



HAWESKO  
*Select!*



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

mit unserem neuen Abo Paket verlängern wir nicht nur ihren Sommer, wir schenken Ihnen auch einen wahrlich märchenhaften Wein ein. Die Reben dafür wachsen dornröschenhaft hinter Dornenhecken. Neugierig geworden?

Dann kommen Sie mit uns auf eine Reise, die im sonnigen Baden beginnt, Ihnen Spaniens relativ unbekanntere Weinseite zeigt und Italiens klassische Weinregionen strahlend beleuchtet. Von der Toskana und dem Universalgenie Leonardo da Vinci geht es nach Sizilien, wo wir Ihnen einen »Vulkanwein« ins Glas bringen. Unser aktuelles Abenteuer endet schließlich auf der Südhalbkugel am anderen Ende der Welt – im landschaftlich beeindruckenden Chile.

Genießen Sie den Sommer und viele neue Weinerlebnisse!

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)

Unter der oben genannten URL finden Sie auch die Artikelnummern Ihrer Lieblingsweine aus den HAWESKO Select-Paketen für eine telefonische Nachbestellung.

Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select!*-Team



HAWESKO  
*Select!*



## Wichtiger Hinweis: Ihre Weinsammelkarten erhalten Sie ab sofort digital

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

mit unserem neuen Abo-Paket verlängern wir nicht nur Ihren Sommer, wir schenken Ihnen auch einen wahrlich märchenhaften Wein ein. Die Reben dafür wachsen dornröschenhaft hinter Dornenhecken. Neugierig geworden?

Dann kommen Sie mit uns auf eine Reise, die im sonnigen Baden beginnt, Ihnen Spaniens unbekannte Weinseite zeigt und Italiens klassische Weinregionen beleuchtet. Von der Toskana geht es nach Sizilien und bis ins ferne Chile.

Ihr Sommer-Paket hält zudem eine weitere Neuheit bereit:

Ihre Weinsammelkarten finden Sie ab sofort online unter  
**[hawesko.de/hawesko-select-blog](https://hawesko.de/hawesko-select-blog)**

Hier können Sie sie anschauen, downloaden und – wenn gewünscht – ausdrucken. Wir gehen diesen Schritt in die Zukunft auch deshalb, weil die Preise für Papier und den Einkauf unserer Weine stetig steigen. Zugleich können wir auf diese Weise nachhaltig handeln und Ressourcen einsparen. Wir hoffen auf Ihr Verständnis und freuen uns darauf, weiterhin erstklassige, hochwertige Weine für Sie auszuwählen.

Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

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



HAWESKO  
Select!

www Online:  
hawesko.de

APP 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
	550 326	Sangre de Toro Reserva	€ 10,90	€ 14,53
	415 229	Terre de' Piori	€ 9,95	€ 13,27
	424 172	Jean de La Ronceraie Syrah	€ 11,90	€ 15,87
	531 442	Vulcanino Nero d'Avola	€ 9,95	€ 13,27
	601 885	Gran Hacienda Carménère Old Vines	€ 9,95	€ 13,27
	979 953	Vulkanfelsen Spätburgunder Reserve	€ 13,90	€ 18,53



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

E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

**Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor • Hawesko GmbH**

22791 Hamburg • Tel 04122 50 45 48 • Fax 04122 50 44 77 • Hausanschrift: Friesenweg 24 • 22763 Hamburg

## Unsere Lieferkonditionen

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

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

 **Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir nur € 6,90 Versandkosten**

**PREMIUM-LIEFERSERVICES:** 24-STUNDEN-LIEFERUNG: Wenn Sie Mo.-Fr. bis 12 Uhr bestellen, liefern wir schon am nächsten Werktag. Für diesen Service berechnen wir nur € 10,- pro Lieferung. **TERMIN-LIEFERUNG:** Sie bestimmen den Wochentag (Mo.-Sa.), an dem die Lieferung definitiv erfolgen soll. Für diesen Wunschtage-Service berechnen wir € 10,- pro Lieferung. **PAKETSHOP-SERVICE:** Auf Wunsch liefern wir ohne weiteren Aufpreis an einen »Hermes-Paketshop« in Ihrer Nähe. Details zu unseren Premium-Services gern telefonisch unter 04122 50 44 33 oder auf unserer Website [hawesko.de](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 auszuhandigen. Streitbeilegung: Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir weder verpflichtet noch bereit. Widerrufsbelehrung/Widerrufsrecht: Sie haben das Recht, binnen 12 Wochen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 12 Wochen ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die 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)**

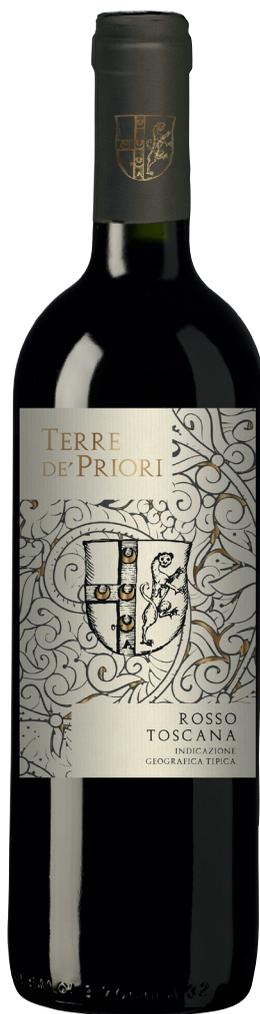
 **SCHRIFTLICH per E-Mail unter [service@hawesko-select.de](mailto:service@hawesko-select.de)**

 **PERSÖNLICH unter **Tel. 04122 50 45 48** (Mo.-Fr. 8-20 Uhr)**

  **FOLGEN Sie uns**

## DIE REGION

Die **Toskana** ist nicht nur die beliebteste Urlaubsregion Italiens, von hier stammen auch mit die teuersten Weine Italiens. Im Gebiet zwischen Pisa, mit seinem schiefen Turm, über das Turm-Panorama von San Gimignano bis zur toskanischen Hauptstadt Florenz erstreckt sich die berühmte Anbauregion, die sich über Jahrhunderte etabliert hat. Während die warme Sonne der Toskana das Gemüt erwärmt und direkt gute Laune verbreitet, versprühen auch toskanische Weine Lebensfreude pur – und sind dabei so unterschiedlich, wie die Toskana selbst. Italien ohne die Toskana und ihre hochqualitativen Supertoskaner ist für Weinkennerinnen und -kenner kaum vorstellbar. Von vielfältigen IGT-Weinen, über Qualitätsweine aus dem Chianti Classico bis hin zu toskanischen Spitzentropfen aus den DOCG-klassifizierten Bereichen ist für jeden Gaumen etwas dabei.



Pietro Cassani

## DAS WEINGUT

Der berühmte Maler und Universalgelehrte Leonardo da Vinci ist Namensgeber für die gleichnamige Weinkellerei inmitten der toskanischen Hügellandschaft. Etwa 200 Weinbauern bewirtschaften zusammen die Rebflächen, die rund um die Villa da Vinci und nur wenige Kilometer vom Geburtshaus ihres Namenspatrons entfernt liegen. Mit hochwertigen Weinen aus dem Chianti oder dem Brunello aus Montalcino hat sich die Winzergenossenschaft seit ihrer Gründung 1961 einen Rang unter den hochwertigsten Kellereien der Toskana erarbeitet. Dies ist vor allem auf den Qualitätsanspruch der Weinbauern und ihre Sachkenntnis zurückzuführen, mit der sie dem Wissenschaftler da Vinci nacheifern.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER TOSKANA

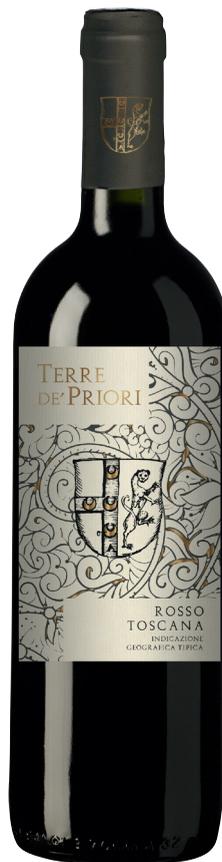
Kein toskanischer Wein ist wie der andere: Ob aus dem kleinen und romantischen Weindorf Lucca, von prestigeträchtigen Weingütern im Chianti Superiore Gebiet oder von einem der jüngeren Weingüter aus der neu belebten Maremma-Region – Qualität wird in der Toskana großgeschrieben. Insgesamt zählen heute 81 Anbaugebiete zur Weinregion rund um die Hauptstadt Florenz. Fast die Hälfte hält den Status eines DOC-Gebiets oder ist sogar als DOCG klassifiziert, darunter Brunello di Montalcino, Montecucco Sangiovese oder Val di Cornia Rosso. Dabei ist Sangiovese die große Toskana-Traube. Sie bildet die Grundlage für toskanische Berühmtheiten wie den Vino Nobile di Montepulciano.

# 2020 TERRE DE'PRIORI

Rosso di Toscana IGT, Cantine Leonardo da Vinci

## WEINBESCHREIBUNG

Ein Rosso, der die weiche, fruchtige Seite der Toskana in den Fokus stellt: Der Terre de' Priori tut das mit angenehm sanften Noten von Kirsche, Waldbeeren und einem würzigen Hauch von Thymian. Erzeugt hat ihn die renommierte Cantine Leonardo da Vinci, die für erstklassige Qualität aus der Region steht. Und es ist richtig gut, wie hervorragend sie hier die Tannine einbindet und damit ein sehr saftiges, bis ins Finish fruchtige Erlebnis schafft.



LUCA MARONI

96/99 PUNKTE

Sangiovese, Merlot



2020



16-18° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Gerade im Sommer bereitet dieser Wein auch zu einer Salami- und Schinkenplatte mit Ciabatta unkomplizierten Genuss. Man kann ihn aber auch gut zu einer Pasta mit Sahnesauce servieren.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der Wein wurde von Italiens Weinlegende Luca Maroni mit 96 von 99 möglichen Punkten ausgezeichnet.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Sizilien** ist mit 165.000 ha Rebfläche die größte Weinbau-Region Italiens. Die Mittelmeerinsel würde auch in einer Länderreihung weltweit im Spitzenfeld liegen. Die Griechen gründeten ab dem 8. Jahrhundert vor Christi einige Kolonien und gaben ihr zuerst nach der dreieckigen Form den Namen Trinacri und dann nach dem Siculi-Bergvolk den endgültigen Namen. Heute werden in diesem Teil Südeuropas bemerkenswerterweise mehr Weißweine als Rotweine angebaut, Sizilien ist einfach sehr facettenreich!



Familie Curatolo Arini

## DAS WEINGUT

Die weitläufigen Weinberge von **Curatolo Arini** liegen in der berühmten DOC-Region Marsala, unweit der gleichnamigen Hafenstadt. Es ist daher nicht verwunderlich, dass sich Curatolo auf die Herstellung der kräftigen Marsala-Weine spezialisiert. Damit bleibt das Weingut der alten Familientradition treu. Als der Firmengründer Vito Curatolo Arini 1875 nach einem geeigneten Grundstück für sein Weingut sucht, beflügelt ihn die Idee, den besten Marsala Siziliens herzustellen. Dieser Traum geht in Erfüllung, sein bereits in der vierten Generation familiengeführtes Unternehmen ist für exzellente Marsalas berühmt und exportiert den Likörwein nicht nur europaweit, sondern auch nach Übersee. Heute besitzt das Weingut Curatolo Arini mit weißen Rebsorten bestockte Rebflächen in Marsala und mit Rotwein bepflanzte Weinberge in Caltanissetta.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN VON SICILIEN

Sizilien ist eine der innovativsten und vor allem wichtigsten Weinbauregionen Italiens. Auf den sehr unterschiedlichen Terroirs entstehen einzigartige sizilianische Weine in großer Vielfalt. Ein Teil der Böden ist vom Ätna, dem Vulkan bei Catania, geprägt. Das vulkanische Gestein und der Wüstenwind Scirocco sorgen für einzigartige Bedingungen. Andere Regionen der Insel verfügen über die berühmte Terra Rossa, den fruchtbaren eisenhaltigen Boden Süditaliens. Zu den bedeutendsten Rebsorten der Insel gehören **Nero d'Avola**, **Grillo**, **Trebbiano**, **Malvasia** und **Catarratto**.

# 2021 VULCANINO NERO D'AVOLA

Sicilia DOC, Baglio Curatolo

## WEINBESCHREIBUNG

Auf Sizilien sind viele Böden vulkanischen Ursprungs, bis heute ist der Ätna aktiv. Dieser Boden verleiht den Trauben eine besondere Präzision und Ausdruckskraft – und das spürt man bei diesem Nero d'Avola. Die Star-Rebe Siziliens zeigt sich geradlinig, mit viel fruchtiger Frische. Der Körper ist nicht zu schwer, die Tannine sind angenehm zart und zurückhaltend, kurz: ein rundum saftiges Vergnügen.



## Nero d'Avola



2025



16° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Genießen Sie diesen Wein zu einer Minestrone mit gehobeltem Parmesan oder auch einer gebackenen Lammschulter.

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Dieser Vulkanwein ist exklusiv für HAWESKO gemacht und auch ausschließlich bei uns erhältlich.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

### DIE REGION

An der idyllischen Mittelmeerküste befindet sich die berühmte Weinregion **Languedoc**, die von der Provence bis nach Spanien reicht. Das Weinbaugebiet im Süden Frankreichs begeistert mit charmanten Traditionen, beeindruckenden Sehenswürdigkeiten und einer teils unberührten Natur. Als Ursprungsort des berühmten Schaumweins Blanquette de Limoux lockt Languedoc Weinliebhaber aus aller Welt nach Südfrankreich. Gleichzeitig ist es die Heimat berühmter Weinproduzenten wie Gérard Bertrand.



Winemaker Frédéric Garrabou

### DAS WEINGUT

Es ist ein gut gehütetes Geheimnis, wo sich der Weinberg von Ronceraie befindet. Das kleine Stück Land wird versteckt und geschützt durch »ronces« (Dorn) und »haies« (Hecken), die dem Wein seinen Namen geben und ein natürlicher Schutz vor Wildtieren sind. Das geheime Territorium, unweit des Mittelmeers beherbergt steile, sonnige Terrassen – perfekte Bedingungen für einen einzigartigen Wein. Hier gedeiht Syrah, die kraftvolle, üppige und würzige Rebsorte, in perfekter Vollendung.

### ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS PAYS D'OC

Die Weinbauregion Languedoc-Roussillon wird häufig auch als »Kalifornien Frankreichs« bezeichnet. Die Ähnlichkeit zum US-Bundesstaat spiegelt sich in der hohen Anzahl der Sonnenstunden, vielen verschiedenen Mikroklimata und unterschiedlichsten Landschaftsformationen wider. Zu den verbreitetsten Rebsorten der Region gehören **Chardonnay**, **Cabernet Sauvignon** und **Merlot**. Aber auch aus den Sorten **Grenache**, **Mourvèdre** und **Syrah** werden hervorragende Weine erzeugt. Grundsätzlich sind Languedoc-Roussillons Weine von einem einzigartigen, mediterranen Charakter durchzogen.

# JEAN DE LA RONCERAIE SYRAH

Vieilles Vignes, Pays d'Oc IGP

## WEINBESCHREIBUNG

Ein Syrah aus dem Languedoc bringt immer gute Fülle mit, ganz besonders aber natürlich, wenn er von alten Rebstöcken stammt. Extraktreich und intensiv aromatisch sind die Trauben, aus denen er gewonnen wurde. Die Lese in der Nacht und das Mazerieren vor der Gärung sorgt für eine intensive Extraktion, die die komplexen Aromen optimal zum Ausdruck zu bringen. So entsteht ein samtig-weicher und üppiger Charakter, mit dunkler Frucht von Blaubeere und Schwarzkirsche und Würze von Zeder und Lakritze – mit wunderbar balancierter Struktur.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Ein echtes Goldstück! Bei der Berliner Wein Trophy mit der Goldmedaille bedacht.



BERLINER WEIN TROPHY

GOLDMEDAILLE

Syrah



2027



16-18° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu diesem Wein sind mediterrane Vorspeisen, wie gebackene schwarze Oliven oder eine Pissaladière mit Sardellen zu empfehlen oder auch ein Radicchio-Salat mit Linsen und Granatapfel.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Katalonien**, im Nordosten Spaniens, bietet den Winzern der Region eine fantastische Mannigfaltigkeit, Weine zu erzeugen. Die Weinberge profitieren von unterschiedlichen Mikroklimata und Terroirs beiderseits der Pyrenäen. Weltbekannte Schaumweine wie der Cava, Rotweine und Süßweine machen die Region zu einem Paradies für Weinliebhaber. Zu den einheimischen Rebsorten gehören unter anderem Garnacha (Grenache), Monastrell, Tempranillo, Parellada oder Xarel-Lo, die ebenso lebensfroh, unabhängig und unbändig sind wie die Katalanen selbst.



Die Bodegas Torres ist seit über 150 Jahren im Familienbesitz: General Director Miguel Torres Maczassek (links) und Senior Miguel A. Torres.

## DAS WEINGUT

Die **Familie Torres** ist seit mehr als 300 Jahren im Weinbau aktiv. Die Weine aus dem Hause Torres zeichnen sich durch unverwechselbaren Geschmack und Innovation aus. So haben sie sich einen internationalen Namen als eines der führenden Unternehmen für hochwertige Weine und Brandys gemacht. Auch als Vorreiter für alkoholfreie Weine ist Spaniens Weinpionier Miguel Torres bekannt. Darüber hinaus setzt sich das Gut für Nachhaltigkeit und Umweltschutz ein. Auch in Chile ist Miguel Torres seit 1979 als Weinerzeuger tätig. Sowohl in Chile als auch in Spanien lautet das Motto der Torres »Wir feiern das Leben, kümmern uns um die Erde und geben unser Erbe weiter.«

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS KATALONIEN

Der Weinbau Kataloniens ist eng mit der Historie und Kultur der Region verknüpft. Die traditionellen Weine, wie die Rancios und die Cavas, werden schon seit über 2.000 Jahren angebaut. So pflanzten griechische Einwanderer bereits in der Antike erste Rebstöcke – heute umfassen die Weinbaugebiete rund 60.000 Hektar. Kataloniens Klima ist vom Mittelmeer geprägt. Die Sommer sind lang, heiß und trocken, die Niederschlagsmenge ist gering. Auch die Winter sind eher warm und kaum frostig. Doch die Kalk- und Lehmböden speichern den wenigen Regen ideal und geben diesen perfekt dosiert an die Rebkulturen weiter, so dass diese ausgezeichnet gedeihen können.

# 2019 SANGRE DE TORO RESERVA

Catalunya DO, Miguel Torres

## WEINBESCHREIBUNG

Die Familie Torres ist einer der führenden Produzenten für hochwertige Weine in Spanien. Ihre Sangre-de-Toro-Weine sind seit 1954 Botschafter des spanischen Lebensstils und natürlich deren Weinkultur. Die Reserva leuchtet dunkelrot im Glas, verströmt ein duftiges Bouquet von reifen, dunklen Waldbeeren, Kirschen und Gewürzen, ist vielschichtig und kraftvoll am Gaumen und elegant im Abgang.



## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Drinks International hat das Familienweingut Torres 2021 zur »The world's most admired wine brand« ausgezeichnet.

DRINKS INTERNATIONAL

THE WORLD'S MOST ADMIRED WINE BRAND 2021

Syrah, Garnacha, Carinena



2026



16-18° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die Reserva ist ein hervorragender Begleiter zu Wildgerichten, aber auch würzigem Lamm und geschmortem Kaninchen.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Das Anbaugebiet **Baden** zieht sich als schmaler Streifen entlang des Rheins über eine Distanz von 400 Kilometern von Franken über den Schwarzwald bis hinunter an den Bodensee. Gleichzeitig ist Baden auch das wärmste Weinbaugebiet Deutschlands mit knapp 2000 Sonnenstunden pro Jahr und verhältnismäßig wenig Regen. Baden profitiert dabei ähnlich wie das gegenüberliegende Elsass vom Gebirgszug der Vogesen, an dessen Westflanke sich die meisten Tiefdruckgebiete abregnen. Über die weite Distanz weist Baden eine Vielfalt unterschiedlichster Bodenstrukturen auf, von Granit, Kalk und Löss bis hin zu Vulkangestein. Das ermöglicht einer Vielzahl unterschiedlicher Rebsorten beste Entfaltungsmöglichkeiten.



Das Führungsteam um Harald Henninger (links), Reiner Roßwog (Mitte) und Michael Eißler (Rechts)

## DAS WEINGUT

Die **Winzergenossenschaft Königschaffhausen** gilt unter Fachleuten und Weinkritikern als einer der besten Herkünfte Deutschlands für anspruchsvolle Weine. Wein selbst wird in Königschaffhausen bereits seit über sechs Jahrhunderten angebaut, wie eine Urkunde aus dem Jahr 1363 belegt. Die Genossenschaft wurde vor 90 Jahren gegründet und vinifiziert heute Trauben von 370 Winzern. Die WG Königschaffhausen gilt als eine der großen Pioniere im deutschen Genossenschaftswesen. Viele der Weine des Hauses konnten auf Vergleichskostungen punkten und hohe Auszeichnungen gewinnen. Darüber hinaus hat es wesentlich zum Bekanntheitsgrad badischer Weine rund um den Globus beigetragen.

## 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 hier auf Genossenschaften, die hier eine lange Tradition und ein überragendes Qualitätsniveau aufweisen.

# 2020 VULKANFELSEN SPÄTBURGUNDER RESERVE

Kaiserstuhl, Baden, Königschaffhausen

## WEINBESCHREIBUNG

Der beliebte Spätburgunder vom Kaiserstuhl wurde von den Winzern in Königschaffhausen erstmals zur Reserve ausgebaut - exklusiv für HAWESKO! Dafür wurden ausgewählte Trauben besonders schonend verarbeitet und deutlich länger im Fass ausgebaut. Verwendet wurden kleine und große Holzfässer, sodass die Tannine seidig-fein und die Struktur kräftig ist. Klar und frisch bleibt die Beerenfrucht dennoch im Fokus, untermalt von erdigen Tönen wie Tabak und Zedernholz.



FRANKFURT INTERNATIONAL  
TROPHY

BESTER PRODUZENT  
DEUTSCHLANDS 2022

## Spätburgunder



2026



16-18° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die WG Königschaffhausen wurde bei der Frankfurt International Trophy 2022 als Bester Produzent Deutschlands ausgezeichnet

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Für Grillfans ist der Wein ein Highlight zu einem Portobello-Pilz mit Kräuterbutter oder einem Rinderfilet mit Rucola-Pesto.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Über 4000 km Länge und 180 km Breite erstreckt sich **Chile** an der Westküste Südamerikas. Im Norden wird die Region begrenzt durch die Atacama-Wüste, im Süden dominiert die arktische Kälte. Südlich von Santiago beginnt das **Valle Central** – das Herzstück des chilenischen Weinbaus. Hier sind die Bedingungen für Spitzenweinbau wie geschaffen. Das Klima ist warm, tagsüber gemildert durch die kühlen Winde des Pazifiks, nachts durch die Kaltluft der steil aufragenden Anden. So erhalten die gehaltvollen, kräftigen Weine ebenfalls ein hohes Maß an Finesse. Der Boden ist mineralreich und vielschichtig strukturiert, eine perfekte Heimat für viele Sorten. Da Niederschläge ausschließlich in den »El Niño-Jahren«, also rund alle vier Jahre, in größerem Ausmaß fallen, treten die in unseren Breiten bekannten Reb- und Traubenkrankheiten hier nur sehr selten auf.



Winemaker Sebastián Labbé

## DAS WEINGUT

Bereits im Jahr 1880 wurde Viña Santa Rita gegründet. Don Domingo Fernández Concha, ein führender Geschäftsmann seiner Zeit, brachte die besten französischen Rebsorten auf die fruchtbaren Böden des Maipo-Tals. Mit einem Team von Winzern aus Frankreich brachte er den Weinbau in Chile auf ein neues Niveau, mit spektakulären Ergebnissen. Seit mehr als 135 Jahren wird unermüdlich an der Herstellung erlesener Weine in einer Qualität gearbeitet, die Weinliebhaber in der ganzen der Welt begeistert.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CHILE

Besonders französische Sorten stehen in Chile hoch im Kurs. Allen voran rote Rebsorten wie **Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah** und **Carmènère**. Gerade diese Sorte ist so etwas wie die Ikone des chilenischen Weinbaus geworden, da sie dort so gut reift wie kaum irgendwo sonst. Doch auch weiße Rebsorten gedeihen in dem sonnigen, aber kühlen Klima entlang der Anden hervorragend: Hier sind besonders **Chardonnay** und **Sauvignon Blanc** zu nennen. Der Anbau der Rebsorten wurde nicht zuletzt durch französische Önologen und Weinmacherinnen gefördert, die den chilenischen Weinbau ab den 1970er Jahren zunehmend international bekannt gemacht haben. Die Weine werden heute jung und frisch oft im Edelstahl ausgebaut oder mit Holzeinfluss in Reserva- oder Gran Reserva-Qualitäten.

# 2020 GRAN HACIENDA CARMÉNÈRE OLD VINES

Valle Central DO, Santa Rita

## WEINBESCHREIBUNG

Die Weinberge am Fuße der Anden wurden von Don Domingo Fernández Concha mit klassischen, französischen Rebsorten bestockt – darunter auch Carménère. Heute wird aus den Trauben der alten Reben dieser wunderbare Wein gewonnen: Reif, voll und satt sind schon im Duft die Aromen von roter Frucht und dunkler Würze. Erstaunlich frisch ist der Eindruck am Gaumen, der Körper ist mittelschwer, elegant, und die Betonung liegt auch hier ganz klar auf der saftigen Frucht.



### WEIN-KATEGORIE

#### »EINKÄUFERINNEN TIPP«

»Die französische Rebsorte Carménère hat in Chile hervorragende Bedingungen zur Reife gefunden. Ihre geringe Säure und sanfte Gerbstoffstruktur macht sie besonders attraktiv.« Michaela Daffner, Einkäuferin HAWESKO

Carménère



2020



16-18° C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Das besondere Aroma von Paprika prädestiniert den Wein auch als hervorragenden Begleiter für gegrilltes Gemüse oder einem Ratatouille.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---