



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

helle Tage, lange Abende – oft im Freien genossen – und ein entspanntes Lebensgefühl: Frühjahr und Sommer sind wunderbare Jahreszeiten für wunderbare Weine! Ihr aktuelles Paket enthält wie gewohnt sechs Beispiele dafür.

Von der Nahe präsentiert das Weingut Kruger-Rumpf einen exklusiv für HAWESKO erzeugten **Weißburgunder Alte Reben** seiner Linie **Haus Rothenberg**, aus Rheinhessen bringt Julia Eller mit ihrem **JUWEL Grauburgunder** Genuss auf den Punkt.

Die Winzergenossenschaft Divino aus Franken empfiehlt die **Stein auf Stein Silvaner Réserve**, während das Weingut Manz aus Rheinhessen auf **Riesling vom Löss** schwört. Baden steuert die **Schatzkammer Herrenstück Grauburgunder Alte Reben Réserve** bei, und Axel Pauly hält seinen glasklaren **Purist Riesling** von der Mosel für Sie bereit.

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



Viel Freude beim Entdecken dieser Vielfalt!

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

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
	295 539	Haus Rothenberg Weißburgunder Alte Reben	€ 8,99	€ 11,99
	898 647	JUWEL Grauburgunder	€ 11,90	€ 15,87
	296 547	Stein auf Stein Silvaner Réserve	€ 7,99	€ 10,65
	958 028	Manz Riesling vom Löss	€ 13,90	€ 18,53
	221 599	Schatzkammer Herrenstück Grauburgunder Alte Reben Réserve	€ 7,99	€ 10,65
	630 418	Purist Riesling	€ 13,90	€ 18,53




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

E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

Unsere Lieferkonditionen

Je Lieferadresse gilt:

 **Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-**

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

 **Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir nur € 4,90 Versandkosten**

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

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Geltungsbereich: Für alle Bestellungen aus diesem Werbemittel gelten die nachfolgenden AGB. **2. Vertragsschluss:** Die Darstellung der Produkte im Katalog stellt kein rechtlich bindendes Angebot, sondern eine unverbindliche Ansicht dar. Durch Absenden des Bestellscheins oder durch telefonische Bestellung geben Sie eine verbindliche Bestellung ab. Die Bestätigung des Zugangs Ihrer Bestellung erfolgt bei Online-Bestellungen per E-Mail unmittelbar nach Eingang Ihrer Bestellung. Diese Bestelleingangsbestätigung stellt keine Annahme Ihres Angebotes dar. **3. Zahlarten:** Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), PayPal und Lastschriftverfahren. Wenn Sie per Kreditkarte, Vorkasse oder PayPal zahlen, kommt der Kaufvertrag mit Ihrem Erhalt der Bestellbestätigung zustande. Bei allen anderen Zahlarten kommt der Kaufvertrag zustande, sobald Sie unsere Versandbestätigung per E-Mail erhalten; spätestens jedoch, wenn Sie die Ware erhalten. Die Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen nach Lieferung und Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar. Bei Erstbestellungen, abweichender Lieferanschrift, je nach Höhe des Kaufbetrags, bei offenen Rechnungen und je nach Bonität behalten wir uns vor, einzelne Zahlungsarten abzulehnen. Wenn Sie sich im Hinblick auf eine an uns zu zahlende Forderung im Zahlungsverzug befinden, behalten wir uns vor, ab der zweiten Mahnstufe als Ersatz für den entstandenen Schaden bis zu 4,17 € als Verzugschaden zu berechnen. Ihnen steht jeweils der Nachweis frei, dass uns kein oder nur ein geringerer Schaden entstanden ist. Im Übrigen können wir gesetzliche Verzugszinsen in Höhe von fünf Prozentpunkten über dem Basiszinssatz der Europäischen Zentralbank berechnen. Die Zahlung von Abo-Lieferungen (Hawesko Select) per Kreditkarte ist aufgrund der Umsetzung der PSD2-Zahlungsrichtlinie nur bei der ersten Bestellung möglich. Die Folgelieferungen werden als Kauf auf Rechnung abgewickelt. Lastschrift: Mit Abgabe der Bestellung erteilen Sie uns ein SEPA-Lastschriftmandat. Die Kontobelastung erfolgt, nachdem Sie die Ware erhalten haben. PayPal: Um den Rechnungsbetrag über den Zahlungsdienstleister PayPal (Europe) S.à r.l. et Cie, S.C.A., 22-24 Boulevard Royal, L-2449 Luxembourg („PayPal“) bezahlen zu können, müssen Sie bei PayPal registriert sein, sich mit Ihren Zugangsdaten legitimieren und die Zahlungsanweisung bestätigen. Weitere Hinweise erhalten Sie im Bestellvorgang. Kreditkarte und Miles & More: Bei Zahlung per Kreditkarte und bei der Einlösung von Miles & More Prämienmeilen wird Ihr Konto sofort belastet. Dadurch kommt der Vertrag mit uns zustande. **4. Vertragssprache, Vertragstextspeicherung:** Wir speichern den Vertragstext und senden Ihnen die Bestelldaten und unsere AGB per E-Mail oder mit Auslieferung der Ware zu. Sie stimmen zu, dass die vertragsbezogene Kommunikation in elektronischer Form, z.B. per E-Mail, erfolgen kann. Ihre Bestelldaten sind aus Sicherheitsgründen nicht mehr über das Internet zugänglich. Ein Vertragsschluss ist in deutscher Sprache möglich. **5. Preise, Lieferbedingungen und Versandkosten:** Preise: Alle Preise sind in Euro und verstehen sich ab Lager als (Brutto)-Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwert-, Sekt- und Branntweinsteuer. Die Mehrwertsteuer wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig – gleich in welchen Medien dargestellt. Lieferbedingungen: Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25 und nur im Versandwege. Bei HAWESKO zahlen Sie in der Regel eine Versandkostenpauschale in Höhe von € 4,90 für die Lieferung an eine deutsche Anschrift. Nähere Informationen zu den Lieferkonditionen und Bestimmungen zu ggf. anfallenden Versandkosten erfahren Sie unter www.hawesko.de/service/lieferkonditionen. Trotz sorgfältiger Bevorratung kann es vorkommen, dass ein Aktionsartikel schneller als vorgesehen ausverkauft ist. Wir geben deshalb keine Liefergarantie. Es gilt: Nur solange Vorrat reicht. **6. Eigentumsvorbehalt:** Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. **7. Widerrufsrecht:** Verbrauchern steht das gesetzliche Widerrufsrecht, wie in der Widerrufsbelehrung beschrieben, zu. Unternehmern wird kein freiwilliges Widerrufsrecht eingeräumt. Widerrufsbelehrung: Sie haben das Recht, binnen 12 Wochen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 12 Wochen ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns – Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, E-Mail: info@hawesko.de – 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, 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. Sie packen die unangebrochene Ware versandfertig. Wir tragen die Kosten der Rücksendung. Ende der Widerrufsbelehrung. Besonderheiten zu Ihrem Widerrufsrecht: Bitte beachten Sie, dass kein Widerrufsrecht besteht bei Verträgen zur Lieferung von Waren, die schnell verderben können oder deren Verfallsdatum schnell überschritten würde (dies betrifft nicht unsere Weine), sowie bei Verträgen zur Lieferung alkoholischer Getränke, deren Preis bei Vertragsschluss vereinbart wurde, die aber frühestens 30 Tage nach Vertragsschluss geliefert werden können und deren aktueller Wert von Schwankungen auf dem Markt abhängt, auf die wir keinen Einfluss haben (z.B. Hawesko Subskription). **8. Gewährleistung:** Es gelten die gesetzlichen Bestimmungen. **9. Haftung:** Ansprüche des Kunden auf Schadenersatz sind – gleich aus welchem Rechtsgrund – ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schadenersatzansprüche des Kunden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers, der Gesundheit oder aus der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten (Kardinalpflichten) sowie die Haftung für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung von Hawesko, deren gesetzlichen Vertretern oder Erfüllungsgehilfen beruhen. Wesentliche Vertragspflichten sind solche, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglichen und auf deren Einhaltung der Kunde vertraut hat und vertrauen durfte. **10. Jugendschutz:** Entsprechend dem Jugendschutzgesetz liefern wir alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr. Unsere Verpackung ist durch einen auffälligen, farbigen Aufkleber gekennzeichnet, mit dem Hinweis, dass keine Übergabe an Personen unter 18 Jahren erfolgt. Außerdem sind die Zusteller bei geringstem Zweifel verpflichtet, sich die Identität und die Volljährigkeit durch das Vorzeigen des Personalausweises bestätigen zu lassen und die Ware nur an volljährige Personen auszuhandigen. **11. Datenschutz:** Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie auf www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH. Geschäftsführung: Alex Kim, Souha Arbach, 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



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 **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. Daneben werden aber auch bemerkenswerte **Weiß- und Grauburgunder, Chardonnays** und natürlich die deutsche Spezialität **Silvaner** erzeugt. Unter den Rotweinen findet man die klassischen deutschen Sorten, in erster Linie **Spätburgunder, Dornfelder** und **Lemberger**.



Winzerin Julia Rumpf

DAS WEINGUT

Das 1708 gegründete und seit 1992 zum Verband Deutscher Prädikatsweingüter, V.D.P., gehörende **Weingut Kruger-Rumpf** gilt als eine der ersten Adressen an der Nahe. Heute steht es für die gekonnte Verbindung von Tradition und Innovation. Haus Rothenberg ist das persönliche Projekt von Julia Rumpf, mit dem sie das klassische Portfolio des Weinguts um eine Linie moderner, sehr trinkfreudiger Weine ergänzt. Weinkritiker Stuart Pigott gratulierte zur Einführung begeistert: »Herzlichen Glückwunsch an Julia Rumpf vom Weingut Kruger-Rumpf zum hervorragenden ersten Jahrgang ihrer neuen Weinlinie Haus Rothenberg.«

2025 HAUS ROTHENBERG WEISSBURGUNDER ALTE REBEN

Trocken, Nahe, Weingut Kruger-Rumpf

WEINBESCHREIBUNG

Haus Rothenberg ist die Linie, die Julia Rumpf ins Leben gerufen hat. Die Weine stammen von Lagen, die perfekt für Burgundersorten geeignet sind und pure Trinkfreude und Frucht bieten. Duftig und fein sind die Aromen in der Nase von Stachelbeere und Südfrüchten. Und außerordentlich gut balanciert ist der Eindruck am Gaumen mit großer, saftiger Aromenvielfalt und einem zart mineralischen Zug. Man spürt, dass die Trauben an den Hängen der Nahe viel Zeit zum Reifen hatten.



WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Den Weißburgunder von alten Reben der Linie Haus Rothenberg hat Julia Rumpf exklusiv für HAWESKO vinifiziert.

Weißburgunder



2028



9-11° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die duftige Frische des Weißburgunders passt gut zu Gemüsegerichten, zum Beispiel zu einem Ratatouille aus dem Ofen, serviert mit krossem Baguette.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Rheinhessen ist nicht nur das größte Weinanbaugebiet Deutschlands, sondern beinhaltet auch die urkundlich älteste deutsche Weinberglage »Niersteiner Glöck«. Auf seinen 26.800 Hektar Rebfläche herrscht eine Vielzahl an Klima- und Bodenverhältnissen, die ein reiches Spektrum an Weinen ermöglichen. 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-Winzerinnen und -Winzer im Einklang mit der Natur. Besonders die junge Generation legt viel Wert auf Nachhaltigkeit, Qualität ist dabei stets das Maß aller Dinge!



Weingutsbesitzerin und Winzerin
Juliane Eller

DAS WEINGUT

Es war früh und überaus mutig, dass Juliane Eller mit nur 23 Jahren das Weingut ihrer Eltern in Alsheim 2013 übernahm. Und nicht nur das, sie hat es auch vom ersten Moment an komplett umgestellt: von maschineller Lese auf Handarbeit, von 35 Rebsorten auf nur noch 5. Das alles mit dem Fokus auf naturnahen und nachhaltigen Weinbau – und unter neuem Namen: Die **Marke JUWEL** wurde ins Leben gerufen, geschaffen aus JULiane, Wein und ELer. Denn Juliane Eller sieht die Trauben als rohe Edelsteine, denen sie gemeinsam mit ihrem Team im Keller den Schliff verleiht, der sie zu wahren Juwelen macht. Der Erfolg gibt ihr Recht, ihr puristischer, zugleich klassischer Stil hat sich schnell als etwas ganz Besonderes etabliert. Ebenso wie die Winzerin selbst!

2024 JUWEL GRAUBURGUNDER

Trocken, Rheinhessen, JUWEL Weine

WEINBESCHREIBUNG

Der Gault & Millau hat es erkannt: Juliane Ellers Weine spiegeln laut des Wein-Guides »Typizität und vereinen Zugänglichkeit mit Anspruch«. Darunter tut sie es nicht, auch für diesen Grauburgunder der JUWEL-Reihe. Hell und klar glänzt er als Preziose im Glas und verströmt einen eleganten Duft von saftiger Melone. Der Geschmack ist voll, cremig, die Textur dicht. Viel Frucht, viel Schmelz und eine hervorragende Balance machen ihn zum echten Juwel für Grauburgunder-Fans.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Lassen Sie sich dieses Grauburgunder-Juwel auf der Zunge zergehen: Ich bewundere den schmelzigen und zugleich eleganten Charakter des Weines von Juliane Eller.«
Michaela Daffner, HAWESKO-Einkäuferin Rheinhessen.



Grauburgunder



2028



10-12° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Unser kulinarischer Tipp zum JUWEL:
Ravioli mit einer Füllung aus Steinpilzen,
geschwenkt in Salbeibutter.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

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 Thüngerstheim, 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, Thüngerstheimer 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.

2025 STEIN AUF STEIN SILVANER RÉSERVE

Trocken, Franken, Winzergenossenschaft Divino

WEINBESCHREIBUNG

Sehr tief und harmonisch verwöhnt das Aromenspiel der Silvaner-Réserve, die aus besonders hochwertigen Trauben vom Volkacher Kirchberg gekeltert wurde. Die gemischten Böden hier verleihen dem beliebten Frankenwein seine feine Muschelkalk-Mineralität, gepaart mit charakteristischen Akzenten von Keuper. Die herrlichen Fruchtnoten aus grünem Apfel, Birne, gelben Früchten und Zitrone gewinnen durch Kräuterwürze und milde Säure das gewisse Etwas. Ein hochkarätiger Franke!



WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Exklusiv für HAWESKO wurde diese Silvaner Réserve von den Divino-Winzern in Franken erzeugt. Ein Volltreffer in unsere Genießer-Heizen!

SAVOIR VIVRE

WEINGUT DES JAHRES 2022

Silvaner



2028



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Silvaner und Spargel sind das perfekte Paar. Ob klassisch mit weißem Spargel, Hollandaise und Schinken oder mit grünem Spargel auf bunten Blattsalaten: Das fruchtige Aroma setzt einen guten Kontrapunkt zu den zarten Bitternoten des Spargels.



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 macht.



Weingutsbesitzer und Winzer
Eric Manz

DAS WEINGUT

Bereits seit 1725 besteht das **Weingut Manz** in Weinolsheim. Heute wird es von Familienmitgliedern aus drei Generationen gemeinsam bewirtschaftet. Dabei geht es nach eigener Aussage oft hoch her, Langeweile kommt nie auf. Stolz ist man aktuell auf die neue, beeindruckende Vinothek, die nachhaltig mit regionalen Partnern erbaut wurde. Bei aller Umtriebigkeit in den Weinbergen und in der Vinothek legt die Familie im Keller Wert auf Ruhe und Zeit. Denn nach der Pflege der Rebstöcke und der sorgfältigen Auswahl der Trauben ist es für Eric Manz und sein Team vor allem die optimale Reifezeit, die den Wein macht. Damit jeder Wein, der den Keller des Weinguts verlässt, »ganz und gar nach Manz schmeckt«.

2025 MANZ RIESLING VOM LÖSS

Trocken, Rheinhessen, Weingut Manz

WEINBESCHREIBUNG

Der Riesling vom Löss trägt seinen Namenszusatz nicht aus Versehen: Er zeigt sich mit einer feinen mineralischen Würze, die er dem nährstoffreichen Boden verdankt. Trotz seiner Jugendlichkeit ist der Wein harmonisch und gut strukturiert und besitzt saftige Aromen von Aprikose und Quitte, die von frischen zitrischen Noten untermalt werden. Damit legt das Weingut Manz einen herrlich leichten, zugänglichen Wein vor, der sowohl als Speisebegleiter als auch solo eine blendende Figur macht.



Riesling



2028



8-10° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Was für ein Wein! Das war unser erster Gedanke, als wir diesen Riesling bei Familie Manz für Sie entdeckten. Wir sind sicher, dass sie genauso denken werden.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Lachsfilet aus dem Ofen mit einer Schmand-Kräuter-Kruste, dazu Tomaten und Schalotten und der mineralische Riesling von Manz: perfekt!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Das südlichste und wärmste Weinanbaugebiet Deutschlands teilt sich in neun einzelne Bereiche auf, von denen der Kaiserstuhl wohl der bekannteste sein dürfte. **Baden** profitiert dabei ähnlich wie das gegenüberliegende Elsass vom Gebirgszug der Vogesen, an dessen Westflanke sich die meisten atlantischen Tiefdruckgebiete abregnen. Über weite Distanz weist Baden eine Vielfalt verschiedenster Bodenstrukturen auf, von Granit, Kalk und Löss bis hin zu Vulkangestein. Das bietet einer Vielzahl unterschiedlicher Rebsorten beste Entfaltungsmöglichkeiten wie etwa **Müller-Thurgau**, **Silvaner** oder **Gutedel**. Besonders bekannt und gefeiert wird Baden allerdings für seine exzellenten Burgunder wie **Grau-** oder **Weißburgunder**, **Chardonnay** oder auch **Spätburgunder**.



Bickensohl - Michael Jäger (links, Kellermeister) und Patrick Chelaifa (rechts, Geschäftsführer)

DAS WEINGUT

Der Weinort Bickensohl zwischen Freiburg und Colmar wurde vor rund 1000 Jahren erstmals urkundlich erwähnt und genießt seitdem einen exzellenten Ruf. Im 19. Jahrhundert galten die Bickensohler Weine im Großherzoglichen Lexikon als die »vorzüglichsten des ganzen Kaiserstuhls«. Bei der Gründung der **Winzergenossenschaft Bickensohl** 1924 stellten sich die Weinbaufamilien dieser Tradition mit Stolz. Sie benannten sich nach dem berühmten Weinort und der Stadt Vogtsburg, zu der Bickensohl heute gehört. Durch kontinuierliche Investitionen und Verbesserung der Qualität hat sich die Genossenschaft über den Verlauf der Jahrzehnte einen überragenden Ruf erarbeitet.

2025 SCHATZKAMMER HERRENSTÜCK GRAUBURGUNDER

ALTE REBEN RÉSERVE, Trocken, Baden, Bickensohler Weinvoegei

WEINBESCHREIBUNG

Vor rund vierzig Jahren baute die Bickensohler Weinvoegei den Grauburgunder vom Kaiserstuhl erstmals trocken aus – und war damit zugleich das erste Weingut Deutschlands, das dies wagte. Als Hommage an diese Errungenschaft präsentiert sie heute den »Bickensohler Grauburgunder 40 Jahre«. Charakteristische Fruchtaromen von Honigmelone und Zitrusfrüchten treffen auf prägnante Säure und eine sagenhaft cremige Textur, welche aus der zweijährigen Reifung im Eichenfass hervorgeht. Eine dezente Mineralität mit leicht nussigem Nachhall prägt das lang anhaltende Finale. Mit diesem exzellenten Beispiel für einen ausdrucksvollen, trockenen Grauburgunder zeigt die Winzergenossenschaft vom Kaiserstuhl, warum die Sorte zu ihrem Steckenpferd wurde.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Für ihr hervorragendes Burgunder-Know-how, wurde die Bickensohler Weinvoegei vom Selection Magazin als die »Beste Winzergenossenschaft Deutschlands 2025« ausgezeichnet.



SELECTION MAGAZIN

**BESTE
WINZERGENOSSENSCHAFT
DEUTSCHLANDS 2025**

Grauburgunder



2028



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Hähnchen aus dem Ofen oder ein gegrilltes Entenfilet: Der wunderbare Grauburgunder harmoniert bestens mit Geflügelgerichten.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Mosel** ist eine der ältesten und mit Sicherheit die spektakulärste der Weinbauregionen Deutschlands. Eindrucksvoll erheben sich in den berühmten Moselschleifen und den Nebenflüssen Saar und Ruwer die Weinberge mit ihren kargen Schieferböden. Hier stehen die steilsten Weinberge Deutschlands, in denen ausschließlich Handarbeit möglich ist. Doch das mühsame – und zum Teil auch gefährliche – Schufteln in einer der kühlest Regionen Europas lohnt sich. Unterhalb der imposanten Weinberge säumen wunderhübsche Weindörfer das Bild, die zum Verweilen einladen und zum Genuss des dort omnipräsenten **Rieslings**.



Axel Pauly,
Inhaber und Winzer des Weinguts

DAS WEINGUT

Axel Pauly gilt als der »Mosel-Barbarossa«, aber sein kraftvolles Auftreten steht im klaren Gegensatz zu seinen feinen, eleganten Weinen. In dritter Generation leitet er das **Familienweingut Pauly** in Lieser. Sich selbst bezeichnet die Familie als Helden – denn ein Held muss man sein, um die Herausforderungen der extremen Steillagen an der Mosel immer wieder anzunehmen. Wie nur wenige versteht es Axel Pauly, dem Schieferboden das Beste abzutrotzen und Weine zu erzeugen, die mit klarer, straffer Charakteristik begeistern. Ein besonderer Clou sind die Etiketten der Weine: Kippt man die Flasche leicht, werden aus der stilisierten Mosel-Landschaft die Profile von Großvater, Vater und Axel.

2024 PURIST RIESLING

Trocken, Mosel, Weingut Axel Pauly

WEINBESCHREIBUNG

Der Purist von Axel Pauly macht seinem Namen alle Ehre! Ganz pur, komplett trocken hat der Mosel-Winzer ihn ausgebaut, sodass der Einfluss der Schieferböden an den Steilhängen deutlich zu spüren ist. Und so ist sein Charakter deutlich klar und unverfälscht: Er bietet eine attraktive Frucht, die von der fast rauchig anmutenden Mineralität ganz hervorragend untermalt wird. Im Abgang wirkt der Riesling dank seiner tragenden, feinen Säure lange nach. Das pure Vergnügen!



Riesling



2028



9° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Was Axel Pauly macht, ist immer Klasse, sein Purist aber schlägt in meinen Augen alles: Genau so geradlinig und pur muss Mosel-Riesling sein!« Michaela Daffner, Einkäuferin

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Riesling und asiatische Küche, das geht gut zusammen. Probieren Sie den Purist zum Beispiel zu einem roten indischen Curry.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
