



HAWESKO
Select!



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

deutscher Riesling ist in aller Munde! Und in Deutschland selbst haben internationale Rebsorten eine neue Heimat gefunden. Diese erfrischende und begeisternde Vielfalt möchten wir Ihnen mit unserem neuen Paket näher bringen.

Eine der wohl extremsten und herausforderndsten Wein-Landschaften ist die Region Mosel-Saar-Ruwer. Wie dort Tradition mit Moderne verbunden wird, zeigt ein Weingut ganz besonders: **Maximin Grünhaus**. Der **Schloss Riesling** geht im wahrsten Sinne des Wortes steil!

Als Select-Member kommen Sie natürlich auch in den Genuss ganz besonderer Wein-Exklusivitäten. **Bernhard Mehrlein** hat nur für Sie den **Mehrlein Even & Odd Riesling** vinifiziert, der eine neue Facette der ebenfalls traditionsreichen Region Rheingau zeigt.

Die Rebsorten- und Bodenvielfalt präsentieren wir Ihnen mit weiteren Wein-Highlights wie dem **Schlossmühlenhof Sauvignon Blanc vom Löss** oder dem **Schwedhelm Grauburgunder aus Alten Reben**.

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

hawesko.de/hawesko-select-blog

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

12 für 11
Angebot

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

Unter der oben genannten URL finden Sie auch die Artikelnummern Ihrer Lieblingsweine aus den HAWESKO Select-Paketen für eine telefonische Nachbestellung.

Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select!*-Team



HAWESKO
Select!

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

**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
	388 688	Dackermann Weißburgunder & Chardonnay	€ 7,99	€ 10,65
	538 414	Mehrlein Even & Odd Riesling	€ 9,95	€ 13,27
	382 895	Grünhaus Schloss Riesling	€ 13,50	€ 18,00
	423 819	Schwedhelm Grauburgunder Alte Reben	€ 11,90	€ 15,87
	625 919	Schlossmühlenhof Sauvignon Blanc vom Löss	€ 9,95	€ 13,27
	342 860	Kaiserstraße Grauburgunder Réserve 90 Jahre	€ 7,99	€ 10,65



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 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. 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 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 in 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 WinZinzer 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 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 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 Stemmann, 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

Das Anbaugebiet **Baden** zieht sich als schmaler Streifen entlang des Rheins über eine Distanz von 400 Kilometern von Franken über den Schwarzwald bis hinunter an den Bodensee. Gleichzeitig ist Baden auch das wärmste Weinbaugebiet Deutschlands mit knapp 2000 Sonnenstunden pro Jahr und verhältnismäßig wenig Regen. Baden profitiert dabei ähnlich wie das gegenüberliegende Elsass vom Gebirgszug der Vogesen, an dessen Westflanke sich die meisten Tiefdruckgebiete abregnen. Über die weite Distanz weist Baden eine Vielfalt unterschiedlichster Bodenstrukturen auf, von Granit, Kalk und Löss bis hin zu Vulkangestein. Das bietet einer Vielzahl unterschiedlicher Rebsorten beste Entfaltungsmöglichkeiten.



Das Führungsteam um Harald Henninger (links),
Reiner Roßwog (mitte) und Michael Eißler (rechts)

DAS WEINGUT

Die **Winzergenossenschaft Königschaffhausen** gilt unter Fachleuten und Weinkritikern als eine der besten Herkünfte Deutschlands für anspruchsvolle Weine. Wein wird in Königschaffhausen bereits seit über sechs Jahrhunderten angebaut, wie eine Urkunde aus dem Jahr 1363 belegt. Die Genossenschaft wurde 1933 gegründet und vinifiziert heute Trauben von 370 Winzern. Die WG Königschaffhausen gilt als eine der großen Pioniere im deutschen Genossenschaftswesen, viele der Weine des Hauses konnten auf Vergleichsverkostungen auftrumpfen und hohe Auszeichnungen gewinnen. So auch dieser Wein: Er erhielt Gold auf der Berliner Wein Trophy 2023 und ist ausgezeichnet als Bester Wein Badens auf der Frankfurt International Trophy 2023. Darüber hinaus hat sie wesentlich zum Bekanntheitsgrad badischer Weine rund um den Globus beigetragen.

2022 KAISERSTRASSE GRAUBURGUNDER RÉSERVE 90 JAHRE

Jubiläumsedition, Trocken, Baden

WEINBESCHREIBUNG

Der beliebte Kaiserstrassen-Klassiker kommt in der Jubiläums-Edition erstmals als Réserve in die Flasche! Exklusiv zum 90-jährigen Bestehen der Winzergenossenschaft Königshaffhausen. Aus Trauben von den besten Lagen am sonnigen Kaiserstuhl wurde ein intensiv duftiger Wein mit intensiver Birnenfrucht und sehr feiner, sanfter Würze vinifiziert. Am Gaumen begeistert die Réserve mit viel Schmelz und Intensität, Ausdruckskraft und einem sehr aromatischen, langen Nachhall.



FRANKFURT INTERNATIONAL
TROPHY

BESTER PRODUZENT
DEUTSCHLANDS 2022

Grauburgunder



2026



9-11° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der Kaiserstrasse Grauburgunder 90 Jahre erhielt Gold auf der Berliner Wein Trophy 2023 und trägt die Auszeichnung »Best of Show« der Frankfurt International Trophy 2023.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu diesem Jubiläumswein passt eine pochierte Lammschulter mit grüner Sauce, aber auch ein vegetarisches Gericht wie Spinatknödel mit Gorgonzolasauce.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Mosel** ist eine der ältesten und mit Sicherheit die spektakulärste der Weinbauregionen Deutschlands. Eindrucksvoll erheben sich in den berühmten Moselschleifen und den Nebenflüssen Saar und Ruwer die Weinberge mit ihren kargen Schieferböden. Hier stehen die steilsten Weinberge Deutschlands, in denen ausschließlich Handarbeit möglich ist. Doch das mühsame – und zum Teil auch gefährliche – Schufden in einer der kältesten Regionen Europas lohnt sich. Unterhalb der imposanten Weinberge säumen wunderhübsche Weindörfer das Bild, die zum Verweilen einladen und zum Genuss des dort omnipräsenten Rieslings.



Amelie und Maximin von Schubert

DAS WEINGUT

Dass es sich bei **Maximin Grünhaus** um ein traditionsbewusstes Familienweingut handelt, kann man schon auf den ersten Blick auf das Etikett erkennen. Das Weingut an der Ruwer, das zum Weinbaugebiet Mosel Saar Ruwer gehört, steht für Rieslingkultur auf höchstem Niveau. Gleich drei große Weinberge haben sie im Monopolbesitz, den Abtsberg, den Herrenberg und den Bruderberg. Hier wird seit über 1.000 Jahren Weinbau betrieben, vermutlich aber noch länger, schließlich waren die Römer rund um Trier sehr umtriebig und genussorientiert. In 6. Generation bewirtschaftet Maximin von Schubert nun die Weinberge naturnah und mit höchstem Qualitätsstreben – klassisch, konzentriert und fruchtbetont.

2022 SCHLOSS RIESLING

Trocken, Mosel, Weingut Maximin Grünhaus

WEINBESCHREIBUNG

Das seit 1882 in Familienbesitz befindliche Weingut Maximin Grünhaus liegt mit seinen drei Monopollagen beschaulich an der Ruwer. Der Schloss Riesling ist der Einstiegswein der Kellerei und gibt bereits einen guten Eindruck von der Typizität der Grünhäuser Weine. Süße und Säure sind harmonisch balanciert, die Aromen von weißem Pfirsich und grünen Äpfeln werden von feinen Kräuternoten und einer präsenten Schiefer-Mineralik begleitet.

WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

»Unser Weingut liegt am Fuße eines ausgedehnten, steilen Südhangs auf der linken Seite der Ruwer. Mit diesem Blick haben wir das stete Bewusstsein vor Augen, Wein als Lebensaufgabe und im Verbund mit der Natur zu sehen.« Maximin Grünhaus



GAULT & MILLAU



Riesling



2028



9-11° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

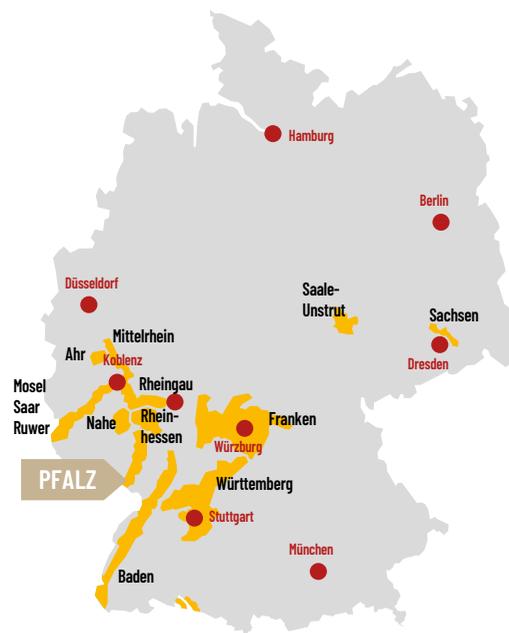
Ein klassischer Zwiebelkuchen ist eine schöne Gelegenheit diesen Moselriesling zu genießen. Aber auch eine Quiche mit den Kräutern der Frankfurter Grünen Soße ist sehr zu empfehlen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Pfalz** ist ein Paradies für den Weinbau und viele Rebsorten. Neben dem milden Klima sind die diversen Bodenstrukturen, die durch den Oberrheingraben an die Oberfläche getragen wurden, ein Grund, warum die Pfalz eine Palette an interessanten Weinen bietet. Im Fokus der Weinerzeugung in der Pfalz steht der **Riesling**. Aber auch die Burgundersorten, wie **Weiß- oder Grauburgunder**, haben enorm an Ansehen gewonnen in den letzten Jahren. Und weil das Klima es gestattet, wachsen hier auch ganz hervorragende Rotweinsorten wie der **Spätburgunder**.



Stephan und Georg Schwedhelm

DAS WEINGUT

Die Brüder **Schwedhelm** bewirtschaften ihre Weinberge ökologisch, naturnah und ohne maschinelle Helfer – ganz traditionell per Handarbeit. Seitdem Stephan Schwedhelm das Familienweingut 2006 übernahm und dann auch noch Bruder Georg dazu kam, ist eine Menge passiert: Sie änderten sowohl den Namen des einstigen »Klosterhofs«, als auch die komplette Ausrichtung und Philosophie des Weinguts. Die Brüder Schwedhelm stehen für terroirgeprägte, schlanke und klare Weine, die ihre Herkunft deutlich repräsentieren. Ihr Ziel: Das einst berühmte Zellerthal wieder zu neuem Ruhm in der Weinwelt verhelfen.

2022 SCHWEDHELM GRAUBURGUNDER ALTE REBEN

Trocken, Pfalz

WEINBESCHREIBUNG

Im nördlichsten Teil der Pfalz, im Zellertal, liegt das Weingut Schwedhelm. Die vom Kalk geprägten Böden und das eher kühle Klima im Tal sind Garanten für sehr präzise, elegante und mineralisch-schlanke Weine der Brüder Stephan und Georg. Ihr Grauburgunder ist fein und grazil, zeigt Aromen von Birne, Pfirsich und Apfel und ist von einer sehr dezenten, subtilen Säure getragen.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen Grauburgunder aus alten Reben, der das Zellertal wieder auf die Weinkarte bringt, bekommen Sie exklusiv bei HAWESKO!



EICHELHANN 2021

★★★

Grauburgunder

 2025

 9-11° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Unser kulinarischer Tipp: Geflügelravioli mit einer Steinpilz-Rahmsoße – eine großartige Kombination.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Im **Rheingau** entstehen einige der besten Rieslinge des Landes. Schon mit den Römern begann der Weinbau im Rheingau. Im Mittelalter trieben Mönche des Benediktiner- und Zisterzienserordens die Qualität voran. Das gemäßigte Klima und die unterschiedlichen Böden aus Schiefer, Quarz und Lehm sorgen für exzellente Bedingungen.

Riesling aus dem Rheingau zeichnet sich zumeist durch einen vollen Körper mit einer hervorragend ausbalancierten und milden Säure aus. Denn das Klima ist hier wärmer als etwa an der Mosel. Zudem gibt es mehr Sonnenstunden, wodurch insbesondere edelsüße Qualitäten besonders gut gelingen - die großen Rheingauer Auslesen sind weltberühmt.



Thorsten Mehrlein,
Weingutsinhaber

DAS WEINGUT

Im ehrwürdigen Rheingau mit seinen etablierten Betrieben ist man überrascht, dass es noch so etwas wie Shooting-Stars gibt. Mit Bernhard Mehrlein hat es jedoch ein bescheidener und hoch engagierter Winzer geschafft, mit seinen Weinen für Furore zu sorgen. Die Weinberge des kleinen Betriebes liegen neben dem Johannisberg und können daher bestes Terroir für schöne Rieslinge vorweisen. Damit die Trauben auch wirklich ausreifen können, legt Bernhard Mehrleins Sohn **Thorsten Mehrlein**, der mittlerweile das Weingut leitet, großen Wert auf eine akribische Laubarbeit im Weinberg. Aber auch im modernen Keller geht es penibel zu. Der Schwerpunkt der Arbeit liegt auf fruchtbetonten und finessenreichen Rieslingen. Daneben wird eine kleine Menge bemerkenswerter Spätburgunder erzeugt.

2022 EVEN & ODD RIESLING

Trocken, Rheingau, Weingut Bernhard Mehrlein

WEINBESCHREIBUNG

Das Weingut Bernhard Mehrlein im Rheingau gilt als absoluter Riesling-Spezialist. Der Even & Odd ist - wie sein Name bereits vermuten lässt - ein glänzend balanciertes Beispiel dafür. Die Frucht von Melone und Südfrüchten hält sich mit der spritzigen Säure bestens die Waage, der Wein ist facettenreich und bringt eine gute Intensität mit. Probieren Sie ihn zu Gerichten der asiatischen Küche!



Riesling



2025



9-11° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen Wein hat Bernhard Mehrlein exklusiv für Sie als Select-Member vinifiziert!

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Absolut empfehlenswert zu Sushi, aber auch zu einer klassischen Tom-Kha-Gai-Kokos-Suppe.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

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



Sascha Dackermann

DAS WEINGUT

Das traditionsreiche **Weingut Dackermann** aus Dittelsheim-Heßloch im Wonnegau ist seit 1913 im Familienbesitz. Mit **Sascha Dackermann** hat nun die vierte Generation das Sagen. Damals wie heute setzt man auf hohe Qualität. Nach dem Motto »ein guter Wein entsteht im Weinberg«, wird viel Aufwand bei der Weinbergsarbeit betrieben. Die Rebanlagen werden sorgsam gepflegt und die Trauben zum optimalen Reifezeitpunkt gelesen. Beim Ausbau setzt man darauf, die jeweils charakteristische Fruchtigkeit und Spritzigkeit zu erhalten. Traditionell in Holzfässern oder in modernen Edelstahltanks reifen diese heran. Die Rotweine werden in alten, großen Holzfässern - das älteste stammt aus dem Jahr 1877 - und zunehmend auch im Barrique ausgebaut. Die Entwicklung und hohe Qualität der Weine vom Weingut Dackermann ist auch den Weinexperten nicht verborgen geblieben.

2022 DACKERMANN WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY

Trocken, Rheinhessen

WEINBESCHREIBUNG

Im Dackermann Weißburgunder-Chardonnay vereinen sich zwei große weiße Rebsorten zu einer aufgeschlossenen, genussvollen Cuvée. In der Nase wie am Gaumen zeigen sich weiße Birnen sowie helle Blüten und reife Aprikose. Der im Holz gereifte Chardonnay liefert Kraft und Schmelz, während der Weißburgunder die nötige Frische beiträgt. Das energiereiche Finale der rheinhessischen Cuvée rundet die harmonische Kombination perfekt ab.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Rheinhessen hat so viele talentierte Nachwuchswinzer, wie kaum eine andere deutsche Weinbauregion. Einer von ihnen: Sascha Dackermann!« Michaela Daffner, HAWESKO Einkäuferin.



GAULT & MILLAU



EICHELHANN



Weißburgunder, Chardonnay



2025



9-11° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Wir empfehlen einen Putenbraten mit Kräuterkruste zu dieser burgundischen Cuvée.



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, Qualität ist dabei stets das Maß aller Dinge!



Nicolas Michel

DAS WEINGUT

Der **Schlossmühlenhof** ist seit dem Jahr 1846 in der Hand der Familie Michel. Und Hand anlegen tun hier wirklich alle! Selbst die Hunde Emil und Cuno sind immer im Weinberg mit dabei, wenn Winzer Nicolas Michel – mittlerweile in sechster Generation – durch die Weinberge rund um das rheinhesische Kettenheim schreitet. Kühl geht es hier am Fuße des Wartbergs zu, es weht ein frischer Wind, der Boden ist von Kalk geprägt. Und so verwundert es auch nicht, dass die Michels ihren Fokus auf straffe und schlanke Weine legen, die mit eher zurückhaltendem Alkohol und einer feinen Frucht überzeugen. Schonende Verarbeitung im Keller und viel Ruhe beim Ausbau erzeugen finessenreiche Weine mit ausdrucksstarkem Charakter.

2022 SCHLOSSMÜHLENHOF SAUVIGNON BLANC VOM LÖSS

Trocken, Rheinhessen

WEINBESCHREIBUNG

Ein frischer und saftiger Sauvignon Blanc mit typischen Aromen von Stachelbeere, Grapefruit, etwas Zitrus und frisch gemähter Wiese. Sehr aromatisch und gleichzeitig knackig-frisch. Die Sauvignon-Weinberge, unweit vom bekannten Westhofen, liegen für rheinhessische Verhältnisse auf stolzen 300 Meter Höhe. Dadurch haben die Trauben eine lange Reifephase, mit einer hohen Aromausprägung sowie einem stabilen, frischen Säurezug.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Sauvignon Blanc ist der Weißwein-Trend der letzten Jahre. Die Rebsorte ist aus kaum einem Anbaugebiet mehr wegzudenken, spiegelt sie doch sehr gut das jeweilige Terroir wider und ermöglicht vielseitige Weinstilistiken.



Sauvignon Blanc



2025



9-11° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu diesem Wein können wir Ihnen ein Kalbsschnitzel mit Orangen-Basilikum-Sauce empfehlen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
