



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

dieses Weinpaket zeigt wieder einmal, wie spannend deutscher Wein ist! Wie viel Dynamik in den Weinbauregionen herrscht und mit wie viel Freude und Leidenschaft eine neue Generation an den Weingütern arbeitet. Sie alle sind auf den Spuren von Tradition und setzen dabei neue Impulse. Gleich fünf Regionen gibt es zum Auspacken und Entdecken für Sie! Einer, der **Rheinhessen** in den letzten 10 Jahren entscheidend mitgeprägt hat, ist Jochen **Dreissigacker**. Jetzt bringt er eine Rebsorte zurück ins Glas, die es verdient hat, mehr Aufmerksamkeit zu bekommen. Genießen Sie seinen **Weißburgunder**!

Sehr spannend sind auch die Weine von **Lukas Kesselring** aus der **Pfalz**. Er arbeitet biologisch, so wie es für viele der jungen Winzerinnen und Winzer ganz selbstverständlich ist. Er gibt **Riesling** mit dieser natürlichen Bewirtschaftung einen charaktervollen Ausdruck.

Der **Rheingau**, **Franken** und die **Nahe** runden unsere Rundreise schließlich vielseitig ab.

Es gibt viel in unserer Heimat zu entdecken, genießen Sie es!

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-deutschland



Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select*-Team

PS: 12 für 11-Angebot

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

Jetzt sichern unter: hawesko.de/12fuer11

Hier finden Sie auch die Artikelnummern für eine telefonische Nachbestellung.

12 für 11
Angebot

 Online:
hawesko.de

 per App:
hawesko.de/app

 per Post:
mit Bestellschein

 per Telefon:
04122 50 45 48
(Mo.-Fr. 8-20 Uhr)

Ihre Nachbestellung

**12 für 11
Angebot**

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

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

Bitte füllen Sie den Bestellschein in Druckbuchstaben aus.

Kunden-Nr., falls zur Hand

HA289

Ihre Adresse:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Achtung: Bei abweichender Lieferadresse bitte hier Ihre Lieferanschrift eintragen:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis je Fl.	Literpreis
	989 453	Mineral Riesling	€ 11,90	€ 15,87
	567 529	Stein-auf-Stein Volkacher Kirchberg Rivaner	€ 6,99	€ 9,32
	367 770	Dreissigacker Weißburgunder	€ 14,90	€ 19,87
	278 171	Nahetal Grauburgunder	€ 10,90	€ 14,53
	204 159	Lukas Kesselring Riesling	€ 7,99	€ 10,65
	770 109	Peth-Wetz Muskateller	€ 8,99	€ 11,99



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

 Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-

 Bestellungen ab einem Warenwert von € 100,- liefern wir **VERSANDKOSTENFREI!**

 Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir nur € 6,90 Versandkosten

PREMIUM-LIEFERSERVICES: 24-STUNDEN-LIEFERUNG: Wenn Sie Mo.-Fr. bis 12 Uhr bestellen, liefern wir schon am nächsten Werktag. Für diesen Service berechnen wir nur € 10,- pro Lieferung. **TERMIN-LIEFERUNG:** Sie bestimmen den Wochentag (Mo.-Sa.), an dem die Lieferung definitiv erfolgen soll. Für diesen Wuschtag-Service berechnen wir € 10,- pro Lieferung. **PAKETSHOP-SERVICE:** Auf Wunsch liefern wir ohne weiteren Aufpreis an einen »Hermes-Paketshop« in Ihrer Nähe. Details zu unseren Premium-Services gern telefonisch unter 04122 50 44 33 oder auf unserer Website hawesko.de. Die angegebenen Versandkosten und Kosten der Lieferservices gelten nur für Sendungen innerhalb Deutschlands. **LANDSVERSENDUNGEN:** Auf Wunsch versenden wir Weine in fast alle Länder der Welt. Die besonderen Konditionen und Bestimmungen (z. B. Zölle) für Ihr Land besprechen wir gern telefonisch mit Ihnen: 04122 50 44 33.

Unsere Zahlarten

Sie entscheiden, wie Sie zahlen möchten. Wir beraten Sie gern dazu unter 04122 50 44 33. Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), PayPal, Giropay und Lastschriftverfahren. Bei Bestellungen mittels Bestellschein bieten wir eine Zahlung per Rechnung oder Lastschriftverfahren an. Bei Zahlung auf Rechnung liegt diese der Lieferung bei. Bei Online-Bestellungen werden die Rechnungen per E-Mail versendet. Bei abweichender Lieferanschrift, je nach Höhe des Kaufbetrags, bei offenen Rechnungen und je nach Bonität behalten wir uns vor, einzelne Zahlungsarten abzulehnen. Die Rechnungen sind, wenn nicht anders angegeben, innerhalb von 20 Tagen nach Lieferung und Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar. Sofern Sie per Lastschriftverfahren bezahlen, lösen wir die Zahlung 7 Tage nach Rechnungsdatum aus.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Lieferkonditionen: Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-. Bestellungen ab einem Warenwert von € 100,- liefern wir versandkostenfrei. Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir € 6,90 Versandkosten. Lieferung: Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, die Ware vorrätig ist und an eine Adresse innerhalb Deutschlands geliefert wird, ist diese innerhalb von 3-4 Werktagen nach Eingang der Bestellung bei Ihnen. Alle gesammelten Informationen zu unseren Lieferkonditionen finden Sie unter hawesko.de/service/lieferkonditionen. Preise: Alle Preise verstehen sich ab Lager als (Brutto-)Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer (im Firmenkundenbereich: (Netto-)Einzelpreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer), diese wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Alle Preise zuzüglich Versandkosten. Die Höhe der Versandkosten können Sie der Seite hawesko.de/service/lieferkonditionen entnehmen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig. Trotz sorgfältiger Bevorratung kann es vorkommen, dass ein Aktionsartikel schneller als vorgesehen ausverkauft ist. Wir geben deshalb keine Liefergarantie. Es gilt: Nur solange Vorrat reicht. Zahlarten: Sie entscheiden, wie Sie zahlen möchten. Wir beraten Sie gern dazu unter 04122 50 44 33. Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), Giropay und Lastschriftverfahren. Bei Bestellungen mittels Bestellschein bieten wir eine Zahlung per Rechnung oder Lastschriftverfahren an. Bei Zahlung auf Rechnung liegt diese der Lieferung bei. Bei Online-Bestellungen werden die Rechnungen per E-Mail versendet. Bitte beachten Sie, dass wir bei HAWESKO Select-Bestellungen (Abo) aufgrund der Zahlungsdienstrichtlinie PSD2 die Zahlungsart Kreditkarte nur für Ihre erste HAWESKO Select-Bestellung akzeptieren können. Die Folgelieferungen werden über die Zahlungsart Rechnung abgewickelt. Bei abweichender Lieferanschrift, je nach Höhe des Kaufbetrags, bei offenen Rechnungen und je nach Bonität behalten wir uns vor, einzelne Zahlungsarten abzulehnen. Die Rechnungen sind, wenn nicht anders angegeben, innerhalb von 20 Tagen nach Lieferung und Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar. Sofern Sie per Lastschriftverfahren bezahlen, lösen wir die Zahlung 7 Tage nach Rechnungsdatum aus. Verpackungseinheiten: Wenn nicht anders angegeben, enthalten alle Flaschen 0,75 Liter. Die meisten Wein-Kartons enthalten 12/1 Flaschen, Sekt- und Champagnerkartons enthalten meist 6/1 Flaschen. Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) finden Sie auf hawesko.de auf der jeweiligen Artikel- oder telefonisch unter: 04122 50 44 33. Zertifizierung BIO: Wir sind zertifiziert für Produkte aus öko-/biologischem Anbau (DE-ÖKO-006). Qualitätsgarantie: Trotz aller Sorgfalt kann es passieren, dass Ihnen wider Erwarten ein Wein nicht schmeckt. Kein Problem! Auf Wunsch holen wir die unangebrochenen Flaschen bei Ihnen ab - die Abholung erfolgt selbstverständlich auf unsere Kosten. Sie verpacken die unangebrochene Ware versandfertig mit geeignetem Verpackungsmaterial. Verwenden Sie hierzu am besten die von uns angelegte Kartonage. Am schnellsten geht es per Telefon. Rufen Sie uns an unter 04122 50 44 33 und teilen Sie uns Ihren Rückversandwunsch mit. Wir vereinbaren dann einen Abholtermin mit Ihnen. Selbstverständlich bleiben das Widerrufsrecht oder die Ihnen zustehenden Rechte wegen eines Mangels hiervon unberührt. **Datenschutz:** HAWESKO erhebt gem. Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO zum Zwecke der Vertragserfüllung, neben den Bestellangaben, Ihren Namen, Geburtsdatum und Ihre Kontaktdaten. Ihr Geburtsdatum wird benötigt, weil HAWESKO gem. § 9 Abs. 1 Jugendschutzgesetz alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 16. bzw. 18. Lebensjahr liefert. Zur Prüfung von Adresse und Bonität erhält HAWESKO auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO von Auskunfteien die zu Ihrer Person gespeicherten Adress- oder Bonitätsdaten einschließlich solcher, die auf Basis von mathematisch-statistischen Verfahren (Scoring) ermittelt werden, wobei auch Ihre Anschrift berücksichtigt wird. HAWESKO und eventuell beauftragte Dienstleister (z. B. Briefauslieferer/Speditionen) verwenden die beim Bestellvorgang erhobenen Daten für die Abwicklung der Bestellung (Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO). Name und Anschrift sowie die Angaben zu den bestellten Artikeln werden von HAWESKO gem. Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO zur Analyse für Werbezwecke sowie zur schriftlichen Information über weitere Angebote von Hawesko und andere Unternehmen verwendet (Werbung). Unsere Konzerngesellschaften Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Tesdorpf GmbH, The Wine Company HAWESKO GmbH, Jacques' Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinob GmbH und die WinZinzer GmbH können bestimmte Kundendaten auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO für schriftliche Werbezwecke indirekt untereinander nutzen. E-Mail-Adresse und Telefonnummer verwendet HAWESKO gem. Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO nur mit Ihrer ausdrücklichen Einwilligung für werbliche Zwecke. Erhalten wir Ihre E-Mail-Adresse im Rahmen einer Bestellung, verwenden wir diese gem. § 7 Abs. 3 UWG zur Bewerbung eigener ähnlicher Produkte. Ihre Einwilligung können Sie jederzeit widerrufen, ohne dass die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung berührt wird. Sie haben das Recht auf Auskunft gegenüber HAWESKO über die Sie betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung sowie das Recht auf Datenübertragbarkeit. Sie können einer Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung durch Nachricht an datschutz@hawesko.de oder an die nachfolgend genannte Postadresse widersprechen. Ferner haben Sie ein Beschwerderecht bei einer Aufsichtsbehörde. Ihre Daten werden von HAWESKO gespeichert, solange sie für den jeweiligen Zweck benötigt werden. Weitere Informationen unter hawesko.de/datschutz. Jugendschutzgesetz: Entsprechend dem Jugendschutzgesetz liefern wir alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr. Unsere Verpackung ist durch einen auffälligen farbigen Aufkleber gekennzeichnet, mit dem Hinweis, dass keine Übergabe an Personen unter 18 Jahren erfolgt. Außerdem sind die Zusteller bei geringstem Zweifel verpflichtet, sich die Identität und die Volljährigkeit durch das Vorzeigen des Personalausweises bestätigen zu lassen und die Ware nur an volljährige Personen auszuhandigen. Streitbeilegung: Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir weder verpflichtet noch bereit. Widerrufsbelehrung/Widerrufsrecht: Sie haben das Recht, binnen 12 Wochen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 12 Wochen ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die erste Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns, Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: info@hawesko.de, mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Muster-Widerrufsformular unter hawesko.de/rechtliches/widerruf verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir holen die von Ihnen versandfertig verpackte Ware ab. Wir tragen die Kosten der Rücksendung der Waren. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn der Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweisen der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist. Gewährleistung: Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stemmann, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: info@hawesko.de, Handelsregistereintrag: HRB 99024, Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

So erreichen Sie uns

 JEDERZEIT auf www.hawesko.de

 PRAKTISCH mit der Hawesko.de/app

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

 PERSÖNLICH unter **Tel. 04122 50 45 48** (Mo.-Fr. 8-20 Uhr)

  FOLGEN Sie uns

DIE REGION

Schon Goethe fühlte sich in seiner Zeit in **Franken** ausgesprochen wohl – und war angeblich auch ein großer Liebhaber der Würzburger Weine. Geschichte und Tradition der Weinregion gehen dem Dichter und Denker jedoch um einige Jahrhunderte voraus: Weinbau in Franken wird urkundlich bereits im Jahr 777 n. Chr. erwähnt, sodass Franken als eine der ältesten europäischen Weinbauregionen betrachtet werden kann. Zentrum des Anbaugebiets ist heute die Barock- und Festspielstadt Würzburg, doch auch die kleinen idyllischen Weinstädtchen mit ihrer mittelalterlichen Architektur und den ausgelassenen Weinfesten locken viele Touristen an. Mit der regionalen Flaschenform, dem Bocksbeutel, ist Franken besonders für die Rebsorte Silvaner bekannt. Sie gedeiht optimal auf den Muschelkalk- und Keuperböden.



Kellermeister Felix Reich



DAS WEINGUT

Bei ihrer Gründung Anfang der 1950er-Jahre zählte die **Winzergenossenschaft Divino** etwas mehr als 50 Winzer. Heute sind es über 280 Weinbauende rund um Nordheim und Thüngersheim, die ihre Begeisterung für fränkische Weine leben und sich für den Anbau und die Pflege der lokalen Weinberge engagieren und einsetzen. Die Weine entstammen dabei den besten Lagen Frankens – darunter Escherndorfer Lump, Thüngersheimer Johannisberg, Nordheimer Vögelein und Retzbacher Benediktusberg. Sie bieten das ganze Spektrum klassischer fränkischer Rebsorten. Mehrfach ausgezeichnet, gilt Divino heute als eine der besten Winzergenossenschaften in Deutschland. Aktuellstes Beispiel ist Kellermeister Felix Reich, der 2021 auf den dritten Platz beim DLG-Wettbewerb »Jungwinzer des Jahres« kletterte.

2023 STEIN-AUF-STEIN VOLKACHER KIRCHBERG RIVANER

Trocken, Franken, Divino

WEINBESCHREIBUNG

Rivaner ist zurück! Lange Zeit war es still um die Rebsorte, die auch als Müller-Thurgau bekannt ist. Jetzt haben sich viele Winzerinnen und Winzer mit großem Qualitätsfokus auf die Tradition des unkomplizierten Frankenweins besonnen. Saftig, mit Trinkfluss, milder Säure, viel Frucht - der neue Stein auf Stein ist echt eine Bank, der Alltagsfreude ins Glas bringt!



SAVOIR VIVRE

WEINGUT DES JAHRES 2022

Rivaner



2026



8-10° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die fränkische Winzergenossenschaft wurde 2022 von Savoir Vivre zum Weingut des Jahres gekürt.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

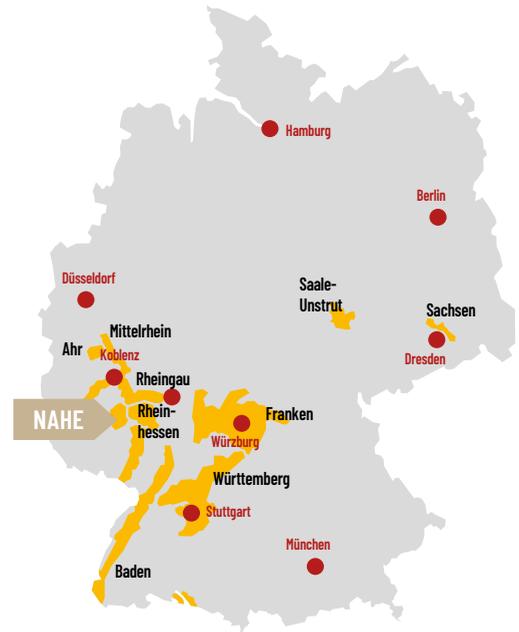
Ein Gericht, das sommerlicher nicht sein könnte: Spaghetti Vongole und dazu dieser gut gekühlte Rivaner!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Nahe** ist erst seit 1971 eine eigenständige Weinbau-region, hat sich aber in der relativ kurzen Zeit einen ausgezeichneten Ruf erarbeitet. Dies ist den leidenschaftlich agierenden Winzerfamilien zu verdanken, aber auch der Natur, denn die Nahe ist geologisch und geografisch ein besonderes Fleckchen Erde bzw. Gestein. Rund um Bingen am Rhein wächst insbesondere der Riesling zu Spitzengewächsen heran. Viele Traditionsbetriebe beherrschen die gesamte Bandbreite des Ausbaus – vom Kabinett bis hin zur Beerenauslese.



Weingutsbesitzer Jakob Schneider

DAS WEINGUT

Das **Weingut Jakob Schneider** aus Niederhausen erzeugt aus Top-Steillagen Spitzen-Rieslinge und finessenreiche, filigrane Burgunder. In den Weinbergen des Traditionsbetriebs finden sich 52 Gesteinsformationen, überwiegend vulkanischen Ursprungs, dazu gesellen sich Know-how und Fingerspitzengefühl des Winzers. Die rund 25 Hektar Rebfläche sind daher auch 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 Vulkan-gestein bringen auch die Schieferböden kräftig-würzige Rieslinge mit Nachhall hervor.

2023 NAHETAL GRAUBURGUNDER

Trocken, Nahe, Weingut Jakob Schneider

WEINBESCHREIBUNG

Ein Grauburgunder vom Vulkangesteinsboden, das verspricht Würze und eine ausgeprägte Aromatik. Die von Hand gelesenen Trauben bekamen eine kurze Maischestandzeit und wurden in großen Eichenholzfässern vergoren und reiften anschließend im Edelstahl. Der lange Hefekontakt hat für eine charmante Cremigkeit gesorgt. Burgundische Finesse trifft auf »Nahe-liegendes« Terroir.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Eine Region, die für kühle Eleganz steht, ist die Nahe. Für mich eine der spannendsten Regionen der letzten Jahre!« Michaela Daffner, HAWESKO Einkäuferin und Deutschland-Expertin.



GAULT & MILLAU

AUFSTEIGER DES JAHRES
2017

VINUM WEINGUIDE 2024

★★★★

Grauburgunder

 2026

 9-11° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Eine Runde Sache zu diesem Wein sind Spinatknödel mit Gorgonzolasauce.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Von herrlich romantischen wie berühmten Weinorten ist die **Pfalz** geprägt, die sich längs des Rheintals über eine Distanz von ca. 80 Kilometern erstreckt. Fingern gleich zeigen die auf einem schmalen Streifen liegenden Weinberge in Richtung Rhein, der ein wichtiges klimatisches Regulativ darstellt. 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 und gefälligen Charakter verleiht. Dennoch fallen die Weine auch unterschiedlich aus, gedeihen sie doch auf Bodenstrukturen, die hier bereits über wenige Kilometer hinweg sehr stark voneinander abweichen können. Verfechter des Terroirgedankens kommen somit voll auf ihre Kosten.



Weingutsbesitzer Lukas Kesselring und seine Frau

DAS WEINGUT

Lukas Kesselring bewirtschaftet seine 42 Hektar biologisch und ist an fast jedem Arbeitsschritt auf dem Gut beteiligt. Sein Ziel ist es, charakteristische Weine zu machen, die seine Handschrift zeigen und das Beste aus den Rebsorten und dem Boden hervorholen. Er will seine Vorstellung, wie ein guter Wein zu sein hat, umsetzen und ist dabei sehr erfolgreich. Sein Stil ist fruchtbetont und ausdrucksstark, die Weine sind klar im Ausdruck und zeigen expressive Aromen der Primärfrucht, die Weine sind knackig und jung, setzen auf sofortige Trinkfreude und schmecken animierend-saftig.

2023 KESSELRING RIESLING

Trocken, Pfalz, Weingut Lukas Kesselring

WEINBESCHREIBUNG

Gelbe reife Zitrone und der sortentypische Pfirsich sowie eine leichte Exotik von süßer Ananas – so präsentiert sich dieser biologisch erzeugte Pfälzer Riesling in der Nase. Auch am Gaumen zieht sich die Fruchtigkeit fort und wird von Honigmelone ergänzt. Dazu kommt ein zarter Schmelz, der dem Wein eine schöne Länge gibt.



Riesling



2023



9° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »WINZERTIPP«

»Für mich ist es wichtig, die Traube auch im Glas zu schmecken. Dafür ist Riesling einfach ideal, er bringt meine Pfälzer Heimat unverfälscht zum Ausdruck.«
Lukas Kesselring, Winzer

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Alles andere als eine wilde Kombination zu diesem Wein ist ein Wildkräuter-Salat oder auch eine Wildkräuter-Suppe. Auch sehr empfehlenswert: geräucherter Wildlachs.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Im geografisch kleinen Gebiet **Rheingau** entstehen einige der besten Weine des Landes. Insbesondere die Rieslinge haben sich Weltruf erarbeitet. Schon mit den Römern begann der Weinbau. Der sogenannte Rebengürtel des Rheingaus wird nach oben durch den Waldrand und nach unten durch den Rhein begrenzt. Es handelt sich um ein kleines, kompaktes Gebiet zwischen Rudesheim und Wiesbaden. Hier ist fast jeder Quadratmeter mit Reben bepflanzt. Nicht einmal an der Mosel erzielt die Riesling-Rebe einen so hohen prozentualen Anteil wie im Rheingau.



Weingutsbesitzer Susanne und Michael Trenz

DAS WEINGUT

Die Wurzeln des **Weingut Trenz** reichen bis ins Jahr 1775 zurück. Mit der Johannisberger Hölle und dem Vogelsang verfügt Winzer Michael Trenz über Spitzenlagen für den König des Rheingaus, dem Riesling. Die strengen Kritiker des Gault & Millau waren 2008 derart eingenommen von den Spitzenweinen des Weingutes, dass der einflussreiche Restaurantführer das Weingut Trenz prompt zur Entdeckung des Jahres kürte. Neben dem Riesling widmet sich die Familie auch dem Spätburgunder und Weißburgunder.

2022 MINERAL RIESLING

Trocken, Rheingau, Weingut Trenz

WEINBESCHREIBUNG

Sein Name ist Programm! Der Johannisberger Riesling begeistert mit einer feinen Mineralität, die ihm die herausragende geografische Lage verleiht. Aus dem metertiefen Verwitterungsquarzit des Taunus ziehen sich die Wurzeln die Mineralien und erschaffen einen Riesling mit Frische und fruchtiger Eleganz.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen Wein bekommen Sie exklusiv nur bei HAWESKO!



VINUM WEINGUIDE 2021

★★★

Riesling



2026



9° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Kennen Sie schon Ceviche? Die peruanische Spezialität aus rohem Fisch, der mit der Säure verschiedener Zitrusfrüchte gebeizt wird. Ein sommerlicher Genuss, zu dem dieser Riesling hervorragend passt.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Rheinhessen wurde als größtes deutsches Weinbaugebiet über viele Jahre wenig beachtet, zumal es als Herkunft zahlreicher Markenweine herhalten musste. In den letzten 15 Jahren hat sich die Region nicht nur machtvoll entwickelt, Rheinhessen ist heute das vielleicht innovativste und aufregendste Weinbaugebiet Deutschlands. Kaum eine Region kann derart viele Spitzen-Winzer vorweisen, unter denen Jochen Dreissigacker eine Art Speerspitze darstellt. Klima und Boden sind in Rheinhessen dem Spitzen-Weinbau absolut zugetan, die Weinberge entlang des Rheins genießen viel Sonne, auf deren wärmende Einstrahlung der Rhein regulierend wirkt. Die Trauben können dadurch langsam, aber perfekt ausreifen. Im Westen schützt eine kleine Gebirgskette vor allzu viel Regen oder Unwetter.



Jochen Dreissigacker

DAS WEINGUT

Die kleine Gemeinde Bechtheim verstand es schon immer, aufgrund ihrer besonderen Lage mit erstklassigen Qualitäten zu überzeugen. Immerhin fand hier genau aus diesem Grund eine der ersten Terroir-Abgrenzungen in Deutschland statt. Und dass diese kleine Ortschaft heute internationale Beachtung findet, ist auch ein Verdienst des Weinguts **Dreissigacker**, das seit vielen Jahren mit außerordentlich hochwertigen Qualitäten überzeugt. Geringe Erträge und Respekt vor der Natur bilden das Fundament der Qualitätsphilosophie. Dabei setzt man in erster Linie auf traditionelle Methoden, die kenntnisreich umgesetzt werden, mit dem Ziel, nicht moderne Technologie in den Vordergrund zu stellen, sondern die Natur des Weines, in der sich Terroir und Charakteristik der Rebsorte widerspiegeln.

2022 DREISSIGACKER WEISSBURGUNDER

Trocken, Rheinhessen, Weingut Dreissigacker

WEINBESCHREIBUNG

Mit überraschend saftigem, kräftigem Körper wartet der Weißburgunder trocken von Dreissigacker auf. Seine große Verführung beginnt mit wunderbaren Fruchtaromen von Apfel und Quitte - noch präsenter ist der Duft von frischen Mandarinen. Im Hintergrund zeigen sich florale Noten, weiße Blumen und Akazienblüten. Exotische Einschläge, Birne und Zitrusfrüchte gewinnen am Gaumen die Oberhand. Der Weißburgunder liefert ein ebenso intensives wie anregendes Aromenkonzert, er ist vielschichtig und animierend bis in das fein mineralische Finale hinein. Rheinhessen und Dreissigacker können halt Weißburgunder.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Er ist ein Klassiker, der von sehr vielen Weingütern wieder mit viel Arbeit und Liebe zu neuer Qualität findet: der Weißburgunder. Einer dieser Winzer heißt Jochen Dreissigacker.



VINUM WEINGUIDE 2022

★★★★

Weißburgunder

 2026

 9° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Für diesen Wein empfehlen wir Ihnen eine Dorade vom Grill und dazu einen knackigen Kopfsalat mit Vinaigrette.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Rheinhessen ist nicht nur das größte Weinanbaugebiet Deutschlands, sondern beinhaltet auch die (zumindest urkundlich) älteste deutsche Weinbergslage »Niersteiner Glöck«. Eine Vielzahl an Klima- und Bodenverhältnissen ermöglicht ein reiches Spektrum an Weinen. Vom Rheinbogen umschlossen bleibt das Wetter gemäßigt, im Norden schützen Gebirge und Wälder vor kalten Winden. Diese Bedingungen eignen sich wunderbar für biologischen Weinanbau, da sich etwa Pilzkrankheiten seltener entwickeln. Inzwischen arbeiten daher viele Rheinhessen-Winzer im Einklang mit der Natur.



Weingutsbesitzer und Winemaker Christian Peth

DAS WEINGUT

Der Weinstil des Jungwinzers Christian Peth ist markant und selbstbewusst. Sein Motto: regional geprägt, international inspiriert. Die Weine vom **Weingut Peth-Wetz** bekommen dafür die Zeit, die sie brauchen, um ihr gesamtes Potenzial zu entfalten. Die Weinberge bieten die besten Voraussetzungen für Spitzenqualität: ideale Sonneneinstrahlung, fließende Winde in den Hängen, dazu kalkhaltige Böden mit hohem Löbanteil. Zu den besten Lagen gehören der »Westhofener Rotenstein«, der »Bermersheimer Hasenlauf« und der »Dalsheimer Hubacker«.

2022 PETH-WETZ MUSKATELLER

Trocken, Rheinhessen, Weingut Peth-Wetz

WEINBESCHREIBUNG

Ein sortentypischer Muskateller, der nach zwei Tagen Standzeit der gemischten Trauben das obligatorische duftige Bukett von Rose, Litschi und Holunderblüte ausstrahlt. Nach zwei-monatiger Gärung mit weinbergseigenen Hefen präsentiert er sich mit Struktur und exotischer Frucht. Der trockene Ausbau und das wunderbare Süße-Säure-Spiel machen Lust auf jeden weiteren Schluck.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Das Weingut Peth-Wetz bekam im Eichelmann Weinführer 2023 4 Sterne und wurde somit als »Hervorragender Erzeuger« ausgezeichnet.



EICHELMANN 2023

★★★★

Muskateller

 2026

 6-10° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Muskateller ist natürlich der Aperitif schlechthin! Aber auch zu asiatischen Aromen passt er hervorragend, wie zum Beispiel zu einer Tom-Kha-Gai-Suppe.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
