



HAWESKO  
*Select!*



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

wenn die Temperaturen steigen und die Tage länger werden, kann das nur eines bedeuten: der Sommer ist da! Und damit die perfekte Jahreszeit, Neues auszuprobieren. Freuen Sie sich auf eine spannende Auswahl feinsten Weißweine aus den besten Weinregionen Deutschlands, entdecken Sie den Charakter einzigartiger Terroirs und die persönliche Handschrift erfahrener Winzerinnen und Winzer!

Mit dem **2022 Heimat Grauburgunder Alte Reben Réserve** hat die Bickensohler Weinvogtei eine einzigartige Hommage an ihre Neuerung des Ruländers, den Grauburgunder, kreiert. Entdecken Sie das Potenzial Badens und der beliebten Rebe auf besonders intensive Art.

Liebhaber des Rieslings können sich gleich doppelt freuen. Der **2021 Höhenselektion Riesling No. 6** aus dem Rheingauer Hause Robert Weil, ebenso wie der **2022 Weinreich Riesling** aus dem gleichnamigen Weinhaus in Rheinhessen lassen Genießer-Hezen höherschlagen. Fruchtig-spritzig und zugleich mineralisch-komplex passen sie an jedem Sommertag perfekt ins Glas.

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

[hawesko.de/hawesko-select-blog](https://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](https://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
	408 680	Heimat Grauburgunder Alte Reben Réserve	€ 8,99	€ 11,99
	474 663	Stein auf Stein Silvaner Volkacher Kirchberg	€ 7,99	€ 10,65
	629 586	Höhenselektion Riesling No 6	€ 19,90	€ 26,53
	773 531	Chasselas sur Lie	€ 6,99	€ 9,32
	604 415	Weinreich Riesling	€ 9,95	€ 13,27
	979 822	Pastorenstück Sauvignon Blanc	€ 8,99	€ 11,99



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

E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

**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 Wuschtag-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](http://hawesko.de). Die angegebenen Versandkosten und Kosten der Lieferservices gelten nur für Sendungen innerhalb Deutschlands. **LANDSVERSENDUNGEN:** 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

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 € 6,90 Versandkosten. 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](http://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](http://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. 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), 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. Bitte beachten Sie, dass wir bei HAWESKO Select-Bestellungen (Abo) aufgrund der Zahlungsdienstrichtlinie PSD2 die Zahlungsart Kreditkarte nur für Ihre erste HAWESKO Select-Bestellung akzeptieren können. Die Folgelieferungen werden über die Zahlungsart Rechnung abgewickelt. 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. 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 (Lebensmittelkennzeichnung) finden Sie auf [hawesko.de](http://hawesko.de) auf der jeweiligen Artikel- 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. Sie verpacken die unangebrochene Ware versandfertig mit geeignetem Verpackungsmaterial. Verwenden Sie hierzu am besten die von uns angelegte Kartonage. 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 Bestellangaben, 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 16. bzw. 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, Tesdorpf GmbH, The Wine Company HAWESKO GmbH, Jacques' Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die WinZinzer 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 [datschutz@hawesko.de](mailto:datschutz@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/datschutz](http://hawesko.de/datschutz). 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 auszuhandeln. 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 erste 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](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 unter [hawesko.de/rechtliches/widerruf](http://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, günstigste 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; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir holen die von Ihnen versandfertig verpackte 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. Gewährleistung: Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stemann, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, 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. 8-20 Uhr)**

  **FOLGEN Sie uns**

### DIE REGION

Es gibt Tage, da fühlt man sich im sonnigen Hügelland **Rheinhessens** ein kleines bisschen wie im Süden Italiens: Es ist wohligh-warm, und der Himmel leuchtet tiefblau. Die Böden Rheinhessens sind vielfältig, das Klima ist gemäßigt. Diese Bedingungen eignen sich wunderbar für biologischen Weinanbau, da sich etwa Pilzkrankheiten seltener entwickeln. Inzwischen arbeiten daher viele Rheinhessen-Weingüter im Einklang mit der Natur. Wie in vielen Weinregionen Deutschlands dominiert auch hier der Riesling – besonders gehaltvolle Exemplare stammen vom Roten Hang zwischen Nierstein und Nackenheim. Doch auch Grau- und Weißburgunder, Silvaner und Sauvignon Blanc gedeihen auf den nährstoffhaltigen Böden der Region. Seit einigen Jahren sind zudem rote Rebsorten, die in Rheinhessen eine pralle Charakteristik entwickeln, auf dem Vormarsch.



Jan und Marc Weinreich

### DAS WEINGUT

Das **Weingut Weinreich** liegt im Wonnegau, einer der Hochburgen für Wein in Rheinhessen. Marc und Jan Weinreich, die es seit 2009 gemeinsam führen, legen größten Wert auf konsequent ökologische Bewirtschaftung und die Lese von Hand. Auf dieses Weise entstehen bei Weinreich Weine, die mit Natürlichkeit und dem klaren, unverfälschten Ausdruck ihres Terroirs punkten. Das kleine, dafür aber umso überzeugendere Portfolio der Weinreichs umfasst Guts-, Orts- und Lagenweine, die mit Mineralität und Charakter ihre Herkunft vom Terroir Bechtheims spiegeln. Eine besondere Leidenschaft der Familie gehört dem Sekt, erzeugt in traditioneller Flaschengärung.

# 2022 WEINREICH RIESLING

Rheinhessen, Weinhaus Weinreich

## WEINBESCHREIBUNG

Der Riesling aus dem rheinhessischen Hause Weinreich ist ein echter Klassiker. Im Glas leuchtet er im typischen Goldgelb, im Duft bringt er die charakteristischen Aromen von Zitrusobst und grünem Apfel mit. Am Gaumen offenbart sich jedoch, dass dieser Riesling keineswegs gewöhnlich und unspektakulär auftritt, im Gegenteil. Die prägnante Säure bietet die Bühne für den saftig-fruchtigen Geschmack. Noten von Apfel und Pfirsich treffen hier auf Anklänge von Kräutern. Im knackigen Finale präsentiert er dann eine harmonische Symbiose aus floralen Noten und einer markanten Mineralik.

### WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Der 2022 Weinreich Riesling ist meine besondere Empfehlung für alle, die Riesling lieben – und alle, die es nach dem Genuss dieses Weines bestimmt tun.«  
Michaela Daffner, HAWESKO Einkäuferin



DER FEINSCHMECKER 2021

»DIESES WEINGUT  
GEHÖRT ZU DEN BESTEN IN  
DEUTSCHLAND«

Riesling



2025



9° C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Als Begleitung zu pikanten Gerichten wie thailändischem Curry ist dieser Riesling wunderbar geeignet. Seine Fruchtigkeit kompensiert die Schärfe der Gewürze, während die Säure die Reichhaltigkeit der Aromen durchbricht und so einen angenehmen Kontrast abgibt.



## 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 Perlenschnur aufgereiht, findet man daher an den Ufern des Rheins hochklassige Lagen direkt nebeneinander.



Winzer Wilhelm Weil

## DAS WEINGUT

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 jahrzehntelang 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.

# 2021 HÖHENSELEKTION RIESLING NO. 6

Rheingau, Weingut Robert Weil

## WEINBESCHREIBUNG

Der Riesling Nr. 6 aus der Höhenselektion zeigt sich im Glas mit einem strahlenden Strohgelb, durchzogen von einigen grünen Reflexen. Sein Duft verführt mit intensiven Zitrusnoten, ergänzt durch ein atemberaubend blumiges Bouquet. Zudem kommt der mineralische Charakter bereits an der Nase zur Geltung. Am Gaumen zeichnet sich der Weißwein durch seine spritzige Frische aus, die ihm einen knackigen und erfrischenden Körper verleiht. Auf kräftige Noten von Zitrusfrüchten und grünem Apfel folgen sanfte Anklänge an Pfirsich und Aprikose. Im langen Abgang zeigt sich dann die faszinierende und komplexe Mineralität, welche der Riesling dem einzigartigen Terroir in den höheren Bereichen der Lagen Gräfenberg, Turmberg und Klosterberg verdankt.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Wilhelm Weil und sein Weingut Robert Weil sind für ihre unerreicht großen Weine vielfach ausgezeichnet, unter anderem mit 5 Trauben im Weinführer Gault & Millau.



GAULT & MILLAU 2021



Riesling



2025



9° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Sein aufregenden und komplexen Aromen machen den Höhenselektion Riesling No. 6 zu einem hervorragenden Solisten, sein spritziger Charakter eignet sich aber auch als gute Begleitung zu weißem Fisch wie Kabeljau.



## 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 -urlaube. Von romantischen Weinorten und -festen, 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 – und auch die Toskana Deutschlands genannt wird.



Familie Metzger

## DAS WEINGUT

Seit Generationen bauen die Metzgers in Asselheim Wein an. Sie legen Wert darauf, für jeden Geschmack die passenden Weine zu haben: vom saftigen Basiswein für jeden Tag, bis zum lange im kleinen Holzfass gereiften Spitzenrotwein. **Uli Metzger** sagt, seinen Reben gefalle es in der Pfalz genauso gut wie ihm und seiner Familie. Und das zeigt sich auch in seinen Weinen. Das Weingut Metzger ist ein fantastisches 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 für seine Innovationen bekannt.

# 2021 PASTORENSTÜCK SAUVIGNON BLANC

Pfalz, Weingut Uli Metzger

## WEINBESCHREIBUNG

Das Pastorenstück des Winzers Uli Metzger zeigt die typische Charakteristik eines Sauvignon Blanc und ergänzt sie um eine aufregende, exotische Facette. Im Glas präsentiert der Wein sich mit grünlichen Reflexen, die im klassischen Strohgelb schimmern. Mit dem Duft von frisch geschnittenem Gras und aromatischen Holunderblüten sowie einer sanften Stachelbeernote, verführt er an der Nase. Darauf folgt der saftige Geschmack Schwarzer Johannisbeeren und die fruchtige Süße von hellem Pfirsich. Ein subtiler Anklang von Basilikum gibt dem erfrischenden Körper mit der klaren Struktur eine ganz besondere Note.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Uli Metzger, die Weinikone aus der Nordpfalz, bringt in seinen Flaschen mit dem prägnanten Etikett eine breite Palette von erstklassigen Qualitätsweinen auf den Markt, ausgezeichnet unter anderem mit 4 Sternen im VINUM Weinguide.



VINUM WEIN GUIDE 2023

★★★★

## Sauvignon Blanc

 2025

 9° C

 trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu Salat mit gegrilltem Ziegenkäse, gerösteten Walnüssen und Granatapfelkernen an einer fruchtigen Preiselbeervinaigrette passt die milde Säure mit den saftigen Aromen des Sauvignon Blancs ausgezeichnet.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Schon Goethe fühlte sich in seiner Zeit in **Franken** ausgesprochen wohl – und war angeblich auch ein großer Liebhaber der Würzburger Weine. Geschichte und Tradition der Weinregion gehen dem Dichter und Denker jedoch um einige Jahrhunderte voraus: Weinbau in Franken wird urkundlich bereits im Jahr 777 n. Chr. erwähnt, sodass Franken als eine der ältesten europäischen Weinbauregionen betrachtet werden kann. Zentrum des Anbaugebiets ist heute die Barock- und Festspielstadt Würzburg, doch auch die kleinen idyllischen Weinstädtchen mit ihrer mittelalterlichen Architektur und den ausgelassenen Weinfesten locken viele Touristen an. Mit der regionalen Flaschenform, dem Bocksbeutel, ist Franken besonders für die Rebsorte Silvaner bekannt. Sie gedeiht optimal in der kühlen Region mit ihren Muschelkalk- und Keuperböden.



Kellermeister Felix Reich



## DAS WEINGUT

Bei ihrer Gründung Anfang der 1950er-Jahre zählte die Winzergenossenschaft **Divino** etwas mehr als 50 Winzer. Heute sind es über 280 Weinbauende rund um Nordheim und Thüngersheim, die ihre Begeisterung für fränkische Weine leben und sich für den Anbau und die Pflege der lokalen Weinberge engagieren und einsetzen. Die Weine entstammen dabei den besten Lagen Frankens – darunter Escherndorfer Lump, Thüngersheimer Johannisberg, Nordheimer Vögelein und Volkacher Kirchberg. Sie bieten das ganze Spektrum klassischer fränkischer Rebsorten. Mehrfach ausgezeichnet, gilt Divino heute als eine der besten Winzergenossenschaften in Deutschland. Aktuellstes Beispiel ist Kellermeister Felix Reich, der 2021 auf den dritten Platz beim DLG-Wettbewerb »Jungwinzer des Jahres« kletterte.

# 2022 STEIN AUF STEIN SILVANER

Volkacher Kirchberg, Franken, Divino

## WEINBESCHREIBUNG

Der Stein auf Stein Silvaner stammt von einer Einzellage am Volkacher Kirchberg, der Herkunft einiger der besten Franken-Weine. Er bietet mit seinem Boden aus Muschelkalk und tiefgründigem, tonhaltigem und somit sehr fruchtbaren Keuper die besten Bedingungen für die Reben. Und beides ist im Wein bestens zu spüren: feine, elegante Mineralität vom Muschelkalk, Intensität und Tiefe dank des Keupers. Der Charakter dieses einzigartigen Terroirs wird durch die Eigenschaften der Rebsorte Silvaner ausdrucksvoll betont. Die fruchtigen Aromen von Birne, Zitrone, grünem Apfel und gelben Früchten werden von leichter Kräuterwürze begleitet. Die knackige Säure ist gut in den Körper integriert und rundet das Erlebnis harmonisch ab.



GAULT & MILLAU 2021



Silvaner



## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Für Liebhaber von Fisch und Meeresfrüchten sind Sushi, ebenso wie frische Austern eine absolute Empfehlung, da die salzige Meeresnote die knackige Säure und die Mineralität des Silvaners hervorragend ergänzt.

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Als Exklusivität für Hawesko haben die Winzer der Divino Genossenschaft das Beste aus der besonderen Einzellage am Volkacher Kirchberg herausgeholt. Das Ergebnis ist ein Silvaner mit mineralischer Seele und fruchtigem Charakter.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Im sonnigen Süden Deutschlands liegt **Baden**, eine der wärmsten Weinregionen des Landes. Seit die Römer der Antike das Land für die Erzeugung hochwertiger, vollmundiger Weine nutzten, ist der Weinbau tief in den Traditionen und der Kultur des Ortes verwurzelt. Bereits damals erkannte man das Potenzial der Böden für Weinreben. Die abwechslungsreich ausgeprägten Hanglagen entlang des Rheins weisen besonders vorteilhafte geologische Bedingungen dafür auf. Die gut drainierenden Sandschichten dort haben dank ihres Gehalts an Kalk jedoch auch hervorragende Speichereigenschaften für Wasser. Darüber liegen fruchtbare Böden mit einem hohen, nährstoffreichen Tonanteil. Dies ermöglicht den Reben ein üppiges Wachstum und verleiht den Weinen oftmals eine beeindruckend komplexe Mineralität.



Bickensohl - Michael Jäger (links, Kellermeister) und Patrick Chelaifa (rechts, Geschäftsführer)

## DAS WEINGUT

Mit ihrem Ursprung im Herzen des badischen Kaiserstuhls setzt die 1924 gegründete **Bickensohler Weinvogtei** die Traditionen dieser alten Weinregion fort. Mit Leidenschaft werden hier die üppigen Voraussetzungen der Natur im Zentrum des erloschenen Vulkans gewürdigt und ausgeschöpft. Auf über 100 Hektar erstrecken sich die südwestlich ausgerichteten Hanglagen, auf Löss und Vulkangestein. Größter Meilenstein der langen Erfolgsgeschichte ist zweifelsohne die Geburt des modernen Grauburgunders. Der bis dahin goldgelb, süß und schwer ausgebaute Ruländer wurde hier erstmals in seiner heutigen Form ausgebaut und erfreut sich seither größter Beliebtheit. Das Erfolgsgeheimnis der Bickensohler Winzer sind ihre »Zehn Gebote für grauen Burgunder« anhand derer sie mit Sorgfalt ihren hohen Anspruch erfüllen.

# 2022 HEIMAT GRAUBURGUNDER ALTE REBEN RÉSERVE

Baden, Bickensohler Weinvoigtei

## WEINBESCHREIBUNG

Gute 40 Jahre ist die neue Interpretation des Grauburgunders durch die Badenser nun her. Bis dahin wurde die Rebsorte hauptsächlich halbtrocken ausgebaut, mit der Einführung des Grauburgunders aber entstand der heute so beliebte trockene Stil. Und auch, wenn aus den damaligen Youngstars inzwischen alte Reben geworden sind, bleibt ihre frische und lebendige Dynamik unverändert. Als Anerkennung für diese bedeutende Entwicklung, hat die Bickensohler Weinvoigtei exklusiv für HAWESKO eine Sonderedition gekeltert. Der intensive und ausdrucksstarke »Heimat Grauburgunder Alte Reben Réserve« zeigt in der Nase ein komplexes Aroma von Steinfrüchten wie Aprikose und Pfirsich. Der vollmundige und reichhaltige Körper bringt Noten von Zitrusfrüchten und reifen Birnen an den Gaumen. Die elegante Mineralität, zusammen mit der cremigen Textur, ergeben ein langes Finale. Ein Schluck Heimat, egal wo der Grauburgunder ins Glas kommt.

## WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Die Rebsorte Grauburgunder ist schon lange beliebt in deutschen Gläsern. Die Badener Weine vom Vulkanfelsen sind allerdings nicht nur für Fans der Rebsorte eine Entdeckung wert – und liegen absolut im Genießer-Trend.



AWC VIENNA

★★

## Grauburgunder

 2025

 8-10° C

 trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Als köstliche Begleitung zu der spritzigen Zitrusnote und dem mineralischen Unterton des Heimat Grauburgunders bieten sich gegrillte Meeresfrüchte an. Wer es reichhaltig mag, kann dazu die erdigen Aromen eines cremigen Steinpilzrisottos kombinieren.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die Weinregion **Baden** ist ein vielfältiges und dynamisches Gebiet, das auf eine reiche Geschichte des Weinbaus zurückblicken kann und dessen Klima und Geologie sich für die Herstellung hochwertiger Weine eignen. Ähnlich wie das gegenüberliegende Elsass profitiert Baden vom Gebirgszug der Vogesen, an dessen Westflanke sich die meisten atlantischen Tiefdruckgebiete abregnen. Zudem wird das Klima durch die Lage am Fuße des Schwarzwaldes beeinflusst, der die Region vor kalten Winden und Regen schützt. Das warme und sonnige Klima ermöglicht somit eine lange Vegetationsperiode, von der zahlreiche Rebsorten profitieren. Neben dem berühmten Kaiserstuhl ist außerdem die malerische Landschaft entlang der badischen Weinstraße ein beliebtes Urlaubsziel.



Geschäftsführer Thomas Basler (links) und Kellermeister Andreas Phillipp (rechts)

## DAS WEINGUT

Am südlichen Zipfel Badens liegt, in den malerischen Ausläufern des Schwarzwalds, das kleine Dörfchen Auggen. Hier befindet sich auch der Winzerkeller **Auggener Schäf**, der in der Gegend des Markgräflerlands für naturnahen Weinbau und hervorragende Qualität bekannt ist. Viele, auch junge Winzerinnen und Winzer stehen hier für moderne Weine mit der Verpflichtung zu einem naturnahen Weinbau. Unter der Regie von Kellermeister Andreas Phillipp entstehen bei Auggener Schäf elegante Weißweine, aber auch ausdrucksstarke Rotweine aus den Spitzenlagen rund um Auggen und Laufen. Sowohl nationale als auch internationale Auszeichnungen und Prämierungen lassen da nicht lange auf sich warten. Die Weinführer Gault & Millau und Eichelmann bescheinigen dem Badener Winzerkeller zwei Trauben, bzw. 2 Sterne, und die Zeitschrift »Selection« kürte einen ihrer Weine als besten Weißburgunder Deutschlands.

# 2022 CHASSELAS SUR LIE

Baden, Auggener Schäf

## WEINBESCHREIBUNG

Die aus Baden stammende Rebsorte Gutedel, ist heute vor allem unter ihrem Schweizer Namen Chasselas bekannt. Bei der Vinifizierung dieser Rebsorte wird ein besonderes Verfahren eingesetzt: Die Feinhefe und andere Feststoffe, welche sich bei der Gärung am Boden des Tanks absetzen, werden ständig aufgerührt, wodurch der Wein eine wunderbar weiche und cremige Textur erhält. Der Chasselas sur Lie zeigt zudem eine besonders prägnante und erfrischende Säure. Die für badische Weine übliche, feine Mineralik, kommt daneben dennoch gut zur Geltung. Subtile Fruchtaromen von Zitrus und Birne harmonieren mit dem leicht hefigen und beinahe nussigen Charakter. Ein intensives Finale rundet den Wein harmonisch ab.

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Mit dem Chasselas sur Lie präsentiert der Winzerkeller Auggener Schäf den besonderen Charakter der Gutedel-Rebe exklusiv für HAWESKO Kundinnen und Kunden.



EICHELMANN 2022

★★

GAULT & MILLAU

☞☞

Gutedel

🕒 2026

°C 8-10° C

🍇 trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Risotto mit Steinpilzen oder auch jede Art anderer Pilzgerichte harmonieren mit dem cremigen, feinen Charakter des Chasselas bestens.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---