



## HAWESKO *Select!*

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

wir freuen uns, Sie bei HAWESKO Select zu begrüßen! Mit dem exklusiven Service des Hanseatischen Wein- und Sekt-Kontors genießen Sie regelmäßig hochwertige Wein-Selektionen, die Sie begeistern werden.

- **Einfach & Bequem:** Alle 3 Monate erhalten Sie 6 x 2 Flaschen ausgewählter Weißweine - direkt ins Haus.
- **Exklusive Selektionen:** Jedes Weinpaket wird von unseren Experten individuell und mit viel Sorgfalt für Sie zusammengestellt. Unentdecktes, außergewöhnliche Rebsorten und vor allem: hochwertige und ausgezeichnete Weine aus aller Welt.
- **Weinwissen:** Zu jedem Wein stellen wir Ihnen interessante Informationen online bereit unter: [hawesko.de/hawesko-select-blog](https://hawesko.de/hawesko-select-blog)
- **Danke für Ihr Vertrauen:** Als Dankeschön für den Abschluss Ihres Wein-Abonnements mit zunächst 4 Weinpaketen (Mindestlaufzeit von 1 Jahr) erhalten Sie außerdem einen Einkaufsgutschein über 100,- €. Gültig für das gesamte HAWESKO Sortiment. Dieser Gutschein ist nicht anrechenbar auf die HAWESKO Select-Pakete.
- **Attraktive Preisvorteile:** Sie erhalten Ihre folgenden Wein-Selektionen zum Vorteilspreis von je 84,- €. Dabei sparen Sie immer mindestens 20% gegenüber dem Einzelverkauf.
- **Flexibel:** Nach Erhalt des 4. Paketes können Sie Ihr Abonnement auf Wunsch pausieren oder beenden.

### ■ 12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt!

Bei Bestellung von 12 Flaschen eines Weines aus Ihren HAWESKO Select-Paketen bezahlen Sie nur 11 – eine Flasche des Weins Ihrer Wahl bekommen Sie von uns geschenkt!

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.

12 für 11  
Angebot

- Wir beraten Sie gern! Das HAWESKO Select-Team freut sich auf Ihren Anruf:  
04122 504548



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
	656 741	Heyl zu Herrnsheim Grauburgunder	€ 9,95	€ 13,27
	420 256	Corine de Loire Sauvignon Blanc Terroir Selection	€ 10,90	€ 14,53
	630 682	Costa del Sud Edizione Speciale	€ 8,99	€ 11,99
	497 366	Bernhard Mehrlein Riesling Alte Reben	€ 12,90	€ 17,20
	624 189	Grüner Veltliner Haiden	€ 8,99	€ 11,99
	104 672	Brisa Azul Premium Vinho Verde	€ 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

 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 DOC Vinho Verde ist die nördlichste Weinanbauregion in **Portugal**. Der Landstrich ist üppig begrünt und Namensgeber für den **Vinho Verde**. »Der grüne Wein« verdankt seinen Namen also seiner Ursprungsregion und nicht, wie oftmals gedacht, dem jungen, erfrischenden Charakter des Weins, der zu einer leichten Weißwein-Spezialität geworden ist. Seine Markenzeichen sind seine große Frische und sein leichter Körper. Übrigens gibt es auch andere Varianten, als den leichten Weißwein: Vinho Verde wird auch als Roséwein erzeugt, und einige Winzer setzen auf beeindruckende, gereifte Reserve-Qualitäten.



José Luís Santos Lima Oliveira da Silva

## DAS WEINGUT

Das Weingut **Casa Santos Lima** lockt mit einer reichhaltigen Auswahl erlesener Weine für nahezu jeden Anlass. Die Casa, 45 Kilometer nördlich von Lissabon, ist bereits seit dem 19. Jahrhundert im Besitz der Familie Santos Lima. Ihre Weißweine begeistern mit ausdrucksstarken Fruchtaromen und deutlich mineralischer Note. Unter den Rotweinen erlangten unter anderem der Castelão und der Tinta Roriz durch ihre Dichte und einen komplexen Charakter internationale Aufmerksamkeit. Die Weine der Casa Santos Lima bieten Geschmackserlebnisse, die man sich nicht entgehen lassen sollte.

## ALLGEMEINES ZU VINHO VERDE

Der Vinho Verde ist zweifellos der beliebteste und bekannteste Weißwein, der in Portugal erzeugt wird. Typisch und prägend für den zart-fruchtigen Charakter des Vinho Verde ist sein Anteil an Kohlensäure, die ihm eine frische Spritzigkeit verleiht. Diese entsteht, wenn während der malolaktischen Säureumwandlung aus der Apfelsäure Milchsäure wird. Neben seiner Frische zeichnet sich der Weißwein durch einen geringen Alkoholgehalt aus. Ein typischer Vinho Verde hat selten mehr als 11 % Alkohol, und Werte unter 10 % sind nicht ungewöhnlich.

# 2022 BRISA AZUL PREMIUM VINHO VERDE

Vinho Verde DOC, Casa Santos Lima

## WEINBESCHREIBUNG

Knackig-frisch, leicht und trocken: Vinho Verde ist erfrischend spritziger Genuss aus Portugals grünem Norden. Brisa Azul ist die Premium-Cuvée des Kultweins. Er vereint fruchtige Aromen von grünem Apfel, Zitrone und tropischen Früchten mit einem erfrischenden und herrlich leichten Geschmack. Der Anteil der autochthonen Rebsorte Loureiro gibt ihm eine geschmeidige Finesse. Der perfekte Sommerwein mit fruchtiger Frische und Eleganz!

### WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Bei der Mundus Vini 2022 als Bester Produzent Portugals ausgezeichnet.



MUNDUS VINI 2022

BEST PRODUCER PORTUGAL

**Loureiro, Trajadura,  
Fernao Pires, Arinto**



2025



6-10° C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Als Essensbegleiter ein klarer Tipp zu Tapas. Aber auch Meeresfrüchte aller Art zaubern mit dem Wein Sommer- und Urlaubsfeeling ins Glas und auf den Teller.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Greco di Tufo ist ein DOCG-Bereich für Weißweine im süditalienischen **Kampanien**. Das Gebiet gehört zu den ältesten Weinbauregionen Europas. Keine Frage, die vulkanischen Böden und das warme, milde und trockene Mittelmeerklima laden förmlich zum Weinanbau ein. Doch lange ist dieses Gebiet nicht für seine Weine in Erscheinung getreten. Der mächtige Vesuv, die schöne Amalfiküste und die Strände von Capri sind eher bekannt. Dabei hat Kampanien eine Vielzahl spannende, autochthone Rebsorten und sehr engagierte Winzer zu bieten, die daraus individuelle Weine erzeugen. So wird die große Tradition Kampaniens wieder zum Leben erweckt.



Antonio Capaldo,  
Besitzer von Feudi di San Gregorio

## DAS WEINGUT

**Feudi di San Gregorio** liegt in Irpinia. Hier wurde bereits unter Papst Gregor dem Großen im sechsten Jahrhundert Wein angebaut. Bis in die 1980er-Jahre war Feudi di San Gregorio eine unbekannte Kellerei. Seither aber folgen die Önologen hier der Überzeugung, dass die Herstellung eines Weins genauso viel Kreativität verlangt wie ein Kunstwerk. Jeder Wein hat seine eigene Persönlichkeit und ist selbst eine Form von Kunst – ebenso wie die ganz besonderen Etiketten des Hauses, mit denen sich diese Verschmelzung zeigt. Der Name Feudi di San Gregorio steht wie kein anderer für die önologische Revolution Süditaliens.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS KAMPANIEN

Aus dem Land, in dem die Zitronen blühen, kommen edle, weiße Klassiker des italienischen Südens. Rebsorten wie **Coda di Volpe** und **Falanghina** sind bekannt. **Greco** ist eine weitere der autochthonen Reben und gilt als die Königin der Sorten. Die vulkanischen Tuffsteinböden verleihen den Weinen eine ganz eigene Mineralität und Kräuterwürze. Aber auch Rotwein gedeiht in der sonnigen Region prächtig. Die wohl berühmteste ist die Appellation Taurasi in den Bergen hinter Neapel. Hier wächst die faszinierende Sorte Aglianico, aus der langlebige Weine hergestellt werden, die durchaus einige Jahre Reife im Keller vertragen. Doch auch populären Rebsorten wie **Sangiovese** oder **Primitivo** kann man hier noch begegnen.

# 2022 COSTA DEL SUD EDIZIONE SPECIALE

Greco di Tufo DOCG, Feudi di San Gregorio

## WEINBESCHREIBUNG

Gut sieht er aus, der Costa del Sud in der limitierten Sommer-Edition. Die herrlich feinen Aromen der süditalienischen Rebsorte Greco di Tufo sind im besonderen Look besonders gut aufgehoben! Er bringt Noten von weißen Blüten, Mandeln und frischer Aprikose von der Amalfiküste mit. Am Gaumen zeigt sich der Wein jung und frisch, perfekt ausbalanciert und damit genau richtig für den Sommer!



Greco



2022



6-11° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

»Wir bringen die Einzigartigkeit unserer Region mit unseren Weinen authentisch zum Ausdruck. Daher ist es für uns eine große Ehre von den Fachleuten der Weinwelt zu den 10 besten Betrieben in ganz Italien gezählt zu werden.«  
Antonio Capaldo, Besitzer von Feudi di San Gregorio

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Natürlich ist dieser Wein zu allen mediterranen Genüssen eine Bereicherung. Besonders gut harmoniert er mit einer Pasta in Sahnesauce.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Auf ihrem Lauf in Richtung Atlantischem Ozean durchquert die **Loire** nicht nur vielfältige und romantische Landschaften. Zahlreiche Schlösser und Burgen am Ufer der Loire künden von der ruhmreichen Vergangenheit dieser Region, von hier kamen zahlreiche französische Fürsten, Herzöge und sogar Könige. Auch im Weinbau verfügte die Loire-Region stets über eine starke Position. Von der Quelle im Landesinneren südwestlich von Paris bis zur Mündung in der Bretagne weist die Loire die unterschiedlichsten klimatischen Bedingungen und eine enorme Vielfalt an Terroirs auf. Das hat sie zu einer der stilistisch vielfältigsten Weinbauregionen Europas gemacht.



Famille Bougrier:  
Sophie, Noel und Nicolas

## DAS WEINGUT

Das Weingut der **Famille Bougrier** wurde 1885 im malerischen und fruchtbaren Loiretal gegründet. Seither wird es als Familienweingut betrieben, jüngst hat Nicolas Bougrier in fünfter Generation die Leitung des Betriebs übernommen. Sitz des Weingutes ist Saint-Georges-sur-Cher, einer französischen Gemeinde, südöstlich von Tours. Die Bougriers besitzen dort 85 Hektar Weinberge, doch verarbeiten Sie den Ertrag von ganzen achthundert Hektar Weinbergen an der gesamten Loire und ihren Nebenflüssen. Ins Portfolio gehören Appellationen wie Sancerre, Vouvray, Touraine, aber auch die Vins de Pays du Val de Loire aus dem Gut haben einen ausgezeichneten Ruf.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER LOIRE

Der Rebsortenspiegel und die Weinstile sind extrem vielfältig und werden in erster Linie von Klima und Boden bestimmt. Während am Unterlauf Rebsorten wie Melon dominieren, aus der **Muscadet** gewonnen wird, wächst anschließend bis zum mittleren Teil der Loire **Chenin Blanc**, aus der hochwertige Weißweine gekeltert werden. In den Côteaux-du-Layon entstehen edelsüße Weine von großem Format. Am Oberlauf regiert **Sauvignon Blanc**, die hier zu einem knackig-fruchtigen und zupackenden Wein gerät, der das Vorbild für viele Sauvignon Blancs der Neuen Welt stellt. Über weite Strecken ist das Klima für Rotweine zu kühl, doch wo der Standort es zulässt, findet man pikante, einzigartige Rotweine, gekeltert aus **Pinot Noir** oder **Cabernet Franc**.

# 2022 CORINE DE LOIRE SAUVIGNON BLANC TERROIR SELECTION

Val de Loire IGP, Bougrier

## WEINBESCHREIBUNG

Wo kontinentales und atlantisches Klima zusammentreffen, liegt das beste Loire-Terroir. Familie Bougrier verfügt hier mit ihrem Weingut über einige Lagen, unter anderem in der AOP Touraine, von denen sie diesen, ihren besten Sauvignon Blanc gewinnen. Enorme Spannung, grandiose Mineralität und vor allem viel dichtes Aroma von Stachelbeere, Apfel und Weißen Johannisbeeren: ein prachtvoller Wein!



## Sauvignon Blanc



2022



10-12° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Eine gegrillte Dorade mit Fenchel ist ein sommerlicher Genuss zu diesem Wein!

## WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Die Loire gilt als Heimat des Sauvignon Blanc. Daher sollte man den Ursprung einmal probiert haben, bevor man in die Welt der Bukettrebsorte eintaucht.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Rheinhessen** ist vor allem für seinen Riesling bekannt. Die wohl gehaltvollsten Rieslinge in Deutschland stammen vom Roten Hang, der sich zwischen Nierstein und Nackenheim erstreckt. Auch rund um Bingen und Worms werden köstliche Weißweine angebaut. 72 Prozent der Weinberge in Rheinhessen sind mit weißen Rebsorten bepflanzt. Neben Riesling gehören dazu Sorten wie Müller-Thurgau, Silvaner und Grauer Burgunder. Rund um Bingen und Ingelheim sowie an der Rheinfront werden viele weitere Weine in Großlagen angebaut. Ingelheim ist auch für edle Spätburgunder bekannt.



Dirk Würtz,  
Winzer und Geschäftsführer

## DAS WEINGUT

Das **Weingut Heyl zu Herrnsheim** hat sehr traditionelle Wurzeln, die nachweislich bis 1561 zurück gehen. Mönche waren damals auf der Suche nach den besten Lagen für ihre Weine und wurden in Nierstein fündig. 1909 wurde das Weingut vom heutigen Namensgeber, der Familie Herrnsheim, übernommen. In den 1980er-Jahren erlangte der Riesling der Monopollage Brudersberg Weltruhm. Das Weingut gilt auch als Pionier für ökologischen Weinbau. In die Zukunft wird es nun vom Visionär Dirk Würtz geführt, der auch für das Demeter-zertifizierte Weingut St. Antony die Verantwortung trägt.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS RHEINHESSEN

Rheinhessen hat über 26.500 Hektar Rebfläche und ist damit Deutschlands größtes Anbaugebiet für Wein. Die Region liegt komplett linksrheinisch und gehört zum Bundesland Rheinland-Pfalz. Insgesamt drei Bereiche, 24 Großlagen und 432 Einzellagen produzieren hier Riesling und Weißweine, wie etwa die kultige Liebfrauenmilch, aber auch hervorragende Rotweine. Die Bodenvielfalt ist groß, Löss ist besonders häufig vertreten, aber auch Quarzit- und Mergelböden kommen vor. Jeder Wein aus dem Anbaugebiet erhält dadurch sein ganz besonderes Terroir.

# 2021 HEYL ZU HERRNSHEIM GRAUBURGUNDER

Trocken, Rheinhessen, St. Antony

## WEINBESCHREIBUNG

Dieser Weißwein gehört zu den Spitzen-Weinen der Region. Er leuchtet wunderbar in mittlerem Goldgelb. Seine Säure ist hauchfein und frisch. Der Grauburgunder ist fruchtig und würzig, hat einen festen, ausdrucksstarken Körper und zeigt Aromen von Birne, Trockenobst und Zitrusfrüchten.



## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen ausdrucksstarken Wein bekommen Sie exklusiv bei uns!

## Grauburgunder



2025



9° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Genießen Sie diesen Wein zu einem Spargelrisotto - mit grünem Spargel, Safran und Scampi.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

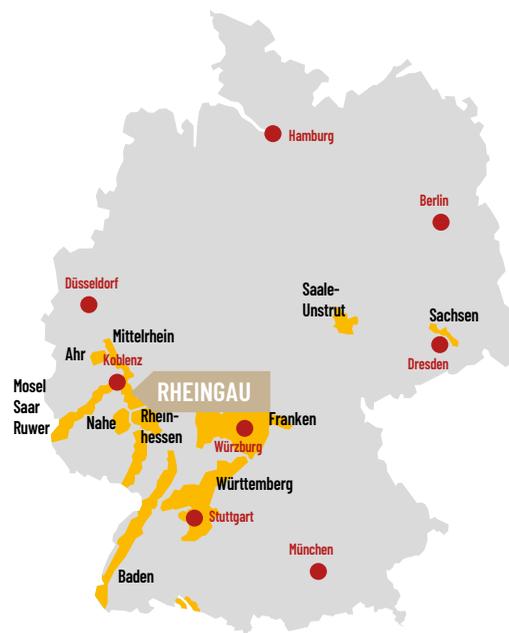
---

---

---

## DIE REGION

Der **Rheingau** ist das Riesling-Gebiet in Deutschland. Weit über 90 Prozent der Rebfläche sind mit der facettenreichen Rebsorte bepflanzt. Wie an einer Perlschnur aufgereiht, findet man daher an den Ufern des Rheins hochklassige Lagen direkt nebeneinander. 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.



Thorsten Mehrlein,  
Weingutsinhaber

## DAS WEINGUT

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

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM RHEINGAU

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

# 2021 BERNHARD MEHRLEIN RIESLING ALTE REBEN

Trocken, Rheingau, Weingut Bernhard Mehrlein

## WEINBESCHREIBUNG

Riesling ist seit jeher ein Sinnbild für deutschen Weinbau. Den größten Anteil der Rebsorte besitzt das Rheingau, wo auch die alten Reben für diesen Spitzenwein von Bernhard Mehrlein wachsen. In der Nase überzeugt der Weißwein mit floralen Nuancen, Anklängen von Birne sowie der Riesling-typischen Zitrusnote. Im Geschmack zeigt sich primär reifer Apfel. Langer Nachhall, der mit subtiler Restsüße perfekt abgerundet wird.

### WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Thorsten Mehrlein tritt in die Fußstapfen seines Vaters, setzt aber auch neue Akzente. Verantwortung für die Natur und umweltbewusstes Handeln hat auf dem Weingut oberste Priorität!«

Michaela Daffner, HAWESKO Einkäuferin



GAULT & MILLAU



Riesling



2026



9-11° C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Erfrischend anders genießen: probieren Sie vegetarische Zucchini-Nudeln mit einer asiatischen Sauce oder deftiger, mit Sahnesauce und Garnelen.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

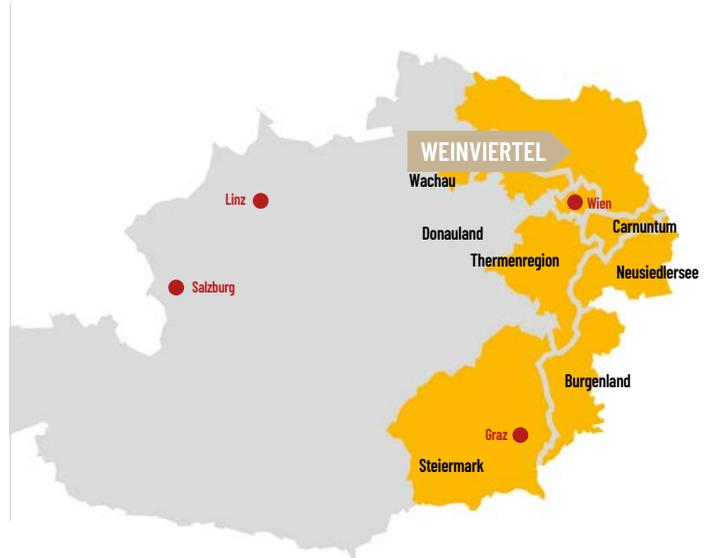
---

---

---

## DIE REGION

Das **Weinviertel**, im Nordosten Österreichs und nördlich von Wien gelegen, ist mit rund 14.000 Hektar Rebfläche das größte Weinbaugebiet Österreichs – und zugleich eines der ältesten Europas. Das Gebiet erstreckt sich von der Donau und der Stadtgrenze zu Wien im Süden bis zur tschechischen Grenze im Norden, vom Manhartsberg im Westen bis zur slowakischen Grenze im Osten. Das pannonische Klima ist trocken, mit heißen Sommern und kalten Wintern. Die Böden der Region sind fruchtbar, aber je nach Teilregion sehr unterschiedlich. Von Sand über Kies und Ton bis zu Mergel ist alles vertreten, sodass die Winzer in jeder Subregion erstaunlich eigenständige Weine erzeugen. Seit 2003 werden die Weinviertler Weine als Weinviertel DAC und als Weinviertel DAC Reserve angeboten.



Roman Pfaffl und Roman Josef Pfaffl

## DAS WEINGUT

Erfolgreiche Familie mit Teamspirit! Roman Pfaffl Senior und seine Schwester Heidemarie Fischer sowie Roman Josef Pfaffl Junior gehören zu den Stars im österreichischen Weinbau. Ihr Name ist bekannt geworden mit der Erzeugung bester Grüner Veltliner aus dem Weinviertel. In den letzten Jahren haben die Pfaffls ihr Interesse aber auch weiter auf die roten Sorten und speziell auf den Zweigelt und den St. Laurent ausgedehnt. Zusammen hat die Familie innerhalb der letzten Jahre eines der bedeutendsten Weingüter der Region geformt, dessen Weinberge sich über mehr als zehn Gemeinden erstrecken. Bester Beweis sind die zahlreichen Auszeichnungen, die das Weingut Jahr für Jahr holt.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS NIEDERÖSTERREICH

In Niederösterreich herrschen die weißen Rebsorten mit rund 75% vor. Die Paraderebsorte ist ganz eindeutig **Grüner Veltliner**. Es folgen **Riesling** und **Weißburgunder**, **Welschriesling** und **Muskateller**. Populärster Rotwein ist der **Zweigelt**. Es gibt Landweine unter dem Namen Niederösterreich sowie meist rebsortenreine Gebiets-, Orts- und Riedenweine. Als Rieden bezeichnen die Österreicher die jeweiligen Lagen. Fast alle dieser Weine werden trocken ausgebaut. Die jungen Weine reifen überwiegend im Edelstahl, die Orts- und Riedenweine oft auch im großen Holzfass.

# 2022 GRÜNER VELTLINER HAIDEN

Trocken, Weinviertel DAC, Weingut Pfaffl

## WEINBESCHREIBUNG

Österreichs Weißwein-Sorte Nr. 1 ist der Grüne Veltliner, und das Weingut Pfaffl weiß die Rebsorte aufs Beste in Szene zu setzen. Hohe Punktebewertungen von der Weinkritik bestätigen das immer wieder. Der Grüne Veltliner Haiden ist ein passendes Beispiel dafür. Seinen kraftvollen Charakter verdankt er dem nährstoffreichen Boden der Bisambergkette, auf dem die Trauben für den Weißwein wachsen. Aromen von weißem Pfeffer, Mandarine und Orange machen nicht nur Fans der Rebsorte glücklich.



MUNDUS VINI  
SPRING TASTING 2022

BEST PRODUCER AUSTRIA

FRANKFURT INTERNATIONAL  
TROPHY 2022

BEST PRODUCER AUSTRIA

## Grüner Veltliner

 2026

 10-12° C

 trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Natürlich ein Muss zu Wiener Schnitzel und Backhendl. Aber auch zu einer vietnamesischen Phở ein guter Begleiter.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

2022 wurden sie gleich zweimal als bester österreichischer Produzent ausgezeichnet – bei der Frankfurt International Trophy sowie beim Mundus Vini Spring Tasting.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---