

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

Ihr erstes HAWESKO Select Paket für das Jahr 2026 ist fertig gepackt! Und es enthält wie üblich sechs Weine, die mit Finesse, Eleganz und großartiger Qualität überzeugen.

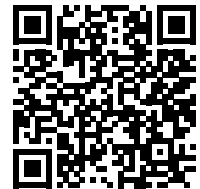
Freuen Sie sich auf den **Saperavi Single Vineyard Vachnadziani**, einen Wein aus der Wiege des Weinbaus: Georgien. Aus Händen der sizilianischen Familie Tasca ist der barriquegereifte **La Monaca Syrah** dabei, Spaniens berühmte Familie Torres steuert mit dem **Purgatori** eine faszinierende, dunkelfruchtige Cuvée bei.

Die Weißweine präsentieren das Beste aus Deutschland mit dem **Ürzig Würzgarten Fischerei Riesling Alte Reben GG** von Ernst Loosen und mit dem **Château La Sauvageonne Grand Vin Blanc** ein weiteres Highlight aus dem beeindruckenden Portfolio von Gérard Bertrand. In Kampanien produzieren die Feudi di San Gregorio exzellente Weine aus heimischen Reben, unser Beispiel ist der **Feudi Studi Nassano Greco**.

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-vip



Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select*-Team

PS: Versandkostenfrei!

Alle Ihre Lieferungen werden ohne Versandkosten verschickt (ausgenommen ist lediglich die Zustellung von Präsenten)



Online:
hawesko.de



per App:
hawesko.de/app



per Post:
mit Bestellschein



per Telefon:
04122 50 45 48
(Mo.-Fr. 9-17 Uhr)

Ihre Nachbestellung

**Versand-
kostenfreie
Lieferungen**

Ihr Vorteil: Als V.I.P.-Abonnent erhalten Sie alle Lieferungen versandkostenfrei (ausgenommen Präsente)

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
	205 961	Saperavi Single Vineyard Vachnadziani	€ 49,90	€ 66,53
	952 288	La Monaca Syrah	€ 24,90	€ 33,20
	843 498	Purgatori	€ 39,90	€ 53,20
	882 501	Ürzig Würzgarten Fischerei Riesling Alte Reben GG	€ 39,90	€ 53,20
	682 500	Château La Sauvageonne Grand Vin Blanc	€ 39,90	€ 53,20
	581 838	Feudi Studi Nassano Greco	€ 34,90	€ 46,53



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

E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor • Hawesko GmbH

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

Unsere Lieferkonditionen

Je Lieferadresse gilt:



Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-



Bestellungen ab einem Warenwert von € 150,- liefern wir **VERSANDKOSTENFREI**



Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 150,- berechnen wir nur € 2,99 Versandkosten

Nähere Informationen zu unseren Premium-Lieferservices, Termin-Lieferung, Paket-Service sowie Auslandsversendung finden Sie unter 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 Versandbestätigung per E-Mail 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 € 2,99 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. 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:** Verbrauchern 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 – 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 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 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. 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 Schadenersatzansprüche 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 Vertretern 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. 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. **11. Datenschutz:** Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie auf 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, Handelsregistereintrag: HRB 99024 Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

So erreichen Sie uns



JEDERZEIT auf www.hawesko.de



PRAKTISCH mit der [Hawesko.de/app](http://www.hawesko.de/app)



SCHRIFTLICH per E-Mail unter service@hawesko-select.de



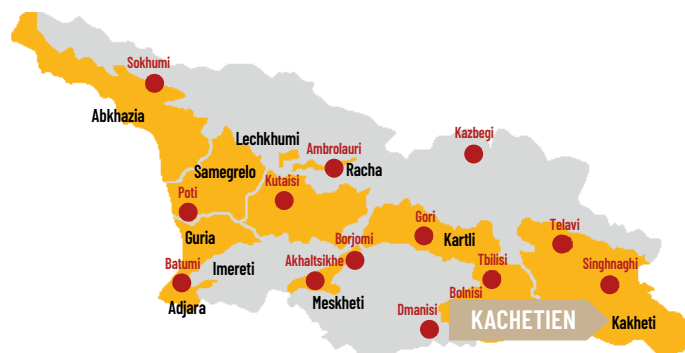
PERSÖNLICH unter Tel. 04122 50 45 48 (Mo.-Fr. 9-17 Uhr)



FOLGEN Sie uns

DIE REGION

In Sachen Wein ist **Georgien** ein Land der Superlative. Nachweislich wird hier seit über 8000 Jahren Wein angebaut. Kein anderes Land kann eine so alte Weinkultur nachweisen, weshalb Georgien als die wahre Wiege des Weinbaus gilt. Diese uralte Tradition macht daher einen wichtigen Teil der nationalen Identität aus. 10 verschiedene Weinregionen sind mit unterschiedlichsten Terroirs und diversen Mikroklimata gesegnet. Insgesamt gibt es 24 geschützte Herkunftsbezeichnungen in Georgien, welche die Vielfalt und Qualität der Weine unterstreichen. Kachetien ist die größte und bedeutendste Weinbauregion Georgiens, hier findet sich auch die höchste Dichte an Qualitätsweingütern. Klimatisch ist das Kaukasusgebirge für die Weine von Bedeutung. Die Region ist auch für Weintouristen überaus spannend zu entdecken!



Winemaker Zviad Loladze
bei der Qualitätskontrolle

DAS WEINGUT

Im Osten Georgiens, in Kachetien, befindet sich das **Weingut Tbilvino**. In den 1960er-Jahren noch unter UdSSR-Flagge gegründet und geführt, ist Tbilvino heute eine moderne Kellerei, die nach den neuesten Methoden ihre Weine produziert und weltweit exportiert. Viele georgische Weine sind Naturweine, die viele Monate in Ton-Amphoren gären. Dem Weingut Tbilvino gelingt der Spagat, die Tradition mit der Moderne zu verbinden, wodurch das ganze Land mittlerweile wieder bei Weinkennern in der ganzen Welt geschätzt wird.

2021 SAPERAVI SINGLE VINEYARD VACHNADZIANI

TROCKEN, GEORGIEN, JSC TBILVINO

WEINBESCHREIBUNG

Die georgische Region Kachetien liegt an den Südausläufern des Großen Kaukasus und in der Folge befinden sich die Weinberge in einer Höhe von über 400 Metern. So auch die Einzellage Vachnadziani, die von Zurab und George Margvelashvili mit der georgischen Vorzeigerebe Saperavi bestockt wurde. Reife Kirsche, Gewürze und eine rauchige Mineralität entströmen dem Glas. Im Mund vollmundig, aber gleichzeitig mit einem hohen Maß an Eleganz.



Saperavi



2028



16-18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Nicht nur die Weine Georgiens, auch seine Küche begeistert: Probieren Sie zum Saperavi als Vorspeise die traditionelle Bohnensuppe Lobio und anschließend die mit Hackfleisch gefüllten Teigtaschen Chinkali.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Sizilien zählt zu den ältesten Weinbauregionen Italiens. Kein Wunder: Die größte Mittelmeerinsel hat eine enorme landschaftliche Diversität zu bieten, auf der sich fast jedes Klima finden lässt. Und so wachsen die autochthonen Rebsorten mal in heißen, steinigen Lagen, mal in grünen Hügeln oder auf sandigem Untergrund in unmittelbarer Meeresnähe. Besonders spannend sind auch die nährstoffreichen Vulkanböden. Obwohl hier auch internationale Rebsorten gut gedeihen, werden die Weiß- und Rotweine, oft auch aus den einheimischen Sorten hergestellt. **Inzolia, Grillo oder Catarratto**, die vor zwei Jahrzehnten noch niemand kannte, sind längst zu Stars unter den Weißweinen geworden. Bei den Rotweinen sorgen intensive, aber dennoch frische Weine aus **Nero d'Avola, Nerello Mascalese** und auch aus internationalen Sorten wie **Syrah** für Furore. Sizilien hat sich längst neben den berühmten Weinbauregionen Italiens mit hochwertigen Qualitätsweinen etabliert. Und die Entwicklung ist noch lange nicht zu Ende ...



Winzer Alberto Tasca

DAS WEINGUT

Seit 2008 bewirtschaftet die Familie Tasca das **Weingut Sallier de La Tour**. Eigner Filiberto de La Tour, Fürst von Camporeale, bat seine Cousins und Cousinen, den Betrieb in der Nähe von Palermo zu übernehmen. Seither spielt hier Syrah die Hauptrolle. Die vermeintlich fremde Rebsorte fühlt sich in auf den Böden der Insel unglaublich wohl – und der Ruf des La Monaca ging schnell um die Welt. Beeindruckend ist auch das im Jugendstil erhaltene Gebäude der Tenuta mit seinen gusseisernen Säulen, auf denen der zentrale Baukörper ruht. Von hier schweift der Blick weit über die wunderschöne Landschaft Siziliens mit Weinbergen und Feldern – soweit das Auge reicht.

2021 LA MONACA SYRAH

MONREALE DOC, TENUTA SALLIER DE LA TOUR

WEINBESCHREIBUNG

Der Weinberg La Monaca liegt auf 320 Metern Höhe im Hinterland Palermos und ist nordöstlich ausgerichtet. Somit sind die Trauben der heißen Sonne Siziliens nicht zu sehr ausgesetzt und können in Ruhe reifen. Intensiv aromatisch, mit vollem Körper und sehr reifen, ausdrucksvollen Fruchtaromen erzählt der Wein davon. Ausgebaut im Barrique zeigt er neben den Noten von schwarzer Kirsche einen Anklang an das Holz und eine deutliche, salzige Mineralität.



Syrah



2027



16-18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

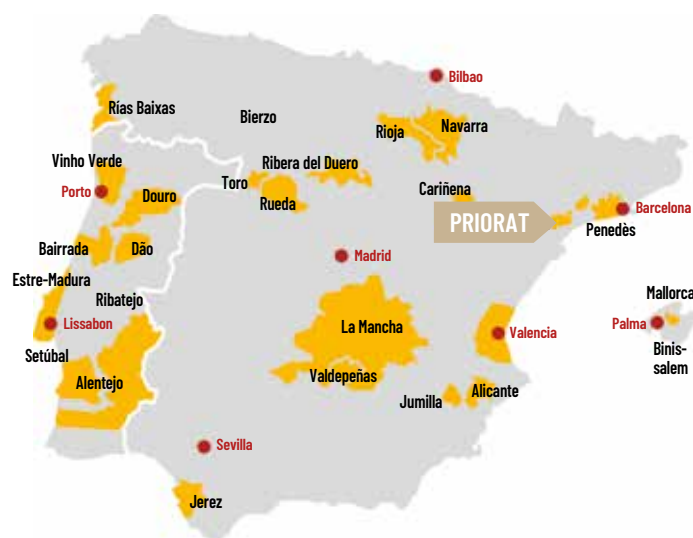
In Siziliens Küche ist der arabische Einfluss aus Nordafrika deutlich zu spüren. Unser Tipp zum Syrah: Arancini, frittierte oder gebratene Reisbällchen, gefüllt mit Ragout und Erbsen oder auch Auberginen, Spinat oder Champignons.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Costers del Segre** befinden sich in der katalanischen Provinz L rida, westlich von Barcelona. Benannt nach einem Nebenfluss des Ebro, dem Segre, ist sie seit über 100 Jahren Anbaugebiet und seit 1988 klassifiziert als DO. Es herrscht kontinentales Klima mit sehr kalten Wintern und äußerst heißen, regenarmen Sommern. Extrem sind die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, was den Trauben allerdings zugutekommt und für Finesse und langsamere Reife sorgt. Die Böden der rund 4200 Hektar Rebfläche bestehen aus Kalkstein, durchsetzt mit Granit. Angebaut werden rote Klassiker wie **Garnacha Tinta**, **Merlot**, **Monastrell**, **Mazuelo**, **Trepat** und **Tempranillo**, die hier **Ull de Llebre** heißt. Auch Weißwein wird erzeugt, aus **Albari o**, **Chardonnay**, **Garnacha Blanca**, **Macabeo** und einigen anderen Sorten.



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

DAS WEINGUT

Torres gehört zu den bedeutendsten Weinerzeugern der Welt. Der Stammsitz der Familie Torres liegt in der Nähe von Barcelona. Das seit über 150 Jahren im Familienbesitz befindliche Unternehmen zählt zu den ganz großen Revolutionären und Innovatoren des spanischen Weinbaus. Der von Jaime Torres 1870 gegründete Betrieb war von Beginn an das Aushängeschild der Region Katalonien und machte die Weine rund um die Metropole Barcelona weltberühmt. Der Vorzeigebetrieb widmet sich zunehmend dem biologischen Weinbau, wo immer dies möglich ist. Torres strebt dabei beständig höchste Qualität und Perfektion im Wein an.

2022 PURGATORI

COSTERS DEL SEGRE DO, FAMILIA MIQUEL TORRES

WEINBESCHREIBUNG

Um Buße zu tun, sollten sich die Mönche vom Montserrat im Jahr 1770 ins entlegene Desterrats aufmachen. Was sie vorfanden war eine raue Gegend, die sich jedoch auszeichnet für den Weinbau eignete. An diesem historischen Ort steht heute das neueste Weingut der Torres. Dort entstand diese fantastische Cuvée aus Garnacha und Cariñena, die eine tiefdunkle und reife Waldfrucht mit violetten Blüten, Tabak, Gewürzen und kühler Mineralik verbindet.



Garnacha, Cariñena



2022



16-18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die dunkle, reife Cuvée passt hervorragend zu kräftigen Wildgerichten wie einem Hirschragout oder einer Rehkeule.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Mosel** ist eine der ältesten und mit Sicherheit die spektakulärste der Weinbauregionen Deutschlands. Eindrucksvoll erheben sich in den berühmten Moselschleifen und den Nebenflüssen Saar und Ruwer die Weinberge mit ihren kargen Schieferböden. Hier stehen die steilsten Weinberge Deutschlands, in denen ausschließlich Handarbeit möglich ist. Doch das mühsame – und zum Teil auch gefährliche – Schufden in einer der kühlestn Regionen Europas lohnt sich. Unterhalb der imposanten Weinberge säumen wunderhübsche Weindörfer das Bild, die zum Verweilen einladen und zum Genuss des dort omnipräsenten Rieslings.



Ernst Loosen,
Inhaber und Winzer des Weinguts

DAS WEINGUT

Wer weiß, was **Ernst Loosen** hervorgebracht hätte, wenn er nach seinem Studium der Archäologie Ende der 1980er-Jahre nicht das Weingut seiner Eltern in Bernkastel übernommen hätte? Ein Glück hat er sich nicht für die Erforschung der Vergangenheit entschieden, sondern die Zukunft des deutschen Weins entscheidend geprägt. Mit seinen international gefeierten Weinen erobert Ernst Loosen schnell die gesamte Szene und verhilft damit insbesondere deutschen Rieslingen zu einem neuen und reformierten Ansehen in der Welt. Sein Weg ist mit vielen nationalen und internationalen Auszeichnungen und Preisen gepflastert – bisher kein Ende in Sicht. Und vielleicht hat sich Ernst Loosen damals gegen die berufliche Beschäftigung mit der Geschichte entschieden, doch er selbst hat dafür schon jetzt Weingeschichte geschrieben.

2023 ÜRZIG WÜRZGARTEN FISCHEREI RIESLING ALTE REBEN GG TROCKEN, MOSEL, WEINGUT DR. LOOSEN

WEINBESCHREIBUNG

Die Einzellage Fischerei ist Teil der VDP Großen Lage Ürziger Würzgarten und liegt steil eingebettet zwischen Mosel und einem großen Waldstück. Hier wurzeln die Rieslingreben von Dr. Loosen auf eisenhaltigem, rotem Schieferverwitterungsboden und der Wein von hier macht dem Namen der Lage alle Ehre: So zeigt sich dieser elegante, exklusiv für HAWESKO erzeugte Riesling von alten Reben mit einer würzigen Mineralik, welche die saftigen und frischen Fruchtaromen wunderbar untermalt.



Riesling



UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Lassen Sie die Mineralität des Großen Gewächses mit den vielfältigen Aromen der asiatischen Küche harmonieren, zum Beispiel mit einem thailändischen grünen Curry.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

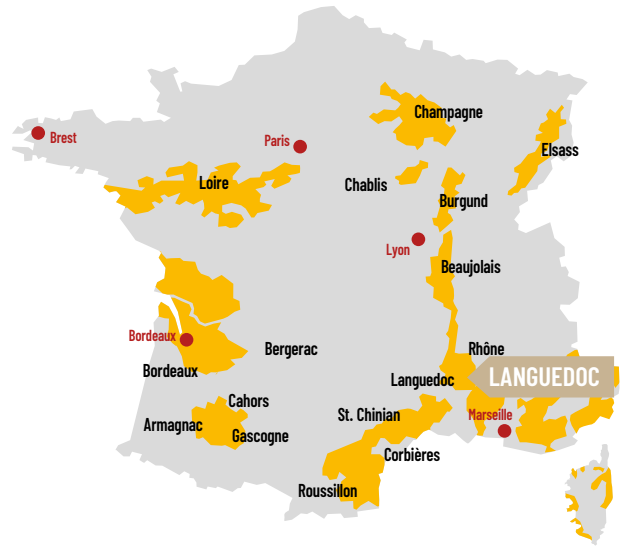
2024 CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE GRAND VIN BLANC

LANGUEDOC AOP, GÉRARD BERTRAND

FRANKREICH 1

DIE REGION

Im Süden Frankreichs liegt das größte zusammenhängende Weinbaugebiet der Welt: Languedoc-Roussillon. Das **Languedoc** ist dessen nördlicher Teil und erstreckt sich entlang des Mittelmeeres zwischen Perpignan und Montpellier. Vom flachen Schwemmland am Meer bis in die von Schiefer und Kalkstein geprägten Ausläufer der Pyrenäen stehen die Reben. Das mediterrane Klima mit trockenen, heißen Sommern, aber der steten, sanften Brise vom Meer bringt eine beeindruckende Vielfalt an Weinstilen in jeder Qualitätsstufe hervor. Dazu trägt natürlich auch die nahezu grenzenlose Zahl an Rebsorten bei, unter denen **Grenache Noir**, **Mourvèdre** und **Syrah** für Rotweine, die wichtigsten sind. Bei Weißweinen spielen **Bourboulenc**, **Clairette** und **Grenache Blanc** die Hauptrollen.



Gérard Bertrand

DAS WEINGUT

Gérard Bertrand ist die prägende Persönlichkeit für die Wende und den Aufstieg des Languedoc in Südfrankreich. Mit dem Erwerb des Château l'Hospitalet im Jahr 2002 trat er das Erbe der im 13. Jahrhundert begonnenen Gastfreundschaft der Pilger an und ließ das Hospitalet-Motto »sine vino, vana hospitalitas« – ohne Wein ist Gastfreundschaft zwecklos – wieder aufleben. Mit einer Vielzahl von Spitzenweinen aus ganz Frankreich hat er sich einen Namen gemacht und genießt heute weltweit Anerkennung für seine Erfolge. Die Weinkritikerin Jancis Robinson nennt ihn respektvoll den »Prinzen des Languedoc«. Das Château La Sauvageonne bietet mit seinen Ruffes-Böden, Sandstein und Schiefer vielen Rebsorten eine Heimat. Wie auf all seinen Weingütern setzt Bertrand auch hier auf Biodiversität, die gerade im herausfordernden Klima mit heißen Tagen und kühlen Nächten dank der Winde aus der Hochebene Larzac wichtig ist. La Sauvageonne steht für sehr sinnliche und elegante Weine aus voll ausgereiften Trauben, die Komplexität und Charakter mit einer seidigen Textur vereinen.

2024 CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE GRAND VIN BLANC

LANGUEDOC AOP, GÉRARD BERTRAND

WEINBESCHREIBUNG

Als Grand Vin du Languedoc ist diese Cuvée von Gérard Bertrand ein Wein der zweithöchsten Qualitätsstufe der Region. In hellem Gelb glänzt er im Glas, sein Duft ist ausdrucksvoll mit Noten von weißen Blüten und Früchten wie Quitte, Papaya, Melone und Zitrusfrucht. Am Gaumen dann ein voller, kräftiger Auftakt mit herrlich vielschichtiger Frucht. Die Textur ist sanft und geschmeidig, was die Cuvée der behutsamen Reife im Eichenholzfass verdankt.



92/100 PUNKTE

JAMES SUCKLING

**Grenache Blanc, Vermentino,
Roussanne**

 2030

 10-12° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

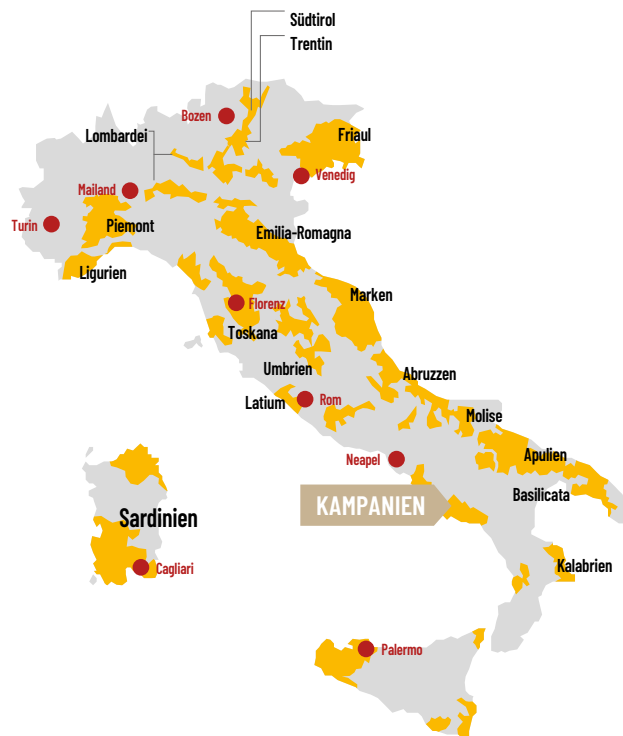
Meeresfrüchte und Fisch sind ganz klar die Favoriten zum Grand Vin Blanc. Genießen Sie ihn zum Beispiel zu Ofen-Lachs mit Kräuterkruste und gerösteten Kartoffeln.



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 spannender, autochthoner 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

Seit seiner Gründung 1986 hat sich das Weingut **Feudi di San Gregorio** zum größten und wichtigsten Weingut Kampaniens entwickelt. Heute agiert die Feudi-Gruppe aber nicht nur in Süditalien, sondern besitzt 300 Hektar Rebfläche auf über 800 Kleinlagen in ganz Italien. Die kühlen Hochlagen Irpinias, auf denen die Trauben der zumeist autochthonen Rebstöcke von Feudi di San Gregorio wachsen, bieten beste Voraussetzungen für exklusive Weine. Die edlen Tropfen wie der Aglianico, der Fiano und der Greco spiegeln die Biodiversität ihrer jeweiligen Lagen wider. Feudi di San Gregorio unter der Leitung des Kellermeisters Pierpaolo Sirch ist längst eines der bedeutendsten Weingüter Italiens.

2020 FEUDI STUDI NASSANO

GRECO DI TUFO DOCG, FEUDI DI SAN GREGORIO

WEINBESCHREIBUNG

Reinsortig aus der Greco-Traube erzeugt, lange auf der Feinhefe gelagert und in der Flasche nachgereift: Der Nassano ist eine sehr exklusive Besonderheit der Feudi di San Gregorio aus besten, ausgesuchten Lagen und Trauben. Er leuchtet strohgelb mit goldenen Reflexen im Glas und verströmt einen intensiven Duft von Clementine, Mandeln und Feuerstein, was auf seine Herkunft von vulkanischen Böden hinweist. Sehr balanciert und elegant präsentiert er sich am Gaumen, der Nachklang ist intensiv und lang.



92/100 PUNKTE

ROBERT PARKER

Greco



2020



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Helles, weißes Fleisch mit leichten Saucen oder natürlich ein Salat mit Büffelmozzarella eignen sich bestens zum Nassano.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
