



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

genießen Sie auch die länger werdenden Tage und die Helligkeit, die damit stetig zunimmt? Eine wunderbare Zeit des Jahres und des Aufbruchs – und Zeit für etwas Neues: für Ihr aktuelles Weinpaket von HAWESKO Select!

Für genau diese Tage, die man schon gemütlich auf der Terrasse, dem Balkon oder im Park verbringen kann, sind der **Mompertone Monferrato** aus Piemont, die Pfälzer **Vier Jahreszeiten Cuvée Rot** und der klassische Médoc **Château Lys de Taste** die perfekten, fruchtig intensiven Begleiter.

Und falls das Wetter mal nicht ganz so frühlingshaft daherkommt: Der apulische **Oseo Nero di Troia**, der **Faustino Rivero Ulecia Garnacha** aus Navarra und der **Terravent du Roc Catalanes** vom Fuß der Pyrenäen entführen Sie in sonnenverwöhnte Landschaften und verwöhnen Sie mit Weinerlebnissen, die den Sommer vorwegnehmen.

### 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-rotwein](https://hawesko.de/weinabos/sammelkarten-rotwein)



Genießen Sie ein Paket voller wunderbarer Wein-Erlebnisse!

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
	738 172	Mompertone Monferrato	€ 15,90	€ 21,20
	219 676	Terravent du Roc Catalanes	€ 6,99	€ 9,32
	810 829	Vier Jahreszeiten Cuvée Rot	€ 10,90	€ 14,53
	443 553	Faustino Rivero Ulecia Garnacha	€ 9,95	€ 13,27
	685 624	Château Lys de Taste	€ 9,95	€ 13,27
	710 598	Oseo Nero di Troia	€ 9,95	€ 13,27




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 € 4,90 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 Versandbestätigung per E-Mail 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 € 4,90 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:** Verbrauchern steht das gesetzliche Widerrufsrecht, wie in der Widerrufsbelehrung beschrieben, zu. Unternehmern wird kein freiwilliges Widerrufsrecht eingeräumt. Widerrufsbelehrung: Sie haben das Recht, binnen 12 Wochen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 12 Wochen ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns – Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, E-Mail: [info@hawesko.de](mailto:info@hawesko.de) – mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Sie können es auf [www.hawesko.de/rechtliches/widerruf](http://www.hawesko.de/rechtliches/widerruf) abrufen. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung, als die von uns angebotene, günstigere Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart. Sie packen die unangebrochene Ware versandfertig. Wir tragen die Kosten der Rücksendung. Ende der Widerrufsbelehrung. Besonderheiten zu Ihrem Widerrufsrecht: Bitte beachten Sie, dass kein Widerrufsrecht besteht bei Verträgen zur Lieferung von Waren, die schnell verderben können oder deren Verfallsdatum schnell überschritten würde (dies betrifft nicht unsere Weine), sowie bei Verträgen zur Lieferung alkoholischer Getränke, deren Preis bei Vertragsschluss vereinbart wurde, die 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 Schadenersatz sind – gleich aus welchem Rechtsgrund – ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schadenersatzansprüche 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 Vertretern oder Erfüllungsgehilfen beruhen. Wesentliche Vertragspflichten sind solche, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglichen und auf deren Einhaltung der Kunde vertraut hat und vertrauen durfte. **10. Jugendschutz:** Entsprechend dem Jugendschutzgesetz liefern wir alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr. Unsere Verpackung ist durch einen auffälligen, farbigen Aufkleber gekennzeichnet, mit dem Hinweis, dass keine Übergabe an Personen unter 18 Jahren erfolgt. Außerdem sind die Zusteller bei geringstem Zweifel verpflichtet, sich die Identität und die Volljährigkeit durch das Vorzeigen des Personalausweises bestätigen zu lassen und die Ware nur an volljährige Personen auszuhandigen. **11. Datenschutz:** Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie auf [www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz](http://www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz). Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH. Geschäftsführung: Alex Kim, Nicolas Tantzen, Souha Arbach, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, E-Mail: [info@hawesko.de](mailto:info@hawesko.de), Handelsregistereintrag: HRB 99024 Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

## So erreichen Sie uns



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



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



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



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

  FOLGEN  
Sie uns

## DIE REGION

Eine ganz besondere Stellung nimmt das **Piemont** unter Italiens Weinbauregionen ein. Gelegen in einem weitläufigen Talkessel, umringt von Bergen, ist die Landschaft des Piemont die einzige Region, die nicht dem Einfluss des Meeres unterliegt. Das dadurch herrschende kontinentale Klima mit warmen Sommern und kalten Wintern, das seinen nachhaltigen Einfluss auf die Hügellandschaft des Piemont entfaltet, hat einen faszinierenden Rebsortenspiegel hervorgebracht. Hier lässt sich Italien von einer großartigen kulinarischen Seite genießen, ebenso wie von seinen landschaftlichen Reizen. Weine wie Barolo oder Barbaresco haben das Piemont weltberühmt gemacht – heute stehen diesen Ikonen Weine wie Barbera oder Dolcetto zur Seite, die in gleicher Weise Genussfreuden pur spenden.



Albiera Antinori ist für das piemontesische Weingut von Antinori, Prunotto, verantwortlich.

## DIE ERZEUGERIN

Das Haus **Prunotto** kann auf eine über 100-jährige Geschichte zurückblicken, wurde aber ursprünglich im Jahr 1904 als Kooperative unter dem Namen Ai Vini delle Langhe gegründet. Als diese wenige Jahre später zu scheitern drohte, übernahm der junge und engagierte Alfredo Prunotto die Verantwortung für den Betrieb. Unter seinem Namen fanden die Weine als einer der ersten piemonteser Erzeuger weltweiten Absatz. 1990 suchte Prunotto die Kooperation mit Marchese Antinori, was dem Haus zu einem maßgeblichen Qualitätsschub verhalf. Heute leitet Albiera Antinori, die älteste Tochter des Marchese, den Betrieb, der sich unter ihrer Ägide zu einem der erfolgreichsten Spitzen-Erzeuger Norditaliens entwickelt hat.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS PIEMONTE

Die besondere Lage des Piemont mit seinen speziellen klimatischen Verhältnissen bedingt eine besondere Vielfalt wie auch Stilistik der hier wachsenden Weine. Schwerpunkt liegt wegen der warmen Sommermonate auf Rotweinen, deren berühmteste Vertreter die Weine aus Barolo und Barbaresco darstellen. Sie werden aus dem **Nebbiolo**, einer der vielleicht größten Rotweinsorten der Welt, erzeugt. Daneben erfreuen sich Weine aus den Sorten **Barbera** und **Dolcetto** zunehmend großer Beliebtheit, da sie über einen einzigartigen und nicht kopierbaren Charakter verfügen. Mit dem **Gavi** und dem **Arneis** werden aber auch interessante Weißweine erzeugt und der zart perlen- de Moscato d'Asti ist in Italien zu einem schönen Dessert kaum wegzudenken.

# 2023 MOMPERTONE MONFERRATO

Monferato DOC, Casa Vinicola Prunotto

## WEINBESCHREIBUNG

Der Mompertone zeigt sich im Glas in tiefem Rubinrot. In der Nase entfalten sich reife Pflaumen und frische Kirschen, ergänzt durch dezente Gewürz- und Kaffeenoten sowie einen Hauch Veilchen. Am Gaumen wirkt der Wein ausgewogen und ruhig, mit samtiger Textur und gut eingebundenen, weichen Tanninen. Die Cuvée aus Barbera und Syrah verbindet piemontesische Frische mit moderater Würze und verleiht dem Wein Struktur, ohne ihn schwer wirken zu lassen.

### WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Eine stimmige Cuvée mit viel Balance: saftige Frucht, feine Würze, angenehme Tannine – für mich der perfekte Allrounder!« Svenja Nickel, HAWESKO-Einkäuferin Piemont



WINE ENTHUSIAST

»LIFETIME ACHIEVEMENT  
AWARD FÜR ANTINORI!«

Barbera, Syrah



2021



16° C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Genießen Sie diesen Wein zu Schmorgerichten wie Boeuf Bourgignon, würzigem Käse oder Pasta.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

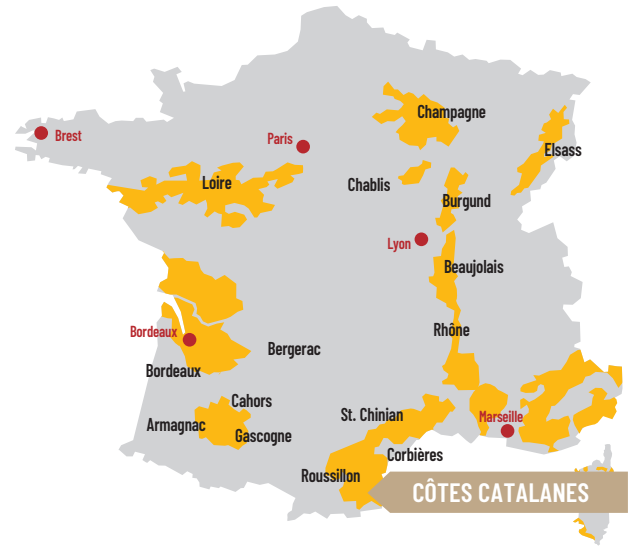
---

---

---

## DIE REGION

Die **IGP Côtes Catalanes** liegt im äußersten Süden Frankreichs, dort, wo das Roussillon an Spanien grenzt und Mittelmeer, Pyrenäen und karge Hügellandschaften aufeinandertreffen. Das Klima ist geprägt von viel Sonne, trockenen Sommern und kühlenden Winden wie der Tramontane. Die Böden sind äußerst vielfältig und reichen von Schiefer über Kalk bis zu Kies und Sand. Dies erlaubt den Winzerinnen und Winzern eine große stilistische Bandbreite von autochthonen Rebsorten wie Grenache und Carignan bis hin zu internationalen Sorten. Oft zeigen die Weine eine klare Frucht, mediterrane Würze und einen unverstellten, terroirbetonten Charakter.



Guillaume Bonzoms,  
Geschäftsführer und Önologe von Alma Cersius

## DAS WEINGUT

Der Leitgedanke von **Alma Cersius** ist so simpel wie herausfordernd: Ein Glas Wein sollte nichts als köstlich sein. Was einfach klingt, ist natürlich mit einer großen Anstrengung, aber auch mit viel Leidenschaft verbunden. Und die bringen die rund 120 Winzerinnen und Winzer der erfolgreichen Genossenschaft zur Genüge mit. Auf dem Gebiet der Region Languedoc bewirtschaften sie auf nachhaltige Weise und im Einklang mit der Natur ihre Weinberge. Die Reben profitieren von den typischen Kieselsteinböden und viel Sonne, deren Hitze von der Nähe zum Mittelmeer abgemildert wird. In dem hübschen Städtchen Béziers befindet sich der Sitz von Alma Cersius, und hier trifft all das Know-how der engagierten Weinmachenden auf die langjährige Erfahrung von Önologe Guillaume Bonzoms, der seit 2005 den Weinkeller führt. Und das mit sehr viel Erfolg, gewinnen die Weine doch immer wieder auf zahlreichen Verkostungswettbewerben.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS LANGUEDOC-ROUSSILLON

Das Languedoc-Roussillon erstreckt sich entlang der südfranzösischen Mittelmeerküste von der Rhône bis zu den Pyrenäen und zählt zu den größten zusammenhängenden Weinregionen der Welt. Die Landschaft ist geprägt von Küstebenen, kargen Hügeln, Kalk- und Schieferböden sowie dem Einfluss von Meer und Gebirge. Lange Zeit vor allem für Massenweine bekannt, hat sich die Region in den letzten Jahrzehnten grundlegend gewandelt. Heute steht die individuelle Handschrift der Winzer im Mittelpunkt. **Grenache, Syrah, Carignan** und **Mourvèdre** prägen die Rotweine, während Weißweine aus **Grenache Blanc, Picpoul** oder **Rolle** zunehmend an Profil gewinnen.

# 2024 TERRAVENT DU ROC CATALANES

Côtes Catalanes IGP, Alma Cersius

## WEINBESCHREIBUNG

Der Terravent stammt aus dem tiefen Süden Frankreichs, nahe der Pyrenäen, wo Wind, Sonne und karge Böden den Weinbau prägen. Die Cuvée aus Carignan, Grenache und Syrah zeigt eine konzentrierte, dunkle Frucht mit Anklängen reifer Beeren und mediterraner Kräuter. Am Gaumen wirkt der Wein dicht und strukturiert, mit spürbarer Kraft und gut eingebundener Säure. Reife Tannine und eine klare Linienführung verleihen ihm Tiefe und Ausgewogenheit.



Carignan, Grenache, Syrah



2032



16-18°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Bei diesem Wein darf es etwas deftiger zugehen. Probieren Sie ihn zu Lammkarree mit Honig-Thymian-Kruste, Tagliatelle mit Pilzen oder kräftigem Hartkäse.

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Dieser Wein entstand exklusiv für HAWESKO und ist nur bei uns erhältlich.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die **Pfalz** zählt zu den wärmeren Weinbaugebieten Deutschlands und gleichzeitig zu den niederschlagsarmen. So können die Trauben am Stock sehr gut ausreifen, was den Weinen einen vollmundigen Charakter verleiht. In der Pfalz sind traditionelle Reben wie **Riesling, Weiß- oder Grauburgunder** zu Hause. Aber im warmen Klima gedeihen auch Sorten wie **Merlot, Syrah, Chardonnay** und **Sauvignon Blanc**. Mit ihrem breiten Sortenspiegel und der Offenheit in Richtung Frankreich wurde die Pfalz zum Motor des deutschen Rotweinwanders, und beweist, dass auch in Deutschland die Produktion von gehaltvollen, tieffarbigem und körperreichen Rotweinen möglich ist.



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 in 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 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 nahgelegenen 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 ausgebaut. Weißwein-Fans erfreuen sich neben den genannten Sorten auch an Weinen aus **Scheurebe** oder **Traminer**, die hier fruchtig und sehr duftig ausfallen.

# 2024 VIER JAHRESZEITEN CUVÉE ROT

Trocken, Pfalz, Vier Jahreszeiten Winzer

## WEINBESCHREIBUNG

In dieser Cuvée verbinden die Vier Jahreszeiten Winzer Cabernet Sauvignon mit Schwarzriesling, der in Frankreich als Pinot Meunier besonders aus der Champagner-Produktion bekannt ist. Die ungewöhnliche Kombination zeigt eine ausgewogene Stilistik, in der dunkle Beeren und rote Kirschen im Vordergrund stehen. Der Schwarzriesling steuert Saftigkeit, feine Würze und eine lebendige Frische bei, während der Cabernet Struktur und Tiefe einbringt. Am Gaumen wirkt der Wein trocken und harmonisch mit weichen, gut integrierten Tanninen.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die Vier Jahreszeiten Winzer wurden vom Branchenmagazin Weinwirtschaft zur besten Pfälzer Winzergenossenschaft 2023 gewählt.



WEINWIRTSCHAFT

BESTE WINZERGENOSSENSCHAFT DER PFALZ 2023

**Cabernet Sauvignon,  
Schwarzriesling**



2023



18° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Wein schmeckt hervorragend zu gebratener Entenbrust oder auch zu einem würzigen Linsen-Dal.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Navarra** gehört zu den ältesten Weinregionen Spaniens und grenzt im Südwesten an eins der bekanntesten Weingebiete des Landes, die Rioja. Dennoch steht die Region ihren Nachbarn in nichts nach und zählt zu den faszinierendsten und abwechslungsreichsten Iberiens. Im Norden, in den Ausläufern der Pyrenäen, ist die Landschaft durch grüne, feuchte Berghänge mit angrenzenden Wäldern und Seen geprägt. Der Süden Navarras erstreckt sich über sanfte Hügel entlang des Flusses Ebro. Bereits seit der Antike wird hier Wein angebaut, einen ganz besonderen Boom erlebte Navarra nach der Entdeckung Amerikas Ende des 15. Jahrhunderts.



Jesús Rivero und seine Söhne

## DAS WEINGUT

Die **Bodegas Faustino Rivero Ulecia** wurden 1899 in der Stadt Arnedo von Olegario Rivero gegründet. Heute gehört das Weingut zur Gruppe Marqués del Atrio, einem der wichtigsten Erzeuger der DOCa Rioja. 1985 beschloss Jesús Rivero (vierte Generation), auch Trauben aus der angrenzenden Region zu keltern, denn Navarra bietet die ideale Ergänzung des Rioja-Portfolios: von legendären Rosés bis zu saftigen jungen Rotweinen, von köstlichen Chardonnays bis zu großartigen Rotweinen in Crianza-Qualität.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS NAVARRA

Die unterschiedlichen Klimabedingungen und Böden der D.O. Navarra bilden die Basis für eine Vielfalt von Weinen. Im Norden entstehen eher frische und fruchtige Weine, im Süden werden sie tendenziell fülliger und runder. Lange Zeit war die Region nur für Rosé bekannt, auch heute noch gelten die »Rosados« als die besten in ganz Spanien. Die Basis hierfür und für die fruchtigen Rotweine der Region bildet **Garnacha**, welche neben dem kräftig-würzigen **Tempranillo** die wichtigste Rebsorte ist. Zugleich gehört neben **Garnacha Blanca**, **Viura** und **Malvasía** auch **Chardonnay** zu den bekanntesten Blancos aus Navarra und begeistert sowohl frisch und fruchtig als auch gereift und cremig.

# 2024 FAUSTINO RIVERO ULECIA GARNACHA

Navarra DO, Faustino Rivero Ulecia

## WEINBESCHREIBUNG

Dieser reinsortige Garnacha stammt aus Navarra, wo die Urform der Grenache-Rebe historisch prägend ist, aber heutzutage nur selten sortenrein vinifiziert wird. Im Glas zeigt der Faustino Rivero Ulecia Garnacha ein helles Rubinrot. In der Nase treten rote Beerenfrüchte wie Erdbeere und Himbeere hervor, begleitet von dezenten Gewürznoten. Am Gaumen wirkt der Wein ausgewogen und zugänglich, mit feiner Struktur, zurückhaltender Säure und samtig weichen Tanninen, die den fruchtbetonten Stil unterstreichen.



Garnacha



2030



16-18° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »WINZERTIPP«

»Feinsinnig fruchtig, raffiniert würzig – bei diesem Wein tritt Navarra aus dem Schatten der Rioja!« Jesús Rivero, Leiter der Bodegas Rivero Ulecia

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Garnacha passt wunderbar zu gebratenem und geschmortem Fleisch, zu Wurst und gegrillter Paprika.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

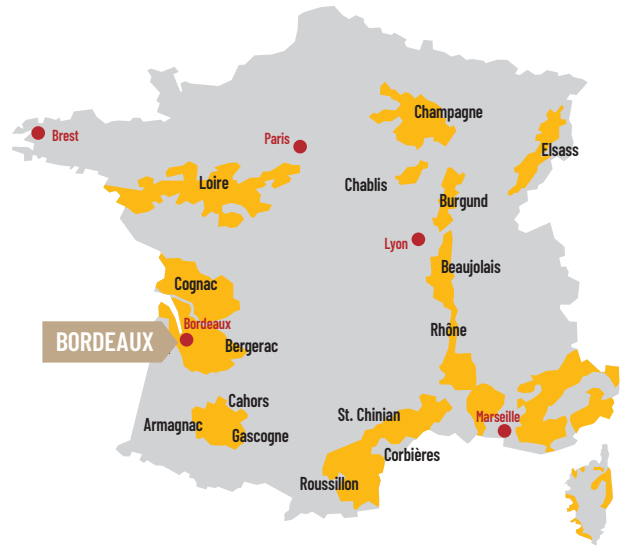
---

---

---

## DIE REGION

Das **Médoc** ist die wohl bekannteste Appellation innerhalb der Bordeaux-Region. Das Gebiet liegt auf der Halbinsel zwischen der französischen Atlantikküste und der Gironde. Es gehört mithin zum linken Ufer in Bordeaux. Die karge Landschaft mit ihren Dünen und Kieferwäldern verrät kaum etwas von der Fruchtbarkeit der hiesigen Böden. Dennoch ist das Uferland im Südwesten Frankreichs eines der bedeutendsten Rotweingebiete der Welt. Dazu trägt natürlich auch das milde Klima bei. Einige der berühmtesten Châteaux und großen Namen der Weinwelt sind im Médoc zu Hause.



Besitzer Alexandre Blanc  
bei der Arbeit

## DAS WEINGUT

Das Traditionshaus **Borie-Manoux** gehört seit 1870 zu den renommierten Bordeaux-Weingütern und verbindet jahrzehntelange Erfahrung mit moderner Önologie. Gegründet im 19. Jahrhundert, bewirtschaftet das Weingut sowohl klassische Médoc- und Haut-Médoc-Lagen als auch erstklassige Châteaux, die internationale Anerkennung genießen. Mit seinem breiten Portfolio von reinsortigen Weinen bis zu charaktervollen Cuvées zeigt Borie-Manoux das Potenzial der Region in seiner ganzen Vielfalt.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS BORDEAUX

Die Weine des Médoc sind von der Rebsorte **Merlot** geprägt. Sie verleiht ihnen ihre Frucht, Intensität und den sanften Charakter. Wie alle Bordeaux-Weine sind aber auch sie in der Regel Cuvées, in denen außerdem **Cabernet Sauvignon**, **Cabernet Franc**, **Malbec** und **Petit Verdot** zum Einsatz kommen. Die genaue Zusammensetzung differiert von Jahr zu Jahr und ist in den meisten Fällen ein gut gehütetes Geheimnis der Kellermeister. Denn im feinen Ausbalancieren der Cuvées dokumentiert sich ihre große Kunst, die die Weine weltberühmt gemacht hat.

# 2023 CHÂTEAU LYS DE TASTE

Médoc AOP, Borie-Manoux

## WEINBESCHREIBUNG

Die Cuvée des Château Lys de Taste vereint Cabernet Sauvignon und Merlot zu einem ausgewogenen Rotwein. In der Nase zeigen sich Aromen reifer Schlehen, Zwetschgen, Veilchen und Rosenblätter, dazu ein Hauch Lakritze. Am Gaumen treten Himbeere, Kirsche und Blaubeere in den Vordergrund, unterlegt von sanften Noten von Sandelholz und Tabak. Der Wein wirkt rund, harmonisch und gut strukturiert, mit einem ausgewogenen Körper und anhaltender Länge, die die klassische Balance eines Médoc präzise widerspiegelt.



**Cabernet Sauvignon, Merlot**



2023



14-16° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Ein echter Médoc-Geheimtipp: ausgewogen, elegant und mit beeindruckender Länge.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die fruchtig-würzige Cuvée eignet sich hervorragend zu Lammspieß mit Berberitzen oder zu Baba Ghanoush.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Apulien** im Südosten Italiens war lange Zeit eher ein Niemandsland auf der Karte anspruchsvoller Weingenießer. Doch dies hat sich sehr geändert. Die Region, die sich über einen Streifen von gut 350 Kilometern die Küste entlang erstreckt, bietet den Reben beste Voraussetzungen: sanfte Hügel, trockenes, warmes Klima mit einer erfrischenden Brise des unweiten Meeres und nährstoffreiche Böden aus Kalkgestein sowie die berühmte Terra Rossa, die das rare Wasser besonders gut speichert. Paradiesische Bedingungen für die heimischen Rebsorten, aus denen fruchtbetonte und intensive Rotweine entstehen.



Francesco Liantonio

## DAS WEINGUT

Das mittlerweile berühmte Weingut **Torrevento** liegt in einer Ecke von Murgia, inmitten eines Naturschutzgebietes, nur einen Steinwurf vom berühmten Castel del Monte entfernt, welches der Stauferkaiser Friedrich II. im 13. Jahrhundert errichten ließ. Torrevento wurde zwar erst 1948 gegründet, hat seinen Sitz jedoch in einem Benediktinerkloster aus dem 18. Jahrhundert. Der Name geht zurück auf den Flecken Erde auf dem das Kloster ruht: Torre del Vento bedeutet »Turm des Windes«. Unter dem Einsatz der modernsten Technologien und Verfahren, legt seinen Schwerpunkt allerdings auf die alteingesessenen, autochthonen Rebsorten der Region, wie etwa den Primitivo. Torrevento hat mit seinen exzellenten Weinen ganz maßgeblich zur großen Renaissance dieser Sorten beigetragen.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS APULIEN

Die absoluten Stars in Apulien sind die roten Sorten **Negroamaro** und **Primitivo**, aus denen intensive, warme und vollfruchtige Weine mit einer eigenständigen Charakteristik gekeltert werden. Immer mehr Erzeuger gehen dazu über, auf die einheimischen Rebsorten wie auch **Nero di Troia** und **Susumaniello** zu setzen und die Weine mit kompromisslosem Qualitätsbewusstsein an- und auszubauen. Trotz einer enormen Produktionsmenge findet in der Region seit Jahren ein konsequentes Umdenken statt. Das Bewusstsein für traditionelle Sorten, Ökologie und Nachhaltigkeit trifft dabei auf moderne Kellertechnik und einen Sinn für Innovationen.

# 2024 OSEO NERO DI TROIA

Puglia IGT, Cantine Torrevento

## WEINBESCHREIBUNG

Der 2024er Oseo Nero di Troia zeigt sich in tiefdunklem Rot mit violetten Reflexen. In der Nase treten Veilchen und dunkle Früchte hervor, ergänzt von rauchigen Anklängen, die an Kirsche und einen Hauch Tabak erinnern. Am Gaumen wirkt der Wein dicht und fruchtbetont, dabei gut ausbalanciert. Eine zurückhaltende Würze begleitet die kräftige Struktur, die Tannine sind präsent, aber geschmeidig. Der Abgang ist rund und samtig und unterstreicht den ruhigen, konzentrierten Stil dieses apulischen Rotweins.



## Nero di Troia



2029



18-20° C



halbtrocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Pasta mit rotem Pesto, Pizza mit Bresaola oder auch herzhaftes Antipasti mit Wurst und Käse – dieser Italiener brilliert zu einheimischen Gerichten.

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Dieser Wein ist in Deutschland exklusiv bei HAWESKO erhältlich.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---