



HAWESKO  
*Select!*



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

das Frühjahrspaket Ihres Abos für das Jahr 2023 ist da! Mit diesem Paket bringen wir Ihnen eine Reihe Weißweine ins Haus, die mit Frische und Leichtigkeit Lust auf den Genuss im Freien machen. So wie sich die Natur im Frühling erneuert, bringen wir mit diesem Paket Weine ans Licht, die sicher die wenigsten kennen, die es aber zu entdecken lohnt! Freuen Sie sich auf Neues aus spannenden Regionen und kosten Sie neue Rebsorten.

Wir bringen Ihnen atlantische Frische ins Glas, schenken Ihnen den Lieblingswein Caesars ein, haben eine Cuvée aus alten autochtonen Rebsorten Portugals für Sie und küssen eine deutsche Region mit langer Weinbautradition wieder wach. Neugierig geworden? Dann freuen Sie sich auf den ganz neuen Jahrgang 2022 **Le Pêcheur Sauvignon Blanc**, den ebenfalls frisch gefüllten sizilianischen 2022 **Riporta Grillo**, den **Invincible Número Um Branco** aus der DOC Duoro und den 2021 **Eberbach Weißburgunder**.

Zu jedem Wein stellen wir Ihnen interessante Informationen online bereit unter:

[hawesko.de/hawesko-select-blog](https://hawesko.de/hawesko-select-blog)

**12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt!** Nutzen Sie für die Nachbestellung Ihres Lieblingsweins Ihren Extra-Vorteil: Bei Bestellung von 12 Flaschen eines Weines aus Ihren HAWESKO Select-Paketen bezahlen Sie nur 11 – eine Flasche dieses Lieblingsweins bekommen Sie von uns geschenkt!

12 für 11  
Angebot

Sichern Sie sich diesen Extra-Vorteil am schnellsten unter [hawesko.de/12fuer11](https://hawesko.de/12fuer11)

Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select!*-Team



HAWESKO  
Select!

www Online:  
hawesko.de

APP 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
	732 091	Eberbach Weißburgunder	€ 10,90	€ 14,53
	810 419	Invincible Número Um Branco	€ 10,90	€ 14,53
	421 794	Contecarlo Passerina	€ 8,99	€ 11,99
	691 351	Le Pêcheur Sauvignon Blanc	€ 6,99	€ 9,32
	945 423	Riporta Grillo	€ 7,99	€ 10,65
	903 511	Das ist ... Grüner Veltliner	€ 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 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 gesetzlicher 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, Tesdorf GmbH, The Wine Company HAWESKO GmbH, Jacques' Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die WinWinger 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 auszuliefern. 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, 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; 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 Stemmman, 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, Gerd Stemmman, 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 <a href="http://www.hawesko.de">www.hawesko.de</a>	 PRAKTISCH mit der <a href="http://Hawesko.de/app">Hawesko.de/app</a>	 SCHRIFTLICH per E-Mail unter <a href="mailto:service@hawesko-select.de">service@hawesko-select.de</a>	 PERSÖNLICH unter Tel. 04122 50 45 48 (Mo.-Fr. 8-20 Uhr)	 FOLGEN Sie uns
--	--	---	---	---

## DIE REGION

In manchen Ecken des **Douro-Tals** fühlt man sich ein wenig an die Weinbauregion Mosel erinnert. Spektakuläre Steilhänge, geprägt von Schiefer und Granit, Rebstöcke auf schwer erreichbaren Terrassen, die nur mit Handarbeit bearbeitet werden können und darunter der Fluss, der für ein besonderes Mikroklima sorgt. Es ist eine landschaftlich beeindruckende Region, die sich östlich von Porto erstreckt und die nicht ohne Grund 2001 zum UNESCO-Welterbe ernannt wurde. Auch wenn die Weinproduktion am Douro ganz klar vom Portwein geprägt ist, werden in der DOC auch hervorragende trockene Weine erzeugt.



Winemakerin  
Rita Marques

## DAS WEINGUT

Die **Companhia de Vinhos Invencível** – das Unternehmen der unbesiegbaren Weine – ist ein Gemeinschaftsprojekt des großen Winemakers Marc Kent aus Südafrika mit der portugiesischen Winzerin Rita Marques. Sie ist seit Jahren eine feste Größe am Douro, lernte ihr Handwerk auf renommierten Weingütern Portugals, in Bordeaux und Übersee. Marc Kent gehört zur ersten Liga der weltweit agierenden und berühmten Winemaker. Número Um ist ihre erste gemeinsame Weinlinie, mit der sie auf ihrem Weingut Conceito klassische Sorten Portugals zum Leben erwecken. Wichtig ist vor allem Rita, im Keller so wenig wie möglich einzugreifen, um den Charakter der Weine so pur und geradlinig wie möglich zu erhalten.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DOC DOURO

Portugal verfügt über viele autochthone Rebsorten wie Touriga Nacional, Tinta Barocca, Tinta Roriz (in Spanien als Tempranillo bekannt) oder Touriga Franca – sie sind dabei nur einige rote Vertreter der unglaublich großen Vielfalt. Auch Weißweine werden in der Region erzeugt. Gerade wenn sie aus hohen Steillagen stammen, sind diese oft überraschend frisch und lebendig. Und auch hier liegt der Fokus auf autochthonen und klassischen portugiesischen Sorten der Region wie Códèga Blanc – auch bekannt unter dem Namen Síria – oder Rabigato.

# 2022 INVINCIBLE NÚMERO UM BRANCO

Douro DOC, Companhia de Vinhos Invencível

## WEINBESCHREIBUNG

Alte Reben, ausdrucksstarke Sorten Portugals und ein sorgsamer Ausbau in alten französischen Eichenfässern: Das ist wahrhaft unbesiegbar – invincible. Die Cuvée aus Arinto, Códega Blanc und Rabigato verströmt einen verführerischen Duft von Sternfrucht und Südfrüchten. Am Gaumen sind zunächst die Fassaromen prägnant, es folgen frische Zitrusfrucht und fein mineralische Akzente sowie ein langer, präsender Nachklang.



### WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Die Weine des Winemaker-Duos Marc Kent und Rita Marques sind eine großartige Entdeckung aus Portugal.

Rabigato, Códega, Arinto

 2026

 8-10° C

 trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Weißwein und Fisch ist immer eine gute Idee, zum Número Um sollte es gegrillter Fisch mit kräftigen Aromen sein, die mit den Fassnoten gut harmonieren.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Sizilien zählt zu den ältesten Weinbauregionen Italiens, schon lange vor den Römern haben hier die Griechen Wein kultiviert. Kein Wunder: Die größte Mittelmeerinsel hat eine enorme landschaftliche Diversität zu bieten, auf der sich fast jedes Klima finden lässt. Und so wachsen die vielen 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. Umso bedauerlicher ist es, dass viele Winzerinnen und Winzer lange Zeit ihren Wein für Massenware nach Frankreich verschifft haben. In den letzten Jahrzehnten hat sich Sizilien jedoch neben den berühmten Weinbauregionen Italiens mit hochwertigen Qualitätsweinen etabliert. Und die Entwicklung ist noch lange nicht zu Ende ...



Dennis Verdecchia



## DAS WEINGUT

Fantini ist eine der renommiertesten Adressen Süditaliens, gegründet 1994 von drei Partnern, die damals auch die „drei Träumer“ genannt wurden. Denn sie träumten davon, die besten Weine Süditaliens zu machen. Mit Liebe zum Detail, dem Fokus auf regionale Trauben und das jeweilige Terroir sowie sorgfältigster Verarbeitung ist dieser Traum inzwischen längst Realität. Fantini vereint ein Team von engagierten, jungen Winzern, die international ausgebildet wurden und ihr Know-how jetzt in der Heimat einsetzen. So ist die größte Boutique Winery Italiens entstanden, die typisch mediterrane Charakterweine mit deutlich erkennbarem Terroirbezug erzeugt.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN VON SICILIEN

Die unterschiedlichen Böden, die Nähe oder Ferne zum Meer, die vielen Sonnenstunden und das insgesamt trockene, warme Klima spenden sehr unterschiedlichen Rebsorten einen großartigen Lebensraum. Erzeugt werden auf der Insel Weiß- wie Rotweine – zumeist aus einheimischen Rebsorten. Weißweinsorten wie Inzolia, Grillo oder Cataratto, die vor zwei Jahrzehnten noch niemand kannte, sind längst zu Stars geworden. Die rote Rebsortenkönigin Siziliens ist ganz klar Nero d'Avola. Aber auch internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon oder Syrah werden auf Sizilien erfolgreich angebaut.

# 2022 RIPOSTA GRILLO

Sicilia DOC, Fantini

## WEINBESCHREIBUNG

Die Rebsorte Grillo wurde angeblich schon für Julius Cäsars Lieblingswein – ein sizilianischer Süßwein – verwendet. Auch heute noch wird aus der Grillo-Traube häufig der Dessertwein Marsala hergestellt. Für den Riposta wurden die Trauben zum Teil vor dem Pressen getrocknet, sodass die Aromen besonders intensiv sind. Er zeigt volle Frucht wie von Ananas und Zitrus, ist herrlich frisch und saftig. Die Säure hält sich ganz typisch angenehm zurück. Das ist Sizilien pur!

### WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Auf der Mundus Vini Frühjahrsverkostung 2022 wurde Fantini als „Bester Erzeuger Italiens“ ausgezeichnet.



MUNDUS VINI  
FRÜHJAHRVERKOSTUNG 2022

BESTER ERZEUGER ITALIEN

Grillo



2028



10° C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein typischer Sizilianer wie der Grillo verlangt nach typisch italienischem Essen! Vitello Tonnato, Spaghetti Frutti di Mare oder Pizza Bianco passen perfekt.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

In Italiens Mitte, direkt an der Adriaküste, liegt die Region **Marken**. Sie ist ein wahres Paradies mit sanften, grünen Hügeln, die sich von der Küste ins Hinterland ausbreiten, hier und da von hübschen, kleinen Städtchen unterbrochen. Die Böden bestehen in erster Linie aus Ton und Lehm, die Weinberge liegen bis auf 700 Meter Höhe. Geschützt durch das Meer im Osten und das Apenninengebirge im Westen, herrscht hier ein ideales, gemäßigtes Klima mit warmen und trockenen Sommern. Beste Bedingungen also für den Weinbau. Und trotzdem ist die Region auf der Landkarte vieler Weinliebhaber immer noch ein weißer Fleck. Ein Grund könnte sein, dass die Einwohner wissen, wie gut ihre Weine sind – und sie am liebsten selbst genießen.



Gründer Massimo Bernetti mit  
Sohn Michele Bernetti (CEO)

## DAS WEINGUT

Familie Bernetti und ihr Weinhaus **Umani Ronchi** blicken bereits auf eine über 60-jährige Geschichte zurück. Was 1957 in Cupramontana, im Herzen des Verdicchio Classico, begann, reicht heute mit vielen Weinbergen auf 210 Hektar vom Apennin bis an die Adria, von den Marken bis hinunter in die Abruzzon. Michele hat die Leitung des Betriebs von seinem Vater Massimo übernommen und arbeitet Hand in Hand mit dem Chef-Önologen Giacomo Mattioli. Mit größter Sorgfalt und Strenge überwachen sie die Pflege der Weinberge und investieren in die beste Ausstattung im Keller. Bereits seit Jahren werden die Weinberge biologisch bewirtschaftet, seit 2015 sind sie offiziell Bio-zertifiziert: Nachhaltigkeit steht bei Umani Ronchi im Fokus.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS MARKEN

Die Marken sind sowohl Rot- als auch Weißwein-Region. Unter den Rotweinen sind heimische Sorten wie Lacrima di Morro d'Alba und Vernaccia di Pergola vertreten. Natürlich aber werden auch internationale Reben wie Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon oder Merlot angebaut. Als der beste Rote der Region gilt der Rosso Piceno, eine Cuvée aus Montepulciano und Sangiovese, die sehr gut und ausgewogen miteinander harmonieren. Selbstverständlich aber werden auch reinsortige Weine aus Montepulciano erzeugt, die dank des milden Klimas gute Balance, viel beeriges Aroma und einen samtigen Charakter mitbringen. Der bekannteste Weißwein aus den Marken ist der Verdicchio dei Castelli di Jesi. Er ist fruchtig und dank kraftvoller Säure herrlich frisch.

# 2021 CONTECARLO PASSERINA

Marche IGT, Umani Ronchi

## WEINBESCHREIBUNG

Passerina ist eine autochthone Rebsorte aus Mittelitalien, die sich in den Marken besonders wohlfühlt. Mit dem Contecarlo hat das Weingut Umani Ronchi einen Wein erzeugt, der wunderbar frisch und fein nach Wiesenblumen, Pfirsich, Aprikose und grünem Apfel duftet. Am Gaumen präsentiert er sich weich, mit wohl dosierter, vitaler Säure, im Abgang fruchtig und rund. Ein klassisch italienischer Weißwein, der gerade im Sommer für Erfrischung sorgt.



## Passerina



2025



8°C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der Gambero Rosso, Italiens wichtigster Weinführer, bescheinigt Umani Ronchi und Familie Bernetti: »Ihre mit außerordentlichem Temperament und Tiefe gesegneten Abfüllungen geben den Märkten die Richtung vor.«

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die leichte Sommerküche passt am besten zum frischen Weißen aus den Marken: Bunter Marktsalat, angemacht mit einer feinen Vinaigrette, dazu knuspriges Brot – mehr ist nicht nötig!



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die Weinregion **Atlantique** ist eine der sechs großen IGP-Weinbauregionen Frankreichs. Wie der Name bereits andeutet, liegt diese Region am Atlantik. Der maritime Einfluss bedeutet auch kühlere Temperaturen. Entsprechend gibt es viele frische, aromatische Weine in der Region. Etwa die Hälfte der Weine aus Atlantique sind Rotweine aus Rebsorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Carménère und Malbec. Der Rest setzt sich zusammen aus Rosés und Weißweinen. Zu den beliebtesten Rebsorten zählen hier Sauvignon Blanc, Sémillon und Muscadelle. Atlantisch geprägte Weißweine aus dem Südwesten Frankreichs sind eine frisch-fruchtige Entdeckung!



Valerie Valmy-Coul,  
die Winzerin

## DAS WEINGUT

Das Haus Jules Lebègue ist länger in Bordeaux beheimatet, als es die Klassifikation der Premier Crus gibt, die Napoleon 1855 ins Leben rief. Seine Tradition reicht zurück bis in die Zeit, als der Südwesten noch von England dominiert war und viele Weine aus Bordeaux, aber auch aus dem Périgord nach England verschifft wurden. Daher ist es Tradition, dass Häuser wie Jules Lebègue, aus dem ruhmreichen Saint-Émilion, sowohl Wein in Bordeaux als auch im Bergerac und in weiteren Appellationen des Südwestens erzeugen. Neben den klassischen Rotweinen wird das besondere Klima mit der Nähe zum Atlantik genutzt, um frische Weißweine zu produzieren, die den Inbegriff eines Sommerweins darstellen. Besonders wenn Sie aus der Aromarebsorte Sauvignon Blanc gemacht sind.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER IGP ATLANTIQUE

Das Einzugsgebiet der IGP umfasst die gesamte Charente, Charente-Maritime, Dordogne und Gironde sowie einen beträchtlichen Teil des Departements Lot-et-Garonne. Das niedrige Zentralmassiv markiert den östlichen Rand des Gebiets und trägt zu einer Reihe von Flüssen bei, die auf ihrem Weg zum Meer durch die Region Atlantique fließen. Das größere Gebiet in der Region ist weltberühmt! Es ist Heimat der »heiligen« Weinberge von Bordeaux sowie des Cognac. Um so mehr ist die IGP Atlantique ein echter Geheimtipp.

# 2022 LE PÊCHEUR SAUVIGNON BLANC

Atlantique IGP, Jules Lebègue

## WEINBESCHREIBUNG

Da ist uns ein feiner französischer Sauvignon Blanc ins Netz gegangen! Die IGP Atlantique ist nicht nur Heimat für Fischer und frischen Fisch, sondern auch für frische Weine. Der Atlantikeinfluss sorgt für kühlere Temperaturen, wodurch die Trauben langsamer heranwachsen. Durch die längere Reifezeit erhöht sich auch ihr Aroma, was besonders für die Bukettrebsorte Sauvignon Blanc ein großer Vorteil ist, weil sie so ihr unverwechselbares Aroma voll entwickeln kann.



## Sauvignon Blanc



2025



8° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

»Was kann es im Sommer Schöneres geben, als eine frische Meeresbrise. Und zwar im Glas, egal ob man am Wasser, auf dem Balkon oder der Terrasse sitzt. Dieser Wein ist ein echter Gewinn für die warmen Tage.« Romy Abagat HAWESKO Einkäuferin.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Natürlich passt Seafood zu diesem Atlantikwein, aber auch eine Ziegenkäse-Tartelette mit karamellisierten Zwiebeln auf Blattsalat.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die **Hessische Bergstraße** ist mit nur etwa 430 Hektar Anbaufläche das kleinste Weinbaugebiet Deutschlands. Es gilt erst seit 1971 als eigenständiges Weinbaugebiet, die Weinbautradition ist allerdings sehr viel älter. Es liegt zwischen den Flüssen Main, Rhein und Neckar. An den Hängen des Odenwaldes wachsen schon seit Römerzeiten Trauben. Heute ernten die Winzer hauptsächlich **Riesling**, **Müller-Thurgau** und **Silvaner**. Die beiden Bereiche Starkenburg und Umstadt profitieren beide vom milden Klima der Oberrheinischen Tiefebene. Die Landschaft der Hessischen Bergstraße zieht ebenso wie ihre guten Weine Besucher aus aller Welt an. Weinberge, Obstwiesen und Odenwaldtannen geben ein nettes Bild ab und machen Vorfreude auf den harmonischen, fein fruchtigen Geschmack der regionalen Weine.



Kathrin Puff,  
Chefönologin

## DAS WEINGUT

Die ehrwürdige **Klosteranlage Eberbach** ist eines der ältesten und bedeutendsten Klöster Europas. Und das auch und vor allem, wenn es um Wein geht. Die Rieslinge und Spätburgunder von den exzellenten Lagen rund um das malerische Eltville im Rheingau sind weit über die Grenzen Deutschlands hinaus bekannt. Gegründet wurde das Kloster im Jahr 1136 von Zisterzienser-Mönchen, die wie damals üblich Weinbau zunächst zur Erzeugung ihres Messweins betrieben. Heute ist Eberbach Hessisches Staatsweingut mit einer Anbaufläche von über 230 Hektar. Darunter befinden sich weltberühmte Lagen wie der Steinberg oder der Erbacher Marcobrunn. Die Weinberge verteilen sich auf sechs Domänen im Rheingau und an der Hessischen Bergstraße.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER HESSISCHEN BERGSTRASSE

Ursprünglich wollte das Rheingau die Hessische Bergstraße für sich beanspruchen, doch stattdessen entstand 1971 die heutige kleine Weinregion. Bereits die Römer kannten die Bergstraße als Strata montana vor über 2000 Jahren. Weinbau betreiben Winzer hier mindestens seit dem 8. Jahrhundert. Das hat seinen guten Grund.

# 2021 EBERBACH WEISSBURGUNDER

Trocken, Hessische Bergstraße, Kloster Eberbach

## WEINBESCHREIBUNG

Die »Bergsträßer«-Weine der Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach, dem größten Weingut Deutschlands, gelten als Spezialitäten auf dem Weinmarkt. Fruchtig und kraftvoll-elegant kommt der Eberbach Weißburgunder daher. In der Nase verführen Aromen von Grapefruit, Stachelbeere und Mirabelle. Am Gaumen ist er saftig-frisch und überzeugt mit einem ausgewogenen Verhältnis von Säure, Frucht und Struktur.

### WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Für den Feinschmecker ist klar, Eberbach »Gehört zu den besten Weingütern in Deutschland.« Und auch Gault & Millau hat 3 Trauben an das Traditionsweingut vergeben.



GAULT & MILLAU



### Weißburgunder



2025



8-10° C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Weißburgunder ist ein vielseitiger Speisebegleiter! Ein Gericht, das man saisonal wunderbar und ebenso vielseitig variieren kann ist Gemüselasagne.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Niederösterreich** ist das größte Weinbaugebiet Österreichs und bekannt für seine Vielfalt an Weinstilen und Rebsorten. Viele Jahrhunderte alte Weinberge bezeugen die lange, reiche Weinbaugeschichte der Region. Geologisch gesehen befindet sich Niederösterreich im Donautal und beherbergt eine Vielzahl von Bodentypen, darunter Löss, Sandstein und Schiefer. Die vielfältigen Böden und Mikroklimata der Region ermöglichen den Anbau einer breiten Palette von Rebsorten. In Niederösterreich herrscht ein gemäßigtes Klima mit warmen Sommern und kalten Wintern. Die vorwiegend milden Temperaturen werden in der Regel von häufigem Niederschlag begleitet. Nicht selten kommt es aber auch zu Temperaturschwankungen, die dazu beitragen können, dass die Weine komplexe und nuancierte Aromen entwickeln.



Hannes Aigner

## DAS WEINGUT

Die **Weinkellerei Aigner** wurde 1773 gegründet und ist bis heute in Familienhand. Das Unternehmen hat sich der Erzeugung authentischer und qualitativ hochwertiger Weine verschrieben, die das einzigartige Terroir und den Charakter der Region widerspiegeln. Im Mittelpunkt der Philosophie der Weinkellerei Aigner stehen Nachhaltigkeit und der Respekt vor dem Land und seinen natürlichen Ressourcen. Hannes Aigner setzt auf traditionelle Weinbereitungstechniken und minimale Eingriffe, damit die Weine ihren wahren Charakter und ihre Herkunft zum Ausdruck bringen können. Durch ertragsminimierenden Anbau, sorgfältige Handlese, dem Einsatz natürlicher Hefen und dem Ausbau in Eichenfässern und Edelstahltanks bleibt der Charakter der Trauben erhalten.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS NIEDERÖSTERREICH

Niederösterreich ist die Heimat einer Vielzahl von Rebsorten, darunter sowohl weiße als auch rote Trauben. Zu den am häufigsten angebauten weißen Rebsorten in der Region gehören Riesling, Grüner Veltliner und Weißburgunder. Diese Rebsorten sind für ihren frischen Geschmack bekannt und werden häufig für die Herstellung hochwertiger trockener und halbtrockener Weißweine verwendet. Auch rote Rebsorten, darunter Pinot Noir, Zweigelt und Blaufränkisch, werden hier angebaut. Diese sind für ihren mittleren bis vollen Körper und ihre fruchtigen Aromen bekannt und werden häufig zur Herstellung von Rotweinen mit ausgewogener Säure- und Tanninstruktur verwendet.

# 2021 DAS IST ... GRÜNER VELTLINER

Trocken, Niederösterreich, Weinkellerei Aigner

## WEINBESCHREIBUNG

Er ist der Weißwein-Star Österreichs: der Grüne Veltliner mit seiner typischen, leicht pfeffrigen Note. Dieser Vertreter aus der Linie »Das ist...« ist herrlich jung und frisch. Und natürlich zeigt er die klassischen Aromen von heller Frucht wie gelber Birne und knackigem Apfel. Am Gaumen hat er einen schönen, kraftvollen Zug und präsentiert sich sehr lebendig und spritzig. Genau so muss ein Grüner Veltliner sein!



## Grüner Veltliner

 2025

 9° C

 trocken

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Den »Das ist... Grüner Veltliner« hat die Weinkellerei Aigner exklusiv für HAWESKO vinifiziert. Die Linie präsentiert beliebte Charakter-Rebsorten in ganz typischer Weise.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

So viel knackige Frische bietet größtes Vergnügen zu gegrilltem Hähnchen – oder auch zur milden asiatischen Küche!



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---