

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 Rotweine – 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-rotwein



- **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 € 98,-. 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

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
	419696	Lomas del Marqués Rioja Reserva	€ 17,90	€ 23,87
	607529	Recompagno Primitivo Riserva	€ 9,95	€ 13,27
	213955	Nobiloro Chianti Riserva	€ 14,90	€ 19,87
	871380	Schachenhuber Blaufränkisch Zweigelt Barrique	€ 9,95	€ 13,27
	226257	Rothschild Avant Garde Bordeaux	€ 9,95	€ 13,27
	776003	Tesoro de los Andes Malbec Bonarda	€ 11,90	€ 15,87




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



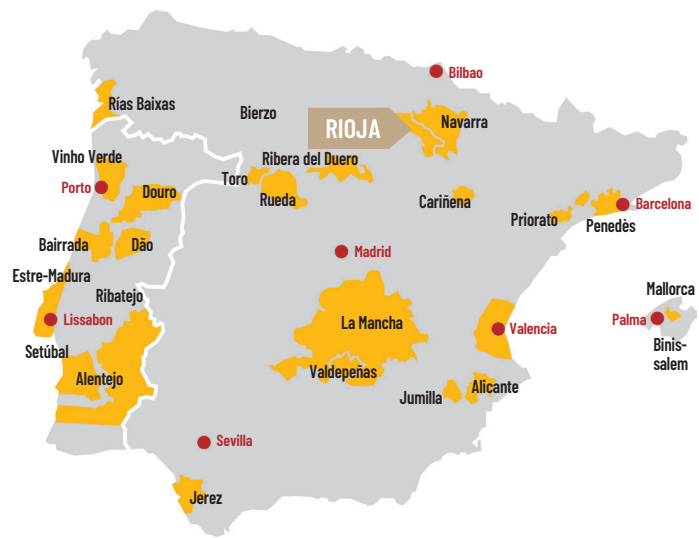
PERSÖNLICH unter
Tel. 04122 50 45 48 (Mo.-Fr. 9-17 Uhr)



FOLGEN
Sie uns

DIE REGION

Die **Rioja** gilt als die wichtigste Weinbauregion Spaniens. Auf der Hochebene am Ebro herrscht ein Klima mit heißen Sommern und kühlen Wintern, das sich allerdings in den Subregionen durchaus unterscheidet. Die kargen und steinigen Böden bieten gute Voraussetzungen für die Entstehung besonders individueller Weintypen. Grundsätzlich ist die Region in drei Gebiete unterteilt – Rioja Alta, Rioja Alavesa und Rioja Oriental – welche sich in ihrer Landschaft und den Beschaffenheiten unterscheiden. In jedem Gebiet werden deshalb unterschiedliche Weinsorten angebaut und erzeugt. Typisch für die Rioja ist die Einteilung in junge Weine, die als Joven bezeichnet werden, sowie unterschiedlich lange Keller-Lagerzeiten, die in Crianza, Reserva und Gran Reserva unterschieden werden.



Winemaker Roberto de Carlos

DAS WEINGUT

Obwohl noch jung, ist **Criadores de Rioja** eine feste Größe in der Region. Im Jahr 1999 gegründet, verfügt das Weingut der Familie Vivanco über einen der modernsten Keller der Rioja – in dem allerdings viel Wert auf die traditionelle Weinbereitung gelegt wird. In den gutseigenen Weinbergen werden die Reben nach ökologischen Standards gepflegt. Die Trauben für die Weine sind sorgfältig selektiert, bevor Kellermeisterin Paloma Redondo ihre Arbeit aufnimmt. Zusammen mit ihrem Team aus erfahrenen Önologen verarbeitet sie jeden Jahrgang sehr behutsam zu einzigartigen, sowohl reinsortigen als auch gekonnt cuvettierten Weinen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER RIOJA

Das kühle Klima der Rioja lässt nur bestimmten Rebsorten freien Raum zu großer Entfaltung, unter denen **Tempranillo** (= die früh Reifende) die wichtigste ist. Daneben werden auch **Garnacha**, **Graciano** und **Mazuelo** kultiviert, die ebenfalls für die Erzeugung von Rioja zugelassen sind. Die großen Qualitäten der Rioja verlassen erst nach einer gewissen Reifung im Fass und auf der Flasche den Keller. Die kürzeste Reifezeit durchläuft hierbei mit zwei Jahren die Crianza, eine Reserva schlummert immerhin mindestens 3 Jahre in den Bodegas, eine Gran Reserva hingegen 5 Jahre und mehr. Wer auf ein abseits des Mainstreams liegendes Genuss-erlebnis in Sachen Weißwein aus ist, sollte unbedingt einmal einen weißen Rioja probieren.

2019 LOMAS DEL MARQUÉS RIOJA RESERVA

Rioja DOCa, Criadores de Rioja

WEINBESCHREIBUNG

Diese Reserva, eine der höchsten Qualitätsstufen der Rioja, wurde aus sorgfältig selektierten Tempranillo-Trauben erzeugt. Nach der Lese schonend gepresst und verarbeitet, reifte der Wein 18 Monate in Eichenfässern und anschließend weitere 42 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kam. Dieser Reifeprozess verleiht dem Wein seine seidige Textur, gut integrierte würzige Eichen- und Vanillearomen, die mit der sanften Frucht hervorragend harmonieren, und geschmeidige Tannine.



Tempranillo



2040



16-18° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Der sanfte, geschmeidige Charakter dieser Reserva ist es, der mich sofort für sie eingenommen hat.«
Katharina Hahn, Einkäuferin

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die Reserva harmoniert hervorragend mit Tapas, den kleinen Köstlichkeiten der spanischen Küche, von Chorizo über Oliven bis zur kleinen Tortilla.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Apulien im Südosten Italiens war lange Zeit eher ein Niemandsland auf der Karte anspruchsvoller Weingenießer. Doch dies hat sich sehr geändert. Die Region, die sich über einen Streifen von gut 350 Kilometern die Küste entlang erstreckt, bietet den Reben beste Voraussetzungen: sanfte Hügel, trockenes, warmes Klima mit einer erfrischenden Brise des unweiten Meeres und nährstoffreiche Böden aus Kalkgestein sowie die berühmte Terra Rossa, die das rare Wasser besonders gut speichert. Paradiesische Bedingungen für die heimischen Rebsorten, aus denen fruchtbetonte und intensive Rotweine entstehen.



Leonardo Palumbo,
der Winemaker

DAS WEINGUT

Das mittlerweile berühmte Weingut **Torrevento** liegt in einer Ecke von Murgia, inmitten eines Naturschutzgebietes, nur einen Steinwurf vom berühmten Castel del Monte entfernt, welches der Stauferkaiser Friedrich II. im 13. Jahrhundert errichten ließ. Torrevento wurde zwar erst 1948 gegründet, hat seinen Sitz jedoch in einem Benediktinerkloster aus dem 18. Jahrhundert. Der Name geht zurück auf den Flecken Erde, auf dem das Kloster ruht: Torre del Vento bedeutet »Turm des Windes«. Unter dem Einsatz der modernsten Technologien und Verfahren, legt seinen Schwerpunkt allerdings auf die alteingesessenen, autochthonen Rebsorten der Region, wie etwa den Primitivo. Torrevento hat mit seinen exzellenten Weinen ganz maßgeblich zur großen Renaissance dieser Sorten beigetragen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS APULIEN

Die absoluten Stars in Apulien sind die roten Sorten **Negroamaro** und **Primitivo**, aus denen intensive, warme und vollfruchtige Weine mit einer eigenständigen Charakteristik gekeltert werden. Immer mehr Erzeuger gehen dazu über, auf die einheimischen Rebsorten wie auch **Nero di Troia** und **Susumaniello** zu setzen und die Weine mit kompromisslosem Qualitätsbewusstsein an- und auszubauen. Trotz einer enormen Produktionsmenge findet in der Region seit Jahren ein konsequentes Umdenken statt. Das Bewusstsein für traditionelle Sorten, Ökologie und Nachhaltigkeit trifft dabei auf moderne Kellertechnik und einen Sinn für Innovationen.

2021 RECOMPAGNO PRIMITIVO RISERVA

Primitivo di Manduria DOC, Cantine Torrevento

WEINBESCHREIBUNG

Mit ihrer Primitivo Riserva legen Star-Winemaker Leonardo Palumbo und Torrevento eine grandiose Version der beliebten Rebsorte vor. Sie hat die typische satte Kirschfrucht, köstliche Aromen von dunkler Schokolade und lang anhaltende Intensität am Gaumen. Bei aller Geschmeidigkeit ist sie aber zugleich elegant und begeistert mit großer Finesse. Eine Primitivo Riserva in dieser Qualität ist absolut einzigartig!



MUNDUS VINI

GOLDMEDAILLE

Primitivo

2021

18-20° C

halbtrocken

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Auf der Mundus Vini, dem bedeutenden internationalen Wettbewerb, gab es Gold für die großartige Recompagno Primitivo Riserva.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Eine gut gewürzte Lasagne ist genau das Richtige zum Primitivo – gerne auch als Gemüse-Lasagne.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Toskana** ist nicht nur die beliebteste Urlaubsregion Italiens, von hier stammen auch mit die teuersten Weine Italiens. Im Gebiet zwischen Pisa, mit seinem schiefen Turm, über das Turm-Panorama von San Gimignano bis zur toskanischen Hauptstadt Florenz erstreckt sich die berühmte Anbauregion, die sich über Jahrhunderte etabliert hat. Während die warme Sonne der Toskana das Gemüt erwärmt und direkt gute Laune verbreitet, versprühen auch toskanische Weine Lebensfreude pur – und sind dabei so unterschiedlich wie die Toskana selbst. Italien ohne die Toskana und ihre hochqualitativen Supertoskaner ist für Weinkennerinnen und -kenner kaum vorstellbar. Von vielfältigen IGT-Weinen, über Qualitätsweine aus dem Chianti Classico bis zu toskanischen Spitzentropfen aus den DOCG-klassifizierten Bereichen, ist für jeden Gaumen etwas dabei.



Antonio Rossetti,
der Besitzer

DAS WEINGUT

Unweit von Florenz, im Herzen der Toskana und damit auch mitten im Chianti-Gebiet, liegt die Kellerei **Rossetti Vini**. Zusammen mit einem hoch motivierten Team von Wein-Enthusiasten arbeitet Winemaker Stefano Salvini beständig daran, ausschließlich beste Qualität in die Flasche zu bringen. Neben einer großen Leidenschaft für Wein, die bei Rossetti Vini quasi Grundvoraussetzung für alle Mitarbeitenden ist, setzt die Cantina auf Innovationen und moderne Methoden, ohne die toskanische DNA zu verlieren. Neben dem toskanischen Superstar Sangiovese widmet sich die Kellerei auch anderen gefragten italienischen Rebsorten wie Pinot Grigio, Montepulciano, Primitivo und Nero d'Avola.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER TOSKANA

Kein toskanischer Wein ist wie der andere: Ob aus dem kleinen und romantischen Weindorf Lucca, von prestigeträchtigen Weingütern im Chianti Superiore-Gebiet oder von einem der jüngeren Weingüter aus der neu belebten Maremma-Region – Qualität wird in der Toskana großgeschrieben. Insgesamt zählen heute 81 Anbaugemeinden zur Weinregion rund um die Hauptstadt Florenz. Fast die Hälfte hält den Status eines DOC-Gebiets oder ist sogar als DOCG klassifiziert, darunter **Brunello di Montalcino**, **Montecucco Sangiovese** oder **Val di Cornia Rosso**. Dabei ist **Sangiovese** die große Toskana-Traube. Sie bildet die Grundlage für toskanische Berühmtheiten wie den **Vino Nobile di Montepulciano**.

2020 NOBILORO CHIANTI RISERVA

Chianti Riserva DOCG, Rossetti Vini

WEINBESCHREIBUNG

Riserva ist ein Versprechen: auf Reife, Tiefe und Komplexität. Und tatsächlich ist der Charakter dieser Chianti Riserva wahrhaft nobel – dank der längeren Reife im Keller, die sie genossen hat. Das macht den Wein wunderbar rund und weich. Seinen unnachahmlichen Charme bekommt er durch die reife Kirschfrucht, der Sangiovese, die in der Cuvée die Hauptrolle spielt. Gewürznoten und florale Anklänge geben ihm Finesse und Eleganz, die gestützt von samtigen Tanninen in einem langen Finale ausklingen.



**Sangiovese, Merlot,
Cabernet Sauvignon**



2020



18-20° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Wir freuen uns sehr, Ihnen die Nobilero Chianti Riserva exklusiv bei HAWESKO anbieten zu können.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die ausdrucksstarke Chianti Riserva ist ein wunderbarer Begleiter zu Steak oder einem selbstgemachten Burger.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Es ist das östlichste Bundesland in Österreich und zugleich das heißeste. Denn es steht unter dem Einfluss des pan-nonischen Klimas, weshalb das **Burgenland** auch das Rotweinparadies des Landes ist. Auch die Zugehörigkeit zu Ungarn zu Kaisers Zeiten ist in der Weinwelt noch spürbar. Dank des Klimas rund um den Neusiedlersee, das den Trauben im Herbst eine Edelfäule beschert, gibt es auch eine außergewöhnliche Süßweinkultur. Die Trauben erreichen im Burgenland ihre volle Reife und so können körperreiche, vollmundige Weine entstehen. Das Burgenland lässt sich von Nord nach Süd in drei Bereiche einteilen: den Leithaberg, den erwähnten Neusiedlersee und den Eisenberg. Das jüngste Weinbauggebiet Österreichs – Rosalia – zählt ebenfalls zum Burgenland.



Johannes Schachenhuber
in seinem Weinkeller

DAS WEINGUT

Die Aichenbergkellerei liegt in einem ruhigen Dorf in Niederösterreich. Seit sechs Generationen arbeitet die Familie **Schachenhuber** im südlichen Weinviertel am Fuße der Weinriede »Aichen« nun schon im Weinbau. Heute wird die Kellerei von Johannes Schachenhuber geleitet. Der Absolvent der Höheren Bundesschule für Weinbau in Klosterneuburg hat während seines Studiums durch mehrere Aufenthalte in Frankreich und der Toskana auch internationales Know-how erworben. Seine Philosophie als Önologe wird durch den wertschätzenden Umgang mit der Natur und den gezielten Einsatz von moderner Technologie geprägt.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM BURGENLAND

Mit 21 % spielt der **Blaufränkisch** die größte Rolle, dicht gefolgt vom **Blauen Zweifelt** mit 20 %. Dahinter liegt **Grüner Veltliner** mit 9 %. Das Leithagebirge bietet mit seinen Kalk- und Schieferböden außerdem ein einzigartiges Terroir für komplexe Weißweine der Rebsorten **Weißburgunder** und **Chardonnay**. Eine der besonderen Qualitäten der burgenländischen Weinwirtschaft ist der Pioniergeist der Winzer*innen. So erreichten in den letzten Jahren auch Weine aus internationalen Rebsorten und kraftvolle Rotwein-Cuvées höchste Anerkennung.

2022 SCHACHENHUBER BLAUFRÄNKISCH ZWEIGELT BARRIQUE

Trocken, Burgenland, Weingut J. A. Schachenhuber

WEINBESCHREIBUNG

Hier haben zwei zusammengefunden, die bestens miteinander harmonieren: Blaufränkisch – in Deutschland als Lemberger bekannt – und Zweigelt, Österreichs Nummer 1 in Rot. Johannes Schachenhuber hat für dieses Duo gesorgt und es behutsam im Barrique ausgebaut. Das Ergebnis kann sich sehen und schmecken lassen! Samtig, üppig, mit dunkler Beerenfrucht und würzigen Noten, guter Struktur und expressiver Frucht auch am Gaumen: prachtvoll!



**Blaufränkisch,
Blauer Zweigelt**



2022



16-18° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »WINZERTIPP«

»Meine neue Cuvée möchte ich Ihnen besonders ans Herz legen. Sie bringt zwei großartige Rebsorten zusammen und dank des Barriques viel Sanftmut mit.« Johannes Schachenhuber

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

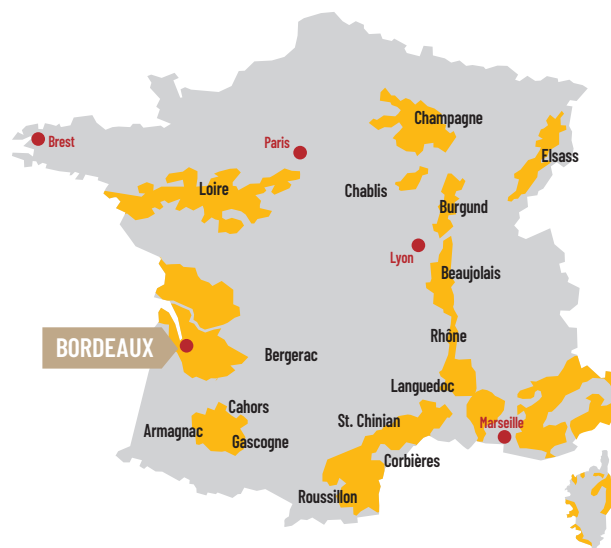
Einen so besonderen Roten wie diesen gilt es zu würdigen. Am besten mit einer Auswahl ausdrucksvoller Käsesorten, gerne aber auch mit einem lange geschmorten Gulasch.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Wenn es um Wein geht, dann steht **Bordeaux** zusammen mit dem Burgund an der Spitze aller Weinregionen dieser Welt. Keine andere Region verfügt über ein solches Renommee, das sich aus dem perfekten Zusammenspiel von Rebsorten, besonderen Böden, dem vom Atlantik beeinflussten Klima und der Winzerkunst entwickelt hat, die dort seit Jahrhunderten gepflegt wird. Grundsätzlich wird das Gebiet in drei Bereiche eingeteilt. Links der Gironde befinden sich Médoc und Graves. Rechts der Gironde liegt das Libournais mit St. Émilion und Pomerol, zwischen den Zuflüssen zur Gironde, der Dordogne und der Garonne, liegt das Entre-deux-Mers.



Diane Flamad,
die Önologin

DAS WEINGUT

Wohl kein anderer Name hat in der Weinwelt einen solchen Klang und eine solche Bedeutung wie der, der Familie Rothschild und ihres Weinguts Château Lafite. Es ist Keimzelle des weltumspannenden Weinunternehmens und seit 1855 als Premier Cru klassifiziert. Bis heute familiengeführt sind unter dem Dach der **Domaines Barons de Rothschild** Weingüter in Frankreich, Argentinien, Chile und China zusammengefasst. Begründet haben den großen Ruf die Weine des Bordelaiser Châteaus, fortgeführt wird er auch von den einzigartigen Charakterweinen der Domaines, die sich jeweils in herausragend guten Regionen ihrer Länder befinden.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM BORDEAUX

Die Weine aus Bordeaux sind traditionellerweise Cuvées aus unterschiedlichen Rebsorten, vor allem **Cabernet Sauvignon**, **Merlot**, **Cabernet Franc** und **Petit Verdot**. Im Weißweibereich dominieren **Sauvignon Blanc** und **Sémillon**. Jung zu trinkende Weine findet man als Bordeaux AOP. Darüber hinaus gibt es den Bordeaux Supérieur, ferner Ortsweine und Crus Classés. Weltberühmt sind die Dessertweine aus Sauternes, einer kleinen Gemeinde, die rund 40 Kilometer südöstlich von Bordeaux liegt. Die meisten Weine werden in 225-Liter-Holzfässern ausgebaut, den sogenannten Barriques. Abgesehen von den goldgelben Dessertweinen werden alle Weine trocken ausgebaut.

2020 ROTHSCHILD AVANT GARDE BORDEAUX

Bordeaux AOP, Réserve Spéciale, Domaines Barons de Rothschild Lafite

WEINBESCHREIBUNG

Wenn man von der Familie Rothschild Lafite spricht, so gehörte diese schon immer zur Avantgarde in Bordeaux – trotz aller Tradition. Genau diese Verbindung aus Bestehendem und Neuem findet sich auch in ihrer Cuvée Avant Garde, deren klassische Rebsorten Merlot und Cabernet Sauvignon modern interpretiert werden. Die Réserve Spéciale duftet intensiv nach Johannisbeeren, Brombeeren und Zwetschgen, die von Nelken, Rauch und einem Hauch von Karamell begleitet werden. Am Gaumen wird die reife dunkle Frucht von einem seidigen Tannin umrahmt und von einer eleganten, frischen Säure begleitet. Dies ist ein feiner, eleganter, ja nobler Bordeaux bester Herkunft.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Es ist einfach immer wieder beeindruckend, wie die Familie Rothschild Zeichen setzt. Der Avant Garde ist der Prototyp des modernen Bordeaux.« Katharina Hahn, HAWESKO-Einkäuferin Bordeaux



WINE ENTHUSIAST

»LIFETIME ACHIEVEMENT
AWARD FÜR BARON ERIC DE
ROTHSCHILD«

Cabernet Sauvignon, Merlot



2028



18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

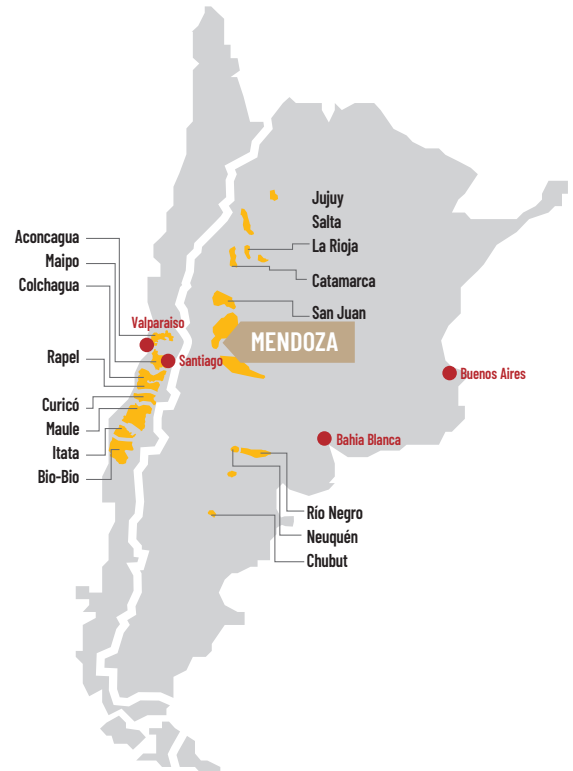
Zu einem Bordeaux passt klassisches Roastbeef, ein Club-Steak oder Entrecôte, ein geschmortes Lamm oder Gemüselasagne.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Mendoza, das ist die größte und wichtigste Weinbauregion in Argentinien, zugleich auch die spektakulärste. Direkt am Fuße der imposanten Anden liegend, ist der höchste Berg Amerikas, der monumentale Aconcagua mit über 7.000 m, als Wächter über die Weinberge gegenwärtig. Das beständige Klima und die teils sehr hohen Lagen (auf bis zu 1.600 m) sorgen für weltweit beachtete Weine. Die Reben profitieren hier von den lockeren Schwemmlandböden, die von den Anden abgetragen wurden, wie auch von dem warmen kontinentalen Klima, das durch die Hochlage und die üppige Baumbepflanzung abgemildert wird. Allerdings dringt auch kühle Luft aus den Höhenlagen der Anden nach Mendoza, sodass die Weine oft beeindruckende Finesse zeigen.



Winemaker Guillaume Letang

DAS WEINGUT

Paul Boutinot hat einen wirklich ungewöhnlichen Werdegang hinter sich: vom Handwerker zu einer der erfolgreichsten Wein-Persönlichkeiten der Welt. Seine Eltern betrieben in Stockport bei Manchester ein Restaurant. Paul war von den sogenannten Hausweinen, die die Importeure anboten, außerordentlich enttäuscht. Also nahm er sich den Lieferwagen seines Vaters und fuhr in das Land seiner Vorfahren – nach Frankreich. Er begann, Weine zu importieren, und war damit so erfolgreich, dass schnell weitere Restaurants nachfragten. 1982 gründete er Boutinot Wines, und bereits Ende der 1980er importierte er nicht nur Wein, sondern erzeugte ihn mithilfe befreundeter Winzer und persönlich ausgewählter Önologen auch selbst – inzwischen auf vielen Weingütern an vielen Standorten der Welt.

ALLGEMEINES ZU DEN WEINEN AUS MENDOZA

Alle Reben, die sich in einem trockenen, warmen kontinentalen Klima wohlfühlen, sind hier zu Hause. So findet man hier die internationalen Spitzensorten wie **Cabernet Sauvignon** und **Merlot**, beides Sorten, die hier eine eigenständige und unverwechselbare Stilistik erschaffen können, aber auch andere europäische Top-Sorten haben in der Zwischenzeit bewiesen, dass sie hier bestens gedeihen können, etwa der **Sangiovese** oder der **Tempranillo**. Der **Malbec**, bekannt aus Bordeaux, ist die (noch) am meisten angebaute Sorte. Bei den Weißweinen spielen **Chardonnay** und **Sauvignon** eine große Rolle, aber auch einen sehr ausdrucksvollen und ausgesprochen originellen Wein hat Mendoza zu bieten: den **Torrontes**, einen trockenen Weißwein, der sich in seinem aromatischen Ausdruck am ehesten vielleicht mit einem erstklassigen Gelben Muskateller oder einer Scheurebe vergleichen lässt.

2023 TESORO DE LOS ANDES MALBEC BONARDA

Mendoza, Boutinot Argentina

WEINBESCHREIBUNG

Der Tesoro de los Andes ist eine Cuvée aus Malbec, die am Fuße der Anden zu Hochform aufläuft, und der ebenfalls hier angekommenen Piemonteser Sorte Bonarda. Ausschließlich im Edeltal angebaut, zeigt sich der Argentinier dunkelfruchtig und mit erfreulicher Frische. Fülle, ein reiches, vielschichtiges Aromenspiel von Frucht bis zu warmen, würzigen Noten zeigt er am Gaumen. Eine bestens ausbalancierte Cuvée aus der Sonne Südamerikas.



Malbec, Bonarda



2023



16-18° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Wie gut Malbec und Bonarda harmonieren, wie perfekt sie zusammenspielen, das ist in der Tat eine Entdeckung!

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die volle Frucht und Würze des Tesoro passen hervorragend zu Lammrippchen, begleitet von gegrilltem Gemüse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
