

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

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

- **Einfach & Bequem:** Alle 3 Monate erhalten Sie 6 x 2 Flaschen ausgewählter Weine in Rot, Weiß und von Zeit zu Zeit Rosé - direkt ins Haus.
- **Exklusive Selektionen:** Jedes Weinpaket wird von unseren Experten individuell und mit viel Sorgfalt für Sie zusammengestellt. Unentdecktes, außergewöhnliche Rebsorten und vor allem: hochwertige und ausgezeichnete Weine aus aller Welt.

■ **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-classic](https://hawesko.de/weinabos/sammelkarten-classic)



- **Danke für Ihr Vertrauen:** Als Dankeschön für den Abschluss Ihres Wein-Abonnements mit zunächst 4 Weinpaketen (Mindestlaufzeit von 1 Jahr) erhalten Sie außerdem einen Einkaufsgutschein über € 100,-. Gültig für das gesamte HAWESKO-Sortiment. Dieser Gutschein ist nicht anrechenbar auf die HAWESKO Select-Pakete.
- **Attraktive Preisvorteile:** Sie erhalten Ihre folgenden Wein-Selektionen zum Vorteilspreis von je € 95,-. Dabei sparen Sie immer mindestens 20 % gegenüber dem Einzelverkauf.
- **Flexibel:** Nach Erhalt des 4. Paketes können Sie Ihr Abonnement auf Wunsch pausieren oder beenden.
- Wir beraten Sie gern! Das HAWESKO Select-Team freut sich auf Ihren Anruf: 04122 5045 48

**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

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei Ihrer ersten Hawesko Select-Weinprobe!

Ihr HAWESKO *Select*-Team



Online:  
hawesko.de



per App:  
hawesko.de/app



per Post:  
mit Bestellschein



per Telefon:  
04122 50 45 48  
(Mo.-Fr. 9-17 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
	220 289	Il Passo Primitivo Susumaniello	€ 14,90	€ 19,87
	531 340	Château Liversan	€ 9,95	€ 13,27
	684 406	Marqués de Tosos Gran Reserva	€ 10,90	€ 14,53
	660 499	Die Große Collection Weißburgunder Réserve	€ 8,99	€ 11,99
	580 434	Schwanberg Grüner Veltliner Alte Reben	€ 13,90	€ 18,53
	897 829	Spier Signature Collection Chenin Blanc	€ 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

Je Lieferadresse gilt:

	<b>Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-</b>		<b>Bestellungen ab einem Warenwert von € 100,- liefern wir VERSANDKOSTENFREI</b>		<b>Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir nur € 6,90 Versandkosten</b>
---	--	---	--	---	--

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 auszuhandigen. **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 Tantzen, 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)



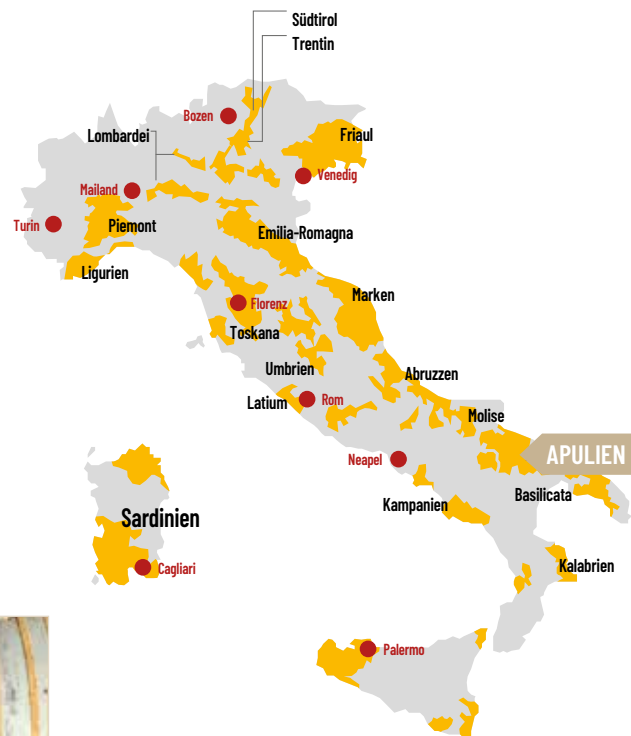
PERSÖNLICH unter  
Tel. 04122 50 45 48 (Mo.-Fr. 9-17 Uhr)



FOLGEN Sie uns

## DIE REGION

**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.



Dennis Verdecchia,  
Chefönologe der Fantini Group Vini

## DAS WEINGUT

**Fantini** ist eine der renommiertesten Adressen Süditaliens, gegründet 1994 von drei Partnern, die damals auch die »drei Träumer« genannt wurden. Denn sie träumten davon, die besten Weine Süditaliens zu machen. Mit Liebe zum Detail, dem Fokus auf regionale Trauben und das jeweilige Terroir sowie sorgfältigster Verarbeitung ist dieser Traum inzwischen längst Realität. Fantini vereint ein Team von engagierten, jungen Winzern, die international ausgebildet wurden und ihr Knowhow jetzt in der Heimat einsetzen. So ist die größte Boutique Winery Italiens entstanden, die typisch mediterrane Charakterweine mit deutlich erkennbarem Terroirbezug erzeugt.

## 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 **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 treffen dabei auf moderne Kellertechnik und einen Sinn für Innovationen.

# 2023 IL PASSO PRIMITIVO SUSUMANIELLO

Puglia IGP, Fantini

## WEINBESCHREIBUNG

Sie machen »halbe-halbe« in dieser Cuvée, die beiden Rebsorten Primitivo und Susumaniello. Die Erste ist dank ihrer Kraft und opulenten Fülle der unangefochtene Star in Süditalien. Die Zweite bringt viel Frische und saftige Frucht ins Spiel. Zusammen sind sie das perfekte Paar, das mit dichter Aromatik von Kirschen und Waldbeeren, bester Balance und samtweichen Tanninen punktet. Ein rundum rundes Vergnügen für Apulien-Fans!

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Fantini gilt schon lange als eine der herausragenden Adressen für Italiens Weine. Auf der Mundus Vini 2024 wurde das mit der Auszeichnung als Bester Produzent Italiens bestätigt.



MUNDUS VINI 2024

**BESTER PRODUZENT  
ITALIENS**

**Primitivo, Susumaniello**

 2027

 16-18° C

 trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

So viel Kraft im Glas verlangt auch nach Kraft auf dem Teller: Dunkles Fleisch wie Rind oder Wild vom Grill oder eine kräftig gewürzte Pilzpfanne sind genau richtig zum Il Passo.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

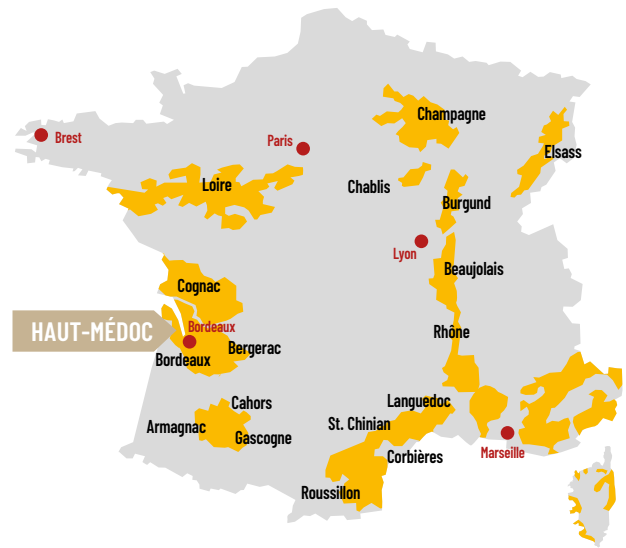
---

---

---

## DIE REGION

Das **Haut-Médoc** mit ca. 4.600 Hektar Rebfläche bildet den südlichen Teil des Médoc in Bordeaux und ist somit Teil einer der wichtigsten und sicher auch berühmtesten Weinregionen der Welt. Die Weinberge im Nordwesten der Stadt Bordeaux liegen inmitten einer kargen Uferlandschaft an der Mündung der Gironde in den Atlantik. Dünen, struppige Büsche und Kiefern prägen das Landschaftsbild des Sumpflandes. Die Kiesböden, in denen die Reben tief wurzeln, das milde, trotz Meeresnähe trockene Klima und vor allem die ständigen, kühlenden Atlantikwinde sind Gründe für die außerordentliche Finesse der Weine.



Winemaker  
Angelique Picard

## DAS WEINGUT

Das **Château Liversan** liegt auf einem Plateau mit lockeren Kiesböden, unter dem sich ein Kalksteinsockel befindet. Die Weinberge befinden sich auf sanften Hängen in Nord-Süd-Ausrichtung inmitten urwüchsiger Natur, umgeben von dichten Wäldern. Das Weingut umfasst 50 Hektar Weinberge, die mit den Rebsorten-Klassikern Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot sowie Cabernet Franc bestockt sind. Die Wurzeln des Châteaux reichen bis in das 18. Jahrhundert zurück, heute ist es ein moderner Betrieb mit einem bestens ausgestatteten Keller. Die Weine zeichnen sich durch ihr tiefes, dunkles Rot, ihre sanften Tannine und reifen Fruchtaromen aus.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM HAUT-MÉDOC

Dank der kieshaltigen Böden im Haut-Médoc zeichnen sich die Weine der Region durch eine ganz eigene Rasse und Finesse aus. Sie sind klassische Bordeaux-Cuvées und – typisch für das linke Gironde-Ufer, die Rive gauche – meist dominiert von der kraftvollen, ausdrucksstarken Rebsorte **Cabernet Sauvignon**. Ergänzt wird sie oft von kleineren Anteilen **Cabernet Franc**, **Malbec**, **Merlot** und **Petit Verdot**. Die Tiefe, Eleganz und Langlebigkeit der Weine aus dem Haut-Médoc sind legendär. Zu einem kleineren Teil werden auch Weißweine erzeugt, die dafür wichtigste Rebe ist **Sauvignon Blanc**.

# 2016 CHÂTEAU LIVERSAN

Haut-Médoc AOP, Cru Bourgeois, Château Liversan

## WEINBESCHREIBUNG

Château Liversan ist ein Cru Bourgeois und ein typischer Vertreter des Haut-Médoc. Die Weinberge des Weinguts grenzen unmittelbar an die Prestige-Region Pauillac an. Wie im Haut-Médoc üblich widmet man sich den klassischen Rebsorten mit Betonung auf Cabernet Sauvignon und Merlot. Der lange gereifte 2016er ist ein außerordentlich eleganter und zugänglicher Bordeaux. Seine Tannine sind dank der langen Lagerzeit seidig sanft. Jetzt ist er perfekt trinkreif!



## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der 2016er Château Liversan wurde vom renommierten Weinmagazin Decanter mit 90/100 Punkten ausgezeichnet.

DECANTER

90/100 PUNKTE

**Merlot, Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc, Petit Verdot**

 2027

 16° C

 trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Wein passt sehr gut zu Wildgerichten, zum Beispiel einem Rehrücken aus dem Ofen mit Wacholderbeeren, Piment, Knoblauch und Zwiebeln sowie Rosmarin.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Cariñena DO** liegt in der Provinz Aragonien im Nordosten Spaniens und gehört zu den ältesten geschützten Anbaugebieten Europas. Das Klima in dieser Region ist durch heiße und trockene Sommer gekennzeichnet, in denen die Temperaturen oft über 35 °C erreichen. Das kontinentale Klima wird unter anderem durch das Mittelmeer beeinflusst, weshalb die Temperaturen etwas gemäßigt werden und eine gewisse Feuchtigkeit in das Gebiet gelangt. Der kalte Nordwind verringert hingegen die Luftfeuchtigkeit und sorgt für größere Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, was zur charakteristischen Intensität der Weine beiträgt. Die Mischung aus kargen Böden, Kalkstein und Sandstein, durchzogen mit fruchtbaren Schwemmland Sedimenten, bietet einer Vielzahl an Rebsorten hervorragende Bedingungen.



Bodegas San Valero:  
Juan García, Jesús Prieto, Javier Domeque



## DAS WEINGUT

**Bodegas San Valero** ist mehr als ein Zusammenschluss von Weinproduzenten – es ist seit über 75 Jahren eine einzigartige Verbindung von gemeinschaftlichem Geist, technologischem Fortschritt und tiefer Verwurzelung im Terroir der Region. Gegründet von einer Generation, die den Weinbau nicht nur als Beruf, sondern als Lebensform verstand, steht die Genossenschaft heute für die Synthese aus Tradition und Innovation. Mit über 20.000 Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche und hundertprozentiger Eigenproduktion verkörpert San Valero das moderne Gesicht des spanischen Weinbaus – kraftvoll, dynamisch und zugleich der Geschichte verpflichtet.

## ALLGEMEINES ZU DEN WEINEN AUS CARIÑENA

Die Tradition des Weinbaus in der DO Cariñena reicht bis in die römische Antike zurück. Man ist spezialisiert auf hochwertige und körperreiche Rotweine aus Rebsorten wie **Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Moristel, Cariñena, Syrah** und **Merlot**. In der Region werden aber auch eine Reihe von Weißweinen aus Rebsorten wie **Chardonnay, Garnacha Blanca, Macabeo, Moscatel** und **Parellada** produziert. Das Ergebnis sind dann in der Regel leichte, zugängliche und fruchtige Weißweine.

# 2015 MARQUÉS DE TOSOS GRAN RESERVA

Cariñena DO, Bodegas San Valero

## WEINBESCHREIBUNG

Der Marqués de Tosos ist eine fabelhafte Gran Reserva, gekonnt ausbalanciert aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Grenache und Tempranillo. Ihr wurden 14 Monate Reife in amerikanischer Eiche und weitere 24 Monate in der Flasche gegönnt. Und das hat dem Wein unglaublich gutgetan! Er zeigt volles, sehr fruchtiges und sanft würziges Aroma mit unglaublicher Tiefe und Komplexität. Selbst anspruchsvollste Weinliebhaber werden von diesem exzellenten Tinto beeindruckt sein.



**Tempranillo,  
Cabernet Sauvignon,  
Garnacha**

 2028

 18-19° C

 trocken

## WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Für Gran Reservas wie diese liebe ich den spanischen Weinbau: Gebündelte Kraft und Intensität, dank langer Fassreife aber wunderbar sanft und weich.« Katharina Hahn, HAWESKO-Einkäuferin

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Natürlich passt eine Gran Reserva immer gut zu gegrilltem oder kurz gebratenem Fleisch. Aber auch eine Auswahl kräftiger Käsesorten wie Gorgonzola oder Manchego harmoniert bestens.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Obwohl es Deutschlands größtes Anbaugebiet ist, wurde **Rheinhessen** über viele Jahre wenig beachtet. Es galt als Herkunft schlichter Weine, die im Inland wie im Ausland in großen Mengen konsumiert werden. In den letzten 20-30 Jahren hat sich die Region jedoch enorm gewandelt. Rheinhessen ist heute das vielleicht innovativste Weinbaugebiet Deutschlands. Kaum eine Region kann derart viele Spitzenweingüter vorweisen. Mittendrin: Eine dynamische und kompromisslos qualitätsorientierte Generation von jungen Winzerinnen und Winzern, die sich mit kreativen Erzeugnissen einen Namen machen.



Robert Weil

## DAS WEINGUT

Als Sohn einer großen Winzerdynastie war es für **Robert Weil** eigentlich keine Frage, was er beruflich macht, Weinbau liegt der Familie einfach im Blut. Sein Vater Wilhelm leitet das traditionsreiche Weingut Weil im Rheingau in 4. Generation, jetzt steht Robert in den Startlöchern und setzt zu seiner ganz eigenen Geschichte an. Dafür ist er einen Schritt weitergegangen, über den Fluss, vom Rheingau nach Rheinhessen. Sorgsam hat er dort beste Weißburgunder-Trauben ausgewählt, um daraus eine faszinierende Réserve zu machen. Denn natürlich setzt er wie seine Vorfahren kompromisslos auf Qualität und hat immer das Ziel, nur das Beste in die Flasche zu bringen.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS RHEINHESSEN

Klima und Böden eignen sich in Rheinhessen bestens für die Herstellung von Top-Weinen. Die Reben wurzeln in fruchtbaren Löss- und Quarzit-Böden, und die Weinberge entlang des Rheins genießen viel Sonne, deren wärmende Einstrahlung vom Rhein reguliert wird. Die Trauben können dadurch perfekt ausreifen. Rheinhessen wird bis heute vor allem mit der Paraderebsorte **Riesling** verbunden. Doch auch **Silvaner**, **Chardonnay** und **Burgunder-Rebsorten** fühlen sich wohl. Um Ingelheim am Rhein hat sich sogar eine richtige Hochburg für Rotwein gebildet, die auch »Rotweinsel« genannt wird.

# 2024 DIE GROSSE COLLECTION WEISSBURGUNDER RÉSERVE

Trocken, Rheinhessen, Weinhaus Robert Weil

## WEINBESCHREIBUNG

Wie sein Vater und Großvater setzt Robert Weil kompromisslos auf Qualität und hat für seinen Wein unserer Reihe DIE GROSSE COLLECTION die Rebsorte Weißburgunder ausgewählt. Der fein-fruchtige, duftige Bruder des Grauburgunders hat in Rheinhessen viel Sonne gesehen, sodass exzellentes Lesegut zu einer ausgereiften, sehr ansprechenden Réserve verarbeitet werden konnte. Frisch, jung, mit Aromen von Birne, Zitrus und weißen Blüten sowie schönem Schmelz – genial!



**Weißburgunder**



2028



9° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Entdecken Sie mit uns die nächste Generation Weil! Es ist unglaublich vielversprechend, was Jungwinzer Robert Weil mit der Réserve vorlegt.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Fisch ist immer eine gute Idee zum Weißburgunder. Wir empfehlen Lachs, im Ofen gegart, mit einer leichten Senfsauce und Petersilienkartoffeln.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Niederösterreich** hat sich für Freunde großer Weißweine zu einer wahren Fundgrube entwickelt. Nördlich von Wien, entlang des Donauufers reihen sich die Weinberge aneinander, in denen in erster Linie Österreichs Paradesorte Grüner Veltliner wächst. Hier findet sie eine ideale Heimat – ob auf den steilen, steinigen Terrassen an Wachau und Kremstal oder auf den sanft geschwungenen Hügeln des Weinviertels. Aber auch Riesling und andere Weißweinsorten haben sich in der Zwischenzeit einen überragenden Ruf in Niederösterreich erarbeitet. Die Region profitiert dabei von dem besonderen pannonischen Klima. Aus der ungarischen Tiefebene strömt warme Luft in die Weinberge und aus dem Norden durchlüften kalte Winde die Reben. Ein optimales Yin und Yang für den Weinbau.



Hannes Aigner

## DAS WEINGUT

Bereits seit 1594 sind die Schwanbergers, die Vorfahren der **Familie Aigner**, urkundlich als Winzerinnen und Winzer in Österreich verzeichnet. Bis heute ist ihr Name bekannt und immer noch auf den Weinen präsent. In der Mitte des 20. Jahrhunderts übernimmt Robert Aigner den Schwanberghof und hebt ihn auf das nächste Level. Aigner Weine erfreuen sich wachsender Bekanntheit und Beliebtheit, doch der Traditionsbetrieb bleibt seinen Wurzeln treu und stets bodenständig. Legendär die Geschichten wie Robert Aigner seine Kundschaft oft persönlich beliefert, einen charmanten Witz immer kostenlos dazu! Mittlerweile wird das Unternehmen von Hannes Aigner geführt, der besonders das Thema Nachhaltigkeit vorantreibt. Seit 2019 arbeitet der Betrieb durch Photovoltaik zum Beispiel komplett stromautark.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS NIEDERÖSTERREICH

Viele Lagen in Niederösterreich sind Steillagen, da entwickelt sich der Weinbau zu einer Angelegenheit für Enthusiasten und Menschen mit großer Liebe zum Wein, andernfalls würde niemand die beschwerliche Handarbeit in den steilen Lagen, wie sie sich von der Donau hinauf in den Himmel recken, auf sich nehmen. In den Weingärten rangiert an erster Stelle die Paradesorte Österreichs, der **Grüne Veltliner**. Auch **Riesling**, **Welschriesling** sowie **Weißburgunder** werden angebaut. In kleinem Umfang entstehen hier auf geeigneten Lagen bemerkenswerte Rotweine aus beispielsweise **Zweigelt** oder **Blauer Portugieser**.

# 2023 SCHWANBERG GRÜNER VELTLINER ALTE REBEN

Trocken, Niederösterreich, Weinkellerei Aigner

## WEINBESCHREIBUNG

Familie Aigner hat für diesen Grünen Veltliner tief in die Schatzkiste gegriffen: Er stammt von alten, knorrigen Reben, die extraktreiche und deshalb aromatisch besonders vielschichtige Trauben ergeben. Der Wein ist unglaublich saftig, mit Fruchtnoten von reifen Äpfeln, einem Hauch Limette und - natürlich - dem typischen Anklang an weißen Pfeffer. Seine Struktur ist dicht, sein Nachklang begeistert mit Kraft und Länge.

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen Grünen Veltliner vinifiziert Familie Aigner exklusiv für uns und unsere Kunden.



SILBERMEDAILLE FÜR DEN  
JAHRGANG 2023

MUNDUS VINI

## Grüner Veltliner



2027



8-12° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zum Klassiker Grüner Veltliner gehört der Klassiker Wiener Schnitzel! Aber natürlich lässt sich auch Vegetarisches gut damit kombinieren: Wie wäre es mit gebratenem Gemüse?



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die **WO Western Cape** erstreckt sich über eine der schönsten Landschaften der Welt an den Küsten des Atlantischen und zum größten Teil des Indischen Ozeans. Die Weinberge, sanft ausschwendend zu Füßen der mitunter steil aufragenden Felsmassive, weisen ein sehr 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 ein nachmittäglicher kühler Wind aus dem arktischen Süden entgegen, der die Reben und die Trauben abkühlt. Da dieser Wind zugleich nach Regengüssen die Trauben trocknet und so vor Fäulnis schützt, nennen die Winzer ihn auch »Winedoctor«.



Spier Team

## DAS WEINGUT

Bereits 1692 soll es ein **Weingut Spier** in Stellenbosch gegeben haben. Der Milliardär Dick van Enthoven entdeckte die Farm mit ihren 1000 Hektar Land, von denen etwa 560 Hektar Rebfläche sind, 1993 wieder. Er restaurierte das alte Landgut und baute schnell ein ganzes Weinimperium auf. Neben den eigenen Weinbergen, die rund um Spier liegen, und den zusätzlichen Flächen in Paarl rings um die Farm Nooitgedacht, setzt das Weingut heute auch auf Zulieferer oder Abnehmer aus der Region des Kaps - ganz nach Bedarf. Außergewöhnlich sind das soziale Engagement des Unternehmens und seine umweltfreundlichen Anbaumethoden. Seit 2009 stellt Spier auf organischen Weinbau um.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN VOM WESTKAP

Die vielschichtigen Böden und das ideale Klima Südafrikas ermöglichen den Anbau einer Vielzahl an Rebsorten. Unter den Weißweinen findet man neben den Klassikern wie **Chardonnay** oder **Sauvignon Blanc** vor allem die von der Loire stammende **Chenin Blanc**, aus der frisch-fruchtige Weine gekeltert werden. Unter den Rotweinen dominieren internationale Sorten wie **Cabernet Sauvignon** und **Merlot**. Mit dem **Syrah**, dessen Rebfläche in den letzten Jahren rasant gewachsen ist, entwickelt sich aber ein neuer und ausgesprochen vielversprechender Schwerpunkt. Und: Südafrika kann mit **Pinotage** eine eigene Rebsorte aufweisen, bei der es sich um eine 80 Jahre alte Kreuzung der Sorten Pinot Noir und Cinsault handelt.

# 2024 SPIER SIGNATURE COLLECTION CHENIN BLANC

WO Western Cape, Spier Wines

## WEINBESCHREIBUNG

Chenin Blanc ist der weiße Star am Kap in Südafrika. Mit der Signature Collection zeigt Spier Wines, zu welcher Größe die aus Frankreich stammende Traube hier aufläuft: erfrischend, jugendlich mit viel Frucht und einer schönen, überaus eleganten Mineralität präsentiert sich der Wein. Weiße Blüten, Holunder, Zitrus und exotische Noten zeigen sich im Duft, ein saftiger Eindruck mit viel Frische und schön langem Nachklang bietet sich am Gaumen – das ist richtig gut!



## Chenin Blanc



2028



12° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

»Wir lieben die Traube Chenin Blanc für ihre Eleganz und saftige Frische. Entdecken Sie unsere Signature Collection, die die Rebsorte so richtig zum Strahlen bringt«  
Das Team vom Weingut Spier

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Fisch ist immer eine gute Idee zum Chenin Blanc. Zum Beispiel ein Muschelgericht oder frisches Gemüse mit gedünstetem Fisch.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---