



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

kommen Sie mit auf eine Reise durch die Vielfalt europäischer Weißweine.

Der **Chemin des Pèlerins** trägt die Reise schon im Titel – als Hommage an die jahrhundertelange Pilgertradition auf dem Jakobsweg.

Sauvignon Blanc, die Weltenbummlerin unter den Rebsorten, erleben Sie im französischen **Roquende Sauvignon Blanc** und im **Andantino Pinot Grigio Sauvignon Blanc** von Sizilien. International ist auch der spritzige **Natural Mystic Vinho Verde**, den Südafrikas Winzer-Star Marc Kent aus der portugiesischen Rebe vinifiziert hat.

Lokalmatadore sind der **Roycello Fiano** aus Salento und der **Rebschloss Grauburgunder** aus Rheinhessen, die typische Rebsorten ihrer Regionen zum Glänzen bringen.

#### **Kundenhinweis:**

Seit 18 Jahren stehen wir mit unserem Weißwein-Abo für Weinleidenschaft, Qualität und besondere Erlebnisse im Glas. Damit das so bleibt, passen wir den Preis des Weinabonnements erstmals leicht an – um 5,00 € pro Lieferung. Mit der nächsten Lieferung im Frühjahr 2026 erhöht sich Ihr Paketpreis damit von 84,00 € auf 89,00 €. Das ermöglicht uns, weiterhin die besten Weine für Sie auszuwählen und höchste Ansprüche an Herkunft, Stil und Genuss zu erfüllen.

Gleichzeitig senken wir die Versandkosten deutlich – von 6,90 € auf 2,99 € – damit der Gesamtpreis auch künftig fair bleibt.

Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Verständnis und Ihre Treue.  
Prost auf weiterhin genussvolle Wein-Momente!

#### **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)

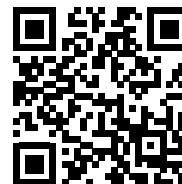
Ihr HAWESKO *Select*-Team

#### **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

## 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
	619 682	Chemin des Pèlerins	€ 7,99	€ 10,65
	706 900	Andantino Pinot Grigio Sauvignon Blanc	€ 8,99	€ 11,99
	682 540	Roycello Fiano	€ 15,90	€ 21,20
	584 021	Natural Mystic Vinho Verde	€ 9,95	€ 13,27
	204 081	Rebschloss Grauburgunder	€ 5,99	€ 7,99
	204 085	Roquende Sauvignon Blanc	€ 5,99	€ 7,99



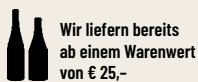
Tragen Sie Ihre E-Mail-Adresse ein, um eine Versandbestätigung und regelmäßig Informationen zu unseren ähnlichen Produkten zu erhalten. Widerspruch ist jederzeit möglich.

E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

# Unsere Lieferkonditionen

Je Lieferadresse gilt:



**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](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 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](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:** 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](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, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart. 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 ab 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. 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](http://www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz). Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH. Geschäftsführer: Alex Kim, Nicolas Tantzén, 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

Das Weinbaugebiet **Saint-Mont AOP** liegt im Südwesten Frankreichs, eingebettet zwischen der Gascogne und den Ausläufern der Pyrenäen. Für Winzer herrschen hier ideale Bedingungen: viel Sonne, atlantische Frische und abwechslungsreiche Böden aus Sand, Kalk und Lehm. Bekannt ist die Appellation vor allem für autochthone Rebsorten wie Tannat und Pinenc für Rot- und Roséweine sowie Petit Courbu, Gros Manseng und Arrufiac für Weißweine. Diese Rebsorten verleihen den Weinen aus der AOP Saint-Mont ihre wunderbare aromatische Vielfalt.



Christine Cabri, Kellermeisterin bei Plaimont

## DAS WEINGUT

Die Winzergenossenschaft **Plaimont Producteurs** umfasst die fünf Appellationen des Pyrenäen-Vorlandes und der Gascogne: AOC Saint-Mont, Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh, Jurançon und IGP Côtes de Gascogne. Die Winzer verbindet das Streben, ihre einzigartigen Terroirs in hochklassigen Weinen auszudrücken. Ihr Arbeitsalltag besteht darin, Leidenschaft, Know-how und Ressourcen miteinander zu teilen. Dass die Gascogne heute einen so guten Ruf genießt und ihre Weine von Fachleuten weltweit gelobt werden, hat viel mit den Winzern von Plaimont zu tun.

## ALLGEMEINES ZU DEN WEINEN AUS DER GASCOGNE

Die Gascogne im Südwesten Frankreichs ist eine traditionsreiche Kulturlandschaft, die nicht nur für ihre Kulinarik und den berühmten Weinbrand Armagnac, sondern auch für ihre Weine bekannt ist. Zwischen Atlantik und Pyrenäen gelegen, profitieren die Weinberge von einem besonderen Klima: viel Sonne, aber auch kühle Nächte und frische Winde, die den Trauben Fruchtigkeit und Finesse verleihen. Auf den vielfältigen Böden aus Sand, Lehm und Kalk gedeihen sowohl traditionelle als auch internationale Rebsorten. Besonders berühmt ist die Region für ihre aromatischen Weißweine wie **Sauvignon Blanc**; Rot- und Roséweine gewinnen immer mehr an Bedeutung.

# 2022 CHEMIN DES PÈLERINS

Saint-Mont AOP, Plaimont Producteurs

## WEINBESCHREIBUNG

Der Chemin des Pèlerins ist eine Weißwein-Cuvée, die drei seltene regionale Rebsorten aus dem französischen Südwesten kombiniert: Petit Courbu bringt Fülle und cremige Textur, Gros Manseng sorgt für lebendige Frische und ausdrucksstarke Frucht, während Arrufiac feine Würze und mineralische Noten beisteuert. In der Nase verbinden sich Grapefruit, Pfirsich und Aprikose zu einem animierenden Bouquet. Am Gaumen präsentiert sich der Wein frisch, klar und ausbalanciert – ein Wein wie ein Etappenziel auf dem Jakobsweg: Hier wird Entdeckungslust zu Kontemplation.



**Petit Courbu, Gros Manseng, Arrufiac**



2027



8-10° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen Wein konnten wir exklusiv für unsere Kunden einkaufen, Sie erhalten ihn ausschließlich bei HAWESKO

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Gegrillte Dorade oder gebratene Jakobsmuscheln passen gut zu diesem Wein, auch Ziegenkäse harmoniert mit der Mineralität des Chemin des Pèlerins.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Mit 165.000 ha Rebfläche ist die Mittelmeerinsel **Sizilien** die größte Weinbauregion Italiens und würde auch in einer internationalen Länderreihung im Spitzenfeld liegen. Die Griechen gründeten ab dem 8. Jahrhundert vor Christus einige Kolonien und gaben ihr zuerst nach der dreieckigen Form den Namen Trinacria, ihren endgültigen Namen erhielt die Insel später nach dem Siculi-Bergvolk. Siziliens bekanntester Wein ist der Nero d'Avola, obwohl auf der Insel bemerkenswerterweise mehr Weiß- als Rotwein angebaut wird. Der Weinriese Sizilien ist sehr facettenreich: Dank unterschiedlicher Böden, meernahen und -fernen Anbaugebieten, vielen Sonnenstunden und insgesamt trockenem, warmem Klima finden hier sehr unterschiedliche Rebsorten einen großartigen Lebensraum.



Winemaker Riccardo Maraldi

## DAS WEINGUT

**Caviro** ist eine der renommiertesten Weinkooperationen Italiens. Gegründet 1966 in Faenza, Emilia-Romagna, vereint sie heute zahlreiche Genossenschaften aus unterschiedlichen Regionen des Landes. Damit deckt Caviro ein breites Spektrum an Stilen und Rebsorten ab – von klassischen Weinen aus der Toskana oder Venetien bis hin zu frischen Alltagsweinen aus Sizilien. Besonders bekannt ist das Unternehmen für seine Marke Tavernello, die zu den meistverkauften Weinen Italiens zählt. Im Weinbau engagiert sich Caviro seit vielen Jahren für Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN VON SIZILIEN

Die Rebsortenkönigin Siziliens ist ganz klar **Nero d'Avola**, aber auch internationale Sorten wie **Cabernet Sauvignon** oder **Syrah** werden hier erfolgreich angebaut. Weißweinsorten wie **Inzolia**, **Grillo** oder **Catarratto**, die vor zwanzig Jahren kaum jemand kannte, sind längst zu Stars geworden. Besonders die Weine der Region Etna DOC sorgen in jüngster Zeit immer wieder für Aufsehen. Vulkanische Böden gelten seit jeher als besonders fruchtbar und mineralstoffhaltig, was sie für besonders charakterstarke Weine prädestiniert. Dabei unterscheidet man vulkanisches Terroir nach Erosionsphasen, verschiedenen Dekompositionen und unterschiedlichem Mineralstoffgehalt.

# 2023 ANDANTINO PINOT GRIGIO SAUVIGNON BLANC

Terre Siciliane IGT, Caviro

## WEINBESCHREIBUNG

Der Andantino Bianco von Caviro ist ein typischer Vertreter des sizilianischen Sauvignon-Blanc-Stils, kombiniert mit Pinot Grigio. Hell und klar im Glas, duftet der Wein nach Aromen knackiger Granny-Smith-Äpfel und saftiger Zitronen. Am Gaumen jugendlich spritzig, präsentiert er sich unkompliziert, geradlinig und lebendig, dabei aber fein nuanciert und ausgewogen. Ein Wein, der mediterranes Lebensgefühl nach Hause bringt und sowohl als Aperitif als auch als vielseitiger Essensbegleiter geeignet ist.



**Sauvignon Blanc, Pinot Grigio**



2023



8-10° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Wer Sauvignon Blanc aus Frankreich liebt, wird am strahlenden Andantino Bianco von Sizilien große Freude haben.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie diesen Wein zu Pasta mit Gemüse, Risotto mit Spargel oder zu gegrilltem Fisch mit Zitrone.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Mit einer über 3.000 Jahre alten Weinbaugeschichte gehört **Apulien** zu den ältesten Weinregionen Italiens. Sie verfügt über Weinberge mit uralten Reben, die sich im trockenen, warmen und vom Meer beeinflussten Klima ebenso wie auf den Kalkstein- und Terra Rossa-Böden wohlfühlen. Besonders bekannt ist Apulien für die Rebsorte Primitivo, und wenn irgendwo das Herz des Primitivo schlägt, dann in der apulischen Stadt Manduria. Zusammen mit 17 weiteren Gemeinden bildet sie das DOC-Gebiet Primitivo di Manduria und trägt als einzige Region ihre Star-Rebsorte bereits im Namen.



Vito Palumbo,  
Brand Manager bei Tormaresca

## DAS WEINGUT

**Tormaresca Antinori** ist für Apulien ein Meilenstein. Süditalien mit seiner großen Weinbautradition war lange Zeit in einem tiefen Dornröschenschlaf. Einer der ersten, der Apuliens Potenzial erkannte, war Marchese Antinori, der mit viel Aufwand und großem Engagement hier ein Weingut errichtete und beste Weinberge bepflanzen ließ. Damit hat er Apulien einen enormen Schub versetzt – heute sind die typischen Rebsorten der Region in aller Munde. Auch hier arbeitet Antinori mit denselben Qualitätsstandards, die über die Jahrhunderte seine Weingüter in der Toskana an die Weltspitze gebracht haben.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS APULIEN

Apulien hat in den vergangenen Jahren einen kometenhaften Aufstieg erlebt. Wie selbstverständlich gehen Weinliebhabern heute Namen wie **Negroamaro** oder **Primitivo** über die Lippen. Besonders der Primitivo fasziniert die Weinfreunde, spätestens seit Forscher festgestellt haben, dass eine unmittelbare Verwandtschaft zum kalifornischen Zinfandel existiert. Weitere heimische oder heimisch gewordene Rebsorten sind **Nero di Troia**, **Bombino**, **Susumaniello** oder **Malvasia Nera**. Beachtliche Roséweine entstehen ebenfalls hier – und zu einem kleinen Teil auch Weiße aus Sorten wie **Malvasia Bianca**, **Trebbiano**, **Bombino Bianco** und **Verdeca**.

# 2024 ROYCELLO FIANO

Salento IGP, Tormaresca Antinori

## WEINBESCHREIBUNG

Der Roycello zeigt die feine Klasse der wenig bekannten, süditalienischen Rebsorte Fiano. Lange fast vergessen, entdecken heute immer mehr Weinfreunde ihre angenehme Balance aus Frische, Tiefe und aromatischer Komplexität. Beim Roycello prägen Zitrusfrucht, weiße Blüten und ein Hauch exotischer Nuancen das Bouquet. Am Gaumen wirkt er elegant und leicht, getragen von harmonischer Säure und einem feinen mineralischen Akzent. Ein vielschichtiger Weißwein, der die Sonne Apuliens in den schönsten Nuancen ins Glas bringt.

## WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Was Antinori in Apulien erreicht hat, ist großartig – der Roycello Fiano ist ein wunderbares Beispiel dafür.«  
Svenja Nickel, HAWESKO-Einkäuferin Süditalien



WINE ENTHUSIAST

»Lifetime Achievement Award für Marchesi Antinori«

Fiano



2028



10° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die modern interpretierte, mediterrane Stilistik passt hervorragend zu leichten Pastagerichten, Meeresfrüchten und frischen Salaten.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Vinho Verde DOC** liegt im Nordwesten Portugals, zwischen Porto und der Grenze zu Galicien, und erstreckt sich über die hügelige, von Flüssen durchzogene Landschaft Minho. Das Klima ist kühl-maritim, mit viel Niederschlag und frischen Atlantikwinden, was den Reben gleichbleibende Feuchtigkeit und eine langsame Reife beschert. Charakteristisch für die Region sind die zahlreichen kleinen Flüsse, die nicht nur das Mikroklima prägen, sondern auch die Böden mit mineralischen Einflüssen bereichern. Die Region ist bekannt für ihre abwechslungsreichen Weißweine, die durch diese besondere Kombination aus Klima, Böden und traditionellen Anbauformen hervorgebracht werden.



Winemaker Rita Marques  
und Marc Kent

## DAS WEINGUT

Dieser Wein ist ein spannendes Gemeinschaftsprojekt zwischen der Conceito-Winzerin **Rita Marques** und Südafrikas Star-Winemaker **Marc Kent**. In Portugal haben sich die beiden kennengelernt und Freundschaft geschlossen – in Südafrika ging die Geschichte weiter, als Rita Marques bei Boekenhoutskloof einen Swartland-Syrah kreierte. Ein gelungener Auftakt, der weltweit Anerkennung fand. Für den Natural Mystic Vinho Verde kehrte Marc Kent nach Europa zurück, um Portugals Weißwein Nr. 1 mit Expertise vom Kap noch facettenreicher zu machen.

## ALLGEMEINES ZU DEN WEINEN AUS DER VINHO VERDE DOC

Die Weißweine der Vinho Verde DOC gelten als frisch, leicht und lebendig, oft mit feinperliger Kohlensäure. Typische Rebsorten wie **Loureiro**, **Alvarinho**, **Trajadura**, **Arinto** oder **Avesso** verleihen den Weinen Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und floralen Nuancen. Sie bestechen durch knackige Säure, moderate Alkoholwerte und eine belebende Leichtigkeit. Auch Rot- und Roséweine entstehen in der Region, sind jedoch seltener. Vinho Verde-Weine eignen sich hervorragend als unkomplizierte Sommerbegleiter oder zu leichten Speisen.

# 2024 NATURAL MYSTIC VINHO VERDE

Vinho Verde DOC, Companhia de Vinhos Invencível

## WEINBESCHREIBUNG

Der Natural Mystic Vinho Verde ist Marc Kents Hommage an Portugals berühmtesten Weißwein. Aus den typischen Rebsorten Loureiro, Alvarinho und Arinto komponierte er einen Wein von jugendlicher Leichtigkeit und klarer Struktur. Zitrusfrüchte, grüner Apfel und ein Hauch Pfirsich prägen das Bouquet, dazu kommt eine belebende Säure. Dieser moderne Vinho Verde zeigt Kents Cuvée-Kunst, die seinen CHOCOLATE BLOCK weltberühmt machte.



Loureiro, Alvarinho, Arinto



2029



8-10° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

»Mein erster Wein aus Portugal ist eine Liebeserklärung an ein Weinland, das wie kein anderes für Frische und Modernität steht.« Marc Kent

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Natural Mystic Vinho Verde ist der perfekte Aperitif und passt auch als Begleiter zu leichten Gerichten wie Salate, Fisch und Geflügel.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Rheinhessen** ist nicht nur das größte Weinanbaugebiet Deutschlands, sondern beinhaltet auch die urkundlich älteste deutsche Weinberglage »Niersteiner Glöck«. Auf seinen 26.800 Hektar Rebfläche herrscht eine Vielzahl an Klima- und Bodenverhältnissen, die ein reiches Spektrum an Weinen ermöglichen. Vom Rheinbogen umschlossen, bleibt das Wetter gemäßigt, im Norden schützen Gebirge und Wälder vor kalten Winden. Diese Bedingungen eignen sich wunderbar für biologischen Weinanbau, da sich etwa Pilzkrankheiten seltener entwickeln. Inzwischen arbeiten daher viele Rheinhessen-Winzerinnen und -Winzer im Einklang mit der Natur, besonders die junge Generation legt viel Wert auf Nachhaltigkeit.



Kellermeister Stephan Wernersbach

## DAS WEINGUT

»Hier in den rheinhessischen Highlands bieten die Millionen Jahre alten Ton-Kalkböden beste Voraussetzungen für langlebige, aromatische Weißweine mit lebhafter Säurestruktur – ein verborgener Schatz«, sagt Stephan **Wernersbach**, der sich bewusst durch den pikant-mineralischen »Nordic-Style« seiner Weine profilieren möchte. Sein Weingut ist einer der aufstrebenden Betriebe in Rheinhessen, sagt der renommierte Weinführer Gault&Millau. Im FINE Weinmagazin rangiert der Winzer aus Dittelsheim-Heßloch unter den 100 besten in Deutschland.

## ALLGEMEINES ZU DEN WEINEN AUS RHEINHESSEN

Wie in so vielen Weinregionen Deutschlands dominiert auch in Rheinhessen der **Riesling** – besonders gehaltvolle Exemplare stammen vom Roten Hang zwischen Nierstein und Nackenheim. Diese zählen zu den aktuell am teuersten gehandelten trockensten deutschen Rieslingen. Doch auch **Grau- und Weißburgunder, Silvaner** und **Sauvignon Blanc** gedeihen auf den nährstoffhaltigen Böden der Region. Seit einigen Jahren sind zudem rote Rebsorten, die in Rheinhessen eine pralle Charakteristik entwickeln, auf dem Vormarsch. Um Ingelheim am Rhein hat sich sogar eine richtige Hochburg für Rotwein gebildet, die auch »Rotweinsel« genannt wird.

# 2024 REBSCHLOSS GRAUBURGUNDER

Trocken, Rheinhessen, Weingut Wernersbach

## WEINBESCHREIBUNG

Die Eleganz dieses Grauburgunders macht dem »Schloss« in seinem Namen alle Ehre. Mit zartem Schmelz und einem ausgewogenen Säurespiel entfaltet er eine harmonische Balance aus Zitrusfrüchten und grünen bis gelben Äpfeln – ein feiner, filigraner Burgunderstil. Seine klare Struktur macht den Wein unkompliziert und anspruchsvoll zugleich, sein ausgewogenes Bouquet zur perfekten Hommage an die von Weinbergen geprägte Landschaft Rheinhessens.



Grauburgunder



2027



8-10 °C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Ein Grauburgunder mit feinem Schliff – filigran, ausgewogen und typisch Rheinhessen.« Michaela Daffner, HAWESKO-Einkäuferin Rheinhessen

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zum Rebschloss Grauburgunder empfehlen wir Gemüse-Quiche oder milde Käsesorten wie Brie und Camembert.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Nur wenige Landschaften bieten der Rebe eine so perfekte Heimat wie das **Languedoc**. Die herrliche Region, die eine reichhaltige Topografie für die unterschiedlichsten Rebsorten bietet, ist zugleich eine der schönsten Kulturlandschaften Europas. Im frühen Mittelalter erlebte hier eine eigene Kultur mit einer ureigenen Sprache ihre Blütezeit, deren Spuren bis heute allgegenwärtig sind. Heute genießt das Languedoc wieder großes Interesse – auch und gerade wegen des Weines. In dem warmen und regenarmen Klima wächst auf unterschiedlichen Böden eine beträchtliche Vielfalt interessanter Weine, die den Winzern ein enorm kreatives Potenzial beschert.



Brigitte Jeanjean

## DAS WEINGUT

1872 kaufte Étienne-Maurice Jeanjean ein Stück Weinberg, eröffnete ein Gasthaus und gründete ein Weingeschäft in St.-Félix-de-Lodez nördlich von Montpellier – das war der Beginn der **Vignobles Jeanjean**. Heute sind es neun Weingüter, die sich von den Höhen des Larzac bis zu den Ufern des Mittelmeers erstrecken. Schon früh hat die Familie Jeanjean an das große Potenzial des Languedoc geglaubt und einzigartige Terroirs erschlossen, die fruchtig-frische, brillante, genussvolle Weine hervorbringen. Bis heute sind die Vignobles Jeanjean in Familienhand und werden inzwischen in sechster Generation von den Schwestern Brigitte und Elisabeth Jeanjean und ihren Cousins Frédéric und Philippe geführt.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM PAYS D'OC

Die Winzerinnen und Winzer des Pays d'Oc können aus einem Pool von 58 in der Region zugelassenen Rebsorten schöpfen. 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**. Das warme, trockene südfranzösische Klima, die unterschiedlichen Bodenstrukturen sowie die Topografie bieten vielfältige Möglichkeiten für Rebsorten und Erzeuger. Ganz gleich, ob ein Wein sortenrein oder als Cuvée ausgebaut wird, ob weiß, rot oder rosé – jeder Pays d'Oc IGP-Wein repräsentiert seine Herkunft, seine Traube und seinen Erzeuger.

# 2025 ROQUENDE SAUVIGNON BLANC

Vin de France, Maison Jeanjean

## WEINBESCHREIBUNG

Ein Sauvignon Blanc wie eine frische Meeresbrise: Im Duft entfalten sich knackige Stachelbeeren, saftige Äpfel, spritzige Limette und exotische Südfrüchte. Am Gaumen überzeugt er mit intensiver Fruchtfülle, die von lebendiger Frische und feiner Mineralität getragen wird. Die elegante Balance von Frucht und Säure macht ihn zum Paradebeispiel der internationalen Rebsorte – charmant, klar und von starker Ausdruckskraft.



## Sauvignon Blanc



2027



8° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Sushi oder Garnelen-Ceviche sind ideale Gerichte zu diesem Wein, der auch zu knackigem Sommersalat mit Limetten-Dressing passt.

## WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Eine frische Entdeckung: Sauvignon Blanc mit maritimer Klarheit und intensiver Frucht.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---