



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

mit dem Herbst beginnt die Zeit der Fülle, der Farben und der leisen Töne. Es ist die perfekte Jahreszeit, um innezuhalten, zu genießen – und im Glas das Besondere zu entdecken.

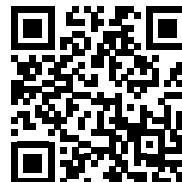
Fein und charaktervoll zeigen sich der **Rothschild Ausières Chardonnay** aus dem Pays d'Oc und der **Rivière Bellejour Sauvignon Blanc** aus dem Val de Loire. Der Chardonnay verwöhnt mit cremigem Schmelz und südfranzösischer Würze, während der Loire-Sauvignon wunderbar klar und mineralisch überzeugt.

Aus Österreich kommt mit dem **Grünen Veltliner von Markus Huber** ein Weißwein mit typisch pfeffriger Frische und straffer Struktur. Der **Rotschiefer Riesling von St. Antony** bringt die Kraft des Roten Hangs in Nierstein ins Glas, dazu gesellen sich zwei Weißwein-Entdeckungen aus Spanien und Italien.

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



Genießen Sie einen Herbst voller wunderbarer Wein-Erlebnisse!

Ihr HAWESKO *Select*-Team

#### PS: 12 für 11-Angebot

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

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

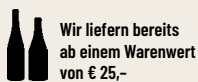
Hier finden Sie auch die Artikelnummern für eine telefonische Nachbestellung.

12 für 11  
Angebot



# Unsere Lieferkonditionen

Je Lieferadresse gilt:



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



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

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

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

**1. Geltungsbereich:** Für alle Bestellungen aus diesem Werbemittel gelten die nachfolgenden AGB. **2. Vertragsschluss:** Die Darstellung der Produkte im Katalog stellt kein rechtlich bindendes Angebot, sondern eine unverbindliche Ansicht dar. Durch Absenden des Bestellscheins oder durch telefonische Bestellung geben Sie eine verbindliche Bestellung ab. Die Bestätigung des Zugangs Ihrer Bestellung erfolgt bei Online-Bestellungen per E-Mail unmittelbar nach Eingang Ihrer Bestellung. Diese Bestelleingangsbestätigung stellt keine Annahme Ihres Angebotes dar. **3. Zahlarten:** Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), PayPal und Lastschriftverfahren. Wenn Sie per Kreditkarte, Vorkasse oder PayPal zahlen, kommt der Kaufvertrag mit Ihrem Erhalt der Bestellbestätigung zustande. Bei allen anderen Zahlarten kommt der Kaufvertrag zustande, sobald Sie unsere per E-Mail-Versandbestätigung erhalten; spätestens jedoch, wenn Sie die Ware erhalten. Die Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen nach Lieferung und Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar. Bei Erstbestellungen, abweichender Lieferanschrift, je nach Höhe des Kaufbetrags, bei offenen Rechnungen und je nach Bonität behalten wir uns vor, einzelne Zahlungsarten abzulehnen. Wenn Sie sich im Hinblick auf eine an uns zu zahlende Forderung im Zahlungsverzug befinden, behalten wir uns vor, ab der zweiten Mahnstufe als Ersatz für den entstandenen Schaden bis zu 4,17 € als Verzugszinsen zu berechnen. Ihnen steht jeweils der Nachweis frei, dass uns kein oder nur ein geringerer Schaden entstanden ist. Im Übrigen können wir gesetzliche Verzugszinsen in Höhe von fünf Prozentpunkten über dem Basiszinssatz der Europäischen Zentralbank berechnen. Die Zahlung von Abo-Lieferungen (Hawesko Select) per Kreditkarte ist aufgrund der Umsetzung der PSD2 Zahlungsrichtlinie nur bei der ersten Bestellung möglich. Die Folgelieferungen werden als Kauf auf Rechnung abgewickelt. Lastschrift: Mit Abgabe der Bestellung erteilen Sie uns ein SEPA-Lastschriftmandat. Die Kontobelastung erfolgt, nachdem Sie die Ware erhalten haben. PayPal: Um den Rechnungsbetrag über den Zahlungsdienstleister PayPal (Europe) S.à r.l. et Cie, S.C.A. 22-24 Boulevard Royal, L-2449 Luxembourg („PayPal“) bezahlen zu können, müssen Sie bei PayPal registriert sein, sich mit Ihren Zugangsdaten legitimieren und die Zahlungsanweisung bestätigen. Weitere Hinweise erhalten Sie im Bestellvorgang. Kreditkarte und Miles & More: Bei Zahlung per Kreditkarte und bei der Einlösung von Miles & More Prämienmeilen wird Ihr Konto sofort belastet. Dadurch kommt der Vertrag mit uns zustande. **4. Vertragssprache, Vertragstextspeicherung:** Wir speichern den Vertragstext und senden Ihnen die Bestelldaten und unsere AGB per E-Mail oder mit Auslieferung der Ware zu. Sie stimmen zu, dass die vertragsbezogene Kommunikation in elektronischer Form, z.B. per E-Mail, erfolgen kann. Ihre Bestelldaten sind aus Sicherheitsgründen nicht mehr über das Internet zugänglich. Ein Vertragsschluss ist in deutscher Sprache möglich. **5. Preise, Lieferbedingungen und Versandkosten:** Preise: Alle Preise sind in Euro und verstehen sich ab Lager als (Brutto-)Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwert-, Sekt- und Branntweinsteuer. Die Mehrwertsteuer wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig - gleich in welchen Medien dargestellt. Lieferbedingungen: Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25 und nur im Versandwege. Bei HAWESKO zahlen Sie in der Regel eine Versandkostenpauschale in Höhe von € 6,90 für die Lieferung an eine deutsche Anschrift. Nähere Informationen zu den Lieferkonditionen und Bestimmungen zu ggf. anfallenden Versandkosten erfahren Sie unter [www.hawesko.de/service/lieferkonditionen](http://www.hawesko.de/service/lieferkonditionen). Trotz sorgfältiger Bevorratung kann es vorkommen, dass ein Aktionsartikel schneller als vorgesehen ausverkauft ist. Wir geben deshalb keine Liefergarantie. Es gilt: Nur solange Vorrat reicht. **6. Eigentumsvorbehalt:** Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. **7. Widerrufsrecht:** Verbraucher steht das gesetzliche Widerrufsrecht, wie in der Widerrufsbelehrung beschrieben, zu. Unternehmern wird kein freiwilliges Widerrufsrecht eingeräumt. Widerrufsbelehrung: Sie haben das Recht, binnen 12 Wochen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 12 Wochen ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns - Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, E-Mail: [info@hawesko.de](mailto:info@hawesko.de) - mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Sie können es auf [www.hawesko.de/rechtliches/widerruf](http://www.hawesko.de/rechtliches/widerruf) abrufen. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung, als die von uns angebotene, günstige Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart. Sie packen die unangebrochene Ware versandfertig. Wir tragen die Kosten der Rücksendung. Ende der Widerrufsbelehrung. Besonderheiten zu Ihrem Widerrufsrecht: Bitte beachten Sie, dass kein Widerrufsrecht besteht bei Verträgen zur Lieferung von Waren, die schnell verderben können oder deren Verfallsdatum schnell überschritten würde (dies betrifft nicht unsere Weine), sowie bei Verträgen zur Lieferung alkoholischer Getränke, deren Preis bei Vertragsschluss vereinbart wurde, die aber frühestens 30 Tage nach Vertragsschluss geliefert werden können und deren aktueller Wert von Schwankungen auf dem Markt abhängt, auf die wir keinen Einfluss haben (z.B. Hawesko Subskription). **8. Gewährleistung:** Es gelten die gesetzlichen Bestimmungen. **9. Haftung:** Ansprüche des Kunden auf Schadenersatz sind - gleich aus welchem Rechtsgrund - ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schadensersatzansprüche des Kunden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers, der Gesundheit oder aus der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten (Kardinalpflichten) sowie die Haftung für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung von Hawesko, deren gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen beruhen. Wesentliche Vertragspflichten sind solche, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglichen und auf deren Einhaltung der Kunde vertraut hat und vertrauen durfte. **10. Streitbeilegung:** Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streitbeilegung (OS-Plattform) bereit, die Sie unter <https://ec.europa.eu/consumers/odr> finden. Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir weder verpflichtet noch bereit. **11. Jugendschutz:** Entsprechend dem Jugendschutzgesetz liefern wir alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr. Unsere Verpackung ist durch einen auffälligen farbigen Aufkleber gekennzeichnet, mit dem Hinweis, dass keine Übergabe an Personen unter 18 Jahren erfolgt. Außerdem sind die Zusteller bei geringstem Zweifel verpflichtet, sich die Identität und die Volljährigkeit durch das Vorzeigen des Personalausweises bestätigen zu lassen und die Ware nur an volljährige Personen auszuhändigen. **12. Datenschutz:** Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie auf [www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz](http://www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz). Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH. Geschäftsführer: Alex Kim, Nicolas Tantzen, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, E-Mail: [info@hawesko.de](mailto:info@hawesko.de), Handelsregistereintrag: HRB 99024 Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

## So erreichen Sie uns



JEDERZEIT auf [www.hawesko.de](http://www.hawesko.de)



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



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



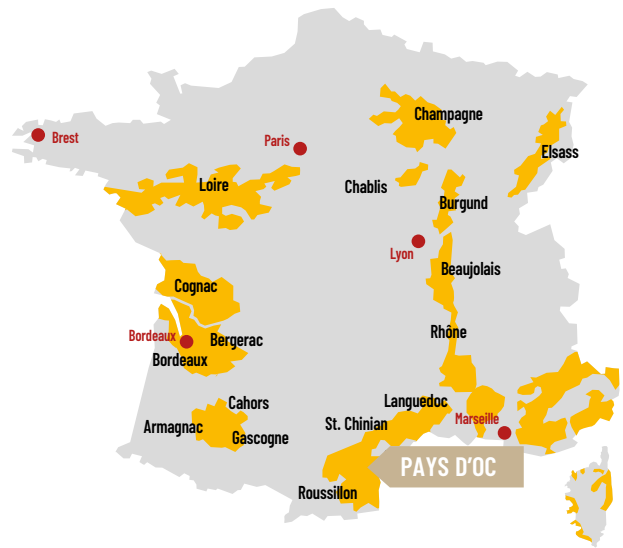
PERSÖNLICH unter **Tel. 04122 50 45 48** (Mo.-Fr. 9-17 Uhr)



FOLGEN Sie uns

## DIE REGION

Ob steile Pyrenäenabhängige, römische Architektur, sanfte Hügel oder endlose Strände soweit das Auge reicht – die Weinberge der **Pays d'Oc IGP** erstrecken sich über vier Departements des Languedoc-Roussillons: Gard, Hérault, Aude und Pyrénées Orientales. Seit nunmehr 2.600 Jahren steht das Pays d'Oc im Mittelpunkt des wirtschaftlichen und kulturellen Austauschs im Mittelmeerraum. Seit über 35 Jahren tragen die Winzer hier zum Erfolg der **vorwiegend sortenreinen Weine** und zum Ansehen dieser geografisch geschützten Herkunft bei. Das mediterrane Klima und die **Lage zwischen Meer und Bergen**, die vielen Sonnenstunden und die hier vorherrschenden Winde – all diese Faktoren kreieren nicht nur hervorragende Weine, sondern ermöglichen auch einen verantwortungsvollen Weinbau.



Olivier Richaud,  
Winemaker & Estate Manager Domaine d'Aussières

## DAS WEINGUT

Inmitten der Heidelandschaft des Pays d'Oc, auf halber Strecke von Narbonne zur Abbaye de Fontfroide, liegt die **Domaine d'Aussières**. In der warmen Sonne des mediterranen Klimas wird hier seit der Antike Wein produziert, der seit Menschengedenken einen guten Ruf hat. Gegen Ende der 1990er Jahre gelangte die Domaine in den Besitz der **Domaines Barons de Rothschild (Lafite)**. Sie haben dort massiv investiert, um das Potenzial des Terroirs voll auszuschöpfen. Die Gebäude wurden behutsam restauriert, der Keller auf den aktuellen technischen Stand gebracht und die Weinberge erneuert. Das Ziel ist klar definiert: **Pays d'Oc-Weine in Cru-Qualität** zu produzieren, ganz im Stil der Rothschilds: elegant, fein und trinkfreudig.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM PAYS D'OC

Getreu ihrem Motto »**Liberty of Style**« können die Winzer des Pays d'Oc ihren ganz eigenen Stil wählen. Dank 58 zugelassener Rebsorten sind ihnen keine Grenzen gesetzt. Darunter befinden sich bekannte und beliebte typisch französische Rebsorten wie **Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot** und **Cabernet Sauvignon**, aber auch weniger verbreitete Sorten wie **Viognier** und **Grenache Gris**. Ganz gleich, ob ein Wein sortenrein oder als Cuvée ausgebaut wird – jeder Pays d'Oc IGP Wein ist einzigartig und repräsentiert das Lebensgefühl des französischen Südens.

# 2024 ROTHSCHILD AUSSIÈRES CHARDONNAY A CLASSIC LINE

Pays d'Oc IGP, Domaines Barons de Rothschild Lafite

## WEINBESCHREIBUNG

Dieser glasklare Chardonnay mit seinem vielfältigen Duft von Birne und exotischen Früchten wird zurecht von Weinliebhabern und Kritikern gleichermaßen geliebt. In der Nase zeigen sich feine Würze, Zitrusnoten, Sesam und Nuss. Am Gaumen wirkt er cremig, gleichzeitig frisch und so lebendig wie ein schillernder Charakter. Seine reife Frucht erinnert an Quitte, dazu kommt eine schöne Balance aus nussigen Noten und spritziger Leichtigkeit – ein wunderbar komplexer, tiefsinniger Chardonnay aus dem Süden Frankreichs, wie er typisch ist für die Weine des Pays d'Oc: elegante Struktur, feine Mineralität in einer Verbindung von Frische mit Tiefe.

## WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Dieser Chardonnay ist der beste Beweis dafür, dass die Domaines Barons de Rothschild Lafite auch sehr gute, alltagstaugliche Weine erzeugen.« Svenja Nickel



WINE ENTHUSIAST

LIFETIME ACHIEVEMENT  
AWARD (FÜR BARON ERIC DE  
ROTHSCHILD)

Chardonnay

 2028

 9-10° C

 trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie den Rothschild Aussières Chardonnay zu gebratenem Geflügel, gegrilltem Gemüse oder einer Käseplatte mit milden Sorten.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die Region **Niederösterreich** – deckungsgleich mit dem gleichnamigen Bundesland – umfasst einige der renommiertesten Anbaugebiete des Landes wie das **Weinviertel**, das **Kremstal** oder die **Wachau**. Niederösterreich umgibt die Stadt Wien und erstreckt sich über grüne Hügel, nur unterbrochen von kleinen, ursprünglichen Ortschaften. Das Klima ist weitgehend kontinental, im Südosten allerdings herrscht warmes, trockenes pannonisches Klima. Eine Vielzahl von Bodentypen bringt eine ebenso große Vielzahl an Weinstilen hervor. Berühmt sind die Kellergassen, in denen zum Teil noch bis heute Wein gekeltert wird. Sie sind ein beliebtes Ausflugsziel für die Wiener wie für Touristen aus aller Welt. Beim »Heurigen« lässt sich Wein ebenso genießen wie österreichische Küche, Musik und Geselligkeit.



»Winzer des Jahres«  
Markus Huber

## DAS WEINGUT

Geboren als Sohn einer kleinen Winzerfamilie in der 10. Generation, erlebte **Markus Huber** bereits ab dem zarten Alter von 3 Jahren, mit seinen Eltern und Großeltern die Arbeit in den Weinbergen. Heute zählt er unter Österreichs Winzern zu den größten Aufsteigern der letzten Jahre. Das Falstaff Magazin kürte ihn unlängst zum »**Winzer des Jahres**« und seine Weine sind inzwischen in 35 Ländern rund um den Globus zu finden, was ihn im Premium Segment zu einem der erfolgreichsten Exporteure unter den Winzern seines Heimatlandes macht. Die wichtigste Rebsorte ist – wie sollte es in Österreich auch anders sein? – der Grüne Veltliner. Seine Weine sind ausgesprochen **terroirbetont und nachhaltig** erzeugt und von allerhöchster Qualität.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS NIEDERÖSTERREICH

Allen voran regiert **Grüner Veltliner** in Niederösterreich. Österreichs weiße Rebe Nummer Eins findet auf den Hügeln rund um Wien ideale Bedingungen vor. Die zweite wichtige weiße Rebsorte ist der **Riesling**, aus dem sehr vollmundige, reich strukturierte und üppige Weine gekeltert werden. Einen wahren Kult als Aperitifwein hat der expressive **Muskateller** ausgelöst. Obwohl in Niederösterreich Weißwein dominiert, werden auch beachtliche Rotweine aus Sorten wie **Zweigelt** oder **St. Laurent** erzeugt und haben in den letzten Jahren ebenfalls für Aufsehen gesorgt.

# 2024 GRÜNER VELTLINER TERRASSEN

Trocken, Niederösterreich, Markus Huber

## WEINBESCHREIBUNG

Im Glas schimmert der Wein gelb mit einem Hauch Grün. Sein frischer Duft erinnert an knackige Äpfel, feine Blüten und würzige Alpenkräuter. Dazu kommen subtile Zitrusnoten und ein leicht pfeffriger Unterton, die die Nase anregen. Am Gaumen zeigt er sich klar, lebendig und präzise, mit Aromen von gelbem Apfel, Aprikose und Zitrone. Eine elegante Kräuterwürze und sanfte, gut eingebundene Säure bringen Frische, Leichtigkeit und Struktur. Der Wein wirkt schlank, dabei aber angenehm cremig, weich und rund. Die mineralische Note verleiht ihm Tiefe und Charakter – ein frischer, ausgewogener Weißwein, der sowohl solo als auch zu leichten Gerichten viel Freude bereitet und dabei nie an Spannung verliert.

### WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

»Frisch von alten Reben: Erlesene Qualität von bis zu 80-jährigen Rebstöcke im Traisental.« Markus Huber



## Grüner Veltliner



2024



10-12° C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die würzigen und mineralischen Noten dieses Weines passen gut zu herbstlichen Gerichten mit Wild, Pilzen, Kürbis oder Wurzelgemüse.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Rheinhessen** hat in den letzten 20 Jahren einen bemerkenswerten Aufstieg erlebt. Lange Zeit galt die Region als Herkunft für schlichte und preiswerte Weine, eine beträchtliche Menge der hier verarbeiteten Ernte diente als Grundwein zur Sektherstellung. Mit einer jungen, dynamischen und kompromisslos qualitätsorientierten Winzergeneration wurde die Wende eingeleitet. Rheinhessen eignet sich mit seinem **moderat warmen und regenarmen Klima** hervorragend für die Erzeugung von Top-Weinen. Auch die vielfältigen Bodenstrukturen bieten allerbeste Voraussetzungen für den **Spitzen-Weinbau**, was aber über lange Zeit verkannt wurde. Rheinhessen gilt heute als die Überraschung in Deutschland und entwickelt sich dabei dynamisch weiter.



Dirk Würtz,  
Winzer und Geschäftsführer

## DAS WEINGUT

Seit den 1960er Jahren gehört St. Antony zu den renommierten Weingütern in Rheinhessen. Die Winzer um **Dirk Würtz** haben sich durch zahlreiche Auszeichnungen und herausragende Jahrgänge einen exzellenten Ruf erarbeitet. Mit erstklassigen Lagen am Roten Hang, insbesondere in den VDP. Großlagen wie Pettenthal und Orbel in Nierstein, produziert das Weingut bemerkenswerte Große Gewächse. Unter der Leitung des Gutsbesitzers Detlev Meyer und seinem biodynamischen Ansatz entstehen erstklassige **Rieslinge** und **Blaufränkische**. Durch die erfolgreiche Umstellung von traditionellen auf moderne und ethisch anspruchsvolle Produktionsmethoden zählt St. Antony heute mit einer Anbaufläche von 46 Hektar zu den Top 100 Weingütern Deutschlands und ehrt seinen Schutzpatron auf besondere Weise.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS RHEINHESSEN

Auf vielfältigen Böden von Löss bis Quarzit wachsen in Rheinhessen die unterschiedlichsten Weine heran. Zwischen Nahe, Rhein und Gebirge herrscht in Rheinhessen gemäßigtes Klima, in dem sich nicht nur **Riesling**, sondern auch **Grauburgunder**, **Weißburgunder**, **Chardonnay** und **Silvaner** wohlfühlen. Um Ingelheim am Rhein hat sich sogar eine richtige Hochburg für Rotwein gebildet, die auch »Rotweininsel« genannt wird.

# 2024 ST. ANTONY ROTSCHEIFER RIESLING

Trocken, Rheinhessen, St. Antony Weingut

## WEINBESCHREIBUNG

Dieser Riesling vom berühmten Roten Hang in Nierstein zeigt sich kraftvoll und klar. In der Nase duftet er nach reifem Steinobst, warmen Zitrusfrüchten und einem Hauch tropischer Frucht, der mit etwas Luft noch saftiger wird. Am Gaumen wirkt er frisch, lebendig und sehr harmonisch. Aromen von Sommerapfel, Nektarine, Grapefruit und ein Hauch Blutorange sorgen für ein spannendes Spiel. Die feine Würze und die lebendige Säure bringen Schwung und Trinkfreude. Der Jahrgang 2024 war hervorragend – das schmeckt man in der Eleganz, der Fruchtfülle und dem weichen Schmelz dieses saftigen, ausgewogenen und sehr charmanten Rieslings.

### WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Dieser Riesling hat großes Potential über die nächsten Jahre hinweg, zeigt aber auch jetzt schon viel Druck und Kraft am Gaumen.« Michaela Daffner



Riesling



2027



9-11° C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die fruchtig-würzige Aromatik dieses Rieslings harmonisiert mit Kürbis, gefülltem Paprika und Ente mit Hoisin-Sauce.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die **Toskana** ist der Inbegriff einer Weinkulturlandschaft: malerische Weinberge, Olivenhaine, Pinienwälder sowie uralte Dörfer und Städte, die unter der italienischen Sonne leuchten. Über nahezu alle diese Hügel ziehen sich die Weinberge, wo sich an kleinen, gewundenen Straßen Weingut an Weingut reiht. Die **Maremma** ist der schmale Küstenstreifen am Tyrrhenischen Meer im Süden der Region. Auf dem ehemaligen Sumpfland ist in den letzten Jahrzehnten eine blühende Weinkultur entstanden. Kein Wunder: Das milde, maritime Klima ist für die Reben besonders bekömmlich, zugleich bieten die Böden genug Feuchtigkeit. Beste Voraussetzungen, damit die Trauben zu voller Reife gelangen.



Mario Piccini,  
General Manager

## DAS WEINGUT

Angiolo Piccini kaufte 1882 einen 7 Hektar großen Weinberg im **Chianti** und gründete in der Nähe von Siena ein Familienunternehmen, das bis heute existiert. Unter der Leitung seines Sohnes Mario prosperiert es trotz Weltwirtschaftskrise und Zweitem Weltkrieg. In den 1960er Jahren kommt es zu beträchtlichen Investitionen und Innovationen, sodass die vierte Generation der Piccinis heute eines der modernsten Weingüter Italiens führt. Die **Familie Piccini** ist im Chianti verwurzelt und tief mit der traditionsreichen Weinkultur dieser Region verbunden. Im Spannungsfeld von Tradition und Intuition gelang es der vierten Generation, Italiens klassische Rebsorten in Weine zu verwandeln, die Genießern exzellente Geschmackserlebnisse bieten.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER STOSKANA

Aus der Toskana stammen viele berühmte Weine Italiens. Allen voran der **Chianti** aus der gleichnamigen Region zwischen Florenz und Siena. Die vorherrschende Rebsorte ist dort **Sangiovese**. Auf den tonhaltigen Böden und im trocken-heißen Klima am Fuße der Stadt Cortona hat die Rebsorte **Syrah** eine ideale Heimat gefunden. Auch **Merlot** und **Cabernet Sauvignon** finden sich in dem DOC-Anbaugebiet. Weißweine entstehen vornehmlich rund um den Ort San Gimignano – und an der Küste in der Maremma. Beliebte und meist vertretene Sorten sind **Vernaccia**, **Trebbiano** und **Vermentino**, oft vereint mit **Ansonica**. Eine besondere Spezialität der Toskana ist der edelsüße, aus rosinierten Trauben erzeugte »heilige Wein« Vin Santo, der zumeist zwischen Ende November und der Osterzeit gekeltert wird.

# 2024 MAMMA PICCINI BIANCO

Vino d'Italia, Tenute Piccini

## WEINBESCHREIBUNG

Der Mamma Piccini Bianco ist eine frische Cuvée aus Chardonnay, Trebbiano und Vermentino - fruchtig wie ein Lugana, mit einem Hauch toskanischer Würze. Im Glas leuchtet er hellgelb, in der Nase duftet er nach knackigem Apfel, Birne und etwas Zitrus. Am Gaumen zeigt er sich leicht, lebendig und ausgewogen. Feine Aromen von Mirabelle, Zitrone und ein Hauch Kräuter begleiten die weiche, cremige Textur des Chardonnay. Eine feine Salzigkeit bringt Frische, während der Trebbiano für Spannung sorgt. Die Verbindung von Frucht, Schmelz und Säure macht diesen Weißwein vielseitig - ideal zu leichten Gerichten oder einfach pur.



**Chardonnay, Trebbiano,  
Vermentino**



2027



8-10°C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Hinter dem Label »Vino d'Italia« verbirgt sich hier ein Spitzenweißwein mit kräftigen Aromen und ausgewogener Säure - typisch Toskana!

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Genießen Sie diese Cuvée als Aperitif oder zu Antipasti und Tapas, Fisch und Schalentieren, oder zu Pasta mit hellen Soßen.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

### DIE REGION

Die Weinbauregion **La Mancha** ist das weltweit größte zusammenhängende Weinbaugebiet und sozusagen das Herzstück der autonomen Region Kastilien. Die wichtigste Rebsorte der Region ist die weiße Airén, weitverbreitet ist aber natürlich auch die Nummer 1 der spanischen Rotweine, der Tempranillo. Berühmt ist die Weinbauregion nicht nur für ihre exzellenten, harmonischen Weine. Bekanntheit erlangt die Region auch durch den Roman »Don Quijote de la Mancha« des populären Schriftstellers Miguel de Cervantes. Typisch für La Manchas historische Landschaft sind die vielen Windmühlen und die extremen klimatischen Bedingungen.



Félix Solís Ramos,  
International Sales Director

### DAS WEINGUT

Félix Solís Avantis ist heute in mehr als 115 Ländern vertreten. 1952 gründeten Félix Solís und seine Frau Leonor Yañes ihr Weingut in **Valdepeñas** im südlichen Teil der Mancha. Von der ursprünglichen Kellerei sind noch die Lagerhäuser, die Tinajas (riesige Steingefäße), die Fässer, der unterirdische Weinkeller und die Grundmauern erhalten. Inzwischen wird der **Familienbetrieb in dritter Generation** geführt. Der Hauptsitz von Félix Solís Avantis hat sich zu einer der größten und modernsten Weingüter der Welt entwickelt. Die Zusammenarbeit mit den sechs wichtigsten spanischen Weinregionen macht es möglich, Trauben aus ganz Spanien zu vinifizieren.

### ALLGEMEINES ZU DEN WEINEN AUS LA MANCHA

Die Weinbauregion La Mancha wird stark von der weißen Rebsorte **Airén** dominiert, denn diese übersteht selbst extreme Witterungsbedingungen. Denn hier können sommerliche Temperaturen von bis zu 40 Grad erreicht werden, im Winter hingegen sinken die Temperaturen bis minus 20 Grad. Unabhängig von der Jahreszeit fällt der Niederschlag gering aus. Der Boden in La Mancha besteht größtenteils aus **Lehm** und **Sand**, stellenweise auch aus **rötlichem** und **weißem Kalk**. Weinreben benötigen in La Mancha bedeutend mehr Platz, als beispielsweise in Deutschland, um ausreichend Wasser und Nährstoffe aus der Erde ziehen zu können.

# 2024 VIÑA SAN JUAN SAUVIGNON BLANC VIURA AIREN

La Mancha DO, Félix Solís Avantis

## WEINBESCHREIBUNG

Der Viña San Juan Blanco ist eine frische Cuvée aus Sauvignon Blanc, Viura und Airén - drei Rebsorten, die unter der Sonne La Manchas besonders gut zur Geltung kommen. In der Nase duftet er nach Zitrusfrüchten, grünem Apfel und einem Hauch Exotik. Am Gaumen zeigt sich der Wein leicht, lebendig und gut ausbalanciert. Der Airén bringt Frische und Trinkfreude, Viura steuert florale Noten bei, und der Sauvignon Blanc sorgt für Ausdruck und Frucht. Die Kombination wirkt klar, fruchtig und angenehm trocken - ein unkomplizierter, mediterraner Weißwein, der gut zu leichten Speisen passt oder einfach so überzeugt.

## WEIN-KATEGORIE

### »AUSZEICHNUNG ERZEUGER«

Felix Solís wurde auf der International Wine Challenge Vienna als Best National Producer (Spain) of the Year 2024 ausgezeichnet.



INTERNATIONAL WINE  
CHALLENGE VIENNA

BEST NATIONAL PRODUCER  
(SPAIN) OF THE YEAR 2024

**Sauvignon Blanc, Viura, Airén**



2028



8-10° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Tapas sind eine gute Wahl zu diesem frischen spanischen Wein, zum Beispiel Manchego-Käse, Patatas Bravas oder Gambas al Ajillo.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

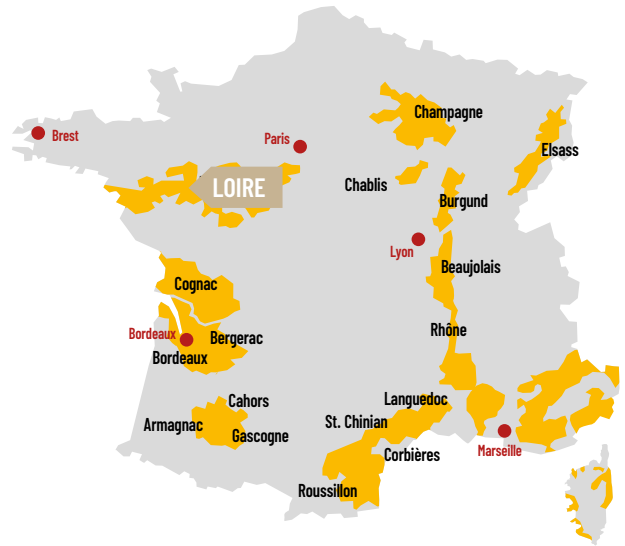
---

---

---

## DIE REGION

Mit rund 1.000 Kilometern ist die **Loire** Frankreichs längster Fluss. Von ihrer Quelle unweit von Lyon fließt sie in einem großen Bogen, teils parallel zu Rhône, entlang des Massif Central durch den großen, bei Pouilly beginnenden Garten voller Weinberge und Schlösser bis zum Mündungstrichter am Atlantik. An den Uferhängen dieses langen Weges befinden sich einige der bedeutendsten Appellationen Frankreichs, 61 insgesamt, wo mehr als 4.000 Winzer rund 70.000 Hektar Weinberge bewirtschaften. Darunter befinden sich Weinberge, die teils seit dem 9. Jahrhundert bewirtschaftet werden und von denen schon im 11. Jahrhundert Fassweine nach England und in die Niederlande exportiert wurden.



Famille Bougrier:  
Sophie, Noël und Nicolas

## DAS WEINGUT

Das Weingut der Familie **Bougrier** gibt es seit dem Jahr 1885 und ist eines der wenigen privaten Weingüter an der Loire. Bis heute steht ein Bougrier-Nachkomme an der Spitze des Weingutes in Frankreich: Noël Bougrier ist Winzer in fünfter Generation. Er kombiniert alte Traditionen, das typische Terroir der Loire sowie moderne Technologien, um vielprämierte Weine zu erzeugen. Diese stammen aus den berühmten Rebhängen, die sich entlang der Loire finden. Dazu gehört auch Vouvray und Touraine. Der Vouvray aus diesen Lagen gilt als einer der besten Weine der Familie Bougrier.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN VON DER LOIRE

Kaum eine andere Landschaft in Frankreich übt eine solche Faszination aus wie die Weinbauregion rund um die **Loire**. An ihrem Ufer liegen die Weinberge klingender Appellationen wie Pouilly-Fumé und Sancerre, Vouvray, Anjou, Muscadet de Sèvre et Maine und Touraine. Dunkle Rotweine aus **Cabernet Franc**, besonders aber die knackigen Weißweine und Schaumweine aus **Sauvignon Blanc**, **Chenin Blanc** und **Melon de Bourgogne** haben die IGP Val de Loire weltberühmt gemacht.

# 2024 RIVIÈRE BELLEJOUR SAUVIGNON BLANC

Val de Loire IGP, Bougrier

## WEINBESCHREIBUNG

Sauvignon Blanc von der Loire ist immer eine feine Sache, besonders wenn er vom Familienweingut Bougrier stammt. In der Nase eher zurückhaltend, aber klar: Stachelbeere, etwas Zitronenabrieb und ein Hauch Zitronenmelisse. Am Gaumen wirkt er trocken, frisch und präzise – mit zarter Mineralität und einem schlanken, sehr klaren Stil. Die Frucht bleibt dezent, die Struktur dafür umso feiner. Ein Loire-Sauvignon wie aus dem Lehrbuch: lebendig, ausgewogen und mit viel Charakter. Gekeltert in sechster Generation, zeigt dieser Wein die klassische Handschrift des Hauses – ideal für alle, die es mineralisch, trocken und stilvoll mögen.



## Sauvignon Blanc



2027



10-12° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die kräutrigen Noten dieses Sauvignon Blanc passen gut zu Ziegenkäse-Salat oder gegrilltem Spargel mit Zitronen-Vinaigrette und gerösteten Mandeln.

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Dieser Sauvignon Blanc wurde exklusiv für HAWESKO gekeltert und ist nur bei uns erhältlich.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---