

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 deutscher Weißweine - direkt ins Haus.
- **Exklusive Selektionen:** Jedes Weinpaket wird von unseren Experten individuell und mit viel Sorgfalt für Sie zusammengestellt. Unentdecktes, außergewöhnliche Rebsorten und vor allem: hochwertige und ausgezeichnete Weine aus aller Welt.

■ **Ihre Weinsammelkarten erhalten Sie digital**

Zu jedem Wein stellen wir Ihnen interessante Informationen online bereit unter folgendem Link (oder scannen Sie einfach den QR-Code):

[hawesko.de/weinabos/sammelkarten-deutschland](https://hawesko.de/weinabos/sammelkarten-deutschland)



- **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](https://hawesko.de/12fuer11)

Hier finden Sie auch die Artikelnummern für eine telefonische Nachbestellung.

12 für 11  
Angebot

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei Ihrer ersten Hawesko Select-Weinprobe!

Ihr HAWESKO *Select*-Team

 Online:  
hawesko.de

 per App:  
hawesko.de/app

 per Post:  
mit Bestellschein

 per Telefon:  
04122 50 45 48  
(Mo.-Fr. 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
	533 417	Grafenstück Terroir Selection Riesling Réserve	€ 13,90	€ 18,53
	769 790	Glücksgarten Weißburgunder-Grauburgunder	€ 9,95	€ 13,27
	560 971	Muschelkalk Silvaner	€ 11,90	€ 15,87
	999 141	Höhenselektion Riesling Collector's Edition No. 7	€ 19,90	€ 26,53
	964 439	Dackermann Grauburgunder Terroir	€ 8,99	€ 11,99
	441 366	Chasselas Sur Lie	€ 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.

## 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](http://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](http://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](http://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](http://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 in 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 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](mailto: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](http://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](mailto: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](http://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](mailto:info@hawesko.de), Handelsregistereintrag: HRB 99024, Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

## So erreichen Sie uns

 JEDERZEIT auf [www.hawesko.de](http://www.hawesko.de)

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

 SCHRIFTLICH per E-Mail unter [service@hawesko-select.de](mailto:service@hawesko-select.de)

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

  FOLGEN Sie uns

## DIE REGION

Das Weinbaugebiet **Baden** zieht sich als schmaler Streifen entlang des Rheins über eine Distanz von 400 Kilometern von Franken über den Schwarzwald bis zum Bodensee. Gleichzeitig ist Baden auch das wärmste Weinbaugebiet Deutschlands mit knapp 2000 Sonnenstunden pro Jahr und wenig Regen. 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 unterschiedlichster Bodenstrukturen auf, von Granit, Kalk und Löss bis hin zu Vulkangestein. Das bietet einer Vielzahl unterschiedlicher Rebsorten beste Entfaltungsmöglichkeiten wie etwa **Riesling, 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 wird bereits vor rund 1000 Jahren das erste Mal urkundlich erwähnt und genießt seitdem einen exzellenten Ruf. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts gelten die Weine im Großherzoglichen Lexikon als die »vorzüglichsten des ganzen Kaiserstuhls«. Ziemlich viel geschichtsträchtiges Prestige, dem sich die Winzergenossenschaft Bickensohl bei ihrer Gründung 1924 stellen muss. Doch die mit der Region eng verwurzelten Weinbaufamilien tun es mit Stolz und beziehen sich mit ihrem Namen **Weinvogtei Bickensohl** sowohl auf den berühmten Weinort als auch auf die Stadt Vogtsburg, zu der Bickensohl heute gehört. Die nach Süden ausgerichteten Weinberge auf warmen Löss und Vulkangestein sind optimale Voraussetzungen für Burgundertrauben – ein Steckenpferd der Genossenschaft. Durch kontinuierliche Investitionen und Verbesserung der Qualität hat sich die Genossenschaft über den Verlauf der Jahrzehnte einen überragenden Ruf erarbeitet. Heute gelten die Weine der Bickensohler als vorbildlich im Hinblick auf Qualität, Typizität und der Authentizität Badens.

# 2023 GLÜCKSGARTEN WEISSBURGUNDER-GRAUBURGUNDER

Trocken, Baden, Bickensohler Weinvoigtei

## WEINBESCHREIBUNG

Glück hat, wer diesen badischen Burgunder im Glas hat! Die weiche, fruchtige Cuvée aus den Lieblings-Rebsorten Weißburgunder und Grauburgunder ist ein Geschenk für jeden Weinliebhaber und das perfekte Mitbringsel für gesellige Abende und genussvolle Menüs. Typisch Baden vereint der Wein den Schmelz und eine milde Frische zu einem perfekt abgerundeten Geschmackserlebnis.



**Grauburgunder,  
Weißburgunder**



2026



8-10° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die Nähe des Weins zu den Alpen veranlasst uns, Ihnen diese Exklusivität zu Topfen-Kräuter-Knödeln auf Gemüse zu empfehlen.

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diese besondere Burgundercuvée bekommen Sie ausschließlich bei HAWESKO!



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Baden** ist das südlichste und wärmste Weinbaugebiet Deutschlands. Es ist ein idealer Ort für kräftige und gehaltvolle Weine aus reifen Trauben. Baden profitiert, wie das auf der anderen Rheinseite gegenüberliegende Elsass vom Gebirgszug der Vogesen, an dessen Westflanke sich die meisten Tiefdruckgebiete abregnen. So kommt es hier in Summe zu knapp 2000 Sonnenstunden pro Jahr und verhältnismäßig wenig Regen. Beachtet werden vor allem die Burgunder, die auch international hohe Beachtung finden. Insbesondere die badischen Grauburgunder haben sich zum Aushängeschild der Region entwickelt. Die rote Sorte mit der größten Anbaufläche ist der Spätburgunder, dem die badische Sonne sehr zugutekommt.



Geschäftsführer Thomas Basler (links) und Kellermeister Andreas Phillipp (rechts)

## DAS WEINGUT

Am südlichen Zipfel Badens liegt, in den malerischen Ausläufern des Schwarzwalds, das kleine Dörfchen Auggen. Hier befindet sich auch der Winzerkeller **Auggener Schäf**, der in der Gegend des Markgräflerlands für naturnahen Weinbau und hervorragende Qualität bekannt ist. Viele, auch junge Winzerinnen und Winzer, stehen hier für moderne Weine mit der Verpflichtung zu einem naturnahen Weinbau. Unter der Regie von Kellermeister Andreas Phillipp entstehen bei Auggener Schäf elegante Weißweine, aber auch ausdrucksstarke Rotweine aus den Spitzenlagen rund um Auggen und Laufen. Sowohl nationale als auch internationale Auszeichnungen und Prämierungen lassen da nicht lange auf sich warten. Die Weinführer Gault & Millau und Eichelmann bescheinigen dem Badener Winzerkeller zwei Trauben, bzw. 2 Sterne, und die Zeitschrift »Selection« kürte einen ihrer Weine als besten Weißburgunder Deutschlands.

# 2022 CHASSELAS SUR LIE

Trocken, Baden, Winzerkeller Auggener Schäf

## WEINBESCHREIBUNG

Die bekannte Schweizer Rebsorte Chasselas ist in Deutschland eher unter dem Namen Gutedel bekannt. Bei diesem Wein blieb es – trotz der Herkunft aus dem sonnigen Baden – jedoch beim Schweizer Namen. Grund dafür ist die klassische Ausbaumweise auf der Feinhefe. Durch ständiges Aufrühren bekommt der Wein eine wunderbar weiche und cremige Textur. Eine zarte Birnenaromatik unterstützt diesen eleganten Charmeur, der hervorragend zu Fondue und Raclette passt.

### WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen Wein aus der recht raren Rebsorte gibt es exklusiv bei HAWESKO!



EICHELHANN 2022

★★

GAULT & MILLAU

☞☞

Gutedel

⌚ 2026

°C 8-10° C

☞ trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Genießen Sie diese Weinspezialität zu einem Taglioni-Salat al Limone.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

### DIE REGION

**Franken** ist Silvanerland: Nirgendwo anders entstehen aus dieser Sorte so vielfältige, gute Weine wie zwischen Schweinfurt und Aschaffenburg. Traditionell füllen die Winzer sie in Bocksbeutel. Auch Müller-Thurgau, Burgundersorten, Scheurebe, Bacchus, Kerner sind im Angebot, zumeist »fränkisch trocken« und spritzig frisch, aber auch edelsüße Spezialitäten werden produziert. Aus Domina und Cabernet Dorsa keltern die Franken vollmundigen Rotwein. Neben Würzburg schlägt das Herz des Frankenweins an der Mainschleife mit malerischen Orten wie Volkach.



Ralph und Eva Pfaff-Dueker

### DAS WEINGUT

Seitdem Ralph Dücker 1997 das **Weingut Schwane** von seinen Eltern übernommen hat, hat sich viel getan in Franken. Das zeigt sich auch darin, dass viele Weingüter ihren modernen Anspruch mit einer neuen Flaschenform manifestieren. Der qualitätsbewusste Fokus des VDP Weinguts liegt bei den Sorten Silvaner, Riesling und Burgundern. Dafür sind großartige Lagen die Basis. Neben dem Escherndorfer Lump bewirtschaftet das Team auch den Volkacher Ratsherr und erzeugt Charaktervolles vom Gutswein bis zum Großen Gewächs.



# 2023 MUSCHELKALK SILVANER

Trocken, Franken, Weingut zur Schwane

## WEINBESCHREIBUNG

Der Duft dieses Silvaners lässt seine Herkunft vom Muschelkalk-Terroir bereits erahnen: Kühl und mit deutlich mineralischer Note spielen Fruchtaromen von Quitte, gelbem Kernost und Rhabarber umeinander. Klar und direkt kommt er an den Gaumen, hier ist die leicht salzige Mineralität ebenfalls zu spüren. Elegant und mit feiner Fruchtsüße geht es in das lange Finale.

### WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Das Weingut Schwane zählt zu den 27 Weingütern Frankens, die sich im VDP für die hohe Qualität des deutschen Weins engagieren.



VINUM WEINGUIDE 2022



Silvaner



2023



9° C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Natürlich lässt sich Silvaner immer zu Spargel genießen, bis dahin empfehlen wir Ihnen einen Feldsalat mit Kartoffeldressing.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Durchzogen von der Deutschen Weinstraße, ist die **Pfalz** ein beliebtes Ziel für Weinausflüge und -urlaube. Von romantischen Weinorten und -festen, berühmten Lagen und traditionsreichen Weingütern bis zu erfolgreichen Newcomern gibt es in der Region viel zu entdecken. Bis zu 2000 Stunden jährlich strahlt die Sonne auf die Pfälzer Weinparzellen hinab. Die Berge schützen vor Kaltlufteinbrüchen, sodass hier beinahe mediterranes Klima herrscht, was die Weine wunderbar reif und saftig werden lässt – und der Region den Namen »Toskana Deutschlands« verliehen hat. Doch nicht nur das Klima, auch die diversen Bodenstrukturen sind ein Grund für die hervorragende Qualität der Pfälzer Weine.



Uli Metzger,  
Winzer und Besitzer

## DAS WEINGUT

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

# 2023 GRAFENSTÜCK TERROIR SELECTION RIESLING RÉSERVE

Trocken, Pfalz, Weingut Metzger

## WEINBESCHREIBUNG

Für diese Réserve seines edlen, besonders milden Rieslings hat Uli Metzger alte, tief in der Erde wurzelnde Rebstöcke ausgewählt. Die Trauben bringen noch mehr Aroma, Kraft und Intensität mit, die der Pfälzer Winzer zu einem außergewöhnlich ausdrucksvollen Wein verarbeitet hat. Beeindruckend ist auch hier die sanfte Säure, die zugunsten der saftigen Frucht zurückhaltend im Hintergrund steht. Geschmeidig, mit viel Schmelz und Länge: ein Ausnahme-Riesling - eine funkelnde Edition, exklusiv für unser HAWESKO-Jubiläum!

### WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

»Ich freue mich, HAWESKO mit einer Réserve zum Diamant-Jubiläum gratulieren zu können. Diese besondere Edition widme ich unserer großartigen Zusammenarbeit!« Uli Metzger



VINUM WEINGUIDE 2023

★★★★

Riesling

⌚ 2026

°C 9° C

🍇 trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Uli Metzger würde zu seiner Réserve wahrscheinlich Käsespätzle genießen. Wir schließen uns an, empfehlen als Alternative aber auch asiatische Gerichte wie zum Beispiel ein rotes Geflügelcurry.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Der **Rheingau** zählt zu den schönsten und bekanntesten Weinbaugebieten in Deutschland. Dort nimmt der Riesling mit über 90 % Anteil eine Sonderstellung ein. Auch klimatisch hat der Rheingau einige Besonderheiten zu bieten. Er liegt an der einzigen Strecke, die der Rhein auf seinem Weg von der Schweiz bis zur holländischen Grenze von Ost nach West zurücklegt, sodass die Weinberge eine perfekte Ausrichtung gen Süden, genau zur Mittagssonne hin, aufweisen. Die verwitterten Schieferböden können die Tageswärme sehr gut speichern, die sie nachts dann an die Reben abgeben. Auch der majestätisch fließende Rhein ist ein wesentlicher klimatischer Faktor, da die große Wasserfläche mäßigend auf Kälte wie auch auf Hitze wirkt.



Winzer Wilhelm Weil

## DAS WEINGUT

Wenn es einen deutschen Erzeuger gibt, den international so gut wie jeder Weinliebhaber kennt, dann ist das sicher das Weingut **Robert Weil**. Das liegt nicht zuletzt an den ikonischen Etiketten mit ihrem Taubenblau und der goldenen Umrandung. Vor allem aber ist es Tatsache, dass man sich dort nach dem kometenhaften Aufstieg im 19. Jahrhundert immer treu geblieben ist, und sich auch in der dunkelsten Zeit des deutschen Weines nie dazu verführen ließ, von den strikten Qualitätsmaßstäben abzuweichen. So gut die Weine auch immer waren – und das Weingut war jahrzehntelang vor allem für edelsüße Kreszenzen bekannt – so deutlich hat das Weingut noch einmal zugelegt, seitdem Wilhelm Weil es 1988 übernommen hat. Robert Weils Paradelage, der Gräfenberg, gehört zu den wenigen wahren deutschen Grand Cru und die Weine sind heute von unvergleichlicher Güte.

# 2022 HÖHENSELEKTION RIESLING COLLECTOR'S EDITION NO. 7

Trocken, Rheingau, Weingut Robert Weil

## WEINBESCHREIBUNG

Ein Klasse-Riesling, den das Weingut Robert Weil exklusiv für uns gemacht hat! Die Trauben stammen jedes Jahr von den berühmten Kiedricher Berglagen, die mit ihrem kühlen Klima zu den besten des Rheingaus gehören. Perfekt gelungen ist die Balance von Frucht mit Aromen von rotem Apfel und pikanter Säure. Eine feine Würze untermalt das Ganze. Streng limitiert - sichern Sie sich jetzt den aktuellen, grandiosen Jahrgang der Collector's Edition!

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Das Weingut Robert Weil kann sich mit zahlreichen Auszeichnungen schmücken, eine davon sind sagenhafte 5 Sterne im Falstaff Weinguide 2024.



FALSTAFF WEINGUIDE 2024

★★★★★

Riesling

 2026

 9° C

 trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

In Asien ist das Weingut Weil nicht zuletzt so gefragt, weil die Rieslinge wunderbar zur fernöstlichen Küche passen. Von Ramen bis hin zu Sushi - ein Robert Weil Riesling ist immer eine hervorragende Begleitung.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Rheinhessen** hat in den letzten 20 Jahren einen bemerkenswerten Aufstieg erlebt. Lange Zeit galt die Region als Herkunft für schlichte und preiswerte Weine, eine beträchtliche Menge der hier verarbeiteten Ernte diente als Grundwein zur Sektherstellung. Mit einer jungen, dynamischen und kompromisslos qualitätsorientierten Winzergeneration wurde die Wende eingeleitet. Rheinhessen eignet sich mit seinem moderat warmen und regenarmen Klima hervorragend für die Erzeugung von Top-Weinen. Auch die vielfältigen Bodenstrukturen bieten allerbeste Voraussetzungen für den Spitzen-Weinbau, was aber über lange Zeit verkannt wurde. Rheinhessen gilt heute als die Überraschung in Deutschland und entwickelt sich dabei dynamisch weiter.



Sascha Dackermann

## DAS WEINGUT

Das traditionsreiche **Weingut Dackermann** aus Dittelsheim-Heßloch im Wonnegau ist seit 1913 im Familienbesitz. Mit **Sascha Dackermann** hat nun die vierte Generation das Sagen. Damals wie heute setzt man auf hohe Qualität. Nach dem Motto »ein guter Wein entsteht im Weinberg«, wird viel Aufwand bei der Weinbergsarbeit betrieben. Die Rebanlagen werden sorgsam gepflegt und die Trauben zum optimalen Reifezeitpunkt gelesen. Beim Ausbau setzt man darauf, die jeweils charakteristische Fruchtigkeit und Spritzigkeit zu erhalten. Traditionell in Holzfässern oder in modernen Edelstahl tanks reifen diese heran. Die Rotweine werden in alten, großen Holzfässern - das älteste stammt aus dem Jahr 1877 - und zunehmend auch im Barrique ausgebaut. Die Entwicklung und hohe Qualität der Weine vom Weingut Dackermann sind auch den Weinexperten nicht verborgen geblieben.

# 2022 DACKERMANN GRAUBURGUNDER TERROIR

Trocken, Rheinhessen, Weingut Dackermann

## WEINBESCHREIBUNG

Mitten im rheinhessischen Wonnegau befindet sich das Familienweingut Dackermann. Trotz Tradition geht es auf dem Weingut jung und dynamisch zu. Genau wie dieser Grauburgunder, der mit Aromen von gelber Birne, rotem Apfel, getrockneten Orangenscheiben und weißen Blüten schon in der Nase begeistert. Auch am Gaumen präsentiert er sich fruchtig-saftig und wickelt uns mit seiner cremigen und eleganten Art schlussendlich komplett und den Finger.

### WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen Wein gibt es exklusiv bei HAWESKO!



EICHELMANN 2024

★★

**Grauer Burgunder**



2026



9° C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie diesen Rheinhessen zu einem herzhaft abgewandelten Rezept der österreichischen Küche: Krautfleckerl mit Speck und Nüssen.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---