischen Pestiziden und Herbiziden.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS APULIEN

Die absoluten Stars in Apulien sind die roten Sorten **Negroamaro** und **Primitivo**, aus denen intensive, warme und vollfruchtige Weine mit einer eigenständigen Charakteristik gekeltert werden. Immer mehr Erzeuger gehen dazu über, auf die einheimischen Rebsorten wie auch **Nero di Troia** und **Susumaniello** zu setzen und die Weine mit kompromisslosem Qualitätsbewusstsein an- und auszubauen. Trotz einer enormen Produktionsmenge findet in der Region seit Jahren ein konsequentes Umdenken statt. Das Bewusstsein für traditionelle Sorten, Ökologie und Nachhaltigkeit trifft dabei auf moderne Kellertechnik und einen Sinn für Innovationen.

# 2025 SALVE BIANCO

Puglia IGT, Riolite Vini

## WEINBESCHREIBUNG

Diese Cuvée aus Chardonnay und Malvasia verbindet ganz unterschiedliche Stilrichtungen. Der Chardonnay bringt Struktur und eine ruhige, gelbe Frucht ein, während die Malvasia für aromatische Nuancen und eine leicht florale Note sorgt. Im Duft zeigen sich Anklänge von reifem Apfel, Zitrus und hellen Blüten. Am Gaumen wirkt der Wein ausgewogen, mit moderater Fülle und sanfter, gut eingebundener Säure. Ein klarer, unkomplizierter Weißwein mit mediterranem Charakter.



LUCA MARONI

95/99 PUNKTE

**Chardonnay, Malvasia**



2028



8-10° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Salve Bianco passt gut zu leichten mediterranen Gerichten wie gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten oder Pasta mit Zitronen- und Kräutersaucen.

## WEIN-KATEGORIE »WINZERTIPP«

»Entdecken Sie die weiße Seite von Apulien: klar, mediterran und ausgewogen.« Matteo Bernabei, Riolite Vini



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die **IGP Atlantique** liegt im Südwesten Frankreichs und reicht von **Gironde** und **Dordogne** bis in den Südwesten Frankreichs nach Bayonne. Zur Region gehören die Dune du Pilat am Bassin d'Arcachon und die ausgedehnten Strände von Biscarrosse und Mimizan. Hier im südlichen Teil der Biskaya herrscht ein klimatisches Wechselspiel des kühlen **Atlantiks** und heißer südlicher Sonne. So entstehen im Hinterland der Feriengebiete, gekühlt von der atlantischen Brise, Weißweine mit herzhaften Fruchtaromen, anregendem Charakter und oft einer prägnanten, finesenreichen Frische sowie fruchtige Rotwein-Klassiker und feine Rosés.



Valerie Valmy-Coul,  
die Winzerin

## DAS WEINGUT

Das Haus Jules Lebègue ist bereits seit dem Jahr 1828 in **Saint-Émilion** beheimatet. Es ist eines der traditionsreichen Handelshäuser, wie sie für die Region des französischen Südwestens typisch sind. Seine Tradition reicht zurück bis in die Zeit, als der Südwesten noch von England dominiert war und viele Weine aus **Bordeaux**, aber auch aus dem **Périgord**, nach England verschifft wurden. Daher ist es Tradition, dass Häuser wie Jules Lebègue sowohl Wein in Bordeaux als auch im Bergerac und in weiteren Appellationen – wie der **IGP Atlantique** – des Südwestens erzeugen.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER IGP ATLANTIQUE

Die Weine der **IGP Atlantique** sind Landweine aus dem Bordelais. Geprägt vom atlantischen Klima dominieren die roten Sorten **Cabernet Sauvignon**, **Cabernet Franc**, **Carmenère**, **Merlot**, **Malbec** und **Petit Verdot**. Für die Weißweine sind es **Sauvignon Blanc**, **Sémillon**, **Muscadelle**, **Colombard** und **Ugni Blanc**. Insgesamt sind die Weine der IGP Atlantique fruchtbetonte, jung zu trinkende, frische und meist sortenrein erzeugte Tropfen, aber es lassen sich natürlich auch kraftvolle, lagerfähige Weine wie in Bordeaux erzeugen.

# 2025 FLEUR DES DUNES

Atlantique IGP, Jules Lebègue

## WEINBESCHREIBUNG

Der Fleur des Dunes zeigt einen klaren, frischen Sauvignon Blanc-Stil, der vom nahen Atlantik geprägt ist. In der Nase verbinden sich Zitrusnoten, grüner Apfel und ein Hauch Stachelbeere mit dezenten Kräuterklang. Am Gaumen wirkt der Wein lebendig und geradlinig, getragen von einer präzisen Säure und moderater Fülle. Die Frucht bleibt präsent, ohne aufdringlich zu sein, und wird von einer feinen, leicht salzigen Note ergänzt. Ein ausgewogener Sauvignon Blanc mit maritimer Prägung.



## Sauvignon Blanc



2028



9-11° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Eine spannende Entdeckung aus Südfrankreich: frisch, klar und mit feiner maritimer Note – so schmeckt Sauvignon Blanc vom Atlantik!

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie diesen Wein zu gegrilltem Fisch, gebratenem Ziegenkäse, Salaten mit Zitrus-Dressing oder leichten Gerichten mit Kräutern.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

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



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

## DAS WEINGUT

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

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS LISBOA

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

# 2025 LISBONISSIMO BRANCO

Vinho Regional Lisboa, Casa Santos Lima

## WEINBESCHREIBUNG

Diese Cuvée aus Sauvignon Blanc, Fernão Pires, Arinto und Moscatel vereint unterschiedliche Stilrichtungen aus der Region Lissabon. In der Nase zeigen sich Zitrusfrüchte, helle Blüten und ein leicht aromatischer Ton, der von der Moscatel geprägt ist. Am Gaumen wirkt der Wein frisch und lebendig, mit klarer Frucht und gut eingebundener Säure, die vor allem der Arinto beisteuert. Durch ein ausgewogenes Zusammenspiel der Rebsorten bleibt die Struktur leicht und zugänglich.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Casa Santos Lima wird regelmäßig als Bestes Weingut Portugals ausgezeichnet, zuletzt von Mundus Vini (2020-2023) und der Berliner Wein Trophy (2019-2023).



MUNDUS VINI 2020-2023  
BERLINER WEIN TROPHY  
2019-2023

BEST PRODUCER PORTUGAL

**Sauvignon Blanc,  
Fernão Pires, Arinto, Moscatel**



2029



10-12° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Lisbonissimo entfaltet sich gut zu Meeresfrüchten, zu asiatischen Speisen mit leichter Schärfe oder zu mildem Käse.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---