



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

mit diesem Abo-Paket schenken wir Ihnen den ersten Wein aus dem **frisch gefüllten Jahrgang 2023** ein! Immer wieder eine spannende Premiere, selbst für einen Spitzenwinzer wie Dirk Würtz, der den **Zeitlos Grauburgunder** exklusiv für uns am Weingut St. Antony in Rheinhessen vinifiziert.

Aus der Pfalz präsentieren wir gleich zwei legendäre Weingüter! **Reichsrat von Buhl** vereint Tradition und Moderne – so wie ihr Wein Weißburgunder und Grauburgunder verbindet. Von **Markus Schneider**, mit dem wir zu unserem Jubiläum einen CLOU gelandet haben, präsentieren wir Ihnen seinen beliebtesten Weißwein, den **KAITUI**.

Außerdem werfen wir einen Blick an die Mosel und nach Franken. Eine gelungene Rundschau für den Jahresbeginn, wie wir finden.

Genießen Sie viele davon mit Ihren neuen Weinen!

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

Ihre Adresse:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

HA289

Achtung: Bei abweichender Lieferadresse bitte hier Ihre Lieferanschrift eintragen:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis je Fl.	Literpreis
	410 080	Von Buhl Weißburgunder-Grauburgunder	€ 7,99	€ 10,65
	212 985	Villa Loosen Riesling	€ 9,95	€ 13,27
	232 250	Rebenmeer Grauburgunder	€ 9,95	€ 13,27
	121 882	Castell Silvaner	€ 9,95	€ 13,27
	836 123	Kaitui Sauvignon Blanc	€ 14,00	€ 18,67
	860 034	Zeitlos Grauburgunder	€ 10,90	€ 14,53



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.

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 Wunschtage-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. **AUSLANDSVERSENDUNGEN:** 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 angelieferte Kartontage. 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 Auskunftgebern 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, Tesdorf GmbH, The Wine Company HAWESKO GmbH, Jacques' Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die WirWinzer 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 auszuliefern. 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 Stemann, 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

Franken ist Silvanerland: Nirgendwo anders entstehen aus dieser Sorte so vielfältige, gute Weine wie zwischen Schweinfurt und Aschaffenburg. 1659 wurden in Castell die ersten 25 Silvaner-Rebstöcke gepflanzt, die aus Österreich stammten. **Silvaner**, früher auch Sylvaner, eine natürliche Kreuzung aus Traminer und Österreichisch-Weiß, ist somit eine der ältesten europäischen Kulturreben. Dank moderater Säure sehr sanft, beeindruckt der Silvaner mit seiner geschmacklichen Bandbreite: Dezent Kernobst-Noten entwickeln sich im Reifeprozess zu komplexen vegetabilen Aromen; zudem spiegelt der Wein hervorragend die erdigen Töne des jeweiligen Standortes wider – von Muschelkalk über Keuper bis hin zu Buntsandstein.



Peter Geil,
Weingutsleiter

DAS WEINGUT

Fast **800 Jahre Weinbautradition** kann das **Fürstlich Castell'sche Domänenamt** aufweisen und mit Stolz von sich sagen, dass es den »Grundstein« für die Erfolgsgeschichte des Silvaners in Franken legte. Es war Wolfgang Georg I. zu Castell-Remlingen, der die ersten Silvaner-Reben pflanzte. Die Wurzeln des Fürstenhauses zu Castell-Castell reichen ins Jahr 1224 zurück. Seit 1266 wurden die noch heute populären und exklusiven Spitzenlagen des Weinorts Castell erschlossen. Das Weingut ist Mitglied im Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter (VDP®) und hat ein Gefühl dafür, individuelle Weine mit Persönlichkeiten zu erschaffen. Spitzenerzeugnisse mit Eleganz und Kraft sind das Resultat der jahrhundertelange Erfahrung des Weinguts, wobei stets Qualität und nicht Menge zählt. Auf der Hälfte ihrer 70 Hektar wächst Silvaner. Aber auch trockene Weine, die das Gebiet um den Steigerwald repräsentieren, sind im Sortiment vorhanden und werden vom Weingut gefördert, sodass fränkische Unikate erzeugt werden.

2022 CASTELL SILVANER

Trocken, Franken, Fürstlich Castell'sche Domäne

WEINBESCHREIBUNG

Der Silvaner ist die meistangebaute Rebsorte in Franken - fast 25 % der kompletten Rebfläche nimmt er im Anbaugebiet ein. Aus dem Hause Castell stammt dieser würdige Vertreter. Er hat feine Anklänge an Früchte, die von tropischen Eindrücken bis zu knackigem Gartenobst reichen. Mineralität und ein insgesamt milder Charakter komplettieren den harmonischen und runden Weißwein für jeden Tag.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Eine moderne Interpretation des Silvaners legt die Domäne mit diesem Wein hin, was man nicht zuletzt daran erkennt, dass er nicht in einem Bocksbeutel gefüllt daher kommt, wie es sonst Tradition ist.« Michaela Daffner, HAWESKO Einkäuferin und Deutschland-Expertin.



GAULT & MILLAU



FALSTAFF



VINUM



Silvaner



UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Genießen Sie diesen Wein zu einem erfrischenden Fenchelsalat, seine ätherischen Noten passen hervorragend zu den Aromen des Frankenweins.



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 – Schuften in einer der kältesten Regionen Europas lohnt sich. Unterhalb der imposanten Weinberge säumen wunderhübsche Weindörfer das Bild, die zum Verweilen einladen und zum Genuss des dort omnipräsenten Rieslings.



Ernst Loosen,
Inhaber und Winzer des Weinguts

DAS WEINGUT

Wer weiß, was **Ernst Loosen** hervorgebracht hätte, wenn er nach seinem Studium der Archäologie Ende der 1980er-Jahre nicht das Weingut seiner Eltern in Bernkastel übernommen hätte? Ein Glück hat er sich nicht für die Erforschung der Vergangenheit entschieden, sondern die Zukunft des deutschen Weins entscheidend geprägt. Mit seinen international gefeierten Weinen erobert Ernst Loosen schnell die gesamte Szene und verhilft damit insbesondere deutschen Rieslingen zu einem neuen und reformierten Ansehen in der Welt. Sein Weg ist mit vielen nationalen und internationalen Auszeichnungen und Preisen gepflastert – bisher kein Ende in Sicht. Und vielleicht hat sich Ernst Loosen damals gegen die berufliche Beschäftigung mit der Geschichte entschieden, doch er selbst hat dafür schon jetzt Weingeschichte geschrieben.

2022 VILLA LOOSEN RIESLING

Trocken, Mosel, Weingut Dr. Loosen

WEINBESCHREIBUNG

Als »klassisch« wird gemeinhin bezeichnet, was typische Merkmale einer allgemein akzeptierten Reinform in sich vereint und mithin als formvollendet gilt. Herzlich willkommen in der Villa Loosen! Trockener Mosel-Riesling mit süßlichen Aromen von weißem Weinbergpfirsich. Dezent Säure, feine Frucht und knackige Mineralität in unvergleichlicher Balance. Gewachsen auf Mosel-typischen Devon-Schiefer und von Hand geerntet. Klassisch!

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen Wein füllt das Weingut Dr. Loosen exklusiv für HAWESKO ab.



GAULT & MILLAU



VINUM



Riesling



UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Wein eignet sich zu asiatischen Vorspeisen, wie Frühlingsrollen, aber auch zu deftigeren Gerichten, wie einem Wiener Schnitzel.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Pfalz** ist nach Rheinhessen flächenmäßig und mengenmäßig das zweitgrößte Weinbaugebiet in Deutschland. Es kann in zwei eigene Bereiche unterteilt werden und zwar in den nördlichen Bereich Mittelhaardt und Deutsche Weinstraße sowie in die südliche Weinstraße. Neben großen, alteingesessenen Privatweingütern und Winzergenossenschaften, begeistern vor allem junge, dynamische Familienbetriebe. Die unglaubliche Vielfalt an Bodenformationen und die hohe Anzahl an Sonnenstunden hat dazu geführt, dass hier fast alle gängigen Rebsorten angebaut werden. Die Weine zählen national wie international zur absoluten Spitze.



Markus Schneider, Winzer und Besitzer
des Weinguts Markus Schneider

DAS WEINGUT

Markus Schneider ist Visionär und Revolutionär der deutschen Weinszene. Vor 25 Jahren hat er mit kompromisslosem Qualitätswillen und innovativen Konzepten dem deutschen Weinbau neue und wesentliche Impulse verliehen, was ihn zu einem der meist bewunderten deutschen Winzer weltweit gemacht hat. Vor allem hat er begriffen, dass neben Top-Qualität auch ein ausgefeiltes Marketing zum Vertrieb eines Weinguts gehört. Heute zählt das Weingut zu den Vorzeigebetrieben der Branche, Schneider-Weine fehlen auf so gut wie keiner Weinkarte der Top-Gastronomie.

2022 KAITUI SAUVIGNON BLANC

Trocken, Pfalz, Markus Schneider

WEINBESCHREIBUNG

Kaum ein anderer Wein steht so klar für Markus Schneiders Weinverständnis wie der Kaitui Sauvignon Blanc. Schneider ist ein großer Fan des neuseeländischen Sauvignon Blanc-Stils und hat deshalb selber einen solchen Wein geschaffen. Er hat ihn in der Sprache der Ureinwohner Neuseelands Kaitui genannt, was so viel heißt wie »Schneider«. Der Kaitui verströmt ein expressives Aroma aus Cassis und Stachelbeeren, Kiwi, Maracuja, Gras, Holunder und Zitrone. Am Gaumen ist er sehr frisch, aromatisch, druckvoll und mineralisch mit einer hervorragenden Länge. Ein Paradebeispiel für besten Sauvignon Blanc.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Markus Schneider hat deutschen Wein nicht nur wieder populär gemacht, er hat auch ein Gespür für Weintrends und großartige Qualität.« Michaela Daffner, HAWESKO Einkäuferin und Deutschland Expertin



WELT AM SONNTAG

»MARKUS SCHNEIDER DER
VULKAN AUS DER PFALZ.«

Sauvignon Blanc

 2025

 9° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ob Currywurst oder arabisch gewürztes Auberginenmus – Sauvignon Blanc ist ein vielseitiger Speisenbegleiter. Und ein heißer Tipp für den Sommer: Feta mit Honigmelone.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Pfalz** zählt zu den wärmeren Weinbaugebieten Deutschlands und gleichzeitig auch zu den niederschlagsarmen. So können die Trauben am Stock zumeist sehr gut ausreifen, was den Weinen einen vollmundigen und gefälligen Charakter verleiht. Dennoch fallen die Weine auch recht unterschiedlich aus, gedeihen sie doch auf den unterschiedlichsten Bodenstrukturen, die hier bereits über wenige Kilometer hinweg sehr stark voneinander abweichen können. Verfechter des Terroirgedankens kommen also auch hier voll auf ihre Kosten.



Kellermeister Simone Frigerio

DAS WEINGUT

Ohne Zweifel gehört das Weingut **Reichsrat von Buhl** zu den ältesten und berühmtesten Weingütern in Deutschland, hier schaut man auf über 150 Jahre Weinbautradition zurück. Über den Gründer Franz Peter Buhl, der den Betrieb 1849 in das Leben rief, schrieb schon der berühmte Komponist Felix Mendelssohn Bartholdy: »Aber wer nicht bei Buhl war, der weiß nicht, was Forster Riesling hernieden ist«. Ein Beweis, dass schon damals von Buhl in den Weinbergen von Deidesheim Außerordentliches vollbrachte. Auch Otto von Bismarck war ein Freund der Weine des Hauses. Vom 19. zum 20. Jahrhundert waren deutsche Weine der Güteklasse, wie sie Reichsrat von Buhl erzeugte, weitaus teurer als beispielsweise die besten Bordeaux-Weine. Heute werden die Weine nach streng qualitätsorientierten Kriterien erzeugt, dazu zählt die Ertragsreduzierung im Weinberg mit selektiver Lese der reifen Trauben ebenso wie die äußerst schonende Behandlung von Trauben und Most im Keller.

2022 VON BUHL WEISSBURGUNDER-GRAUBURGUNDER

Trocken, Pfalz, Reichsrat von Buhl

WEINBESCHREIBUNG

Die Weinmanufaktur Reichsrat von Buhl hat eine feine Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder exklusiv für HAWESKO abgefüllt. Der Wein zeigt das Beste der beiden beliebten Rebsorten: Aromen von Steinfrucht, Apfel und Quitte, viel Schmelz und schöne Fülle am Gaumen. Der Körper ist rund und voll, der Nachklang lang und intensiv-fruchtig. Ein herrlich saftiges Vergnügen für Freunde der Burgundersorten.



WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Viele Trophäen und Auszeichnungen aus jüngster Zeit sind Zeugnis der qualitätsorientierten Arbeit. Gerhard Eichelmann bewertet von Buhl als »Weltklasse-Weingut«.

GAULT & MILLAU



EICHELHANN



VINUM



**Grauburgunder,
Weißburgunder**



2025



7-9° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Vorfreude kommt auf, wenn man an Spargel zu diesem Wein denkt. Aber auch Lachs im Ofen gegart harmonisiert hervorragend mit dieser Cuvée.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Rheinhessen ist nicht nur das größte Weinanbaugebiet Deutschlands, sondern beinhaltet auch die (zumindest urkundlich) älteste deutsche Weinberglage »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.



Dirk Würtz,
Winzer und Geschäftsführer

DAS WEINGUT

Das **Weingut St. Antony** ist als VDP-Weingut den höchsten deutschen Weinbaustandards verpflichtet und repräsentiert die hohe Qualität der Region. Seine Geschichte beginnt in einer Eisenhütte im Ruhrgebiet, benannt nach dem Schutzpatron St. Antony. Als die Nachfrage nach Eisen in den 20er-Jahren des letzten Jahrhunderts nachließ, verlegte man sich auf den Weinbau in Nierstein. Heute kann man auf viele Spitzenlagen rund um Nierstein verweisen, deren Kernstück der berühmte »Rote Hang« ist, wo der Rotschiefer den Weinen ihre mineralisch-fruchtbare Charakteristik verleiht. Geleitet wird das Weingut vom renommierten Winzer **Dirk Würtz**, der es mit Respekt vor der Natur, biodynamisch (!) bewirtschaftet.

2023 ZEITLOS GRAUBURGUNDER

Trocken, Rheinhessen, St. Antony Weingut

WEINBESCHREIBUNG

Manche Rebsorten und Weine sind einfach zeitlos: immer gut und zu jeder Gelegenheit passend. Der Zeitlos Grauburgunder ist genau solch ein Wein. Er hat den sortentypischen Duft von reifen Steinfrüchten, Birne und einer feinen Würze. Im Geschmack bringt er viel Frische mit, blumige und saftig-fruchtige Aromen werden von der leichten Säure harmonisch umspielt. Ein Wein mit wunderbarem Trinkfluss!



WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

»Natürlich sind unsere Rieslinge ein besonderes Highlight. Aber auch den Burgundersorten gilt unsere besondere Liebe, denn schon Karl der Große erkannte in Rheinhessen das Potenzial dafür.« Dirk Würtz

VINUM

DIRK WÜRTZ WAR EINER
DER 25 WICHTIGSTEN
WEINPERSÖNLICHKEITEN
DEUTSCHLANDS IN 2021

Grauburgunder



UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein zeitloser Klassiker aus der Küche zu diesem Wein: Topfen-Kräuter-Knödel auf Gemüse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Inmitten von sanften, grünen Hügeln befindet sich das größte deutsche Weinbaugebiet, Rheinhessen. Im Bundesland Rheinland-Pfalz wachsen Weinreben, aus denen köstliche Weiß- und Rotweine entstehen. Die trockenen Weißweine aus **Rheinhessen** zählen zu den besten in Deutschland. Schon seit dem Jahr 20 vor Christus werden hier Reben kultiviert. Im Mittelalter blühte der Weinbau in Rheinhessen noch weiter auf. Viele der Weine aus der Gegend zwischen Mainz und Worms sind Auktions-Stars und wechseln für hohe Summen den Besitz.



Kellermeister Stephan Wernersbach

DAS WEINGUT

Stephan Wernersbach hat die nebenerwerbliche Passion seines Vaters zum Beruf gemacht und ist Vollzeit- und Vollblutwinzer geworden. Die Heimat des **Weingut Wernersbach** ist das Land der tausend Hügel, wie Rheinhessen auch genannt wird. Für ihn gibt es drei wesentliche Faktoren, die er mit seinen Weinen vermitteln möchte: Natur, Handwerk und Unkompliziertheit. Die einfache Formel: Bei seiner Arbeit vertraut er seinen Sinnen, um Weine zu machen, die die Sinne anregen. Aber probieren und spüren Sie selbst. Stuart Pigott beschrieb Stephan in der Frankfurter Allgemeinen Zeitung als »Deutschlands Winzerentdeckung des Jahres 2011«.

2022 REBENMEER GRAUBURGUNDER

Trocken, Rheinhessen, Weingut Wernersbach

WEINBESCHREIBUNG

Burgundersorten und kalksteinhaltige Böden versprechen immer Genuss im Glas! Bei diesem Grauburgunder hat man einen Mundvoll Wein. Er begeistert mit Trinkfluss, zeigt eine feine, reife Aromatik mit leicht nussig-würzigen Noten und honigartigen Anklängen. Die zarte Säure ist fein eingewoben und geht mit der burgundischen Cremigkeit eine geschmeidige Liaison ein.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Stephan Wernersbach hat aus dem »Hobby« des Vaters ein erfolgreiches Familienweingut gestaltet. Nicht nur seine Geschichte begeistert, vor allem seine Weine!«
Michaela Daffner, HAWESKO Einkäuferin und Deutschland-Expertin



Grauburgunder



2025



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Wir empfehlen Ihnen diesen Wein zu einer pochierten Lammschulter mit grüner Sauce – Frankfurt liegt schließlich nicht weit entfernt.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
