

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



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

mit diesem Paket haben Sie wieder die Möglichkeit, klassische Rebsorten aus verschiedenen Regionen zu genießen – und zu vergleichen: **Rieslinge** aus den kleinen, feinen Anbaugebieten Pfalz und Rheingau sowie Grauburgunder aus Rheinhessen und dem sonnigen, warmen Baden. Wer ist Ihr Favorit?

Mit dem **Walsheimer Linzenbuckel Chardonnay** erleben Sie das neuste Meisterwerk von Markus Pfaffmann. Der **Rebenmeer Weißburgunder** führt Sie ins kalksteinreiche »Land der tausend Hügel« im rheinhessischen Dittelsheim-Hessloch zum vielfach ausgezeichneten Weingut Wernersbach.

Ein Rebenmeer voller Aromen ist jeder der sechs Weine – tauchen Sie ein in die wunderbare Welt deutscher Premium-Weißweine!

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



Lassen Sie sich durch Spätsommer und Herbst von wunderbaren Weinen begleiten!

Ihr HAWESKO *Select*-Team

#### **PS: 12 für 11-Angebot**

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

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

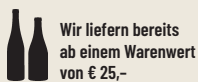
Hier finden Sie auch die Artikelnummern für eine telefonische Nachbestellung.

**12 für 11  
Angebot**



# Unsere Lieferkonditionen

Je Lieferadresse gilt:



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



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

Nähere Informationen zu unseren Premium-Lieferservices, Termin-Lieferung, Paket-Service sowie Auslandsversendung finden Sie unter [www.hawesko.de/service/lieferkonditionen](http://www.hawesko.de/service/lieferkonditionen)

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

**1. Geltungsbereich:** Für alle Bestellungen aus diesem Werbemittel gelten die nachfolgenden AGB. **2. Vertragsschluss:** Die Darstellung der Produkte im Katalog stellt kein rechtlich bindendes Angebot, sondern eine unverbindliche Ansicht dar. Durch Absenden des Bestellscheins oder durch telefonische Bestellung geben Sie eine verbindliche Bestellung ab. Die Bestätigung des Zugangs Ihrer Bestellung erfolgt bei Online-Bestellungen per E-Mail unmittelbar nach Eingang Ihrer Bestellung. Diese Bestelleingangsbestätigung stellt keine Annahme Ihres Angebotes dar. **3. Zahlarten:** Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), PayPal und Lastschriftverfahren. Wenn Sie per Kreditkarte, Vorkasse oder PayPal zahlen, kommt der Kaufvertrag mit Ihrem Erhalt der Bestellbestätigung zustande. Bei allen anderen Zahlarten kommt der Kaufvertrag zustande, sobald Sie unsere per E-Mail-Versandbestätigung 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 € 6,90 für die Lieferung an eine deutsche Anschrift. Nähere Informationen zu den Lieferkonditionen und Bestimmungen zu ggf. anfallenden Versandkosten erfahren Sie unter [www.hawesko.de/service/lieferkonditionen](http://www.hawesko.de/service/lieferkonditionen). Trotz sorgfältiger Bevorratung kann es vorkommen, dass ein Aktionsartikel schneller als vorgesehen ausverkauft ist. Wir geben deshalb keine Liefergarantie. Es gilt: Nur solange Vorrat reicht. **6. Eigentumsvorbehalt:** Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. **7. Widerrufsrecht:** Verbraucher 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, günstige 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 Schadensersatzansprüche 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 Vertreter 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. Streitbeilegung:** Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streitbeilegung (OS-Plattform) bereit, die Sie unter <https://ec.europa.eu/consumers/odr> finden. Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir weder verpflichtet noch bereit. **11. 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. **12. 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. Geschäftsführer: Alex Kim, Nicolas Tantzen, 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)



FÖLGEN  
Sie uns

## DIE REGION

Die **Pfalz** kann's! Ein beinahe mediterranes Klima, vielfältige Böden und Wein-Know-how seit der Römerzeit machen die kleine Pfalz zur **Region der Superlative**: weltweit größtes Riesling-Gebiet und Deutschlands größter Rotweinerzeuger. Jeder dritte hierzulande gekaufte Wein ist zwischen Grünstadt und Bad Bergzabern gereift – vom spritzigen Sauvignon Blanc bis zum raffinierten Pinot Noir. In vielen Familienbetrieben hat die **junge Generation** übernommen und Trends gesetzt für Bio-Wein, Nachhaltigkeit und modernes Marketing. Bei allem Erfolg bleibt die Pfalz aber vor allem eines: bodenständig und gemütlich, was beim Wandern durch Weinberge ebenso zu erleben ist wie auf unzähligen Weinfesten in der ganzen Region.



Bettina Bürklin-von Guradze

## DAS WEINGUT

Die Tradition des Familienweinguts **Dr. Bürklin-Wolf** reicht bis ins Jahr 1597 zurück. Seit 1990 wird das Gut von Bettina Bürklin-von Guradze geleitet, die als Pionierin des biologisch-dynamischen Weinbaus gilt. Ihre Vision von **Biodynamie** hat sie in die Tat umgesetzt und machte sich damit einen Namen in Bezug auf nachhaltigen Anbau. Ihr oberstes Ziel ist es, Weine von höchster Qualität zu erzeugen. Hauptsächlich sind es **Rieslinge** von Spitzenlagen in **Forst, Wachenheim, Deidesheim** und **Ruppertsberg**. Als eines der ersten Weingüter in Deutschland führte Dr. Bürklin-Wolf die Klassifikation der Lagen nach burgundischem Vorbild ein.

# 2021 LES VILLAGES RIESLING

Trocken, Pfalz, Weingut Bürklin-Wolf

## WEINBESCHREIBUNG

Les Villages ist eine Cuvée aus Riesling-Reben, deren Herkunftsorte Wachenheim und Ruppertsberg einen legendären Ruf genießen. Die Weine von hier sind berühmt für ihre charakteristische warme Fruchtigkeit: Am Gaumen ist der Les Villages Riesling so herrlich saftig wie ein vollreifer Apfel im Sommer, dazu kommen Aromen von Pfirsich, Nektarine und roten Früchten. Die mineralisch geprägte Säure ist markant und dennoch geschmeidig. Dieser Riesling vereint die Qualitäten seiner Terroirs im Norden der sonnenverwöhnten Pfalz, die zu Recht als „Toskana Deutschlands“ bezeichnet wird – ein Wein, der jahrhundertealte Winzerkunst mit ländlicher Lebensfreude im Hier und Jetzt verbindet.

### WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Dieser Riesling ist eine exklusive Selektion für HAWESKO und nur bei uns erhältlich.



VINUM

★ ★ ★ ★ ★  
WEINGUIDE 2025

Riesling



### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Les Villages Riesling passt zu grünen Salaten, Gemüsegerichten, gedünstem Fisch oder milden Curries.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Im geografisch kleinen Anbaugebiet **Rheingau** entstehen einige der besten deutschen Weine. Insbesondere die **Rieslinge** haben sich Weltruf erarbeitet. Schon mit den Römern begann hier der Weinbau. Der sogenannte Rebengürtel des Rheingaus wird nach oben durch den Waldrand und nach unten durch den Rhein begrenzt. Es handelt sich um ein kleines, kompaktes Gebiet zwischen Rüdesheim und Wiesbaden. Hier ist fast jeder Quadratmeter mit Reben bepflanzt. Nicht einmal an der Mosel erzielt die Riesling-Rebe einen so hohen prozentualen Anteil wie im Rheingau.



Thorsten Mehrlein

## DAS WEINGUT

**Thorsten Mehrlein** hat es geschafft, mit seinen Weinen für Furore zu sorgen. Die Weinberge des kleinen Betriebes in **Oestrich-Winkel** 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 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.

# 2024 GLANZSTÜCK RIESLING

Halbrocken Rheingau, Weingut Mehrlein

## WEINBESCHREIBUNG

Mehrlein ist berühmt für seinen Rheingau-Riesling. Die Gemarkungen Rüdesheim, Johannisberg, Winkel, Mittelheim, Oestrich und Hallgarten liegen in der Wiege des Rieslings, der nachweislich seit 1435 im Rheingau angebaut wird. Beim Glanzstück Riesling changiert das Aroma zwischen hellgelbem Steinobst und milder Zitrusfrucht. Nach der kraftvollen und tiefen Nase überrascht der athletisch gebaute Körper, der straffer ist, als man dem Duft nach vermuten mag. Am Gaumen dreht er richtig auf, wird druckvoll und konzentriert, komplex und mineralisch mit einer sehr guten, von Salzigkeit und herben Noten geprägten Frucht. Dabei ist seine Säure sanfter als gemeinhin üblich im Rheingau: Der Wein durchlief den biologischen Säureabbau, der ihm weiche Geschmeidigkeit verlieh.

### WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Der Glanzstück Riesling wurde in Zusammenarbeit mit HAWESKO kreiert und ist nur bei uns erhältlich.



Riesling



2027



8-10 °C



halbtrocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Riesling passt sehr gut zu Salaten, Fisch, Meeresfrüchten und Geflügel. Ideal ist er auch zur leicht scharfen asiatischen Küche.



## 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. Bis zu 2000 Stunden jährlich strahlt die Sonne auf die Pfälzer Weinparzellen hinab. Auch die diversen Bodenstrukturen sind ein Grund, warum die Pfalz eine bunte Palette an interessanten Rebsorten bietet. Neben den Burgundersorten wie **Grau- und Weißburgunder** sowie **Chardonnay** fühlt sich auch **Sauvignon Blanc** seit gut 20 Jahren in der Pfalz zu Hause. Beim Rotwein sticht eine Sorte durch viel internationale Anerkennung hervor: der **Spätburgunder**. Prunkstück der Pfalz ist und bleibt aber der **Riesling**.



Markus Pfaffmann

## DAS WEINGUT

Auf dem Familienweingut **Karl Pfaffmann** in Walsheim wird mittlerweile in dritter Generation Weinbau betrieben. Die Weitergabe und das Teilen von Erfahrungen und Wissen über die Weinberge und das Terroir stehen dabei an erster Stelle. Für Marion und Markus Pfaffmann, die das Weingut heute leiten und lenken, beginnt der Weg eines Top-Weins schon im Weinberg. Strenge **Ertragsreduzierung und Handarbeit** sind dabei wichtige Maßnahmen, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Auch **nachhaltiger Weinbau** ist den Pfaffmanns wichtig: Reduktion von CO<sub>2</sub>-Emissionen, Steigerung der Biodiversität und verantwortungsbewusstes Handeln mit Mitarbeitern und Lieferantinnen.

# 2023 WALSHEIMER LINZENBUCKEL CHARDONNAY

Trocken, Pfalz, Weingut Karl Pfaffmann

## WEINBESCHREIBUNG

Dieser elegante Chardonnay stammt aus Pfaffmann Lage »Walsheimer Linzenbuckel« bei Walsheim im Norden der Pfalz. Das Mikroklima dort bietet beste Voraussetzungen für die edle Weltbürgerin unter den Burgundersorten. Für diesen Chardonnay wurden voll ausgereifte Trauben ertragsreduziert geerntet und im Holzfass ausgebaut, um den typischen Fruchtaromen von Mango und Honigmelone eine würzige Karamell-Sandelholznote beizugeben. Der Eindruck am Gaumen ist facettenreich und elegant: etwas Brioche mit einem Hauch von Nüssen, dicht und reif, ohne überbordend zu sein, sondern fein, klar und finessenreich. Final runden Frischenoten von weißer Johannisbeere und Apfel den Wein weiter ab.

### WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Ein Chardonnay von Welt - aus der sonnenverwöhnten Pfalz, meisterlich vinifiziert von Markus Pfaffmann.« Michaela Daffner, HAWESKO-Einkäuferin für deutsche Weine



VINUM



WEINGUIDE 2025

Chardonnay



2027



8-10 °C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Walsheimer Linzenbuckel empfiehlt sich zu Meeresfrüchten auf Pasta in Sahnesauce oder einer knackigen Gemüsepfanne mit grünem Spargel.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Rheinhessen**, Deutschlands größtes Anbaugebiet mit rund 27.000 Hektar, erstreckt sich als Dreieck zwischen Bingen, Mainz und Worms. Diese traditionsreiche Region, deren älteste urkundlich erwähnte Lage, die Niersteiner Glöck, bis ins Jahr 742 zurückreicht, hat sich zu einem renommierten **Zentrum für Spitzenweine** entwickelt. Während früher Neuzüchtungen dominierend waren, sind es heute hochwertige Sorten wie **Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder** und **Spätburgunder**, die in Rheinhessen ihre volle Pracht entfalten. Besonders der trockene **Riesling** aus der Region ist international begehrt, doch auch **Silvaner, Scheurebe** und **Chardonnay** genießen hohe Anerkennung.



Jan (links), Marc (rechts) Weinreich

## DAS WEINGUT

Marc und Jan Weinreich führen das **Weingut Weinreich** in Bechtheim seit 2009 und haben sich der Erzeugung von nachhaltigen Weinen verschrieben. Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Scheurebe und Spätburgunder spielen die Hauptrolle auf dem Weingut. Vom Ortswein über Gutswein bis zum Lagenwein deckt die Familie **die ganze Vielfalt Rheinhessens** ab, abgerundet wird das Sortiment mit handgerütteltem Sekt und Naturweinen. Das Weingut wird von Kritikern wie dem Feinschmecker, Vinum und Eichelmann für seine Bioweine hochgelobt und hat es sogar schon in die Washington Post geschafft.

# 2024 WEINREICH GRAUBURGUNDER

Trocken, Rheinhessen, Weingut Weinreich

## WEINBESCHREIBUNG

Dieser jugendliche Weißwein kommt ungemein elegant daher. Zu 100 Prozent biologisch aus der Rebsorte Grauburgunder hergestellt, strahlt der das sensible Handwerk aus, mit dem seine Schöpfer, die Jungwinzer Jan & Marc Weinreich ihre Reben bearbeiten. Der Wein fließt in leuchtendem Kupfergold ins Glas. Exotische Duftaromen werden von nussigen Noten flankiert. Das ist kein wuchtiger Wein, sondern eher ein feifruchtiger, zarter Ausdruck – ein tänzelnder Grauburgunder. Am Gaumen traumhaft frisch und lebendig. Das Finale besticht schließlich mit einem guten Nachhall.

### WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Diesen beiden Winzern gelingt derzeit alles! Jan und Marc Weinreich verwandeln klassische Rebsorten mit einem kreativen Elan, der Freude macht.



EICHELMANN



## Grauburgunder



### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie den Weinreich Grauburgunder zu Waldorfsalat, einer Quiche Lorraine oder zu Spaghetti mit Pesto.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Rheinhessen** wurde als größtes deutsches Weinbaugebiet über viele Jahre wenig beachtet, zumal es als Herkunft zahlreicher Massenweine erhalten musste. In den vergangenen 15 Jahren hat sich die Region nicht nur machtvoll entwickelt, sondern ist heute das vielleicht **innovativste und aufregendste** Weinbaugebiet Deutschlands. Kaum eine Region kann derart viele hochkarätige Winzer vorweisen. Klima und Boden sind in Rheinhessen dem Spitzen-Weinbau absolut zugetan, denn die Weinberge entlang des Rheins genießen viel Sonne. Der **Rhein** wirkt regulierend auf die wärmenden Sonnenstrahlen, sodass die Trauben langsam, aber perfekt ausreifen können. In Rheinhessen sind nahezu alle bekannten und beliebten Rebsorten vertreten.



Kellermeister Stephan Wernersbach

## DAS WEINGUT

Das Weingut Wernersbach liegt im rheinhessischen Dittelsheim-Hessloch. Hier, im „Land der tausend Hügel“, bieten **kalksteinreiche Tonböden** den Grundstein für besondere Weinqualität und einzigartigen Geschmack. Aus ein paar wenigen Weinbergen, die sein Vater Hans einst als Hobby pflegte, hat Stephan Wernersbach seinen Hauptberuf gemacht. Sein Ziel ist es, den Menschen die Freude am **Naturprodukt Wein** möglichst unkompliziert nahezubringen – mit dieser Philosophie ist er höchst erfolgreich: Seit 2019 erhält er exzellente Bewertungen von Gault & Millau und Eichelmann, 2024 wurde sein Cabernet Sauvignon als bester Rotwein prämiert.

# 2024 REBENMEER WEISSBURGUNDER

Trocken, Rheinhessen, Weingut Wernersbach

## WEINBESCHREIBUNG

In dieses Rebenmeer tauchen wir gerne! Der Rebenmeer Weißburgunder ist ein Wein für alle, die Weine aus kalkgeprägten Terroirs lieben oder kennenlernen wollen: Hellgelb schimmert er im Glas, seine spritzige Frische ist herrlich animierend. »Ein Weißburgunder, der nicht durch Üppigkeit, sondern durch seine elegant-kühle Mineralik und Kraft zu überzeugen weiß«, so beschreibt Winzer Stephan Wernersbach seinen Wein: »Die feine Weißfrucht-Aromatik gepaart mit der charmanten, zurückhaltenden Weinsäure bietet viel Trinkspaß und macht den Wein nebenbei zu einem wunderbaren Begleiter von Fisch und leichten Salat- und Gemüsekreationen.«

### WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Rheinhessen überrascht uns immer wieder aufs Neue – der Rebenmeer Weißburgunder steht für die komplexe Vielfalt von Deutschlands größtem Anbaugebiet.



GAULT & MILLAU



## Weißburgunder



2027



8-10 °C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie diesen Weißburgunder zu Sushi, mit Zitrone mariniertem Schweinefleisch oder Speisen mit Frühlingsgemüse.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

»Badischer Wein - von der Sonne verwöhnt« war lange der Slogan von Deutschlands wärmster Weinregion **Baden**, die sich als schmaler Streifen entlang des Rheins über 400 Kilometer von Franken über den Schwarzwald bis zum Bodensee zieht. Die »Badener« (wie sie sich nennen) genießen knapp 2000 Sonnenstunden pro Jahr bei verhältnismäßig wenig Regen. Die Region profitiert ähnlich wie das gegenüberliegende Elsass vom Gebirgszug der Vogesen, an dessen Westflanke sich die meisten Tiefdruckgebiete abregnen. Über weite Distanz weist Baden eine **Vielfalt unterschiedlicher Bodenstrukturen** auf, von Granit, Kalk und Löss bis hin zu Vulkangestein. Das ermöglicht einer Vielzahl von Rebsorten beste Entfaltungsmöglichkeiten.



Kellermeister Michael Jäger und  
Geschäftsführer Patrick Chelaifa

## DAS WEINGUT

Der Weinort Bickensohl zwischen Freiburg und Colmar wurde bereits vor rund 1000 Jahren urkundlich erwähnt und genießt seitdem einen exzellenten Ruf. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts gelten die Weine im Großherzoglichen Lexikon als die »vorzüglichsten des ganzen Kaiserstuhls«. Ziemlich viel geschichtsträchtiges Prestige, dem sich die **Bickensohler Weinvoigtei** bei ihrer Gründung 1924 stellen muss. Mit Erfolg! Die nach Süden ausgerichteten Weinberge auf warmem Löss und Vulkangestein sind optimale Voraussetzungen für Burgundertrauben – ein Steckenpferd der Genossenschaft. Heute gelten die Weine der Bickensohler als vorbildlich im Hinblick auf Qualität, Typizität und die Authentizität Badens.

# 2024 DAS IST... KAISERSTÜHLER GRAUBURGUNDER

Trocken, Baden, Bickensohler Weinvogtei

## WEINBESCHREIBUNG

Geradlinig, pur und klar, mit absolut unkompliziertem Charakter, macht dieser Wein vor allem eines: großen Spaß! Genau so und nicht anders lieben wir ihn: Grauburgunder vom Kaiserstuhl. Denn das uralte Vulkangestein sorgt zusammen mit dem milden Klima Badens dafür, dass die beliebte Rebsorte so richtig zum Strahlen kommt. Typisch sind die Aromen von grünem Apfel und dazu im Duft ein Anklang an Mandelblüten. Am Gaumen wunderbar saftig und klar mit warmer, charmanter Frucht, die von einer mineralischen Frische unterlegt ist.

### WEIN-KATEGORIE

#### »AUSZEICHNUNG PRODUZENT«

Die Bickensohler Weinvogtei wurde zur Winzergenossenschaft des Jahres 2025 gewählt.

(Wein- und Genussmagazin selection)



SELECTION MAGAZIN

WINZERGENOSSENSCHAFT  
DES JAHRES 2025

Grauer Burgunder



2027



8-10 °C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Grauburgunder passt perfekt zu knackfrischen Sommersalaten oder einer Quinoa-Ziegenkäse-Tarte.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---