



HAWESKO  
Select!

V.I.P.  
SERVICE



Online:  
hawesko.de



per App:  
hawesko.de/app



per Post:  
mit Bestellschein



per Telefon:  
04122 50 45 48  
(Mo.-Fr. 8-20 Uhr)

# Ihre Nachbestellung

**Versand-  
kostenfreie  
Lieferungen**

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

Bitte geben Sie bei Bestellungen online oder telefonisch untenstehende Art.-Nr. an.

Bitte füllen Sie den Bestellschein in Druckbuchstaben aus.

Kunden-Nr., falls zur Hand

HA289

## Ihre Adresse:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

## Achtung: Bei abweichender Lieferadresse bitte hier Ihre Lieferanschrift eintragen:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis je Fl.	Literpreis
	313 581	Castello Banfi Summus	€ 41,90	€ 55,87
	755 782	Sons de Prades	€ 32,90	€ 43,87
	886 398	Steinberg Riesling GG	€ 32,90	€ 43,87
	813 457	Louis Jadot La Dominode	€ 52,90	€ 70,53
	549 122	Carrubo Primitivo	<del>€ 59,90</del> € 44,90	€ 59,87
	512 759	Furmint Single Vineyard „Kövágó“	€ 29,90	€ 39,87



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. **LANDSVERSANDUNGEN:** 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

Lieferung: Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, die Ware vorrätig ist und an 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 gesetzlichen 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. 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 Artikelseite 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. 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 Bestellaufgaben, 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 Adresse- 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 WirWinzer 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 [datenschutz@hawesko.de](mailto:datenschutz@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/datenschutz](http://hawesko.de/datenschutz). 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 auszuhandigen. 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 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 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, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir holen die 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. Besonderheiten zum Widerruf: Bitte beachten Sie, dass kein Widerrufsrecht besteht bei Verträgen zur Lieferung von Waren, die schnell verderben können oder deren Verfallsdatum schnell überschritten würde (dies betrifft nicht unsere Weine) sowie bei Verträgen zur Lieferung alkoholischer Getränke, deren Preis bei Vertragsschluss vereinbart wurde, die aber frühestens 30 Tage nach Vertragsschluss geliefert werden können und deren aktueller Wert von Schwankungen auf dem Markt abhängt, auf die wir keinen Einfluss haben (z.B. Hawesko Subskription). Gewährleistung: Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stemmann, 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
---	--	---	---	---

# 2020 STEINBERG RIESLING GG

## Trocken, Nahe, Gut Hermannsberg

### DIE REGION

Die **Nahe** gehört zu den kleineren Weinbaugebieten in Deutschland. Dafür kommen außergewöhnlich hochwertige Weine aus der Region. Speziell die Weinberge zwischen Schlossböckelheim, Bad Münster und Niederhausen sind für Spitzenleistungen bekannt und berühmt. Die Nahe zählt jedoch auch zu den recht trockenen Regionen – es regnet hier ungefähr so viel wie in Südfrankreich. Die Böden in der Region sind häufig vulkanischen Ursprungs, was im Verbund mit dem moderaten trockenen Klima sowohl für Weißweine wie auch für Rotweine einen hervorragenden Untergrund bietet. Daher kann die Nahe auch eine beträchtliche Vielfalt an Rebsorten vorweisen. Einst dominierte hier **Müller-Thurgau**, doch seit einigen Jahren wurde das große Potenzial der Region für den **Riesling** erkannt. Die Rieslinge der Nahe sind heute mit den Spitzengewächsen der Pfalz, Mosel oder des Rheingaus auf Augenhöhe. Daneben werden aber auch bemerkenswerte **Weiß- und Grauburgunder** erzeugt. Auch der **Silvaner** zeigt hier Klasse. Unter den Rotweinen findet man die klassischen Sorten **Spätburgunder, Dornfelder** und **Lemberger**.



Die Geschäftsführer Achim Kirchner (links) und Jasper Reidel (rechts), sowie Kellermeister Karsten Peter (Mitte)

### DAS WEINGUT

Das **Gut Hermannsberg** wurde ursprünglich als königlich-preußische Domäne im Jahr 1902 gegründet. Dabei wurde als Standort ein steiles und zerklüftetes Gelände für die Weinberge gewählt, das bis heute lediglich pure Handarbeit zulässt. Dafür bieten die Weinberge mit ihrem felsigen, kargen Untergrund den Reben allerbeste Voraussetzungen. Im neuen Jahrtausend wurde umfangreich in Weinberg und Keller investiert und 2010 das Weingut in Gut Hermannsberg umgetauft – nach der besten Lage benannt. Mit diesen gewaltigen Investitionen in die Qualitätssteigerung und einer fokussierten Philosophie aus Handarbeit, Nachhaltigkeit und viel Ruhe und Zeit für die Weine zum Reifen, knüpft das Weingut an alte Erfolge an und die Fachleute überschlagen sich in ihren Kritiken förmlich, wenn sie aktuelle Jahrgangskollektionen verkosten.

# 2020 STEINBERG RIESLING GG

Trocken, Nahe, Gut Hermannsberg

## WEINBESCHREIBUNG

Nicht umsonst heißt der Steinberg Steinberg! Der Boden dieser vom VDP klassifizierten Großen Lage ist durchzogen mit vielen harten Steinen und einer nur kargen Lössauflage. Was sich nach einer tristen Angelegenheit anhört, ist für die bis zu 40 Jahre alten Rebstöcke der perfekte Ort, um mit ihren langen Wurzeln tiefliegende Mineralstoffe und Wasser aufzunehmen. Die Weine, die sich daraus ergeben, sind äußerst markant, vielschichtig und komplex. Und so überzeugt auch der 2020 Steinberg GG mit feinen Frucht- und Hefearomen, einer intensiven Mineralität, Griffigkeit und einem lebendigen Säurespiel. Die optimale Reife des Jahrgangs 2020 zeigt sich außerdem in einem beeindruckenden dichten Mundgefühl und einem großartigen Aromenspiel am Gaumen.

## WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

„Klein, aber oho! Die Nahe lohnt es zu entdecken. Die Region macht mit exzellenten Weinen seit einigen Jahren immer lauter auf sich aufmerksam. Betriebe wie Gut Hermannsberg sind ein Grund dafür. Überzeugen Sie sich selbst!“ – Michaela Daffner, Einkäuferin Deutschland



JAMES SUCKLING

95/100 Punkte

Riesling



2029



9°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu Seeteufelfilet auf gebratenem Pak Choi oder zu gebackenem Fenchel ist dieser Riesling ein Gedicht.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

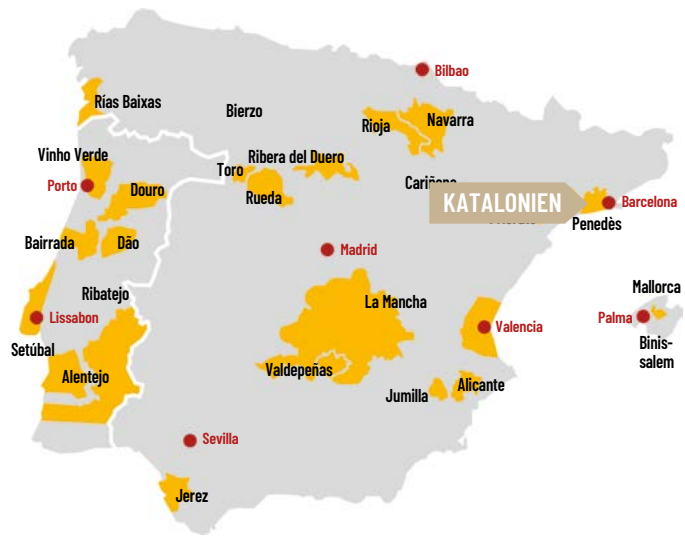
---

---

---

**DIE REGION**

Die für ihre Weiß- und Schaumweine weltberühmte Weinanbaugemeinde **Conca de Barberà DO** liegt in der Provinz Tarragona in **Katalonien**. Sie wird westlich vom Fluss Riu Francolí und dem Anguera und auf östlicher Seite vom Riu Gaià begrenzt. Der Boden hier ist locker und kalkhaltig. Das trockene mediterrane Klima unterliegt kontinentalem Einfluss, der für deutliche Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sorgt. Dadurch entstehen feine, jugendliche Weine – hauptsächlich aus weißen Trauben wie **Macabeo** oder **Parellada**, aus denen der berühmte Cava gemacht wird. Für die Stillweine werden auch internationale Premium-Sorten wie **Chardonnay** und **Sauvignon Blanc** erfolgreich angebaut. Da heute feine, fruchtbetonte, mineralische Rotweine und auch frische Rosados immer mehr Aufmerksamkeit erfahren, gibt es in der Region auch zunehmend rote Trauben wie **Trepát, Tempranillo, Garnacha**, aber auch **Cabernet, Merlot** und **Syrah**. Doch den grandiosen Weißen, die zu den interessantesten des Landes zählen, werden sie den Rang nicht ablaufen.



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

**DAS WEINGUT**

Als Jaime Torres Vendrell zusammen mit seinem Bruder Miguel 1870 im kleinen Ort Vilafranca del Penedès, unweit von Barcelona in Katalonien, die **Bodegas Torres** gründeten, ahnten sie noch nicht, dass sie damit den Grundstein zu einer der erfolgreichsten spanischen Weingutsgeschichte legten. Das seit über 150 Jahren im Familienbesitz befindliche Unternehmen zählt zu den großen Revolutionären und Innovatoren des spanischen Weinbaus. Miguel A. Torres war es, der in den 1960er Jahren auch internationale Rebsorten wie Chardonnay, Riesling und Merlot auf dem spanischen Parkett anpflanzte – und das mit Erfolg! Überhaupt scheint alles, was die Familie Torres anfasst mit Erfolg gekrönt. Weit über ihren Hauptsitz hinaus erzeugt die Familie auch in anderen Regionen Spaniens – oder sogar in Übersee, wie in den USA und Chile – hervorragende Weinqualitäten.

# 2019 SONS DE PRADES

Conca de Barberà DO, Katalonien, Familia Torres

## WEINBESCHREIBUNG

Wenn die Sonne über den Weinbergen von Milmanda über den Bergen der Serra de Prades erwacht, dann herrscht eine mystische Stimmung. Dichter Morgennebel, der alles in eine unglaubliche Stille und Ruhe verpackt, nur um immer mal wieder vom fernen Glockengeläut unterbrochen zu werden. Fast meint man auch die Gesänge der alten Klöster zu hören, so friedlich ist es hier. „Sons de Prades“, was so viel heißt wie „Klänge aus der Vergangenheit“, hat die Familie Torres daher diesen Wein getauft, der in genau jenen historischen Hügeln entsteht. Der Geschmack dieses goldgelben Chardonnays holt einen jedoch sofort wieder in die Gegenwart: Herrliche florale Aromen nach frischen Wiesenblumen und reifen exotischen Früchten vereinen sich hier zu einem saftigen, ausdrucksstarken und gleichzeitig eleganten Weißwein.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die Bodegas Torres wurde 2021 als „The World's Most Admired Wine Brand“ ausgezeichnet.



DRINKS INTERNATIONAL 2021

The world's most admired wine brand

**Chardonnay**



2028



12°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Wunderbar zu einem Risotto mit Lachs oder Thunfisch oder auch als toller Begleiter einer facettenreichen Antipasti-Platte. Es passt, was schmeckt!



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

# 2018 LOUIS JADOT LA DOMINODE

Savigny-lès-Beaune 1er Cru AOP, Burgund, Domaine Louis Jadot

## DIE REGION

Die Weinberge des Burgund, die sich zwischen Dijon und Lyon erstrecken, sind neben denen in Bordeaux ganz sicher die berühmtesten der Welt. Seit Jahrhunderten werden hier hochwertige und edle Weine erzeugt, die in vielen Teilen der Welt als absolutes Vorbild verehrt werden. Das kühle Klima und der über weite Strecken sehr kalkhaltige Boden ist besonders für die Rebsorten **Chardonnay** und **Pinot Noir** wie geschaffen. Hier entsteht der vielleicht interessanteste Chardonnay-Stil, selten schwer, stets finessenreich und elegant. Und auch die Pinot Noir-Weine erreichen hier eine Tiefgründigkeit, wie an so gut keinem anderen Ort. Daneben gibt es noch kleine mit der Rebsorte **Aligoté** bepflanzte Flächen, aus denen ein eher einfacher, herber und rustikaler Weißwein entsteht. Viel Vorarbeit für die heutigen Bestimmungen der Weinberge und Gemeinden haben bereits Mönche seit dem frühen Mittelalter geleistet. Bis heute hat das Burgund mit seinen hübschen Dörfern und Städtchen nichts von seiner hohen Attraktivität verloren.



Chef-Önologe und Winemaker Frédéric Barnier

## DAS WEINGUT

Im Herzen des weltbekannten Burgunderstädtchens Beaune befindet sich das ehrwürdige Haus **Louis Jadot**, das zu den berühmtesten Weingütern des Burgund zählt. Gegründet 1859 ist es bis heute einer der Top-Betriebe der Region. Das beeindruckende Verwaltungsgebäude aus dem 19. Jahrhundert steht auf einem historischen Keller aus dem 14. Jahrhundert, der noch heute ein Kernstück der Domaine darstellt. Noch immer lagern und reifen hier die Spitzengewächse des traditionsreichen Betriebes. Das Haus Louis Jadot verfügt mit hervorragenden Cru-Lagen über Weinbergbesitz in allen wichtigen Bereichen des Burgund und kann daher eine breite Palette hochqualitativer weißer, wie roter Burgunder anbieten.



# 2018 LOUIS JADOT LA DOMINODE

Savigny-lès-Beaune 1er Cru AOP, Burgund, Domaine Louis Jadot

## WEINBESCHREIBUNG

Das pittoreske Weindorf Savigny-lès-Beaune, nördlich an die Stadt Beaune angrenzend, verfügt über exzellente Weinberglagen. Und so stammt auch der La Dominode aus der gleichnamigen Premier Cru-Lage, die mit einer Höhe von 220 bis 360 Metern ausschließlich mit Pinot Noir bepflanzt ist. Die Trauben werden sorgfältig per Hand gelesen und der Ausbau braucht rund 18 Monate. Dabei entsteht ein tiefgründiger, klassischer Burgunder, der mit seinen intensiven roten Fruchtnoten begeistert. Die feinen Gerbstoffe zusammen mit der Frische und Lebhaftigkeit, die dieser Wein besitzt, machen deutlich: dieser Burgunder kann durchaus auch noch einige Jahre lagern. Sofern man sich denn so lange beherrschen möchte...

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Dieser Wein wurde von Robert Parker mit bis zu 94 Punkten ausgezeichnet.



ROBERT PARKER

92-94/100 Punkte

Pinot Noir



2036



16°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Salat mit Entenbrust, Steak-Tartar oder auch gegrilltes Thunfisch-Steak, dieser ausdrucksstarke Wein mag es auch auf dem Teller kräftig und trotzdem finessenreich.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---



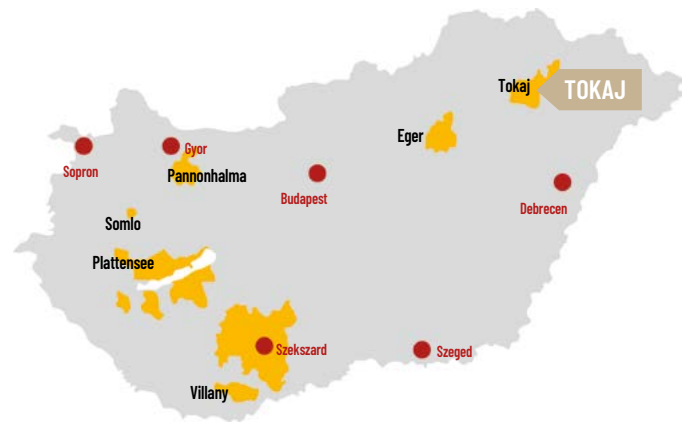
# 2017 FURMINT SINGLE VINEYARD „KÖVÁGÓ“

## Tokaj, Grand Tokaj

UNGARN 5

### DIE REGION

Auch wenn die Weine eher wenig Beachtung in deutschen Weinregalen finden, zählt die Region **Tokaj** im Nordosten von Ungarn zu den berühmtesten Weinbaugebieten der Welt. Was nur wenige wissen: auch zu den innovativsten. Bereits lange bevor im übrigen Europa eine Lagenklassifikation eingeführt wurde, gab es etwas Derartiges in Tokaj schon. Und lange vor edelsüßen Spät- oder Auslesen im Rheingau hatte Tokaj einen vergleichbaren Wein bereits 1650 erstmalig gekeltert. Entstanden war der berühmte Tokajer per Zufall. Als 1650 die Türken Ungarn bedrohten, wurde mit der Lese zunächst abgewartet, und so überzog der Edelschimmel *Botrytis* die Trauben. Der daraus gewonnene Wein geriet dann zur Sensation und ist heute das Aushängeschild ungarischer Weinkultur. Die vorherrschende Rebsorte ist die weiße **Furmint**. Daneben werden noch **Hárslevelű** und **Gelber Muskateller** angebaut. Erzeugt werden in erster Linie edelsüße Weine aus diesen drei Rebsorten, in den letzten Jahren gibt es aber auch immer mehr trockene Weine aus Furmint.



Károly Áts,  
Chefönologe

### DAS WEINGUT

Die **Grand Tokaj Winery** zählt zu den bedeutendsten Weingütern der Region und liegt im Herzen der Region Tokaj-Hegyálya, die von der UNESCO zum Weltkulturerbe erkoren wurde. Geleitet wird der Betrieb von Chefönologe Károly Áts, der zu den berühmtesten Weinmachern Ungarns zählt. Immerhin wurde er bereits zum „Winemaker of the Year“ erwählt, und eine Tokaji Essenzia erhielt vor Jahren die sagenhafte Punktzahl von 100. Sein Geheimnis ist banal und anspruchsvoll zugleich: glücklich sein. Denn wenn es nach Károly Áts geht, dann kann nur ein glücklicher Winzer einen guten Wein machen. Und nur dieser kann dann wiederum auch anderen Menschen Freude bereiten. Ein Glück, dass sich Áts nichts Schöneres vorstellen kann, als in seiner Heimat Wein herzustellen und so auch über die Grenzen Ungarns hinaus, viele Menschen mit spannenden Weinen zu beglücken!

# 2017 FURMINT SINGLE VINEYARD „KÖVÁGÓ“

## Tokaj, Grand Tokaj

### WEINBESCHREIBUNG

Wein der Könige, und Könige der Weine – der Sonnenkönig Ludwig XIV. krönte den Tokajer zu seinem Lieblingswein. Und er befand sich dabei in guter Gesellschaft, denn der ungarische Weißwein war an europäischen Höfen im 17. und 18. Jahrhundert richtiggehend in Mode. Die illustren Gesellschaften werden allerdings vornehmlich am edelsüßen Tokajer genippt haben. Die Rebsorte Furmint wird heutzutage jedoch vermehrt auch trocken ausgebaut. Das ergibt einen komplett anderen Weinstil, der besonders das Terroir unterstreicht. So auch hier: Die Reben für diesen Weißwein wurzeln im Kövágó-Weinberg in Vulkangestein, dessen mineralische Eigenschaften sich auch hier deutlich im Wein zeigen. Durch die Reifung in neuen Fässern und eine anschließende Flaschenlagerung von mindestens drei Jahren (gut Ding will Weile haben!) entsteht eine leicht rauchige Note, gepaart mit fruchtigen Zitrusaromen von Grapefruit sowie Aprikose und Orange, untermalt von einer leichten Honigsüße. Insgesamt ist er ausdrucksstark, frisch und lebhaft.

### WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Dieser außergewöhnliche Wein ist exklusiv für HAWESKO Kunden erhältlich.



Furmint



2017



8°C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Furmint passt hervorragend zu Hartkäse, aber auch zu Pilzrisotto oder Flammkuchen.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

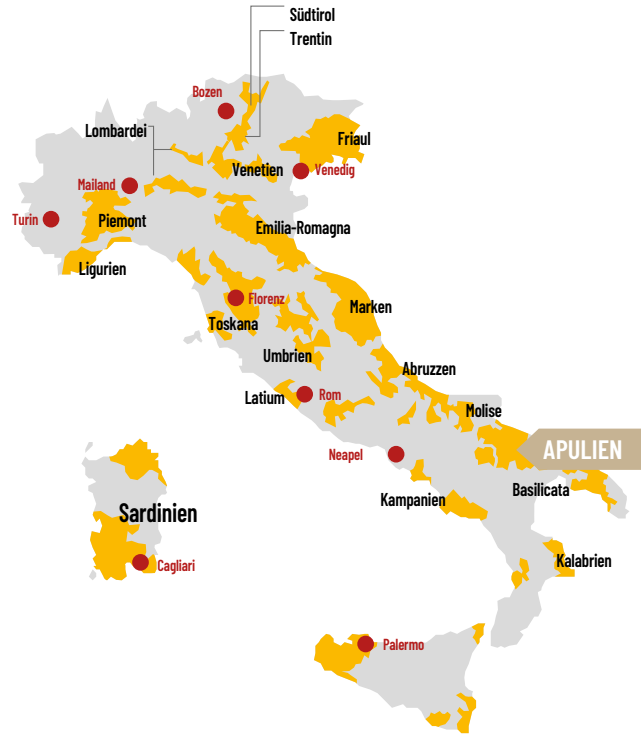
---

# 2017 CARRUBO PRIMITIVO

Primitivo di Manduria DOC, Apulien, Tormaresca (Marchesi Antinori)

## DIE REGION

**Apulien** gehört zu den ältesten Kulturlandschaften Italiens. Wein wurde dort schon vor 3.000 Jahren kultiviert. Trotzdem gab es einen langen und steten Niedergang in Apulien, der vor allem mit der Landflucht zu tun hatte, die Ende des 19. Jahrhunderts begann. Es sollte ein Jahrhundert dauern, bis es ein neues Erwachen am Absatz des italienischen Stiefels gab. Ein Glück! Denn die uralten Weinberge mit heimischen oder heimisch gewordenen roten Rebsorten wie **Nero di Troia**, **Bombino** oder **Malvasia Nera** fühlen sich im trockenen, warmen und vom Meer beeinflussten Klima ebenso wohl wie auf den Kalkstein- und Terra-Rossa-Böden der Region. Besonders bekannt ist Apulien für die Rebsorte **Primitivo**, die derzeit einen regelrechten Aufschwung erlebt. Und wenn es einen Ort gibt, an dem das Herz des Primitivo schlägt, dann ist dieser mitten 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

Sich auf Erreichtem auszuruhen, war noch nie eine Sache der legendären **Marchesi Antinori**. In der Toskana haben sie mit Tignanello, Solaia, Guado al Tasso und ihrem legendären Chianti Classico das Feld bestellt. Im Süden Italiens haben sie mit **Tormaresca** ein Weingut erworben, mit dem sie sich einer anderen aufregenden Facette des italienischen Weinbaus zuwenden. Hier finden sich herausragende klimatische Möglichkeiten und viele autochthone Rebsorten wie Negroamaro, Primitivo oder Aglianico, aus deren origineller Ausdruckskraft sich hinreißende Weine kreieren lassen. Mit großem Engagement wurden auf dem Weingut Tormaresca die Erfahrungen und Erkenntnisse, die Marchese Antinori über Generationen sammeln konnte, konsequent umgesetzt. Extreme Reduzierung der Erträge in den Weinbergen gehören ebenso dazu wie schonendste Mostbehandlung, moderne Kellertechnik und ständige Qualitätskontrolle auf dem Weg zu großen Weinen.

# 2017 CARRUBO PRIMITIVO

Primitivo di Manduria DOC, Apulien, Tormaresca (Marchesi Antinori)

## WEINBESCHREIBUNG

Inmitten des berühmten DOC-Gebiets von Manduria wachsen die Reben für diesen Spitzen-Primitivo. Auf den roten Terra-Rossa-Böden strotzen die Trauben den sehr heißen Sommern und den extremen Tag- und Nacht-Schwankungen. Nur sorgfältig ausgewähltes Lesegut wird für diesen besonderen und charakterstarken Primitivo verwendet. Schon in der Farbe zeigt er sich intensiv rubinrot und auch die Nase wird sofort umweht von saftigen Sauerkirschen, dunklen Pflaumen, leichten Mandeltönen und etwas Tabak. Auch am Gaumen beweist der Carrubo eine intensive Frucht, die sich sehr weich und elegant anschmiegt. 18 Monate Reifung im Keller und nochmal 18 Monate auf der Flasche: Hier wurde nichts beschleunigt. Und genauso entfaltet sich dieser Rotwein auch erst nach und nach mit immer komplexeren Aromen. Trotz des hohen Alkoholgehalts ist der Eindruck überraschend leichtfüßig und unbeschwert. Das ist wahre Primitivo-Kunst!

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die Familie Antinori ist einfach eine wahre Institution in Italien. Mehr als zurecht gab es daher den "Lifetime Achievement Award" für Marchesi Antinori.



WINE ENTHUSIAST

»Lifetime Achievement Award für Marchesi Antinori«

Primitivo



2030



16-18°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Exzellent zu regionalen Pasta-Gerichten und natürlich auch wie gemacht zu gebratenem oder geschmortem Lamm oder Wild.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

**DIE REGION**

Heute zählt die **Toscana** zu den bedeutendsten und berühmtesten Weinanbaugebieten der ganzen Welt. Sie teilt sich in unterschiedliche Sub-Regionen. Die berühmtesten sind Chianti, Vino Nobile di Montepulciano und Brunello di Montalcino, die eines gemeinsam haben: Ihre Weine werden alle zum größten Teil oder gar vollständig aus der roten Rebsorte **Sangiovese** erzeugt. Aber auch internationale Größen wie **Merlot**, **Cabernet Sauvignon** und **Syrah** gedeihen in der Toscana prächtig. Zahlreiche Sonnenstunden in Kombination mit den nährstoffreichen Böden bieten optimale geologische Bedingungen dafür. Das Klima weist ein breites Spektrum von mediterranen Bedingungen an der Küste des Mittelmeers bis hin zu kühlen Verhältnissen in den Höhenzügen des Apennins im Landesinneren auf, was den Weinen der Toscana vielfältige Geschmacksrichtungen verleiht. So bringt die Region exzellente Weine mit den traditionellen Gütesiegeln DOC und DOCG hervor und überzeugt darüber hinaus auch mit legendären Supertoskanern.



Die Frau hinter Castello Banfi:  
Weingutsbesitzerin Cristina Mariani-May

**DAS WEINGUT**

Im Herzen der Toscana, südlich der Stadt Montalcino, liegt das beeindruckende Anwesen von **Castello Banfi**. Benannt wurde es nach dem Schloss aus dem 12. Jahrhundert, welches bis heute auf dem rund 3000 Hektar großen, herrschaftlichen Anwesen zu bestaunen ist. Ende der 1970er-Jahre erwarben die Brüder Mariani, die sich bis dato in Amerika einen Namen als erfolgreiche Importeure gemacht hatten, die historischen Ländereien. Mit ihrer Devise „Wir arbeiten mit den Händen und denken mit dem Herzen“, machen sie in den kommenden Jahrzehnten ihren ganz eigenen „american dream“ auf italienischem Boden wahr. Unter der Führung von Cristina Mariani-May, wird hier nun in der zweiten Generation Wein auf über 800 Hektar Land angebaut – und das weiterhin mit enormem Erfolg. Die Familie Mariani versteht es seit jeher, die günstige geografische Lage zwischen den Flüssen Orcia und Ombrone, sowie den schützenden Berghängen des Apennins zu nutzen, um dort mit Know-how und Innovation hervorragende Weine hervorzubringen.

# 2018 CASTELLO BANFI SUMMUS

Toscana IGT, Castello Banfi

## WEINBESCHREIBUNG

Der Summus ist eine Rotweincuvée, die toskanische Tradition und Innovationsfreude auf wunderbare Weise vereint. Sie gehört zu den Aushängeschildern des Hauses und ist ein exzellentes Beispiel für die hervorragende Qualität der Supertoskaner. Die traditionelle Rebsorte Sangiovese wird hier mit den internationalen Größen Cabernet Sauvignon und Syrah harmonisch vereint. Alle drei Sorten werden zunächst einzeln vergoren, reifen dann je zwölf Monate in Barriquefässern, um nach der Assemblage erneut rund zehn Monate im Holz und sechs Monate auf der Flasche zu ruhen. Viel Zeit, die sich im Geschmack dieses Spitzenweins widerspiegelt: Der Summus beeindruckt mit fruchtigen Aromen von getrockneten Kirschen, Pflaumen und Cranberrys. Am Gaumen ergibt sich ein raffiniertes Zusammenspiel aus Schokolade und Vanille, aber auch komplexen und erdigen Gewürznoten. Ein wunderbar weicher Wein und ein langes Finale, das das besondere Toskana-Erlebnis abrundet.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Robert Parker adelt diesen Wein mit 94 Punkten.



ROBERT PARKER

94/100 Punkte

**Cabernet Sauvignon,  
Sangiovese, Syrah**

 2034

 16-18°C

 trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Durch sein eindrucksvolles Geschmackserlebnis ist der Summus hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten wie „Cinghiale in umido“, dem traditionellen toskanischen Wildschweinragout geeignet. Er passt aber auch wunderbar zu gut gereiftem Käse.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---