

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 Weißweine - 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-weisswein



- **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 € 84,-. 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

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
	434 122	Laguna di Mare by Umani Ronchi	€ 7,99	€ 10,65
	298 749	Grands Terroirs Sauvignon Blanc	€ 10,90	€ 14,53
	174 034	Alte Viti Grauburgunder Riserva	€ 13,90	€ 18,53
	258 859	Nahetal Riesling	€ 12,90	€ 17,20
	313 196	Grafenstück Terroir Selection Chardonnay Réserve	€ 7,99	€ 10,65
	740 312	Altamar Verdejo	€ 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.

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:

 **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

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. 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 – 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 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. 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, Handelsregistereintrag: HRB 99024 Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

So erreichen Sie uns



JEDERZEIT auf www.hawesko.de



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



SCHRIFTLICH per E-Mail unter service@hawesko-select.de



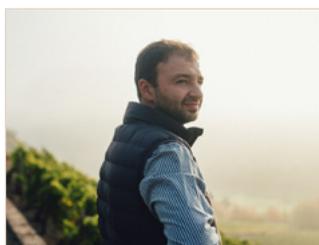
PERSÖNLICH unter **Tel. 04122 50 45 48** (Mo.-Fr. 9-17 Uhr)



FOLGEN Sie uns

DIE REGION

Die Weinberge an der **Nahe** erstrecken sich von Bingen, wo die Nahe in den Rhein mündet, flussabwärts bis in die Gegend von Kirn und die Seitentäler der Alsenz, des Glan, des Gräfenbachs und des Guldenbachs. Die Höhen von Soonwald und Hunsrück bieten Schutz vor kalten Winden. Eine eigenständige Weinbauregion ist die Nahe erst seit 1971, hat sich aber in relativ kurzer Zeit einen ausgezeichneten Ruf erarbeitet. Dies ist den leidenschaftlich agierenden Winzerfamilien zu verdanken, aber auch der Natur, denn die Nahe ist **ein besonderes Fleckchen Erde**: Quarzit- und Schieferböden, Sand, Lehm, Letten, Bundsandstein und Porphyry bilden die Grundlage für eine große Vielfalt an Rebsorten und ihren Weinen.



Weingutsbesitzer Jakob Schneider

DAS WEINGUT

Bereits seit 1575 befindet sich das Weingut **Jakob Schneider** in Familienbesitz. In Top-Steillagen entstehen hier Spitzen-Rieslinge und finessenreiche, filigrane Burgunder. 2017 war Jakob Schneider für Gault & Millau der »Aufsteiger des Jahres 2017« und gehört seither »in die erste Liga deutscher Riesling-Erzeuger«. Schneiders rund 25 Hektar Rebfläche sind also nicht ohne Grund zu 85 Prozent mit Riesling bestockt. Der Winzer hat das große Glück, in der »Niederhäuser Hermannshöhle«, der bekanntesten Nahe-Lage, Flächen zu bewirtschaften. Neben dem **Vulkangestein** bringen auch die **Schieferböden** kräftig-würzige Rieslinge mit Nachhall hervor.

ALLGEMEINES ZU WEINEN VON DER NAHE

Die Nahe-Weinstraße verläuft von Bingen in einer großen Schleife talaufwärts vorbei an Bad Kreuznach durch alle Weinorte, dann nach Westen bis Martinstein und durch den Rosengarten zurück nach Bingen. Hier entstehen einige der feinsten Weine deutscher Provenienz. Spitzenwinzer wie Dönhoff, Schäfer-Fröhlich und Emrich-Schönleber konzentrieren sich vor allem auf terroirbetonte **Rieslinge**. Daneben werden auch bemerkenswerte **Weiß- und Grauburgunder, Chardonnays** und die deutsche Spezialität Silvaner erzeugt. Wegen der verschiedenen Bodenarten an der Nahe können sogar innerhalb einer Rebsorte unterschiedlichste Geschmacksnuancen gewonnen werden. Unter den Rotweinen findet man die klassischen deutschen Sorten, in erster Linie **Spätburgunder, Dornfelder und Lemberger**.

2023 NAHETAL RIESLING

Trocken, Nahe, Weingut Jakob Schneider

WEINBESCHREIBUNG

Je kleiner und spezieller die Herkunft eines Weines, umso mehr verdichtet sich die Charakteristik von Boden, Bodenleben, Klima, Rebalter, Jahrgang und Profil des Winzers. Jakob Schneider hat schon als 16-Jähriger seinen ersten Wein im Familienweingut ausgebaut. Heute finden sich in den Weinbergen seines Betriebs allein 52 Gesteinsformationen. Dem Nahetal Riesling geben die Rot-, Blau- und Vulkanschiefer eine besondere Mineralik, damit vermengen sich in der Nase feine Pfirsichduft und florale Anklänge. Am Gaumen ist der Wein üppig konzentriert, voll Zitrusfrucht, lebendig-frisch und zupackend dank seiner frischen Säure. Ein leichter Schmelz begleitet den Trinkfluss zum schönen Finale hin.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Rieslinge von der Nahe sind rar und begehrt. Dieser Wein öffnet den Blick für die Rebsorte und dürfte ein besonderes Highlight für jeden Riesling-Fan sein.



Riesling



2027



9° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die Mineralik des Rieslings kommt gut zur Geltung bei gedünstem Fisch, Geflügel oder gekochtem Fleisch zu hellen Saucen.



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.



Uli Metzger,
Winzer und Besitzer

DAS WEINGUT

Seinen Reben gefalle es in der Pfalz genauso gut wie ihm und seiner Familie, sagt **Uli Metzger**, der trotz des großen Erfolgs bodenständiger Pfälzer Winzer geblieben ist. Ein echtes Urgestein, der zu Recht zu den besten Winzern Deutschlands zählt. Seit Generationen bauen die Metzgers in Asselheim Wein an. Sie legen Wert darauf, für jeden Geschmack die passenden Weine im Angebot zu haben: vom saftigen Basiswein für jeden Tag, bis zum lange im kleinen Holzfass gereiften Spitzenrotwein. Die Weine mit den prägnanten Labels als Markenzeichen werden wegen ihrer Frische und Ausgewogenheit allseits hochgeschätzt. Das Weingut Metzger ist ein fantastisches Beispiel dafür, wie man mit Engagement und guten Ideen ein Weingut auf die große Bühne bringen kann!

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

2024 GRAFENSTÜCK TERROIR SELECTION CHARDONNAY RÉSERVE

Trocken, Pfalz, Weingut Metzger

WEINBESCHREIBUNG

Ein Chardonnay aus der Pfalz? Obwohl die Rebsorte hier wenig verbreitet ist, hat sie bei Uli Metzger eine ideale Heimat gefunden. Das Grafenstück an der Weinstraße ist eine der Top-Lagen der Pfalz. Ihr Geheimnis liegt im Kalkmergel, der Trauben und Weinen einen besonders sanften Charakter verleiht – auch diesem Chardonnay, der ein Paradebeispiel an Finesse ist: komplex und reif in der Aromatik von Südfrüchten und Aprikosen, gleichzeitig filigran in der Struktur. Am Gaumen ist er konzentriert und dicht mit cremigem Schmelz und frischer, moderater Säure. Das Bouquet der Grafenstück Terroir Selection Chardonnay Réserve bezaubert mit Nonchalance, ist leicht, frisch und für jeden Spaß zu haben.



WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

»Mit diesem Chardonnay lade ich Sie ein, eine Seite der Pfälzer Weinwelt zu entdecken, die bislang im Schatten anderer Weißweine steht.« Uli Metzger

Chardonnay



2027



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Schmelz dieses Weins passt ausgezeichnet zu Maronensuppe, geräuchertem Lachs, Gemüsevariationen oder anderen leichten Gerichten.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Das Anbaugebiet VINO DE LA **Tierra de Castilla** liegt auf einem Hochplateau in Zentralspanien, dessen nördlicher Teil **Castilla-La Mancha** mit den typischen Windmühlen durch »Don Quijote« bekannt wurde. Die klimatischen Verhältnisse sind kontinental mit langen, heißen Sommern, gefolgt von kalten Wintern. Die durchschnittliche Niederschlagsmenge im Jahr beträgt zwischen 250 und 400 mm, wobei die Regenmonate im Frühjahr und Herbst liegen. Bekannte Weinregionen, wie Ribera del Duero, Toro, Cigales, Rueda und Bierzo liegen im Nordwesten Zentralspaniens, in **Castilla y León**. Diese Region ist landschaftlich durch die Meseta geprägt, die Jakobspilger auf dem Weg nach Santiago di Compostela durchwandern.



Marcelo Morales (Winemaker) und
Nicholas Hammeken (Owner)

DAS WEINGUT

Angefangen hat alles 1996, als der gebürtige Däne **Nicholas Hammeken**, nach Stationen in Frankreich, Deutschland und Großbritannien, das Weinland Spanien für sich entdeckte. Seine Hammeken Cellars haben ihren Sitz in Jávea auf halbem Weg von Valencia nach Alicante. Seine Philosophie: die spanischsten der spanischen Rebsorten stark machen – ohne geografische Beschränkungen. Hammekens Team durchsucht **Weinberge von Andalusien bis Navarra**, immer auf der Suche nach alten Rebstöcken mit niedrigen Erträgen und Trauben von höchster Qualität. Dafür hat sich der Önologe in vielen spanischen DOs Rebflächen gesichert und kann heute vielfach prämierte Weine aus etwa 20 spanischen Weinbaugebieten vorweisen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS KASTILIEN

Der Name Kastiliens (Castilla) beruht auf den vielen Burgen (castillos), die bis heute die Landschaft auf der zentralen Hochebene Spaniens prägen. Hier treffen in den zwei großen Regionen Castilla-La Mancha und Castilla-León **extreme klimatische Bedingungen** aufeinander: frostige Winter bis unter $-20^{\circ}\text{Celsius}$ und heiße, sehr trockene Sommer mit häufig bis über 40°Celsius . Aufgrund der großen Bandbreite an mikroklimatischen und geologischen Bedingungen ist die Weinvielfalt Kastiliens enorm. Für internationales Aufsehen sorgen die großen roten, von **Tempranillo** dominierten Cuvées, daneben gibt es erstklassige, würzig kühle **Mencías**, frische **Verdejos** und auch Süßweine aus **Sauvignon Blanc**.

2023 ALTAMAR VERDEJO

Vino de la Tierra de Castilla, Hammeken Cellars

WEINBESCHREIBUNG

Die Rebsorte Verdejo stammt ursprünglich aus Nordafrika, seit dem 11. Jahrhundert gibt es sie auch in Nordspanien. Heute ist Verdejo dank seiner attraktiven Fruchtaromatik der wahrscheinlich beliebteste spanische Weißwein. Aromatisch, aber keinesfalls aufdringlich ist auch der aus 100 Prozent hergestellte Altamar Verdejo aus Castilla-La Mancha, wo warme Sommer für eine schnelle Reife sorgen. Typisch dafür ist seine leuchtend zitronengelbe Farbe und die stimmige Kombination aus saftigem Pfirsich, knackigem grünem Apfel, frischen Blüten und schlanken mineralischen Noten. Seine frische Säure und eine herb wirkende Zitrusnote im Abgang mit leichten mineralischen Noten runden den Genuss charmant ab. Der perfekte Aperitif!

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Prämiert mit Gold auf dem Concours International des Vins de Lyon.



CONCOURS INTERNATIONAL DES
VINS DE LYON

GOLDMEDAILLE

Verdejo



2027



8-10° C



halbtrocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der hohe Säuregehalt von Verdejo passt gut zu paniertem Fisch, da er das Fett durchdringt, aber auch zu vietnamesischer und thailändischer Küche.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Bordeaux AOP im Südwesten Frankreichs ist eine der bekanntesten und angesehensten Weinregionen der Welt. Nirgendwo sonst gibt es ein solches Renommee, entwickelt aus dem perfekten Zusammenspiel von vielfältigen Rebsorten, spezifischen Böden, dem vom Atlantik beeinflussten Klima und jahrhundertealter Winzerkunst. Untergliedert wird das Gebiet in verschiedene Bereiche, am berühmtesten sind **Médoc** und **Graves** links der Gironde, dem 75 Kilometer langen Zusammenfluss der Flüsse Garonne und Dordogne vor dem Übergang in den Atlantik. Médoc liegt oberhalb, Graves unterhalb der Hauptstadt Bordeaux. Rechts der Gironde befindet sich das **Libournais**, zwischen Dordogne und Garonne, liegt **Entre-deux-Mers**.



Thomas Drouineau

DAS WEINGUT

Der deutsche und der französische Weinbau sind seit Langem miteinander verbunden. Davon zeugen die vielen deutschen Namen in der Champagne und in Bordeaux. Den Preußen Edouard **Kressmann** zog es 1858 in die französische Stadt, wo er ein Handelshaus gründete, das heute zu den renommiertesten zählt. In über **150 Jahren** hat Kressmann ein beeindruckendes Portfolio aufgebaut. Das Haus handelt mit Grand Cru Classé, besitzt aber auch starke Eigenmarken und ist eng mit den Erzeugern der Weine verbunden.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS BORDEAUX

Die Weine aus Bordeaux sind traditionellerweise Cuvées aus unterschiedlichen Rebsorten. Seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert sind dies vor allem **Cabernet Sauvignon**, **Merlot**, **Cabernet Franc** und **Petit Verdot**. Im Weißweinbereich dominieren **Sémillon** und **Sauvignon Blanc**, der seit Ende der 1980er-Jahre die meistangebaute Sorte in Bordeaux ist. Die meisten Weine werden in 225-Liter-Holzfässern ausgebaut, den sogenannten Barriques. Die bekanntesten jung zu trinkenden Weißweine stammen aus dem Entre-deux-Mers, die besten weißen Crus aus Graves und Pessac-Léognan. Weltberühmt sind außerdem die Dessertweine aus **Sauternes**, einer kleinen Gemeinde, die rund 40 Kilometer südöstlich von Bordeaux liegt.

2023 GRANDS TERROIRS SAUVIGNON BLANC

Bordeaux AOP, Kressmann Monopole

WEINBESCHREIBUNG

Das für Rotweine berühmte Bordeaux bietet eine Vielzahl erlesener Sauvignon Blancs, besonders im Südosten der Region. Auch in dem weltberühmten Premier Grand Cru Classé Supérieur des Château d'Yquem fließt die internationale Rebsorte mit ein. Der Grand Terroirs von Kressmann ist trotzdem eine Bordeaux-Rarität: Dieser fruchtbetonte, frische Wein vereint Trauben aus drei ausgewählten Terroirs in Entre-deux-Mers und besticht durch die Klarheit seiner Aromen. Sein intensives Bukett aus tropischen Früchten, Maracuja, Stachelbeeren und Zitrusaromen strahlt französische Raffinesse aus. Neben den vielen exzellenten Sauvignon Blancs aus aller Welt strahlt dieser Wein besondere Klasse und Herkunft aus.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Prämiert mit der Goldmedaille Frankfurt International Trophy.



FRANKFURT INTERNATIONAL
TROPHY

GOLDMEDAILLE

Sauvignon Blanc



2028



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die Frische des Grands Terroirs passt wunderbar zu mediterranen Gerichten wie Caprese-Salat oder gegrilltem Gemüse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

In Italiens Mitte, direkt an der Adriaküste, liegt die Region **Marken**. Sie ist ein wahres Paradies mit sanften, grünen Hügeln, die sich von der Küste ins Hinterland ausbreiten, vereinzelt von hübschen, kleinen Städtchen unterbrochen. Die Böden bestehen in erster Linie aus Ton und Lehm, die Weinberge liegen bis auf 700 Meter Höhe. Geschützt durch die **Adria im Osten** und das **Apenninengebirge im Westen**, herrscht hier ein ideales, gemäßigtes Klima mit warmen und trockenen Sommern. Beste Bedingungen also für den Weinbau. Und trotzdem ist die Region auf der Landkarte vieler Weinliebhaber immer noch ein weißer Fleck. Ein Grund könnte sein, dass die Einwohner wissen, wie gut ihre Weine sind – und sie am liebsten selbst genießen.



Gründer Massimo Bernetti mit
Sohn Michele Bernetti (CEO)

DAS WEINGUT

Familie Bernetti und ihr Weinhaus **Umani Ronchi** blicken bereits auf eine über 60-jährige Geschichte zurück. Was 1957 in Cupramontana, im Herzen des Verdicchio Classico, begann, reicht heute mit vielen Weinbergen auf 210 Hektar vom Apennin bis an die Adria, von den Marken bis hinunter in die Abruzzon. Michele hat die Leitung des Betriebs von seinem Vater Massimo übernommen und arbeitet Hand in Hand mit dem Chef-Önologen Giacomo Mattioli. Mit größter Sorgfalt und Strenge überwachen sie die Pflege der Weinberge und investieren in die beste Ausstattung im Keller. Bereits seit Jahren werden die Weinberge **biologisch bewirtschaftet**, seit 2015 sind sie offiziell bio-zertifiziert: Nachhaltigkeit steht bei Umani Ronchi im Fokus.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS MARKEN

Die Marken sind sowohl Rot- als auch Weißwein-Region. Unter den Rotweinen sind heimische Sorten wie **Lacrima di Morro d'Alba** und **Vernaccia di Pergola** vertreten. Daneben werden auch internationale Reben wie **Cabernet Franc**, **Cabernet Sauvignon** oder **Merlot** angebaut. Als bester Roter der Region gilt der **Rosso Piceno**, eine Cuvée aus Montepulciano und Sangiovese, die gut miteinander harmonieren. Selbstverständlich werden auch reinsortige Weine aus Montepulciano erzeugt, die dank des milden Klimas gute Balance, viel beeriges Aroma und einen samtigen Charakter mitbringen. Der bekannteste Weißwein aus den Marken ist der **Verdicchio dei Castelli di Jesi**. Er ist fruchtig und dank kraftvoller Säure herrlich frisch.

2023 LAGUNA DI MARE BY UMANI RONCHI

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC, Umani Ronchi

WEINBESCHREIBUNG

Dieser sortenreine Verdicchio ist geprägt durch die mineralstoffreichen Böden und das frische, doch vom Meer geschützte Mikroklima der Marken: kristallklare, goldgelbe Farbe, dazu ein duftiges Bukett mit Aromen von Limette, Birne und Apfel, Heu und sommerlichen Blüten. Die Rebstöcke der Familie Bernetti führen in Kombination mit dem önologischen Know-how von Giacomo Mattioli die italienische Weinkunst auf neue Höhen: lebhafter, gut strukturierter Körper in Harmonie mit ausgewogener Säure. Der Laguna di Mare lässt nachvollziehen, warum dem Verdicchio in seiner jahrhundertealten Geschichte immer wieder kräftigende Wirkung zugeschrieben wurde. Der Legende nach nutzten Etrusker und Römer die Rebe zur Stärkung ihrer Krieger.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Dieser Wein entstand in Zusammenarbeit mit HAWESKO und ist nur bei uns erhältlich.



Verdicchio



2023



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Verdicchio passt exzellent zu Geflügel oder Fischgerichten wie Venusmuscheln mit Linguine – und ist auch solo ein Genuss.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Genuss und Lebensfreude pur – das beschreibt die Weinregion **Trentino** wohl am besten. Nicht sehr groß, aber auf kleiner Fläche faszinierend vielfältig ist die **nördlichste Weinbauregion Italiens**. Inmitten von Olivenhainen und italienischen Alpen reifen hier am Fuße der Dolomiten erstklassige Weine heran. Die laue Adria-Brise trifft auf eine große Bodenvielfalt und lässt insbesondere rote Rebsorten wie Marzemino und Teroldego in exzellenter Qualität heranreifen. Als führender **Hersteller von Spumante** gilt Trentino gleichzeitig als besonders attraktiv für Geschmackserlebnisse mit Käse, Oliven und Polenta.



Lucio Matricardi, Winemaker

DAS WEINGUT

Vom gleichnamigen Schloss, einem Adelssitz, der die Weinberge der Rotaliana-Ebene überragt, stammt die Linie **Castel Firmian**, die zur Winzergenossenschaft **Mezzacorona** gehört. Seit 1904 haben sich Generationen von Winzern zusammengeschlossen, um ihre Weinberge mit Respekt vor der Umwelt zu bewirtschaften. Bis heute bilden die mehr als 1.500 Winzer das Rückgrat des Weinbaus im Trentino: ein Zusammenschluss, der es möglich macht, auch mit weniger als einem Hektar Weinberg wirtschaftlich erfolgreich zu sein. Alle tragen zum hohen Qualitätsstandard der Weine von Mezzacorona bei, die bei den 2024er **MUNDUS VINI Grand International Wine Awards** 17 Goldmedaillen, 13 Silbermedaillen und drei Spezialpreise abräumten.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM TRENTINO

Die klimatischen Verhältnisse und die in erster Linie felsigen und kargen Böden schaffen ein breites Spektrum unterschiedlicher Weine. So stehen hier exzellente, lebhaft frische Weißweine neben ganz ausgezeichneten Rotweinen. Die Weißweine werden in erster Linie aus **Pinot Bianco, Chardonnay** und **Sauvignon Blanc** erzeugt, wobei gerade der letztere intensiv und duftig ausfällt. Daneben gibt es noch etwas **Riesling** und **Müller-Thurgau**. Unter den roten Rebsorten stechen besonders **Cabernet Sauvignon** und **Merlot** hervor, daneben gibt es ganz besondere und interessante lokale Spezialitäten, einerseits den **Teroldego**, aus dem schöne, samtige Rotweine erzeugt werden, andererseits der **Lagrein**, der für fruchtige, spritzige Rosés ebenso steht.

2022 ALTE VITI GRAUBURGUNDER RISERVA

Trentino DOC, Castel Firmian

WEINBESCHREIBUNG

Die Grauburgunder Riserva von Castel Firmian verkörpert die Region Trentino, deren Weinbaugeschichte von Bergen und Terrassenlagen geprägt ist. Jeder Wein steht für eine bestimmte Rebsorte, ein einzigartiges Terroir und ein besonderes Mikroklima – auch dieser! Höchste Lagen in der Rotaliana-Hochebene führen zu höchster Grauburgunder-Qualität. Unter den Gipfeln der Dolomiten befinden sich die Weinberge, auf denen die hocharomatischen Trauben dafür gelesen wurden. Klar, frisch und von großer Finesse ist ihr Saft, der im Keller von Castel Firmian zu einer brillant fruchtigen Riserva ausgebaut wurde. Die Reifung im Holz verleiht dem Wein cremigen Schmelz und eine sanfte Fülle.

WEIN-KATEGORIE

»EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Drei starke Qualitäten kommen hier zusammen: die Kraft alter Reben, Riserva-Qualität und das außergewöhnliche Mikroklima der Rotaliana-Hochebene.«
Katharina Hahn, Einkäuferin HAWESKO



Pinot Grigio



2027



10-12° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie diesen Wein zu Spezialitäten der Region Trentino, etwa Polenta con ragù di vitello oder Tagliatelle ai funghi porcini.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
