



HAWESKO *Select!*

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

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

- **Einfach & Bequem:** Alle 3 Monate erhalten Sie 6 x 2 Flaschen ausgewählter Weine in Rot, Weiß und von Zeit zu Zeit Rosé - direkt ins Haus.
- **Exklusive Selektionen:** Jedes Weinpaket wird von unseren Experten individuell und mit viel Sorgfalt für Sie zusammengestellt. Unentdecktes, außergewöhnliche Rebsorten und vor allem: hochwertige und ausgezeichnete Weine aus aller Welt.
- **Weinwissen:** Zu jedem Wein stellen wir Ihnen interessante Informationen online bereit unter: hawesko.de/hawesko-select-blog
- **Danke für Ihr Vertrauen:** Als Dankeschön für den Abschluss Ihres Wein-Abonnements mit zunächst 4 Weinpaketen (Mindestlaufzeit von 1 Jahr) erhalten Sie außerdem einen Einkaufsgutschein über € 100,-. Gültig für das gesamte HAWESKO Sortiment. Dieser Gutschein ist nicht anrechenbar auf die HAWESKO Select-Pakete.
- **Attraktive Preisvorteile:** Sie erhalten Ihre folgenden Wein-Selektionen zum Vorteilspreis von je € 92,-. Dabei sparen Sie immer mindestens 20% gegenüber dem Einzelverkauf.
- **Flexibel:** Nach Erhalt des 4. Paketes können Sie Ihr Abonnement auf Wunsch pausieren oder beenden.

■ 12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt!

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

Sichern Sie sich diesen Extra-Vorteil am schnellsten unter hawesko.de/12fuer11

12 für 11
Angebot

- Wir beraten Sie gern! Das HAWESKO Select-Team freut sich auf Ihren Anruf:
04122 5045 48



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
	397 924	Sileni Cellar Selection Sauvignon Blanc	€ 10,90	€ 14,53
	608 481	Blattgold Grüner Veltliner	€ 6,99	€ 9,32
	896 288	Optimum Grauburgunder Grande Réserve	€ 12,90	€ 17,20
	300 019	Evoluzione Chianti Riserva	€ 8,99	€ 11,99
	324 931	Château Le Bournac	€ 12,90	€ 17,20
	322 081	Sessantina Primitivo Vigne Vecchie Collezione Oro	€ 8,99	€ 11,99



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.

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. 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. 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 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 auf der jeweiligen Artikel- oder telefonisch unter: 04122 50 44 33. Zertifizierung BIO: Wir sind zertifiziert für Produkte aus öko-/biologischem Anbau (DE-ÖKO-006). Qualitätsgarantie: Trotz aller Sorgfalt kann es passieren, dass Ihnen wider Erwarten ein Wein nicht schmeckt. Kein Problem! Auf Wunsch holen wir die unangebrochenen Flaschen bei Ihnen ab – die Abholung erfolgt selbstverständlich auf unsere Kosten. Sie verpacken die unangebrochene Ware versandfertig mit geeignetem Verpackungsmaterial. Verwenden Sie hierzu am besten die von uns angelegte Kartonage. Am schnellsten geht es per Telefon. Rufen Sie uns an unter 04122 50 44 33 und teilen Sie uns Ihren Rückversandwunsch mit. Wir vereinbaren dann einen Abholtermin mit Ihnen. Selbstverständlich bleiben das Widerrufsrecht oder die Ihnen zustehenden Rechte wegen eines Mangels hiervon unberührt. **Datenschutz:** HAWESKO erhebt gem. Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO zum Zwecke der Vertragserfüllung, neben den Bestellangaben, Ihren Namen, Geburtsdatum und Ihre Kontaktdaten. Ihr Geburtsdatum wird benötigt, weil HAWESKO gem. § 9 Abs. 1 Jugendschutzgesetz alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 16. bzw. 18. Lebensjahr liefert. Zur Prüfung von Adresse und Bonität erhält HAWESKO auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO von Auskunfteien die zu Ihrer Person gespeicherten Adress- oder Bonitätsdaten einschließlich solcher, die auf Basis von mathematisch-statistischen Verfahren (Scoring) ermittelt werden, wobei auch Ihre Anschrift berücksichtigt wird. HAWESKO und eventuell beauftragte Dienstleister (z. B. Briefauslieferer/Speditionen) verwenden die beim Bestellvorgang erhobenen Daten für die Abwicklung der Bestellung (Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO). Name und Anschrift sowie die Angaben zu den bestellten Artikeln werden von HAWESKO gem. Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO zur Analyse für Werbezwecke sowie zur schriftlichen Information über weitere Angebote von Hawesko und andere Unternehmen verwendet (Werbung). Unsere Konzerngesellschaften Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Tesdorpf GmbH, The Wine Company HAWESKO GmbH, Jacques' Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die WinZwinger 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 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. 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, 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 verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir holen die von Ihnen versandfertig verpackte Ware ab. Wir tragen die Kosten der Rücksendung der Waren. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn der Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweisen der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist. Gewährleistung: Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stemmman, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: 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, Handelsregistereintrag: HRB 99024, Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

So erreichen Sie uns

 JEDERZEIT auf www.hawesko.de	 PRAKTISCH mit der Hawesko.de/app	 SCHRIFTLICH per E-Mail unter service@hawesko-select.de	 PERSÖNLICH unter Tel. 04122 50 45 48 (Mo.-Fr. 8-20 Uhr)	  FOLGEN Sie uns
--	---	--	--	---

DIE REGION

Die Weinregion **Marlborough** befindet sich an der Nordspitze der Südinsel Neuseelands und ist vor allem für ihre Sauvignon Blanc-Weine bekannt. Die Rebstöcke profitieren hier besonders von der geologischen Vielfalt, die sich in verschiedenen Bodenstrukturen widerspiegelt. In der Region gibt es sowohl Kiesböden als auch Tonböden und Lehm. Das Klima in Marlborough ist im Allgemeinen mild und trocken, wodurch der Weinbau sehr begünstigt wird. Die Temperaturen sind im Sommer warm und im Winter kühl, was für eine langsame Reifung der Trauben sorgt. Die Weinberge in Marlborough liegen an der Küste und profitieren somit von den kühlen Meeresbrisen, die während der Reifephase für eine gute Balance zwischen Säure und Zucker sorgen.



Cairn Coghill

DAS WEINGUT

Sileni Estates ist ein Weingut in Neuseeland mit Anbaugebieten in Marlborough und Hawke's Bay, das elegante, ausdrucksstarke Weine erzeugt. Ersteres wird ausschließlich für den Anbau von Sauvignon Blanc genutzt, während im nördlichen Gebiet eine Vielzahl an verschiedenen Rebsorten angebaut wird. Die Philosophie von Sileni Estates ist es, hochwertige Weine zu erzeugen, die das einzigartige Terroir widerspiegeln. Um dies zu erreichen, setzt das Unternehmen traditionelle Verfahren der Weinerzeugung in Kombination mit moderner Technologie ein, um den bestmöglichen Wein zu erzeugen. Sileni Estates hat sich auch der Nachhaltigkeit und der Minimierung der Umweltauswirkungen verschrieben, weshalb sie recyceltes Glas und biologisch abbaubare Verpackungen nutzen und sich zugleich bemühen, den Verbrauch von Wasser und Energie zu minimieren.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS MARLBOROUGH

Die wichtigsten Rebsorten in Marlborough sind **Sauvignon Blanc**, **Pinot Noir** und **Chardonnay**. Sauvignon Blanc ist die dominante Rebsorte in der Region und wird hauptsächlich für trockene Weißweine im typisch expressiven, exotisch fruchtigen Neuseeland-Stil verwendet. Pinot Noir ist eine wichtige Rebsorte für die Herstellung von Rotweinen in Marlborough, während Chardonnay hauptsächlich für die Produktion von Weinen mit Fassreife verwendet wird.

2022 SILENI CELLAR SELECTION SAUVIGNON BLANC

Marlborough, Sileni Estates

WEINBESCHREIBUNG

Der strahlend gelbe Sauvignon Blanc mit leuchtend grünen Reflexen im Glas zeigt an der Nase Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Honig. Der Geschmack ist ausgesprochen fruchtig und frisch. Noten von Grapefruit, Limette und tropischen Früchten finden eine spielerische Balance zu der ausgeprägten Mineralität. Der Weißwein zeigt einen frischen Körper mit einem moderaten Säuregehalt und einen ausgewogenen, weichen Abgang. Im komplexen Finale präsentiert sich eine feine Note von frisch gemähtem Gras, die das Aromenspiel hervorragend abrundet.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Von Mundus Vini wurde diesem Sauvignon Blanc 2022 die Goldmedaille verliehen. Eine verdiente Anerkennung für diesen herausragenden Weißwein aus Neuseeland.



MUNDUS VINI 2022

GOLDMEDAILLE

**Sauvignon Blanc,
Chardonnay, Sémillon**



2025



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Selection Sauvignon Blanc von Sileni Estates eignet sich bestens als spritziger Solist, gibt aber auch eine tolle Begleitung zu Fisch und Meeresfrüchten ab.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die DOCG zertifizierte Weinregion **Chianti** liegt in der zentralen Toskana und ist für die Herstellung hochwertiger Rotweine bekannt. Die Region blickt auf eine lange Geschichte der Weinherstellung zurück, die bis ins Mittelalter zurückreicht, als die Familie Medici die erste Chianti-Winzerfamilie gründete. Heute sind die Chianti-Weine ein Symbol für die Weinkultur der Toskana und bei Weinliebhabern in aller Welt sehr begehrt. Die Geologie der Region ist durch eine Mischung aus Lehm- und Kalksteinböden gekennzeichnet, die perfekte Bedingungen für das Wachstum der Reben bieten. Sie wird von mediterranem Klima geprägt, das sich durch heiße, trockene Sommer und milde Winter auszeichnet. Dies ermöglicht eine langsame Reifung der Trauben, was zu komplexen und nuancierten Weinen mit einem ausgewogenen Verhältnis von Frucht und Tannin führt.



Matteo Bernabei

DAS WEINGUT

Das Weingut **Riolite Vini** befindet sich im Herzen der Region Chianti DOCG und wurde von der Familie Bernabei gegründet. Als Familienunternehmen in dritter Generation setzt es sich mit Leidenschaft für die Erzeugung hochwertiger, ausdrucksstarker Weine ein. Die Philosophie von Riolite Vini basiert auf dem Konzept der „minimalen Intervention“ bei der Weinherstellung. Das Unternehmen ist bestrebt, den Trauben die Möglichkeit zu geben, ihre natürlichen Aromen und Eigenschaften voll zum Ausdruck zu bringen, indem sie traditionelle Methoden und minimale Anpassungen während des Weinherstellungsprozesses anwenden. In den Weinbergen verfolgt das Team nachhaltige und biologische Anbaumethoden, verwendet natürliche Düngemittel und vermeidet weitestgehend den Einsatz von chemischen Pestiziden und Herbiziden.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER TOSKANA

Chianti ist vor allem für die Herstellung von Rotweinen aus der Sangiovese-Traube bekannt, welches die vorherrschende Rebsorte in dieser Region ist. Die Sangiovese-Traube ist für ihren hohen Säure- und Tanningehalt sowie für ihre Aromen von roten Früchten wie Kirschen und Himbeeren bekannt. Neben dem Sangiovese können im Chianti Riserva-Gebiet auch andere Rebsorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon und Canaiolo Nero für die Rotweine verwendet werden, um den Weinen Tiefe und Komplexität zu verleihen und die Tannine des Sangioveses zu mildern. Vor allem der Merlot ist in der Region eine beliebte Wahl, da er den Weinen Weichheit und Rundheit verleiht.

2019 EVOLUZIONE CHIANTI RISERVA

Chianti Riserva DOCG, Riolite Vini

WEINBESCHREIBUNG

Der Evoluzione Chianti Riserva 2019 aus dem Hause Riolite Vini verführt mit einer tief rubinroten Farbe, mit violetten Reflexen. In der Nase zeigt er die für Sangiovese klassischen Fruchtaromen von Kirschen und Himbeeren. Durch den Ausbau im Barrique ist hier schon die prägnante Note von Eiche zu erkennen. Der Geschmack ist dank der Cuvetierung mit Merlot, vollmundig und ausgewogen. Am Gaumen zeigen sich Aromen von roten Früchten, Gewürzen, die in einem kräftigen und anhaltenden Abgang münden. Der Einfluss des Chianti-Gebietes zeigt sich in der Struktur und im Geschmacksprofil des Weines, denn es ist ein typisches Merkmal der Weine aus dieser Region, einen hohen Säure- und Tanningehalt zu haben. Diese Charakteristik kommt zwar zum Tragen, ist dabei jedoch gut ausbalanciert und harmonisch in den samtigen Körper integriert, sodass die fruchtigen Aromen nicht überlagert werden.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Der exklusiv für HAWESKO produzierte 2019 Evoluzione Chianti Riserva bietet echtes Toskana-Feeling bei Ihnen zu Hause. Eine köstliche Empfehlung für Liebhaber italienischer Rotweine.



Sangiovese, Merlot



2019



18-20° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der 2019 Evoluzione Chianti Riserva passt gut zu einer Vielzahl von Gerichten, darunter zum Beispiel Lammkoteletts an gegrilltem Gemüse wie Paprika und Aubergine, kann aber auch einen überraschenden Akzent bei Desserts mit dunkler Schokolade bieten.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

Salento IGP, Cantine San Marzano

DIE REGION

Die Weinbauregion Salento IGP liegt in der Region Apulien in Italien, am Absatz des italienischen Stiefels. Die Region blickt auf eine lange Geschichte der Weinerzeugung zurück, denn schon die alten Griechen und Römer bauten hier Trauben an. Heute ist die Region für ihre kräftigen, körperreichen Rotweine bekannt, die aus autochthonen Rebsorten wie Primitivo und Negroamaro hergestellt werden. Die Geologie der IGP-Region Salento zeichnet sich durch felsige, lehmhaltige Böden aus, die gut durchlässig sind und zur Erzeugung von Weinen mit intensiven Aromen und Geschmacksrichtungen beitragen. In der Region herrscht außerdem ein mediterranes Klima mit heißen, trockenen Sommern und milden Wintern. Dies ist ideal für den Weinanbau, da es den Trauben erlaubt, voll auszureifen und ihren einzigartigen Geschmack und ihr Aroma zu entwickeln.



Präsident Francesco Cavallo und seine Töchter führen die Cantine San Marzano

DAS WEINGUT

»Italien im Aufbruch«, so ließe sich auch die Geschichte von Cantine San Marzano beschreiben. Das südliche Apulien wurde erst vor wenigen Jahren als Spitzen-Weinbauregion wiederentdeckt. Maßgeblich daran beteiligt ist dieser Betrieb. Cantine San Marzano liegt abgelegen auf der Halbinsel Salento und wurde bis 2003 als Genossenschaft betrieben. Dann nahm sich Farnese Vini, der in den Abruzzen für Furore sorgte, der Kellerei an und brachte modernes Know-how in die Region. Cantine San Marzano steuerte die Weingärten mit einem alten Bestand an Rebstöcken bei. Wenige Jahre nach dem Zusammenschluss gerieten die Weine in den Fokus der Weinkritik und fanden, wegen ihrer überragenden Qualität, rasch den Weg auf die Tische der Feinschmecker rund um den Globus.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS APULIEN

Die Weinregion Salento IGP ist bekannt für die Herstellung von Weinen aus verschiedenen Rebsorten, darunter Primitivo, Negroamaro und Malvasia Nera. Der Primitivo ist eine der berühmtesten und beliebtesten Rebsorten der Region und bekannt für kräftige, körperreiche Rotweine mit intensivem Fruchtgeschmack und -aroma. Sie ist in der Region beheimatet und gedeiht bestens in dem heißen, trockenen Klima. Typisch sind dunkles Beerenaroma, schokoladige Noten und viel Präsenz am Gaumen bis in einen langen Abgang. Aus Negroamaro werden vollmundige Rotweine mit dunklem Fruchtgeschmack und -aroma gekeltert.

2021 SESSANTINA PRIMITIVO VIGNE VECCHIE COLLEZIONE ORO

Salento IGP, Cantine San Marzano

WEINBESCHREIBUNG

Der 2021 Sessantina Primitivo Vigne Vecchie Collezione Oro von der Kellerei Cantine San Marzano zeigt im Glas seine tiefe, rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase besticht er mit kräftigen Aromen von dunklen Früchten wie schwarzen Kirschen und Pflaumen sowie würzige Noten von schwarzem Pfeffer und einen Hauch von Eiche. Am Gaumen ist er vollmundig mit einer weichen und samtigen Textur und Aromen von reifen schwarzen Früchten, Gewürzen und einem langen, warmen Abgang. Der sehr milde Säuregehalt und die kräftige Tanninstruktur sind geschickt in den fruchtbetonten Körper integriert und runden die Palette an Nuancen ab.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die Cantine San Marzano trägt stolz die Auszeichnung »Bester Erzeuger Italien« Mundus Vini 2018



MUNDUS VINI 2018

BESTER ERZEUGER ITALIEN

Primitivo



2022



16-18° C



halbtrocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

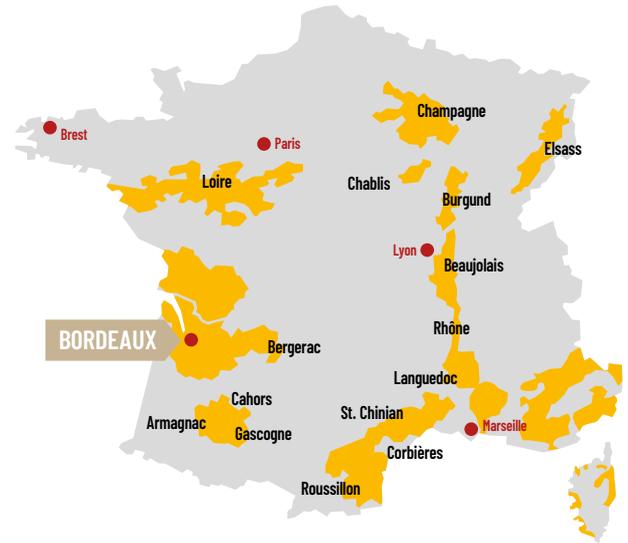
Der halbtrockene Primitivo mit seinem fruchtigen Charakter passt hervorragend zu würzigen und herzhaften Gerichten wie Wildfleisch mit Rosmarinkartoffeln und knackigem Gemüse, ist als Solist bei einem ausgelassenen Abend mit Freunden aber auch bestens geeignet.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Das Weinbaugebiet **Bordeaux AOP** liegt im Südwesten Frankreichs, entlang der Atlantikküste. Es ist eine der bekanntesten und angesehensten Weinregionen der Welt und produziert eine große Vielfalt an Rot-, Weiß- und Süßweinen. Bordeaux kann auf eine lange und reiche Weinkultur zurückblicken, deren Geschichte bis zu den antiken Römern zurückreicht. Heute gibt es in der Region mehr als 10.000 Weinerzeuger, von kleinen Familienbetrieben bis hin zu großen Weingütern. Die Region ist bekannt für ihre strengen Vorschriften für die Weinherstellung, die dazu beitragen, die Qualität und Authentizität der Weine zu gewährleisten. Die Region gliedert sich in zwei Hauptgebiete: das linke Ufer mit den Regionen Médoc und Graves und das rechte Ufer mit den Regionen Pomerol und St.-Émilion.



Laurent Prada,
Kellermeister

DAS WEINGUT

Champagne Pommery ist eines der bedeutendsten Champagnerhäuser überhaupt, um das sich Sagen und Legenden ranken. Fest steht auf jeden Fall, dass das 1836 von Narcisse Greno übernommene Haus ab 1858 von seiner Witwe Louise Pommery geführt wurde. Louise Pommery war somit eine der ersten Frauen, die in der französischen Weinwelt eine Führungsposition übernahm. Heute ist das Haus längst in ganz Frankreich tätig – und selbstverständlich gehören auch Besitzungen und Weinberge in der Prestige-Region Bordeaux dazu. Auch hier wird mit der gleichen Hingabe und Expertise Wein erzeugt, wie es der Ruf des Hauses vermuten lässt.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS BORDEAUX

Das Weinbaugebiet Bordeaux AOP ist bekannt für die Herstellung einer Vielzahl von Rot-, Weiß- und Süßweinen, die aus verschiedenen Rebsorten gewonnen werden. Einige der wichtigsten Rebsorten der Region sind Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc, die in den Rotweinen gerne kombiniert werden, da sich ihre verschiedenen und einzigartigen Geschmacksprofile hervorragend ergänzen können. Die sanfte Tanninstruktur der Merlot Trauben kann beispielsweise in die fruchtigen, jedoch säurebetonten Aromen von Cabernet Sauvignon eingebunden werden und somit ein harmonisches Gleichgewicht bilden. Aus Sauvignon Blanc und Semillon werden Weißweine erzeugt, die sich durch eine besondere Frische und Fruchtigkeit auszeichnen.

2020 CHÂTEAU LE BOURNAC

Bordeaux AOP, Vranken-Pommery

WEINBESCHREIBUNG

Der Château Le Bournac 2020 hat eine tief rubinrote Farbe und ein komplexes Aroma von dunklen Früchten, Eiche und einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen ist er vollmundig und robust, mit Aromen von Brombeeren, Kirschen und einem Hauch von Vanille. Der reichhaltige, körperreiche Rotwein weist eine komplexe Struktur und ein langanhaltendes Finale mit einer samtigen Tanninstruktur auf. Der Wein ist eine Cuvée aus einem Hauptanteil von Cabernet Sauvignon und einer Ergänzung aus Merlot. Diese sind dafür bekannt, dass sie vollmundige und fruchtbetonte Weine mit kräftigen Tanninen und einem langen Abgang hervorbringen. Eben diese Merkmale kommen auch hier zur Geltung und werden durch den besonderen Charakter des Terroirs ergänzt.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Eine Entdeckung aus einer der berühmtesten Weinregionen der Welt: Château le Bournac darf durchaus noch als Geheimtipp gelten.



Cabernet Sauvignon, Merlot



2020



16° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

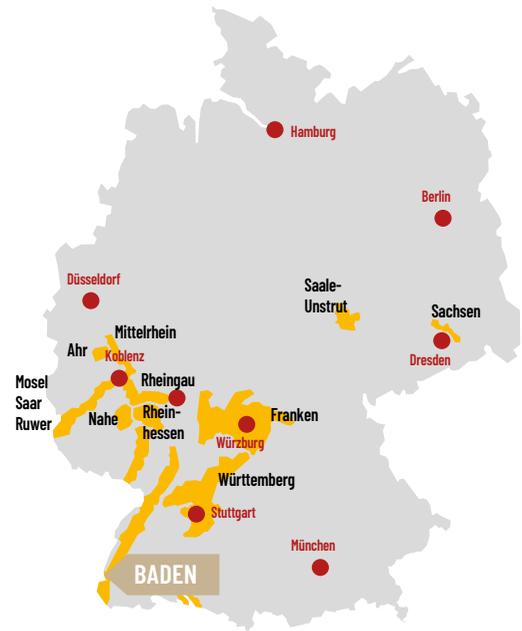
Herzhafte Gerichte wie gegrilltes Fleisch, Roastbeef und Eintöpfe passen gut zu dem kräftigen und opulenten Rotwein. Auch kräftige Käsesorten wie Cheddar und Parmesan, sowie Desserts mit dunklen Fruchtaromen wie Brombeerkuchen oder Schwarzkirscheis harmonieren gut.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Baden ist das Weinanbaugebiet im äußersten Südwesten Deutschlands. Es ist bekannt für seine vielfältigen Weinstile, sowohl bei weißen und roten als auch bei Schaumweinen. Die Weinkultur in Baden hat eine große Tradition, viele der Weingüter in der Region sind in Familienbesitz, aber auch einige namhafte Winzergenossenschaften haben hier ihren Sitz. Die badischen Winzerinnen und Winzer sind stolz auf ihre Liebe zum Detail und ihr Engagement für die Herstellung hochwertiger Weine. Die abwechslungsreiche Landschaft umfasst sanfte Hügel, Wälder und Weinberge. In der Region herrscht ein gemäßigtes Klima mit heißen Sommern und milden Wintern. Die Böden in Baden bestehen überwiegend aus Ton und Kalkstein, was den Weinen der Region einen ausgeprägten Charakter und eine große Geschmackstiefe verleiht.



Das Führungsteam um Harald Henninger (links), Reiner Roßwog (Mitte) und Michael Eißler (Rechts)



DAS WEINGUT

Die Winzergenossenschaft Königshaffhausen gilt unter Fachleuten und Weinkritikern als einer der besten Herkünfte Deutschlands für anspruchsvolle Weine. Wein selbst wird in Königshaffhausen bereits seit über sechs Jahrhunderten angebaut, wie eine Urkunde aus dem Jahr 1363 belegt. Die Genossenschaft wurde vor 90 Jahren gegründet und vinifiziert heute Trauben von 370 Winzern. Die WG Königshaffhausen gilt als eine der großen Pioniere im deutschen Genossenschaftswesen. Viele der Weine des Hauses konnten auf Vergleichskostungen punkten und hohe Auszeichnungen gewinnen. Darüber hinaus hat es wesentlich zum Bekanntheitsgrad badischer Weine rund um den Globus beigetragen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS BADEN

Das Weinbaugebiet Baden ist bekannt für die Herstellung von Weinen aus einer breiten Palette von Rebsorten. Diese sind meist gut an das Klima und die Geografie der Region angepasst, sodass sie qualitativ hochwertige Weine hervorbringen können. Vor allem der Grauburgunder eignet sich gut für die badischen Ton- und Kalkböden und bringt Weine mit ausgeprägtem Charakter und Geschmackstiefe hervor. Besonders beliebt in der Region sind außerdem die weißen Rebsorten Riesling und Chardonnay, welche von dem kühleren Klima in etwas höheren Lagen profitieren, sodass aus ihnen elegante und fein strukturierte Weine erzeugt werden, aber auch rote Rebsorten wie Spätburgunder, die ein breites Spektrum an fruchtigen und würzigen Aromen entfalten.

2021 OPTIMUM GRAUBURGUNDER GRANDE RÉSERVE

Trocken, Baden, WG Königschaffhausen

WEINBESCHREIBUNG

Der 2021 Optimum Grauburgunder Grande Réserve der Weingemeinschaft Königschaffhausen hat eine blassgoldene Farbe und leuchtet hell und klar im Glas. An der Nase zeigt er Aromen von grünen Äpfeln, Birnen und Holunderblüten, mit einem Hauch von Honig und Eiche. Am Gaumen ist der Wein mittelkräftig, mit einem ausgewogenen Säuregehalt und einer weichen, cremigen Textur. Spritzige Aromen von frischen Äpfeln und Zitrusfrüchten münden in einem langen und anhaltenden Abgang mit mineralischen Anklängen und einer herben Gewürznote. Insgesamt ist der 2021 Optimum Grauburgunder Grande Réserve ein ausgewogener und eleganter Wein, der die Eigenschaften seiner Rebsorte und seines Terroirs auf eine komplexere und raffiniertere Weise zur Geltung bringt.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die Winzergenossenschaft Königschaffhausen hat in ihrer langen Geschichte viele Auszeichnungen für ihre Weine erhalten. Sie gilt als eine der besten: Das Genussmagazin Selection kürte sie in 2022 zur besten badischen Genossenschaft.



SELECTION DAS GENUSSMAGAZIN

BESTE GENOSSENSCHAFT
IN BADEN 2022

Grauburgunder



2026



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Aufgrund seiner lebendigen Säure und seines ausgewogenen Geschmacks, passt der Grauburgunder besonders zu leichten Gerichten wie Geflügel, gegrillten Meeresfrüchten. Wer es lieber vegetarisch hält, kann sich auch für Nudelgerichte wie Aglio e Olio entscheiden.



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 BLATTGOLD GRÜNER VELTLINER

Trocken, Niederösterreich, Weinkellerei Aigner

WEINBESCHREIBUNG

Der Blattgold Grüner Veltliner 2021 von der Weinkellerei Aigner hat eine helle, goldene Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase zeigt er frische Aromen von reifen Äpfeln, Zitrusfrüchten und einem zarten Anklang von weißem Pfeffer. Am Gaumen ist er, wie für einen Grünen Veltliner üblich, knackig und erfrischend mit Noten von grünem Apfel und Limette. Ein dezent würziger Abgang und eine ausgesprochen prägnante, jedoch nicht überladene Mineralität, ergeben ein langanhaltendes und komplexes Finale, in dem sich das Terroir ausdrucksstark widerspiegelt. Insgesamt ist dieser Wein gut ausgewogen und hat einen zugänglichen, frischen Charakter.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

»Ein knackiger und frischer Veltliner mit besonderem Charakter. Ebenso zugänglich wie komplex: Meine Empfehlung für alle, die Freude an den typisch frischen Weißen Österreichs finden.« Michaela Daffner, HAWESKO Einkäuferin



Grüner Veltliner



2025



9° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Blattgold Grüner Veltliner 2021 ist ein erfrischender und leicht zu trinkender Wein, der gut zu einer Vielzahl von leichten Gerichten wie gegrilltem Huhn oder Meeresfrüchten passt. Sein heller, knackiger Charakter macht ihn zur perfekten Wahl für einen sommerlichen Schluck oder als Aperitif.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
