



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

jedes Jahr aufs Neue erfüllt uns der Frühling mit neuer Energie. Die nasskalten Tage liegen hinter uns, vor uns der Sommer, in uns die Vorfreude und die Lust am Augenblick. Gerade passiert so viel in der Natur, das zum Hinschauen, Betrachten und Freuen einlädt. Ja, die Welt wird schöner mit jedem Tag!

Einen österreichischen Charakterkopf bieten wir Ihnen mit dem **Modern Art Muskateller** vom Familienweingut Pfaffl, das 2024 wieder einmal als »Österreichs Erzeuger des Jahres« ausgezeichnet wurde. Roman Pfaffl hat die Kult-Rebsorte neu interpretiert und ihre würzigen Aromen mit Johannisbeere und exotischen Früchten kombiniert.

Für Riesling-Freunde ist der **Glücksgarten Riesling** der traditionsreichen Pfälzer Genossenschaft Vier Jahreszeiten ein besonderes Highlight – gereift auf Buntsandsteinboden besitzt er eine besondere Mineralität. Ebenso erfrischend ist unser Neuzugang vom Western Cape, der **Eikestad Bushvine Chenin Blanc**, der die Tradition von Südafrikas klassischer Rebsorte elegant fortsetzt.

### Ihre Weinsammelkarten erhalten Sie digital

Zu jedem Wein stellen wir Ihnen interessante Informationen online bereit unter folgendem Link (oder scannen Sie einfach den QR-Code):

[hawesko.de/weinabos/sammelkarten-weisswein](https://hawesko.de/weinabos/sammelkarten-weisswein)



Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select*-Team

### PS: 12 für 11-Angebot

12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt! Der Extra-Vorteil für Ihre Nachbestellung: Bei Bestellung von 12 Flaschen Ihres Lieblingsweins aus Ihren HAWESKO Select-Paketen bezahlen Sie nur 11.

Jetzt sichern unter: [hawesko.de/12fuer11](https://hawesko.de/12fuer11)

Hier finden Sie auch die Artikelnummern für eine telefonische Nachbestellung.

12 für 11  
Angebot

## Ihre Nachbestellung

**12 für 11  
Angebot**

**Bei Bestellung von 12 Flaschen eines Weines aus Ihren Hawesko Select-Paketen bezahlen Sie nur 11 – eine Flasche erhalten Sie gratis!**

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

Bitte füllen Sie den Bestellschein in Druckbuchstaben aus.

Kunden-Nr., falls zur Hand

**HA289**

**Ihre Adresse:**

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

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

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis je Fl.	Literpreis
	618 013	Modern Art Muskateller	€ 9,95	€ 13,27
	638 432	Le Mortelle Vivia	€ 16,90	€ 22,53
	574 910	Fleur Saint-Jean Blanc	€ 8,99	€ 11,99
	670 828	Glücksgarten Riesling	€ 9,95	€ 13,27
	103 479	Cinolo Soave	€ 5,99	€ 7,99
	242 372	Eikestad Bushvine Chenin Blanc	€ 5,99	€ 7,99



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

E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

# Unsere Lieferkonditionen

Je Lieferadresse gilt:

 **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**

Nähere Informationen zu unseren Premium-Lieferservices, Termin-Lieferung, Paket-Service sowie Auslandsversendung finden Sie unter [www.hawesko.de/service/lieferkonditionen](http://www.hawesko.de/service/lieferkonditionen)

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

**1. Geltungsbereich:** Für alle Bestellungen aus diesem Werbemittel gelten die nachfolgenden AGB. **2. Vertragsschluss:** Die Darstellung der Produkte im Katalog stellt kein rechtlich bindendes Angebot, sondern eine unverbindliche Ansicht dar. Durch Absenden des Bestellscheins oder durch telefonische Bestellung geben Sie eine verbindliche Bestellung ab. Die Bestätigung des Zugangs Ihrer Bestellung erfolgt bei Online-Bestellungen per E-Mail unmittelbar nach Eingang Ihrer Bestellung. Diese Bestelleingangsbestätigung stellt keine Annahme Ihres Angebotes dar. **3. Zahlarten:** Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), PayPal und Lastschriftverfahren. Wenn Sie per Kreditkarte, Vorkasse oder PayPal zahlen, kommt der Kaufvertrag mit Ihrem Erhalt der Bestellbestätigung zustande. Bei allen anderen Zahlarten kommt der Kaufvertrag zustande, sobald Sie unsere per E-Mail-Versandbestätigung erhalten; spätestens jedoch, wenn Sie die Ware erhalten. Die Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen nach Lieferung und Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar. Bei Erstbestellungen, abweichender Lieferanschrift, je nach Höhe des Kaufbetrags, bei offenen Rechnungen und je nach Bonität behalten wir uns vor, einzelne Zahlungsarten abzulehnen. Wenn Sie sich im Hinblick auf eine an uns zu zahlende Forderung im Zahlungsverzug befinden, behalten wir uns vor, ab der zweiten Mahnstufe als Ersatz für den entstandenen Schaden bis zu 4,17 € als Verzugschaden zu berechnen. Ihnen steht jeweils der Nachweis frei, dass uns kein oder nur ein geringerer Schaden entstanden ist. Im Übrigen können wir gesetzliche Verzugszinsen in Höhe von fünf Prozentpunkten über dem Basiszinssatz der Europäischen Zentralbank berechnen. Die Zahlung von Abo-Lieferungen (Hawesko Select) per Kreditkarte ist aufgrund der Umsetzung der PSD2-Zahlungsrichtlinie nur bei der ersten Bestellung möglich. Die Folgelieferungen werden als Kauf auf Rechnung abgewickelt. Lastschrift: Mit Abgabe der Bestellung erteilen Sie uns ein SEPA-Lastschriftmandat. Die Kontobelastung erfolgt, nachdem Sie die Ware erhalten haben. PayPal: Um den Rechnungsbetrag über den Zahlungsdienstleister PayPal (Europe) S.à r.l. et Cie, S.C.A. 22-24 Boulevard Royal, L-2449 Luxembourg (»PayPal«) bezahlen zu können, müssen Sie bei PayPal registriert sein, sich mit Ihren Zugangsdaten legitimieren und die Zahlungsanweisung bestätigen. Weitere Hinweise erhalten Sie im Bestellvorgang. Kreditkarte und Miles & More: Bei Zahlung per Kreditkarte und bei der Einlösung von Miles & More-Prämienmeilen wird Ihr Konto sofort belastet. Dadurch kommt der Vertrag mit uns zustande. **4. Vertragssprache, Vertragstextspeicherung:** Wir speichern den Vertragstext und senden Ihnen die Bestelldaten und unsere AGB per E-Mail oder mit Auslieferung der Ware zu. Sie stimmen zu, dass die vertragsbezogene Kommunikation in elektronischer Form, z.B. per E-Mail, erfolgen kann. Ihre Bestelldaten sind aus Sicherheitsgründen nicht mehr über das Internet zugänglich. Ein Vertragsschluss ist in deutscher Sprache möglich. **5. Preise, Lieferbedingungen und Versandkosten:** Preise: Alle Preise sind in Euro und verstehen sich ab Lager als (Brutto-)Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwert-, Sekt- und Branntweinsteuer. Die Mehrwertsteuer wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig – gleich in welchen Medien dargestellt. Lieferbedingungen: Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25 und nur im Versandwege. Bei HAWESKO zahlen Sie in der Regel eine Versandkostenpauschale in Höhe von € 6,90 für die Lieferung an eine deutsche Anschrift. Nähere Informationen zu den Lieferkonditionen und Bestimmungen zu ggf. anfallenden Versandkosten erfahren Sie unter [www.hawesko.de/service/lieferkonditionen](http://www.hawesko.de/service/lieferkonditionen). Trotz sorgfältiger Bevorratung kann es vorkommen, dass ein Aktionsartikel schneller als vorgesehen ausverkauft ist. Wir geben deshalb keine Liefergarantie. Es gilt: Nur solange Vorrat reicht. **6. Eigentumsvorbehalt:** Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. **7. Widerrufsrecht:** Verbraucher steht das gesetzliche Widerrufsrecht, wie in der Widerrufsbelehrung beschrieben, zu. Unternehmern wird kein freiwilliges Widerrufsrecht eingeräumt. Widerrufsbelehrung: Sie haben das Recht, binnen 12 Wochen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 12 Wochen ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns – Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, E-Mail: [info@hawesko.de](mailto:info@hawesko.de) – mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Sie können es auf [www.hawesko.de/rechtliches/widerruf](http://www.hawesko.de/rechtliches/widerruf) abrufen. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung, als die von uns angebotene, günstige 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. Sie packen die unangebrochene Ware versandfertig. Wir tragen die Kosten der Rücksendung. Ende der Widerrufsbelehrung. Besonderheiten zu Ihrem Widerrufsrecht: Bitte beachten Sie, dass kein Widerrufsrecht besteht bei Verträgen zur Lieferung von Waren, die schnell verderben können oder deren Verfallsdatum schnell überschritten würde (dies betrifft nicht unsere Weine), sowie bei Verträgen zur Lieferung alkoholischer Getränke, deren Preis bei Vertragsschluss vereinbart wurde, die 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). **8. Gewährleistung:** Es gelten die gesetzlichen Bestimmungen. **9. Haftung:** Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind – gleich aus welchem Rechtsgrund – ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schadensersatzansprüche des Kunden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers, der Gesundheit oder aus der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten (Kardinalpflichten) sowie die Haftung für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung von Hawesko, deren gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen beruhen. Wesentliche Vertragspflichten sind solche, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglichen und auf deren Einhaltung der Kunde vertraut hat und vertrauen durfte. **10. Streitbeilegung:** Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streitbeilegung (OS-Plattform) bereit, die Sie unter <https://ec.europa.eu/consumers/odr> finden. Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir weder verpflichtet noch bereit. **11. Jugendschutz:** Entsprechend dem Jugendschutzgesetz liefern wir alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr. Unsere Verpackung ist durch einen auffälligen farbigen Aufkleber gekennzeichnet, mit dem Hinweis, dass keine Übergabe an Personen unter 18 Jahren erfolgt. Außerdem sind die Zusteller bei geringstem Zweifel verpflichtet, sich die Identität und die Volljährigkeit durch das Vorzeigen des Personalausweises bestätigen zu lassen und die Ware nur an volljährige Personen auszuhändigen. **12. Datenschutz:** Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie auf [www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz](http://www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz). Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH. Geschäftsführer: Alex Kim, Nicolas Tantzén, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, E-Mail: [info@hawesko.de](mailto:info@hawesko.de), Handelsregistereintrag: HRB 99024 Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

## So erreichen Sie uns



JEDERZEIT auf [www.hawesko.de](http://www.hawesko.de)



PRAKTISCH mit der [Hawesko.de/app](http://www.hawesko.de/app)



SCHRIFTLICH per E-Mail unter [service@hawesko-select.de](mailto:service@hawesko-select.de)



PERSÖNLICH unter **Tel. 04122 50 45 48** (Mo.-Fr. 9-17 Uhr)



FOLGEN Sie uns

## DIE REGION

Die Region **Niederösterreich** – deckungsgleich mit dem gleichnamigen Bundesland – umfasst einige der renommiertesten Anbauggebiete des Landes wie das **Weinviertel**, das **Kremstal** oder die **Wachau**. Niederösterreich umgibt die Stadt Wien und erstreckt sich über grüne Hügel, nur unterbrochen von kleinen, ursprünglichen Ortschaften. Das Klima ist weitgehend kontinental, im Südosten allerdings herrscht warmes, trockenes pannonisches Klima. Eine Vielzahl von Bodentypen bringt eine ebenso große Vielzahl an Weinstilen hervor. Berühmt sind die Kellergassen, in denen zum Teil noch bis heute Wein gekeltert wird. Sie sind ein beliebtes Ausflugsziel für die Wiener wie für Touristen aus aller Welt. Beim »Heurigen« lässt sich Wein ebenso genießen wie österreichische Küche, Musik und Geselligkeit.



Roman Pfaffl sen. und Roman Pfaffl jun.

## DAS WEINGUT

Das **Familienweingut Pfaffl** ist eines der besten Weingüter Österreichs. 2024 wurde es wieder als bester Erzeuger der Alpenrepublik ausgezeichnet. Die Weingärten der Familie erstrecken sich über zehn verschiedene Gemeinden. Dazu zählt neben dem Anbaugebiet **Weinviertel** auch **Wien**, wo die Pfaffls am Stadtrand zu Hause sind. Beste Lagen zu suchen, zu finden und optimal zu bewirtschaften, ist ihr Spezialgebiet. Sie verstehen es wie wenig andere, die Charakteristika einzelner Terroirs herauszuarbeiten. Dies gilt besonders für ihre Lieblingssorte Grüner Veltliner – nicht umsonst gilt Roman Pfaffl in der Weinwelt als »**Mr. Veltliner**«. Dank Roman Pfaffl Junior ist das Weingut inzwischen auch bei Rotweinen stark unterwegs.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS NIEDERÖSTERREICH

Allen voran regiert **Grüner Veltliner** in Niederösterreich. Österreichs weiße Rebe Nummer Eins findet auf den Hügeln rund um Wien ideale Bedingungen vor. Die zweite wichtige weiße Rebsorte ist der **Riesling**, aus dem sehr vollmundige, reich strukturierte und üppige Weine gekeltert werden. Einen wahren Kult als Aperitifwein hat der expressive **Muskateller** ausgelöst. Obwohl in Niederösterreich Weißwein dominiert, werden auch beachtliche Rotweine aus Sorten wie **Zweigelt** oder **St. Laurent** erzeugt und haben in den letzten Jahren ebenfalls für Aufsehen gesorgt.

# 2024 MODERN ART MUSKATELLER

Trocken, Niederösterreich, Weingut Pfaffl

## WEINBESCHREIBUNG

Muskateller ist der Charakterkopf unter Österreichs Rebsorten – kein anderer Weißwein-Klassiker ist so würzig und erinnert in Duft, Aroma und Geschmack zugleich an frische Trauben. Roman Pfaffl hat das spleenige Original modern interpretiert und die würzigen Aromen mit vielfältigen Fruchtnoten kombiniert: Johannisbeere und Südfrüchte treffen hier auf Pfeffer und Muskat, was Nase und Gaumen fasziniert. So facettenreich und exotisch ist Muskateller absolut zeitgemäß und der ideale Aufbruch in einen Frühling voll unerwarteter Begegnungen und inspirierender Momente.

### WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Österreichs Erzeuger des Jahres (Mundus Vini 2023 & 2024)



MUNDUS VINI &  
GENUSSMAGAZIN SELECTION

BESTER PRODUZENT  
ÖSTERREICH

### Muskateller



2027



10-12° C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Seine besondere aromatische Vielfalt aus Früchten und orientalischen Gewürzen prädestiniert den Muskateller als Begleiter zu asiatischen Gerichten.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

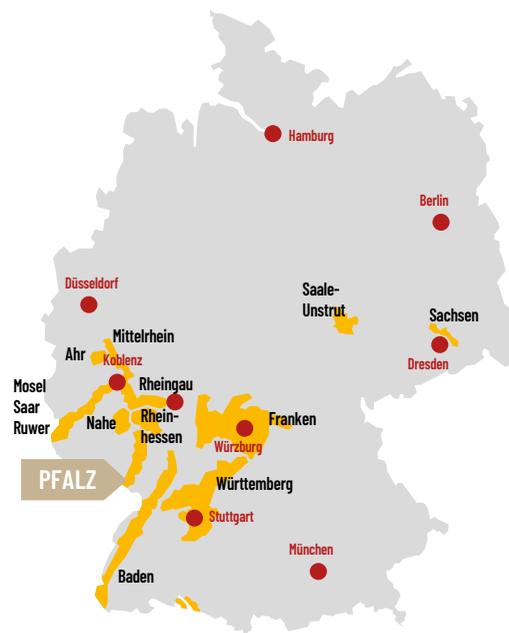
---

---

---

## DIE REGION

Die **Pfalz** kann's! Ein beinahe mediterranes Klima, vielfältige Böden und Wein-Know-how seit der Römerzeit machen die kleine Pfalz zur **Region der Superlative**: weltweit größtes Riesling-Gebiet und Deutschlands größter Rotweinerzeuger. Jeder dritte hierzulande gekaufte Wein ist zwischen Grünstadt und Bad Bergzabern gereift – vom spritzigen Sauvignon Blanc bis zum raffinierten Pinot Noir. In vielen Familienbetrieben hat die **junge Generation** übernommen und Trends gesetzt für Bio-Wein, Nachhaltigkeit und modernes Marketing. Bei allem Erfolg bleibt die Pfalz aber vor allem eines: bodenständig und gemütlich, was beim Wandern durch Weinberge ebenso zu erleben ist wie auf unzähligen Weinfesten in der ganzen Region.



Vier Jahreszeiten Winzer: Geschäftsführer Rüdiger Damian, Winzer Martin Freund und Kellermeister Volker Richter

## DAS WEINGUT

Die Winzer der 1900 gegründeten Pfälzer Genossenschaft **Vier Jahreszeiten** bewirtschaften Weinberge rund um Bad Dürkheim und den Nachbargemeinden. Angebaut werden sowohl Pfälzer Klassiker wie Riesling und Grauburgunder als auch internationale Rebsorten wie Sauvignon Blanc und Merlot. Neue, pilzresistente Sorten wie Sauvitage und Souvignier Gris finden sich ebenso im vielseitigen Portfolio der Winzergenossenschaft wie Sekt, Kabinett- oder Spätlese-Weine. Bei der Erzeugung ihrer „Pfälzer Weinspezialitäten“ setzen die Winzer bedingungslos auf Qualität – ein Kurs, der sich auszahlt, wie unter anderem die Prämierung als beste Winzergenossenschaft der Pfalz beim Leistungstest der Genossenschaften 2023 von Mundus Vini beweist.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER PFALZ

Das moderate Klima in der Pfalz bietet beste Voraussetzungen für den Anbau unterschiedlicher Rebsorten – sowohl in Weiß als auch in Rot. Natürlich spielt in der Pfalz bei den Weißweinen **Riesling** eine tragende Rolle, doch auch **Weiß- oder Grauburgunder** fühlen sich entlang der Deutschen Weinstraße überaus wohl. Der Einfluss des nah gelegenen Frankreichs zeigt sich ebenso in den pfälzischen Weinbergen: Rote Sorten wie **Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir** oder **Syrah** werden gerne gepflanzt und sowohl reinsortig als auch als Cuvée angebaut. Weißwein-Fans erfreuen sich neben den genannten Sorten auch an Weinen aus **Scheurebe** oder **Traminer**, die hier fruchtig und sehr duftig ausfallen.

# 2024 GLÜCKSGARTEN RIESLING

Trocken, Pfalz, Vier Jahreszeiten Winzer

## WEINBESCHREIBUNG

Auch der 2024er Glücksgarten Riesling begeistert durch seine duftigen, fruchtigen und frischen Aromen. Nicht umsonst sind die Winzer der Vier Jahreszeiten bekannt für ihre Leidenschaft und Sorgfalt bei der Herstellung exzellenter Weine. Dieser Riesling entfaltet ein harmonisches Bouquet von Pfirsich, gelber Pflaume, Ananas und einem Hauch von Honig und Blütenhonig. Dieser charaktervolle Weißwein stammt aus den Waldrandlagen am Dürkheimer Steinberg, wo der Buntsandsteinboden den Trauben ihre besondere Mineralität verleiht. Hier bestätigt die Pfalz aufs Neue ihren Ruf als Deutschlands Riesling-Gebiet Nummer Eins.

### WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Dieser Wein ist exklusiv für HAWESKO gemacht und ausschließlich bei uns erhältlich.



Riesling



2027



8-10° C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Wein passt hervorragend zu sommerlichen Salaten wie Spargelsalat mit Erdbeeren, Fenchelsalat, Gurkensalat oder Couscoussalat.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

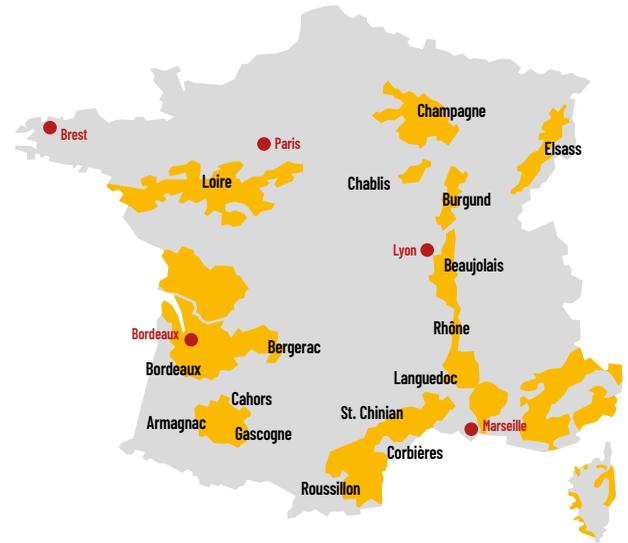
---

---

---

## DIE REGION

Erst im Sommer 2009 wurde in Frankreich die Bezeichnung **Vin de France** vom Gesetzgeber eingeführt. Unter dieser Qualität dürfen Rebsortenweine des angegebenen Jahres verkauft werden, die den strengen Kriterien des Verbandes **Anivin de France** entsprechen. Aus den besten Appellationen Frankreichs mit seiner nahezu unendlichen Vielfalt an Bodenstrukturen, Klimata und Rebsorten können Winzerinnen und Winzer aus dem Vollen schöpfen. Und das tun sie, wählen erstklassiges Lesegut aus, verarbeiten es nach traditionellen Verfahren und kreieren damit neue Facetten der französischen Weinwelt.



Önologe Guillaume Henimann

## DAS WEINGUT

Die Geschichte des Weinbaus am Atlantik wurde von jeher durch Handelshäuser bestimmt, welche die regionalen Weine von Bordeaux nach England und Deutschland, später in die ganze Welt brachten. Eines der berühmtesten ist Ginestet, das 1897 von Fernand **Ginestet** gegründet wurde. Das Haus hat sich mit der Erzeugung hochwertiger Weine auch als Kellerei einen exzellenten Namen gemacht. Neben den eigenen Weinen sind auch einige klassifizierte Châteaux am rechten und linken Ufer der Gironde mit Ginestet assoziiert, die den Vertrieb ihrer Weine diesem traditionsreichen Handelshaus anvertrauen. Verantwortlich für die Weißweine bei Ginestet ist der Önologe **Guillaume Henimann**.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN MIT DER BEZEICHNUNG »VIN DE FRANCE«

Die Weine mit dem Label Vin de France bilden einen genialen Einstieg in den französischen Weinkosmos. Neugierige nutzen die Weine als einzigartige Entdeckungsreise durch die Möglichkeiten des berühmtesten Weinlands der Welt. Sie sind meist jung zu trinken und fruchtbetont, sodass man die typischen Rebsorten Frankreichs leicht kennenlernen kann. Großer Vorteil: Man muss sich nicht in die komplexe Regionalität einarbeiten, sondern kann sich zum Einstieg ganz auf die Rebsorten konzentrieren – und das bei einem oft attraktiven Preis-Geschmacks-Verhältnis. Vin de France bietet eine Vielfalt an Rebsorten wie **Cabernet Sauvignon** und **Merlot**, **Shiraz** und **Viognier, Grenache** und **Chardonnay**. Es sind trocken oder süß ausgebaut Weine in Rot, Weiß oder Rosé.

# 2024 FLEUR SAINT-JEAN BLANC

Vin de France, Maison Ginestet

## WEINBESCHREIBUNG

Zart und hellgelb begrüßt uns die lebhafte Farbe dieses Sauvignon Blanc, bevor er sein facettenreiches Duftspiel entfaltet. Typisch für die internationale Rebsorte ist ihre fruchtige Dichte, die mit Birne und Südfrüchten Länder und Kontinente überspannt. Und doch haben wir es mit einem »vrai français« zu tun: raffiniert, lässig und verspielt, gleichzeitig elegant und wohl definiert mit markanter Säure und gut strukturierter Frucht. Das Finale ist konzentriert, erfrischend und außerordentlich nachhaltig. Mit diesem Geschmackserlebnis muss dieser »Vin de France« den Vergleich mit seiner internationalen Konkurrenz nicht scheuen.

## WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Genießen Sie die ersten warmen Tage mit Raffinesse und Leichtigkeit – Fleur Saint Jean ist unser französischer Frühlingsgruß an Sie.



## Sauvignon Blanc

 2032

 8-12° C

 trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser frische Wein eignet sich zu leichten Vorspeisen wie Caprese oder Lauchzitronensuppe. Bei Fisch und Meeresfrüchte kommt seine prägnante Säure gut zur Geltung.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die **Toskana** ist der Inbegriff einer Weinkulturlandschaft: malerische Weinberge, Olivenhaine, Pinienwälder sowie uralte Dörfer und Städte, die unter der italienischen Sonne leuchten. Über nahezu alle diese Hügel ziehen sich die Weinberge, wo sich an kleinen, gewundenen Straßen Weingut an Weingut reiht. Die **Maremma** ist der schmale Küstenstreifen am Tyrrhenischen Meer im Süden der Region. Auf dem ehemaligen Sumpfland ist in den letzten Jahrzehnten eine blühende Weinkultur entstanden. Kein Wunder: Das milde, maritime Klima ist für die Reben besonders bekömmlich, zugleich bieten die Böden genug Feuchtigkeit. Beste Voraussetzungen, damit die Trauben zu voller Reife gelangen.



Marchese Piero Antinori und seine drei Töchter  
Albiera, Allegra und Alessia Antinori

## DAS WEINGUT

Der Name **Antinori** ist unverbrüchlich mit der Toskana verbunden, wohl keine Familie hat die italienische Weinbaugeschichte derart geprägt wie die weltberühmten Marchesi Antinori, deren Wurzeln im Weinbau über 800 Jahre zurückliegen. Feinste Weine in den besten Regionen der Toskana zu erzeugen, ist das erklärte Ziel der Antinoris. Seit 1999 gehört auch die Fattoria **Le Mortelle** der Familie, die Geschichte des Gutes aber reicht viel weiter zurück. Im 19. Jahrhundert gehörte es zum Besitz von Leopold II., mit der Trockenlegung der Maremma sollte es ursprünglich als Rinderfarm dienen, wurde dann aber doch zum Weingut umgebaut. Unter der Region der Antinoris wurde Le Mortelle zum Musterbetrieb, der sich der Nachhaltigkeit und dem Umweltschutz verschrieben hat.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER TOSKANA

Aus der Toskana stammen viele berühmte Weine Italiens. Allen voran der **Chianti** aus der gleichnamigen Region zwischen Florenz und Siena. Die vorherrschende Rebsorte ist dort **Sangiovese**. Auf den tonhaltigen Böden und im trocken-heißen Klima am Fuße der Stadt Cortona hat die Rebsorte **Syrah** eine ideale Heimat gefunden. Auch **Merlot** und **Cabernet Sauvignon** finden sich in dem DOC-Anbaugebiet. Weißweine entstehen vornehmlich rund um den Ort San Gimignano – und an der Küste in der Maremma. Beliebte und meist vertretene Sorten sind **Vernaccia**, **Trebbiano** und **Vermentino**, oft vereint mit **Ansonica**. Eine besondere Spezialität der Toskana ist der edelsüße, aus rosinierten Trauben erzeugte »heilige Wein« Vin Santo, der zumeist zwischen Ende November und der Osterzeit gekeltert wird.

# 2023 LE MORTELLE VIVIA

Maremma Toscana DOC, Le Mortelle

## WEINBESCHREIBUNG

Diese toskanische Cuvée bringt die für die Maremma typischen Rebsorten Vermentino und Ansonica zusammen und kombiniert sie mit dem selten hier anzutreffenden Viognier. Le Mortelle Vivia duftet herrlich nach gelber Frucht und Honigmelone, mit einem Hauch Zitrus, abgerundet durch eine feine Note von mediterranen Kräutern. Am Gaumen entfaltet der Weißwein eine facettenreiche Aromenvielfalt, präsentiert sich ausgesprochen saftig und mit animierender Säure. Das macht diesen Wein zum perfekten Begleiter für einen langen Abend auf der Terrasse oder dem Balkon.



**Viognier, Vermentino,  
Ansonica**



2027



8° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Mit viel Frische und Aroma ist dieser Wein für mich immer eine kleine Reise in die Toskana. Sie sind herzlich eingeladen!« Iris Petersen, Chef-Einkäuferin

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu Antipasti, den vielfältig gemischten Vorspeisen Italiens, oder auch Mezze, den leckeren Kleinigkeiten aus dem Orient, passt Le Mortelle Vivia besonders gut.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Venetien** zählt wegen der Nähe zum **Gardasee** und zur **Adria** zu den attraktivsten Weinbauregionen Italiens. Sie grenzt an die vier Regionen Friaul-Julisch-Venetien im Osten, Trentino-Südtirol und Lombardei im Westen, sowie Emilia-Romagna im Süden. Seit Hunderten von Jahren entstehen rund um das romantische **Verona** bis hinunter nach **Venedig** erlesene Weine. Im Herzen Venetiens liegt das **Soave-Gebiet**, das zwölf kleine venezianische Gemeinden vereint. Soave ist fruchtbar, weil die Gegend zum Schwemmland der Etsch gehört. Die Rebflächen erstrecken sich auf 5.300 Hektar. Größtenteils sind die Weinberge nach Süden und Südwesten ausgerichtet. Die meisten Rebstöcke wachsen an einer Pergola, sodass sie stets im Schatten des eigenen Laubdachs stehen, was die Pflanzen vor Regen und Wind schützt.



Winemaker Giorgio Marchiotto

## DAS WEINGUT

**Collis Heritage** vereint Wissen und Erfahrung der Collis Veneto Wine Group, die zu den Top Ten der italienischen Genossenschaften gehört. Das Unternehmen wurzelt in der Tradition der Winzer von **Casa Sartori 1898** in Valpolicella in der Provinz Verona, wo seit Generationen Weine mit großer Präzision ausgebaut werden. Dazu kommt das Know-how der 2008 gegründeten **Cantina Riondo**, die in der Region Venetien mehr als 6.000 Hektar Rebfläche mit über 2200 assoziierten Betrieben bewirtschaftet. Wie eine italienische Familie wird auch Collis Heritage zusammengehalten von gemeinsamen Werten und Erfahrungen, seien es technische Kenntnisse, kaufmännisches Geschick oder vertriebliche Stärke. Dazu kommt jede Menge Engagement und Herzblut.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS VENETIEN

Venetien hat eine Vielzahl unterschiedlicher Weinstile zu bieten, manche davon, wie etwa der **Valpolicella** oder der **Soave**, genießen Weltruhm. Das Geschmacksspektrum reicht von trocken und frisch – wie der beliebte **Pinot Grigio** – bis edelsüß beim attraktiven **Recioto**. In Venetien entstehen aber auch gehaltvolle Weine wie der monumentale **Amarone**, dessen Fangemeinde immer größer wird. Dieser kraftvolle und alkoholstarke Rotwein ist eines der Aushängeschilder der Region. Weitere rote Rebsorten Venetiens sind **Corvina Veronese** und **Rondinella** sowie die internationalen Sorten **Cabernet Sauvignon** und **Merlot**. Auch Freunde von Prickelndem sind im Veneto richtig – der Schaumwein Prosecco wird hier im gleichnamigen Gebiet erzeugt.

# 2023 CINOLO SOAVE

Soave DOC, Collis Heritage

## WEINBESCHREIBUNG

Soave, der »Sanfte«, begegnet uns leicht und frisch – das macht ihn zum perfekten Begleiter bei warmen Temperaturen. Fruchtig-aromatisch an der Nase begrüßt er uns mit dem Duft gelber Früchte, besonders Mirabelle. Der Cinolo Soave besteht zu 90 Prozent aus Garganega und zu 10 Prozent aus Trebbiano. Die Garganega ist wegen ihrer Süße als Tafeltraube beliebt – im Cinolo Soave sorgt sie für moderate, ausgewogene Säure und zarte Noten von Mandeln und Zitrusfrüchten. Salzige Geschmacksnoten kommen aus den Vulkanböden rund um Verona. Die einzigartige Verbindung aus Mineralität und Frucht macht den besonderen Reiz dieses Soave aus.

### WEIN-KATEGORIE »EINÄUFERINNEN-TIPP«

»Genießen Sie den Cinolo Soave. Sein großer Garganega-Anteil macht ihn besonders intensiv und charaktervoll.«  
Iris Petersen, Chef-Einkäuferin



**Garganega, Trebbiano**

 **2028**

 **8-10° C**

 **trocken**

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die Spur Salzigkeit dieses Weins passt gut zu Fisch und Meeresfrüchten, aber auch zu Weichkäse und vegetarischen Gerichten.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

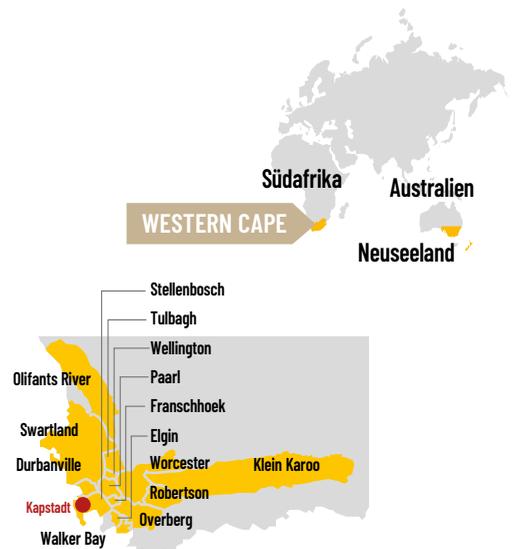
---

---

---

## DIE REGION

Die WO (Wine of Origin Scheme) **Western Cape** kommen aus einer der schönsten Landschaften der Welt an den Küsten des Atlantischen und Indischen Ozeans. Die Weinberge, sanft ausschwendend zu Füßen der mitunter steil aufragenden Felsmassive weisen ein **vielfältiges Terroir** auf und bieten damit engagierten Winzern ein breites Spektrum für ihre Arbeit. Auch die klimatischen Bedingungen am Kap kommen dem Weinbau entgegen: Warmen Vormittagen steht nachmittags ein kühler Wind aus dem arktischen Süden entgegen, der die Reben und die Trauben abkühlen. Da dieser Wind zugleich nach Regengüssen die Trauben trocknet und so vor Fäulnis schützt, nennen die Winzer ihn auch »Winedoctor«.



Winemaker Abraham de Villiers

## DAS WEINGUT

Das Unternehmen **Advini** ist der französische Marktführer für Terroir-Weine mit starkem Fokus auf Umweltfragen und Nachhaltigkeit. Advini arbeitet mit zahlreichen berühmten Häusern zusammen, um gemeinsam **Spitzenweine** auf den Markt zu bringen. Im Jahr 2019 hat Advini die Zertifizierung aller 33 Häuser vom Burgund über den Süden und Südwesten Frankreichs bis nach Südafrika abgeschlossen, um hohe Standards für biologischen, biodynamischen Anbau oder HVE (Haute Valeur Environnementale) zu können. Zu den Partnern von Advini zählen die Domaines Cazes, Ogier, Gassier und Welmoed Cellar in Stellenbosch, der Herkunft des Eikestad Bushvine Chenin Blanc.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN VOM WESTERN CAPE

Die vielschichtigen Böden und das ideale Klima am Westkap ermöglichen den Anbau einer Vielzahl an Rebsorten. Unter den Weißweinen findet man neben den klassischen Rebsorten **Chardonnay** oder **Sauvignon Blanc** vor allem der von der Loire stammende **Chenin Blanc**, aus dem frische, fruchtige Weine gekeltert werden. Bei den roten Rebsorten dominieren internationale Sorten wie **Cabernet Sauvignon** und **Merlot**. In den letzten Jahren entwickelt sich mit dem **Syrah**, dessen Rebfläche in den letzten Jahren rasant gewachsen ist, ein neuer und ausgesprochen vielversprechender Schwerpunkt. Das Westkap kann auch eine eigene, südafrikanische Rebsorte aufweisen: **Pinotage**, eine 80 Jahre alte Kreuzung der Sorten Pinot Noir und Cinsault.

# 2024 EIKESTAD BUSHVINE CHENIN BLANC

WO Western Cape, Advini

## WEINBESCHREIBUNG

In Südafrika wurde Chenin Blanc schon 1655 vom Gouverneur und Weinbaupionier Jan van Riebeeck eingeführt und erfreut sich nachhaltiger Beliebtheit – zu Recht! Mit zarten, grünlichen Reflexen zeigt dieser junge Chenin Blanc ein hellgelbes Erscheinungsbild. An der Nase begegnen uns die typischen Aromen von frischen Birnen, Mango und Zitrusfrüchten, unterlegt von zarten Mandelnoten und floralen Akzenten exotischer Blüten. Der Geschmack ist balanciert-harmonisch zwischen vielfältigen Fruchtaromen, ausgewogener Mineralität und stimulierender Säure. Im Mund entfalten sich auf dem Gaumen fruchtige Noten von Kernobst, Mango und Zitrone. Mineralisch geprägt ist das ausgedehnte Finale mit markantem Nachhall.



## Chenin Blanc



2027



8-10° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Genießen Sie diesen Wein zu Geflügel oder Schweinefleisch, insbesondere wenn diese mit Früchten wie Äpfeln oder Pfirsichen zubereitet werden.

## WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Ein Übersee-Wein mit jahrhundertealter Tradition: Der Eikestad Bushvine Chenin Blanc setzt die Geschichte des südafrikanischen Klassikers elegant fort.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---