



HAWESKO  
*Select!*



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

sehen Sie es? Wie sich die Blätter langsam verfärben... Und hören Sie es? Wie das Laub unter den Füßen raschelt... Spüren Sie auch die kalte Luft, die abends langsam hereinzieht und morgens von der Sonne manchmal noch kraftvoll wieder verdrängt wird? Ja, es ist Herbst. Eine Jahreszeit, in der der eigentlich schon vergangene Sommer noch kurz aufblitzen kann und der anbahnende Winter ab und an schon die Muskeln spielen lässt. Doch der Herbst hat auch seine ganz eigene Faszination. Vor allem kulinarisch hat er einiges zu bieten. Wir freuen uns schon auf genussvolle Stunden in der Küche – und natürlich am Essenstisch!

Der ausdrucksstarke **Les Volets Chenin Blanc** von den beeindruckenden Ausläufern der Pyrenäen ist beispielsweise ein wunderbarer Begleiter zu klassischem Flammkuchen oder auch einer Pilz-Frittata. Oder, wie wäre es mit dem **Corte al Passo** direkt vom Gardasee? Dieser Weißwein passt hervorragend zu Fisch.

Wir wünschen Ihnen in jedem Fall einen genussreichen Herbst!

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
	880 246	Rheinfreunde Riesling	€ 12,90	€ 17,20
	457 694	Vinyarets Blanco	€ 9,90	€ 13,20
	364 622	Tüzkö Pinot Grigio	€ 6,99	€ 9,32
	319 353	Les Volets Chenin Blanc	€ 8,95	€ 11,93
	993 799	Corte al Passo	€ 6,99	€ 9,32
	726 022	Winemakers Selection Sauvignon Blanc	€ 6,99	€ 9,32



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

E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

**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

 <b>Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-</b>	 <b>Bestellungen ab einem Warenwert von € 100,- liefern wir <b>VERSANDKOSTENFREI</b></b>	 <b>Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir nur € 6,90 Versandkosten</b>
---	--	---

**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. **LANDSVERSANDUNGEN:** 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

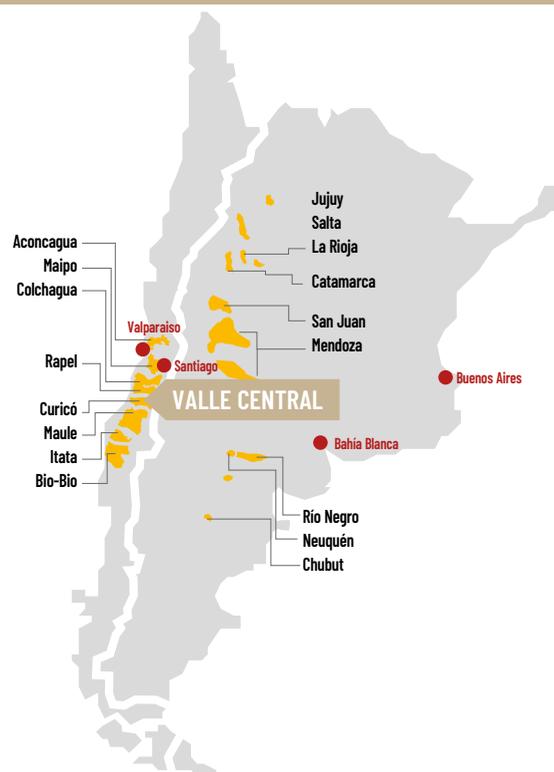
Lieferung: Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, die Ware vorrätig ist und an eine Adresse innerhalb Deutschlands geliefert wird, ist diese innerhalb von 3-4 Werktagen nach Eingang der Bestellung bei Ihnen. Alle gesammelten Informationen zu unseren Lieferkonditionen finden Sie unter [hawesko.de/service/lieferkonditionen](http://hawesko.de/service/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. 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 Artikelseite 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. 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 Bestellaufgaben, 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, Tesdorf GmbH, The Wine Company Hawesko GmbH, Jacques Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die Winzer 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 [datenschutz@hawesko.de](mailto:datenschutz@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/datenschutz](http://hawesko.de/datenschutz). 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 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 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, günstige Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzahlen, 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 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. Besonderheiten zum 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). Gewährleistung: Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stemmann, 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

 <b>JEDERZEIT auf <a href="http://www.hawesko.de">www.hawesko.de</a></b>	 <b>PRAKTISCH mit der <a href="http://Hawesko.de/app">Hawesko.de/app</a></b>	 <b>SCHRIFTLICH per E-Mail unter <a href="mailto:service@hawesko-select.de">service@hawesko-select.de</a></b>	 <b>PERSÖNLICH unter <b>Tel. 04122 50 45 48</b> (Mo.-Fr. 8-20 Uhr)</b>	  <b>FOLGEN Sie uns</b>
---	---	--	---	---

## 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 Salzwüste Atacama, 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.



Luis Felipe Edwards,  
Inhaber/Besitzer

## DAS WEINGUT

Die Familie **Luis Felipe Edwards** stammt ursprünglich aus Schottland. Im 19. Jahrhundert wanderte sie nach Chile aus, doch Luis Felipe Senior zog es Mitte des 20. Jahrhunderts zunächst wieder ins Vereinigte Königreich. 1976 reiste der Bankier zurück nach Chile, weil Freunde der Familie ein Weingut im Valle Colchagua verkaufen wollten. Dies war der Anfang dessen, was eines der größten Weingüter Südamerikas werden sollte. Luis Felipe Edwards profitierte vom beginnenden Weinboom der 1980er und vor allem der 1990er Jahre und konnte seinen Weinbergbesitz damals immer weiter auch in andere Regionen Chiles ausweiten. Heute gehört Luis Felipe Edwards zu den Top 5 Erzeugern in Chile. Schon oft wurde das Weingut zum besten Produzenten des Landes gekürt.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CHILE

Besonders französische Sorten stehen in Chile hoch im Kurs. Allen voran rote Rebsorten wie **Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah** und **Carmenère**. 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 oder mit Holzeinsatz in Reserva- oder Gran Reserva-Qualität ausgebaut.

# 2021 WINEMAKER'S SELECTION SAUVIGNON BLANC

Valle Central, Viña Luis Felipe Edwards

## WEINBESCHREIBUNG

Frisch, frischer, Chile! Dieser Weißwein ist ein absolut gelungenes Paradebeispiel für den typischen chilenischen Sauvignon Blanc-Stil. Frische ist dabei unverkennbar das wichtigste Merkmal: knackig und lebendig präsentiert sich der Wein am Gaumen, das kühle Klima macht sich hier deutlich bemerkbar. Dass die Reben trotzdem viel Sonne gesehen haben, zeigen die herrlichen Aromen tropischer Früchte und Zitrusfrüchte. Leichte Anklänge von geschnittenem Gras geben dem Wein einen feinherben Unterton, der sofort zum nächsten Schluck animiert. Frucht und Frische halten sich hier wunderbar die Balance!



BERLINER WEIN TROPHY 2021

Best Producer Chile

**Sauvignon Blanc**



2025



8°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die knackige Frische passt wunderbar zu Sardinen im Backteig oder auch zu gefüllten Artischocken mit Ziegenkäse.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Auf der Berliner Wein Trophy 2021 wurde Luis Felipe Edwards als bester Stillwein-Produzent Chiles ausgezeichnet.



## 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.



Markus Lundén und Thorsten Mehrlein,  
Weingutsinhaber



## DIE WEINGÜTER

Im ehrwürdigen Rheingau sind viele Betriebe noch fest in Familienhand. Seit Generationen wird hier Weinbau betrieben und das Wissen weitergegeben. Sowohl auf dem **Weingut Mehrlein** als auch auf dem **Weingut Georg Breuer** gab es in den letzten Jahren einen Generationenwechsel. Bernhard Mehrleins Sohn Thorsten leitet mittlerweile den Betrieb und engagiert sich besonders intensiv in den Weinbergen rund um den Rheingauer Johannisberg. Bei den Breuers leitet Tochter Theresa das Gut und auch sie stellte die Arbeit in den Weinbergen in den Mittelpunkt ihrer Qualitätsphilosophie. Im Keller wird sie unterstützt von Markus Lundén, der wiederum eng mit Thorsten Mehrlein befreundet ist. So schließt sich der Kreis und es entstand die Idee eines gemeinsamen Rheinfreunde-Projekts aus dem ein spannender Wein hervorgegangen ist.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM RHEINGAU

Der Rheingau ist eines der kleineren Anbauggebiete in Deutschland. Die Rebsorte **Riesling** ist ganz klar die Königin der Region. In den sonnenverwöhnten Südhängen des Rheins gedeiht die Rebsorte besonders gut und nutzt die lange Reifepériode zur Ausbildung feiner Aromen. Und auch wenn Riesling ganz klar die vorherrschende Traube der Region ist, so werden hier auch andere Weißweinsorten wie **Weiß- oder Grauburgunder, Gutedel** oder auch **Silvaner** angebaut. Auch ein kleiner Anteil Rotwein wird im Rheingau erzeugt. Berühmt für den Anbau von hervorragenden **Spätburgundern**, ist die weltbekannte und steile Lage Höllenberg in Assmannshausen.

# 2021 RHEINFREUNDE RIESLING

Trocken, Rheingau, Thorsten Mehrlein und Markus Lundén

## WEINBESCHREIBUNG

Hier ist der Name Programm: Der Rheinfreunde Riesling ist eine freundschaftliche Kooperation zwischen Thorsten Mehrlein vom Weingut Mehrlein und Markus Lundén, der Kellermeister im Hause Georg Breuer. Herausgekommen ist ein straffer und konzentrierter Riesling, der mit fruchtigen Aromen und einer lebendigen Säure, den unverwechselbaren Charakter des Rheingaus in sich trägt. Eine durchaus komplexe Angelegenheit, die aber mit toller Leichtigkeit und einem langen Nachhall begeistert.

### WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diese äußerst geschmackvolle Kooperation zwischen den zwei Weinbegeisterten Mehrlein und Lundén finden Sie nur bei HAWESKO!



Riesling



2021



9-11°C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein straffer und lebendiger Riesling, wie dieser, passt hervorragend zu Fischgerichten oder auch Kartoffeln mit Salzkruste und Mojo Verde.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Mit ihrer mehr als 2700 Jahre alten Geschichte im Weinanbau gilt die Region **DO Penedès** als älteste Weinregion Kataloniens. Zugleich umfasst sie mit 27.500 Hektar auch Kataloniens größte Weinanbaufläche. Das Gebiet nahe der Metropole Barcelona ist von mediterranem Klima und dem Einfluss des Mittelmeers geprägt. So sind die Sommer heiß und trocken, die Winter dagegen sehr kalt. Je nach Lage lässt sich Penedès in drei Bereiche mit jeweils eigenem und ganz unterschiedlichen Mikroklima unterteilen: Das niedrig gelegene und heiße Baix Penedès mit seinen sandigen Böden, das höhere Mitja Penedès mit mergeligen Böden im etwas kühleren Bereich und das oberste Alt Penedès, in dem vorwiegend kalkige Böden anzutreffen sind. Wer die Region einmal selbst erleben möchte, der sollte unbedingt das örtliche Weinmuseum von Vilafranca del Penedès aufsuchen, welches die Spuren des örtlichen Weinanbaus bis ins 4. Jahrhundert v. Chr. zurückverfolgt.



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

## DAS WEINGUT

Der Pionier Jaime Torres gründete nach seiner Rückkehr aus Kuba im Jahre 1876 das **Weingut Bodegas Torres** in Penedès zusammen mit seinem Bruder. Seither dauert die Erfolgsgeschichte dieser Familiendynastie an. Heute wird das Unternehmen in der vierten Generation von Miguel A. Torres geführt, welcher mit seiner Arbeit einen großen Beitrag zur spanischen Önologie leistete: Die Gärung bei kontrollierten Temperaturen, sowie das aus Bordeaux adaptierte Barrique-Verfahren gelangten dank seiner Vision nach Spanien. Auch der Anbau von Bio-Trauben wurde unter seiner Führung bereits seit 1975 praktiziert. Die Verbindung von Innovation und Tradition ermöglichte es Bodegas Torres, zum größten Weingut Spaniens aufzusteigen und sich heute als größter Produzent von DO Weinen des Landes abzuheben. Aus diesem Grund ist die Familie Torres auch Mitglied des Primum Familiae Vini, einem Zusammenschluss von elf der renommiertesten Weinfamilien der Welt.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS KATALONIEN

Die autonome Region Katalonien rund um Barcelona ist der Ausgangspunkt des spanischen Spitzenweinanbaus. Das milde Klima lässt eine enorme Bandbreite an Weinstilen zu. Neben einheimischen Rebsorten findet man heute auch internationale Rebsorten, ein Verdienst von Miguel Torres, der bewies, dass auch **Chardonnay**, **Riesling** oder sogar **Gewürztraminer** hier erstklassige Weißweine hervorbringen können. Unter den Rotweinsorten dominiert natürlich die einheimische **Tempranillo**, ihr zur Seite stehen aber Rotweinsorten wie **Merlot**, **Cabernet Sauvignon** oder die aus Südfrankreich eingeführten Sorten wie **Garnacha** oder **Cariñena**. Die hügelige Morphologie bewirkt, dass die Weine je nach Höhenlage kräftig und gehaltvoll oder auch fein und filigran ausfallen können.

# 2021 VINYARETS BLANCO

Penedès DO, Katalonien, Miguel Torres

## WEINBESCHREIBUNG

Der Vinyarets Blanco wird aus den Trauben der regionalen Sorte Xarello gewonnen. Diese stammen von kleinen Weinbergen in mittleren Lagen und werden unter ökologischen Bedingungen produziert. Der lehmige, kalkhaltige Boden, auf dem sie wachsen, verleiht diesem Weißwein eine besonders prägnante Mineralität. Hellgelb glänzend im Glas, betört er mit einem blumigen Bouquet und Noten von Ginster in der Nase. Der Geschmack von gelben Früchten wie Mango und Zitrone findet einen sanften Abgang und hinterlässt Aromen von Apfel, Honig und Karamell am Gaumen. Abgerundet wird der Bio-Wein durch eine knackige Frische, die perfekt mit seiner Fruchtigkeit harmoniert.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der legendäre Winzer und Geschäftsführer seines Familienunternehmens Miguel A. Torres wurde mit dem Lifetime Achievement Award vom Institute of Masters of Wine und The Drinks Business für seinen herausragenden und inspirierenden Beitrag zur Welt der Weine geehrt.



THE DRINKS BUSINESS

»Lifetime Achievement Award für Miguel Torres«

Xarello



2025



8-10°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Als Begleiter zu kalten Vorspeisen wie einem knackigen Wildkräutersalat mit Ziegenkäse, Pinienkernen und getrockneten Datteln an einer Granatapfelvinaigrette ist er bestens geeignet.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

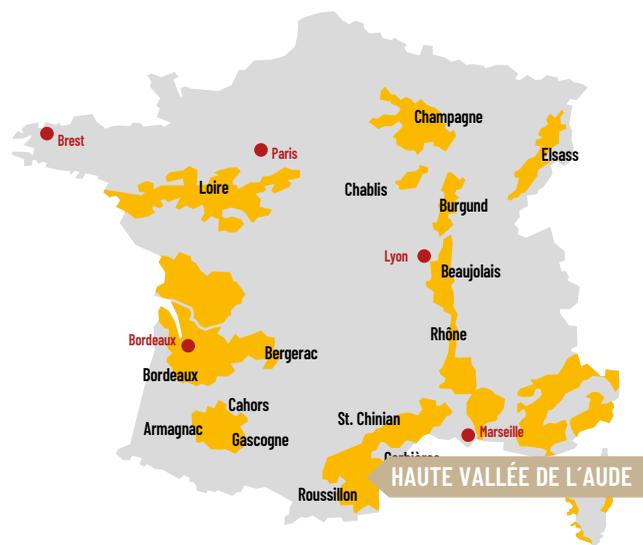
---

---

---

## DIE REGION

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



Julien Dugas,  
Winzer

## DAS WEINGUT

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

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS AUDE

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

# 2021 LES VOILETS CHENIN BLANC

Haute Vallée de l'Aude IGP, Boutinot

## WEINBESCHREIBUNG

Chenin Blanc hat ihre Heimat in Frankreich, wird heute aber überall auf der Welt angebaut. Denn die weiße Rebsorte kommt sowohl in kühleren als auch wärmeren Klimazonen zurecht und kann sich auch auf den unterschiedlichsten Böden ausbreiten. An den beeindruckenden Ausläufern der Pyrenäen wachsen die Trauben für diesen Chenin Blanc. Hier erhalten die Reben zwar viel mediterrane Sonne, doch nachts kühlt es durchaus ab. Zusammen mit den von Ton und Kalkstein geprägten Böden, ergeben sich Weine mit einer besonderen Reife, Kraft und zugleich Frische. Auch der „Les Volets“ besitzt alle diese Eigenschaften und begeistert mit Aromen von Zitrone und Kräutern sowie einer spannenden Mineralität und Ausdruckskraft.

### WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Chenin Blanc aus Frankreichs Süden, direkt von den Ausläufern der Pyrenäen: eine spannende Kombination, die es zu entdecken gilt!



### Chenin Blanc



2021



8°C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu Flammkuchen oder einer bunten Gemüse-Frittata perfekt.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

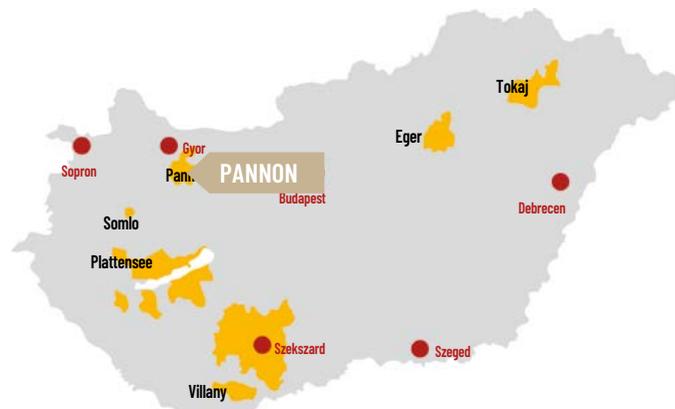
---

---

---

## DIE REGION

Als die Römer der Antike in das idyllische **Pannon** im Süden Ungarns kamen, erkannten sie bereits das Potenzial für den Weinanbau in dieser Region. In den darauffolgenden Jahrhunderten entwickelte sich daraus eines der bedeutendsten Weinanbaugebiete Ungarns. Das kontinentale Klima dort zeichnet sich durch ausgedehnte, trockene Sommer mit viel Sonne und Wind, jedoch auch lange, gemäßigte Winter aus. Die Böden bestehen größtenteils aus fruchtbarem Löss, stellenweise sind aber auch Sand- und Kalksteinböden anzutreffen. Ebenso abwechslungsreich wie die Morphologie sind auch die Rebsorten, die hier angebaut werden. Cabernet Sauvignon und Merlot, aber auch regionale Sorten wie Furmint, Kékfrankos und Zweigelt werden hier bevorzugt angebaut. Das Zusammenspiel dieser Faktoren eröffnet den Weinen Pannons eine breite Palette an geschmacklichen Nuancen.



Dr. Arpad Erdelyi,  
Managing Director

## DAS WEINGUT

Nahe dem kleinen Dorf Bataapáti liegt das **Weingut Tüzkö**. Es zählt zum Szekszárd-Gebiet, einem etwa 2800 Hektar großen Teil der Weinanbauregion Pannon. Die hügelige Landschaft mit ihren Seen und den Weinbergen erinnert ein Stück weit an die Toskana. Womöglich war es dieser vertraute Anblick, der Piero Antinori und Jacopo Mazzei dazu bewegte, Anfang der 1990er Jahre dieses Weingut in ihre Dynastie aufzunehmen. Der politische Systemwandel zu dieser Zeit ermöglichte es, qualitätsorientierte Privatweingüter, anstatt der quantitativ orientierten Staatsweingüter zu gründen und Investorinnen und Investoren aus dem Ausland zu überzeugen. So wurde die Familie Antinori auf die besonders frischen, blumigen Weißweine der Region aufmerksam und begannen die erfolgreiche Zusammenarbeit.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS UNGARN

Der traditionelle Weinanbau findet in Ungarn bereits seit der Antike statt und wurde selbst unter osmanischer Besatzung aufrechterhalten. Unter kommunistischer Herrschaft litt der ungarische Weinanbau, da mehr auf Quantität und weniger auf Qualität geachtet wurde. Der individuelle Weinanbau zu kommerziellen Zwecken war zu dieser Zeit stark eingeschränkt, was sich ebenfalls auf die Vielfalt der Produkte auswirkte. Dennoch konnte die seit Jahrhunderten herausragende Weinkultur Ungarns auch unter diesen Bedingungen große Weine wie den Tokajer erzeugen. Seit den 1990er Jahren erlebte der ungarische Weinanbau wieder einen Aufschwung an Vielfalt und Qualität, weshalb das Land heute für ausgezeichnete Weine mit einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis bekannt ist.

# 2021 TÜZKÖ PINOT GRIGIO

PDO Pannon, Tüzkö Birtok - Marchesi Antinori

## WEINBESCHREIBUNG

Der Pinot Grigio vom Weingut Tüzkö ist ein äußerst fruchtbetonter und leichter Weißwein. Die Fermentation der Trauben erfolgt zunächst im Edelstahlfass, anschließend reift der Wein noch ein wenig in der Flasche. In der Nase zeigt sich ein Bouquet von frischen Kräutern und geschnittenem Gras. Am Gaumen offenbart der Weißwein dann seine spritzigen Aromen von Äpfeln und weißem Steinobst wie Pfirsich. Diese werden von einer leicht salzigen Mineralität ergänzt. Eine knackige Zitrusnote rundet den ansonsten sehr weichen und harmonischen Charakter ab. Ein leichter und unkomplizierter Wein, perfekt auch zu Antipasti und Vorspeisen.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die Familie Antinori ist einfach eine wahre Institution – und das nicht nur in Italien. Mehr als zurecht gab es daher den "Lifetime Achievement Award" für Marchesi di Antinori.



WINE ENTHUSIAST

»Lifetime Achievement Award für Marchesi di Antinori«

## Pinot Grigio

 2024

 10°C

 trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Als leichter und unkomplizierter Weißwein eignet sich der Pinot Grigio gut zu Vorspeisen und Salaten, passt aber auch hervorragend zu Geflügel und Pasta.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

## DIE REGION

An den Ufern des Lago di Garda, Italiens größtem See, erstreckt sich eine Landschaft, wie sie malerischer nicht sein könnte. Schroff-steile Berghänge scheinen direkt ins türkisblau Wasser einzutauchen, bunte Steinhäuser und aufragende Palmen säumen die Uferpromenade, sanfte, grüne Hügel und Zedernbäume erstrecken sich ins Hinterland und überall wachsen die leckersten Dinge: Oliven, Zitronen, Mandeln und natürlich Weinreben! Das mediterrane Klima rund um den See ist wie geschaffen für den Weinbau. Die Weinberge befinden sich überwiegend in den umliegenden Hügellagen, mit der perfekten Hangneigung zur Sonne. Die Böden in der **DOC Garda**, dem Gebiet, das sich sowohl in die Region Lombardei als auch nach Venetien erstreckt, sind facettenreich und bieten vielen Rebsorten einen nährstoffreichen Untergrund.



Matteo Bernabei,  
Flying Winemaker

## DAS WEINGUT

Die **Cantine Delibori** hat ihren Sitz in Calmasino, im Herzen des Bardolino Classico-Gebietes, an den Hängen mit Blick auf den Gardasee. Sie wurde 1971 von Walter Delibori und Giorgio Cristoforetti gegründet und wird noch immer von den beiden Familien geführt. Die Weinberge der Cantine befinden sich in allen wichtigen und prestigeträchtigen Regionen rund um den Gardasee von Bardolino über Lugana bis Valpolicella und Soave. Weniger Ertrag, dafür aber mehr Tiefe und Langlebigkeit in den Weinen – das ist der Ansatz auf der Cantine Delibori. Ausgebaut werden die Weine in einem modernen Keller und mit höchsten Qualitätsvorgaben. Und sie arbeiten auch immer wieder mit namhaften Größen zusammen. Für diesen Wein hat die Cantine beispielsweise Unterstützung vom bekannten Winemaker Matteo Bernabei bekommen.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DOC GARDA

Die unterschiedlichen Bodenformationen bieten vielen Rebsorten in der Garda DOC einen nährstoffreichen Untergrund. Neben autochthonen Reben finden sich hier auch viele internationale Sorten. Alle reinsortigen Weine müssen mindestens 85% der jeweiligen Sorte ausmachen. Bei den Rotweinen sind dies zum Beispiel **Cabernet Sauvignon, Barbera, Corvina** und **Merlot**. Am Südufer des Gardasees, auf lehmigen Böden, sind hingegen weiße Sorte sehr präsent. **Chardonnay, Garganega** und **Pinot Grigio** sind hier besonders beliebt. Seit einigen Jahren gibt es auch Schaumwein vom Gardasee, der sowohl in Weiß als auch Rosé auf den Markt kommt.

# 2021 CORTE AL PASSO

Garda DOC, Cantine Delibori Walter

## WEINBESCHREIBUNG

Garganega – der Name der alteingesessenen venezianischen Rebsorte rollt zwar ein bisschen holprig über die Lippen, dafür präsentiert sich dieser Wein, dessen Hauptbestandteil sie ausmacht, wunderbar zugänglich. Zusammen mit einem kleinen Teil Chardonnay, präsentiert sich der Corte al Passo herrlich frisch und knackig. Ein Beweis für die hohe Ertragsreduzierung auf der Cantine Delibori, die das Beste aus der Rebsorte Garganega hervorkitzelt. Neben der Frische zeigen sich auch die Aromen weißer Blüten sowie frischer, grüner Granny Smith Äpfel. Es ist ein Wein, mit dem man sich herrlich an die Ufer des glitzernden Gardasees träumen kann und der genauso erfrischt wie das kühle Nass.

### WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der italienische Weinkritiker Luca Maroni adelt diesen Wein mit hervorragenden 98 Punkten.



LUCA MARONI

98/99 Punkte

## Garganega, Chardonnay



2021



12°C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Wein vom Wasser passt am besten zu Essen aus dem Wasser! Dieser Weiße vom Gardasee ist daher perfekt zu gebratenem Fisch oder auch zu Penne mit Garnelen.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---