

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 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](https://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 € 35,-. 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 € 49,-. 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

# 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 |
|-------|----------|-------------------------------|--------------|------------|
|       | 445 278  | L'Ultimo Cavaliere Rosso      | € 14,90      | € 19,87    |
|       | 755 667  | Meleto Terrazza Alta          | € 14,90      | € 19,87    |
|       | 881 860  | Les Hauts de Birac            | € 10,90      | € 14,53    |
|       | 656 271  | Marqués de Tosos Gran Reserva | € 10,90      | € 14,53    |
|       | 406 781  | AppassAussi Reserve Shiraz    | € 10,90      | € 14,53    |
|       | 977 521  | Eberbach Pinot Noir Select    | € 12,90      | € 16,66    |



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:

|   |  |   |  |   |  |
|---|--|---|--|---|--|
|  | <b>Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-</b> |  | <b>Bestellungen ab einem Warenwert von € 100,- liefern wir VERSANDKOSTENFREI</b> |  | <b>Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir nur € 6,90 Versandkosten</b> |
|---|--|---|--|---|--|

Nähere Informationen zu unseren Premium-Lieferservices, Termin-Lieferung, Paket-Service sowie Auslandsversendung finden Sie unter [www.hawesko.de/service/lieferkonditionen](http://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 per E-Mail-Versandbestätigung 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 € 6,90 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](http://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:** Verbraucher 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](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 verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Sie können es auf [www.hawesko.de/rechtliches/widerruf](http://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, günstige Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzahlen, 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 Schadensersatz sind – gleich aus welchem Rechtsgrund – ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schadensersatzansprüche 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 Vertreter 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. Streitbeilegung:** Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streitbeilegung (OS-Plattform) bereit, die Sie unter <https://ec.europa.eu/consumers/odr> finden. Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir weder verpflichtet noch bereit. **11. 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 auszuhändigen. **12. Datenschutz:** Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie auf [www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz](http://www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz). Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH. Geschäftsführer: Alex Kim, Nicolas Tantzen, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, 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://www.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. 9-17 Uhr)



FOLGEN Sie uns

## DIE REGION

Die Region **Chianti Classico** rund um die Orte Radda, Gaiolo, Greve und Castellina bildet das Herzstück des Chianti. Klimatisch zählt die Gegend zu den eher kühlen Klimazonen – Mittelmeer und Adria sind zu weit weg, um hier einen maßgeblichen mediterranen Einfluss auszuüben. Zusätzlich liegen die Weinberge auf einer Höhe von bis zu 750 Metern über dem Meeresspiegel. All das sorgt dafür, dass die Weine hier weniger schwer als anderenorts in der Toskana ausfallen, dafür aber mit viel Eleganz und Finesse ausgestattet sind. Im Chianti Classico entwickelte außerdem Barone Bettino Ricasoli vor 150 Jahren die berühmte Chianti-Formel zur Erzeugung eines harmonischen Chianti mit dem Hauptfokus auf die Rebsorte Sangiovese. Und diese spielt bis heute die Hauptrolle in den Rotweinen des berühmten Chianti Classico-Gebiets.



Michele Contartese,  
General Manager

## DAS WEINGUT

Wie ein Märchenschloss schwebt das historisch bedeutsame **Castello di Meleto** über den Weinbergen nahe Gaiole. Seit 1969 ist das beeindruckende Bauwerk ein Weingut. Rund 1.000 Hektar groß ist das Areal von Castello di Meleto, allerdings ist nur ein kleiner Teil davon mit Reben bepflanzt. Natürlich wird hier vorwiegend die Chianti-Rebsorte Sangiovese angebaut, die tief in dem für die Region typischen Kalk-Mergel-Boden wurzelt. Seit den 1990er Jahren sind aber auch kleine Bestände von Merlot und Cabernet Sauvignon hinzugekommen. Die Namen der Weinberge erinnern an die etruskische Vergangenheit der Region. Vor allem in den vergangenen 20 Jahren haben die Weine von Meleto zahlreiche Medaillen und Auszeichnungen erringen können.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CHIANTI CLASSICO

Die Herkunft Chianti Classico gilt ausschließlich für Rotwein, obwohl auch stets Weißweintrauben angebaut wurden. Dies hatte durchaus seinen Grund, denn nach der berühmten Formel des Barone Ricasoli sollte ein kleiner Anteil Weißwein die Hauptrebsorte **Sangiovese** etwas geschmeidiger und somit früher trinkfähig machen. Heute bestehen die meisten Chianti Classico-Weine, nach entsprechenden Änderungen der gesetzlichen Vorschriften, entweder komplett aus Sangiovese oder einer geringen Beigabe von **Cabernet Sauvignon** oder **Merlot**. Mit dem Einzug der modernen Kellertechnik und dem wachsenden Know-how sind auch reinsortige Sangiovese heute sehr viel feiner und harmonischer als noch zu Ricasolis Zeiten.

# 2019 MELETO TERRAZZA ALTA

Chianti Classico Riserva DOCG, Castello di Meleto

## WEINBESCHREIBUNG

Hohe Lagen, alte Buschreben und die große Kunst der Winemaker auf Castello di Meleto spielen für diesen Wein zusammen. Und so ist DIE ultimative Chianti Classico Riserva entstanden. Fein ausbalanciert ist die Cuvée rund um die Toskana-Rebsorte Sangiovese nach dem berühmten Ricasoli-Rezept, dessen 150. Geburtstag sie feiert. Elegant, mit saftiger Frucht und herrlicher Frische beweist der Wein große Finesse – und bietet Genuss auf höchstem Niveau.



JAMES SUCKLING

92/100 PUNKTE

Sangiovese, Merlot



2019



15-18°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Pilzrisotto oder auch eine bunte Mischung an Pilzen, in der Pfanne geschmort, passt gut zur aromatischen Chianti Classico Riserva.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG WEIN«

Die wunderbare Chianti Cuvée hat auch die Kritiker überzeugt: James Suckling vergibt 92/100 Punkten!



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die grandiose Weinbau- und Kulturlandschaft der **Toskana** bietet einen Anblick, dem alle verfallen, die ihn zu Gesicht bekommen. Berühmte Dichter haben ihre bewegenden Eindrücke in Meisterwerken der Literatur festgehalten und Komponisten haben, inspiriert von Weinbergen, Oliven- und Pinienhainen und alten barocken Palästen, brillante Kompositionen geschrieben. Unterschiedliche Höhenlagen sowie das moderate Klima, das je nach Lage der Weinberge einen differenzierten Einfluss ausübt, lässt eine Vielzahl hochwertiger wie interessanter Weinstile entstehen. Das antike Rom erkannte bereits damals das einzigartige Potenzial dieser Landschaft und wusste die Qualität der toskanischen Weine sehr zu schätzen. Kaum eine Weinbaulandschaft hat eine so große und reichhaltige Tradition zu bieten.



Die Frau hinter Castello Banfi:  
Weingutsbesitzerin Cristina Mariani-May

## DAS WEINGUT

Mit **Banfi** betritt einer der jüngsten, der bereits jetzt einer der bemerkenswertesten Erzeuger, die große Bühne der Toskana. Gegründet wurde der Musterbetrieb erst 1978 von den Italo-Amerikanern John und Harry Mariani aus New York, die sich in die Heimat ihrer Großväter grenzenlos verliebt hatten. Was sie in der Nähe von Montalcino aus dem Boden stampften, war die erste State-of-the-Art Winery der Toskana, wobei aber die ganze Anlage des Betriebs extrem durchdacht und ausschließlich auf die Erzeugung hochqualitativer Weine ausgelegt ist. Zugleich spielten aber Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein eine große Rolle. Für dieses Engagement wurde Banfi als erstes Weingut der Welt ausgezeichnet. Nach wie vor handelt es sich bei Banfi um einen reinen Familienbetrieb, der heute von Cristina Mariani-May geführt wird.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER TOSKANA

Die Toskana teilt sich je nach Höhenlage der Weinberge in unterschiedliche Sub-Regionen. Berühmt sind die Rotweingebiete des **Chianti**, des **Vino Nobile di Montepulciano** und des Brunello. Ihre Weine haben eines gemeinsam: Sie werden alle zum größten Teil oder gar vollständig aus **Sangiovese**, dem »Blut des Jupiters«, wie die Römer diese Rebsorte nannten, erzeugt. Heute sind aber auch die Weißweine der Toskana schwer im Kommen. Sie sind leicht, delikat und eignen sich neben der puren Erfrischung auch als prächtiger Begleiter der köstlichen italienischen Antipasti. Eine in unseren Breiten weitgehend unbekannt Spezialität ist der edelsüße Vin Santo. Stammt dieser »Heilige Wein« aus den Händen eines qualifizierten Erzeugers, gilt er als betörende und verführerische Köstlichkeit.

# 2019 L'ULTIMO CAVALIERE ROSSO

Rosso di Toscana IGT, Castello Banfi

## WEINBESCHREIBUNG

»Der letzte Ritter der Toskana« aus dem Hause Banfi ist ein klassischer italienischer Rotwein, der keine Wünsche offenlässt. Unter großem Aufwand, strenger Selektion und gezieltem Holzeinsatz bei der Reifung wird er in der modernen Kellerei erzeugt. Die Mühe zahlt sich jedoch aus, denn das Ergebnis spricht für sich. Dem intensiven, saftigen Duft von reifen Kirschen folgen elegante und fein würzige Aromen von dunklen Beeren sowie einer raffinierten Mandelnote. Die sanften und dennoch komplexen Tannine sind geschickt eingebunden und runden das aufregende und lange Finale in Kombination mit der dezent-würzigen Eichenholznote besonders gut ab.

## WEIN-KATEGORIE

### »AUSZEICHNUNG ERZEUGER«

2019 erhielt Castello Banfi den Wine Family of the Year Award von Meininger.



MEININGER

»WINE FAMILY OF THE YEAR  
2019«

**Cabernet Sauvignon, Merlot,  
Sangiovese**



2019



16-18° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Nicht nur zu Ostern eine Empfehlung für passionierte Italofans: rosa gebratener Lammrücken mit Gemüse der Saison.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die **IGP Coteaux de Peyriac** liegt in der Region Languedoc-Roussillon in Frankreich. Das Gebiet umfasst die Weinberge in der Nähe des Dorfes Peyriac-de-Mer im Departement Aude. Das mediterrane Klima, die kalkhaltigen Böden und die Nähe zum Mittelmeer prägen den Charakter der Weine. Die kleine Appellation ist eine qualitativ hochwertige und noch unbekanntere Alternative zu namhaften Gebieten wie den AOCs Côtes du Roussillon, Minervois oder Corbières.



Winemaker Patrick Chaudet

## DAS WEINGUT

In den 1920er Jahren gründete die Familie Skalli ihr erstes Weingut in Algerien. 1961 dann folgte das Unternehmen **Les Chais du Sud** in der französischen Weinregion Languedoc-Roussillon, um die edlen algerischen Weine aus der Heimat nach Frankreich zu importieren. Mitte der 1970er-Jahre nahm sich Francis Skalli des Familienunternehmens an und entwickelte Les Chais du Sud zu einem Reifekeller für Languedoc-Weine weiter. Zugleich war Robert Skalli maßgeblich an der Entwicklung der Region beteiligt und leitete gemeinsam mit Jacques Gravegeal die Initiative, welche das Label »Vin de Pays d'Oc« ins Leben rief. Ende der 1980er Jahre brachte die Winzergemeinschaft dann die ersten sortenreinen französischen Weine der Region auf den Markt. Die Verbindung zum Terroir und die Verpflichtung zur Exzellenz zeichnen das Unternehmen bis heute aus.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS COTEAUX DE PEYRIAC

Die Coteaux de Peyriac IGP zeichnet sich durch eine große Vielfalt an Rebsorten aus, darunter **Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan, Cinsault, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc** und **Chardonnay**. Die Weine sind im Allgemeinen bekannt für ihre Frische, Fruchtigkeit und Finesse. Sie werden durchaus in verschiedenen Stilen hergestellt – von trocken bis halbtrocken und sogar süß.

# 2023 LES HAUTS DE BIRAC

Coteaux de Peyriac IGP, Les Chais du Sud

## WEINBESCHREIBUNG

Der reinsortige Cabernet Sauvignon bringt die intensive Sonne aus dem Süden Frankreichs mit. Er glänzt in dunklem Rot im Glas und verströmt einen kräftigen Duft von roten und schwarzen Beeren, sowie würzigen Noten wie von Zedern, Pflaumenkompott und Brombeere. Am Gaumen dann dominiert Blaubeere, untermalt von einer angenehmen Kräuterwürze. Körperreich, mit feinkörnigen Tanninen und gutem Extrakt geht es mit viel Präsenz in das lange, angenehm fruchtige Finale.



## Cabernet Sauvignon

 2027

 14-16° C

 trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Kraft gesellt sich am besten zu Kraft: dunkles gebratenes, gegrilltes oder geschmortes Wildfleisch, würzige Hartkäse oder auch geräucherter Schinken harmonieren gut mit dem Les Hauts de Birac.

## WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Der intensiv-fruchtige Les Hauts de Birac ist eine spannende Entdeckung aus einer nahezu unbekanntem Appellation im Languedoc-Roussillon.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

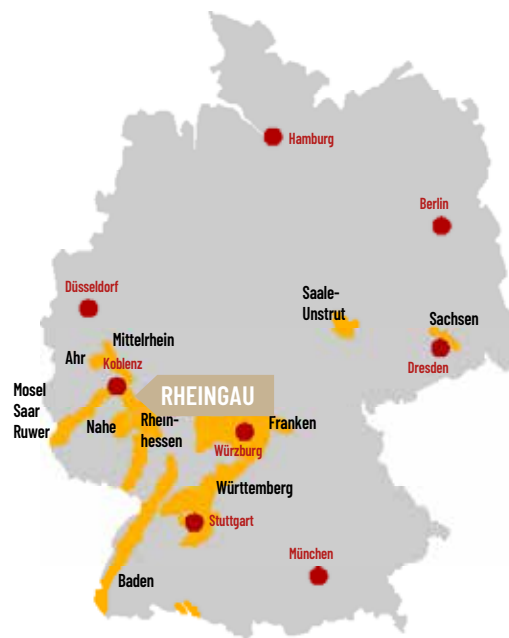
---

---

---

## DIE REGION

Der **Rheingau** zählt zu den schönsten und bekanntesten Weinbaugebieten Deutschlands. Mit einem Anteil von fast 90 Prozent ist der Riesling die Rebsorte Nummer eins, der Spätburgunder die Rebsorte Nummer zwei. Klimatisch hat der Rheingau einige Besonderheiten zu bieten. Er liegt an der einzigen Stelle, an der der Rhein auf seinem Weg von der Schweiz zum Meer, von Ost nach West fließt, sodass die Weinberge perfekt nach Süden ausgerichtet sind, genau zur Sonne. Die verwitterten Schieferböden speichern die Wärme des Tages und geben sie nachts an die Reben ab. Auch der majestätisch dahinfließende Rhein ist ein wichtiger Klimafaktor, denn die große Wasserfläche wirkt mäßigend auf Kälte und Hitze.



Kathrin Puff,  
Chefönologin

## DAS WEINGUT

Die ehrwürdige **Klosteranlage Eberbach** ist eines der ältesten und bedeutendsten Klöster Europas. Auch und gerade, wenn es um Wein geht. Die Rieslinge und Spätburgunder aus den hervorragenden Lagen rund um das malerische Eltville im Rheingau sind weit über die Grenzen Deutschlands hinaus bekannt. Das Kloster wurde 1136 von Zisterziensermönchen gegründet, die, wie damals üblich, Weinbau zunächst zur Herstellung ihres Messweins betrieben. Heute ist Eberbach hessisches Staatsweingut mit einer Anbaufläche von über 230 Hektar. Darunter befinden sich weltberühmte Lagen wie der Steinberg oder der Erbacher Marcobrunn. Die Weinberge verteilen sich auf sechs Lagen im Rheingau und an der Hessischen Bergstraße.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM RHEINGAU

Vom Schieferboden über die Topografie und das Klima bis hin zum Rhein - der Rheingau bietet in jeder Hinsicht ideale Voraussetzungen für Spitzenweinbau. Viele Weinberge sind so steil, dass die Arbeit mühsam von Hand erledigt werden muss. Der Rheingau ist das ideale Gebiet für den **Riesling**, der hier die größte Rebfläche einnimmt und durch seine besondere Eleganz und Mineralität besticht. Einige Lagen eignen sich aber auch hervorragend für den **Spätburgunder**, der hier ein hohes Maß an Feinheit und Finesse gewinnt. Aufgrund der geringen Rebfläche sind die produzierten Mengen allerdings übersichtlich.

# 2023 EBERBACH PINOT NOIR SELECT

Trocken, Rheingau, Hessische Staatsweinkellerei Eberbach

## WEINBESCHREIBUNG

Dieser Spätburgunder entsteht im Holzfasskeller der Domäne Assmannshausen, also genau dort, wo die berühmtesten Spätburgunderlagen des Rheingaus liegen. Der Wein vereint eine klare Beerenfrucht mit reifen Kirschen, etwas Zwetschgen und Kräutern. Am Gaumen ist der Spätburgunder lebendig, ausgewogen, rein, frisch und elegant.



Pinot Noir



2023



18° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

»Die Assmannshäuser Lagen gehören zu den ältesten Pinot-Weinbergen in Deutschland. Von dort stammen unsere Spätburgunder.« Kathrin Puff, Chefönologin

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie den Pinot Noir zu Charcuterie Boards, Paté und Terrinen, Hähnchen aus dem Ofen oder Thunfisch oder Lachs.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

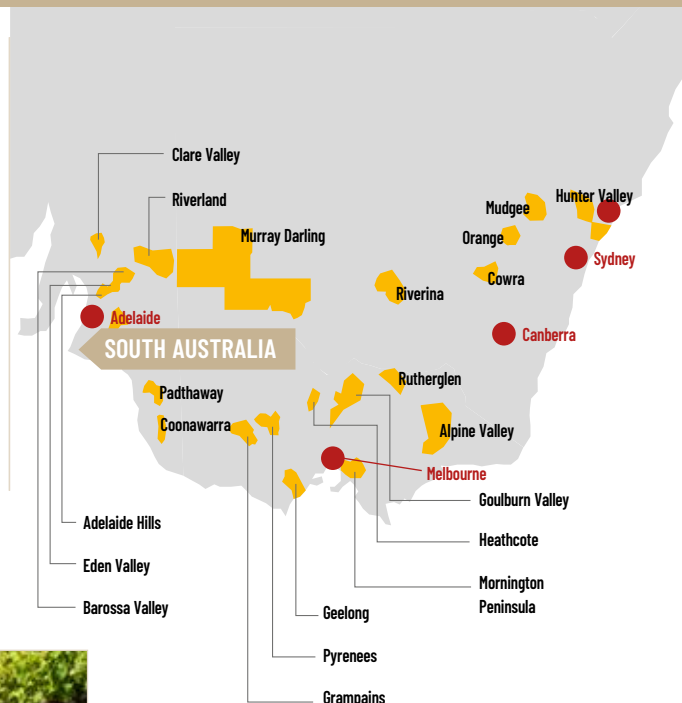
---

---

---

## DIE REGION

Die Region **Riverland** zieht sich in **South Australia** entlang des Murray Rivers. Hier herrscht ein typisch kontinentales Klima mit heißen, sonnigen Tagen und kühlen Nächten. Niederschlag ist im Sommer selten, nur im Winter gibt es teilweise starken Regen. So müssen die Reben während der Reifeperiode auf den sandigen Böden am Fluss mit einem ausgeklügelten Kanal-System bewässert werden. Günstiger Nebeneffekt dieser Anlagen mit Staubecken ist der Rückgang von Überschwemmungen im Winter. Insgesamt rund 9.500 Hektar sind mit Wein bestockt. Damit ist Riverland die größte und produktivste Weinbauregion Australiens.



Familie Byrne im Weinberg

## DAS WEINGUT

**Byrne Vineyards** ist ein über 100 Jahre bestehender Familienbetrieb, der sich zum Vorreiter des nachhaltigen Weinbaus in Down Under entwickelt hat: Die Artenvielfalt und einzigartige Natur des fünften Kontinents soll für zukünftige Generationen bewahrt werden. Als Mitglied von Sustainable Winegrowing Australia wird darauf geachtet, dass kein Wasser verschwendet, der Stromverbrauch so weit wie möglich reduziert und Abfall recycelt wird. Im Weinberg und der Umgebung wird nachhaltiges Bodenmanagement betrieben und besonderen Wert auf die Erhaltung der flussnahen Feuchtgebiete gelegt. Das Ergebnis: Unverfälschte, geradlinige typische Australien-Weine, die ihr Terroir und ihre Rebsorten in den Fokus stellen.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS RIVERLAND

Als größte Weinregion Australiens bietet Riverland natürlich eine große Bandbreite an Rebsorten. Das „Fass Australiens“ bringt Weine auf jedem Niveau vom einfachen Tafelwein bis zur höchsten Qualität hervor. Die wichtigsten Rebsorten für Rotweine sind **Cabernet Sauvignon**, **Grenache Noir**, **Shiraz** und **Mourvèdre**. Bei den Weißweinen sind **Chardonnay**, **Chenin Blanc**, **Colombard** und **Riesling** die meistvertretenen Sorten. Auch hier gibt es sowohl Alltagsweine als auch durchaus beachtliche, international anerkannte Qualitäten.

# 2022 APPASSAUSSI RESERVE SHIRAZ

Riverland, South Australia, Byrne Vineyard

## WEINBESCHREIBUNG

Schon im Glas erfreut die tiefröte Farbe dieses Meisterwerks. Der Wein wird erzeugt im Appassimento-Stil, aus angetrockneten Trauben, die konzentriertes Aroma ergeben. Der Duft ist üppig und schwelgerisch, mit lockenden Aromen von roten Kirschen, Himbeeren und getrockneten Kräutern. Dazu gesellt sich eine elegante Eichenholznote. Die weichen, harmonischen Tannine kleiden Ihren Gaumen vollumfänglich aus, bevor der Wein mit feiner Würze und schönem Nachhall ausklingt. Südaustralien vom Feinsten!



Shiraz



2028



16-18° C



trocken

### WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

»Ein australischer Shiraz, erzeugt im klassischen italienischen Appassimento-Verfahren: Dieser Wein der Familie Byrne hat mich vom ersten Schluck an begeistert!« Katharina Hahn, Einkäuferin HAWESKO

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Viel Aroma, viel Frucht: Der AppassAussi geht bestens zusammen mit Schokolade. Dunkel sollte sie sein, mindestens 70% Kakao empfehlen wir.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Cariñena DO** liegt in der Provinz Aragonien im Nordosten Spaniens und gehört zu den ältesten geschützten Anbaugebieten Europas. Das Klima in dieser Region ist durch heiße und trockene Sommer gekennzeichnet, in denen die Temperaturen oft über 35 °C erreichen. Das kontinentale Klima wird unter anderem durch das Mittelmeer beeinflusst, weshalb die Temperaturen etwas gemäßigt werden und eine gewisse Feuchtigkeit in das Gebiet gelangt. Der kalte Nordwind verringert hingegen die Luftfeuchtigkeit und sorgt für größere Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, was zur charakteristischen Intensität der Weine beiträgt. Die Mischung aus kargen Böden, Kalkstein und Sandstein, durchzogen mit fruchtbaren Schwemmland Sedimenten, bietet einer Vielzahl an Rebsorten hervorragende Bedingungen.



Bodegas San Valero:  
Juan García, Jesús Prieto, Javier Domeque



## DAS WEINGUT

**Bodegas San Valero** ist mehr als ein Zusammenschluss von Weinproduzenten – es ist seit über 75 Jahren eine einzigartige Verbindung von gemeinschaftlichem Geist, technologischem Fortschritt und tiefer Verwurzelung im Terroir der Region. Gegründet von einer Generation, die den Weinbau nicht nur als Beruf, sondern als Lebensform verstand, steht die Genossenschaft heute für die Synthese aus Tradition und Innovation. Mit über 20.000 Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche und hundertprozentiger Eigenproduktion verkörpert San Valero das moderne Gesicht des spanischen Weinbaus – kraftvoll, dynamisch und zugleich der Geschichte verpflichtet.

## ALLGEMEINES ZU DEN WEINEN AUS CARIÑENA

Die Tradition des Weinbaus in der DO Cariñena reicht bis in die römische Antike zurück. Man ist spezialisiert auf hochwertige und körperreiche Rotweine aus Rebsorten wie **Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Moristel, Cariñena, Syrah** und **Merlot**. In der Region werden aber auch eine Reihe von Weißweinen aus Rebsorten wie **Chardonnay, Garnacha Blanca, Macabeo, Moscatel** und **Parellada** produziert. Das Ergebnis sind dann in der Regel leichte, zugängliche und fruchtige Weißweine.

# 2015 MARQUÉS DE TOSOS GRAN RESERVA

Cariñena DO, Bodegas San Valero

## WEINBESCHREIBUNG

Der Marqués de Tosos ist eine fabelhafte Gran Reserva, gekonnt ausbalanciert aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Grenache und Tempranillo. Ihr wurden 14 Monate Reife in amerikanischer Eiche und weitere 24 Monate in der Flasche gegönnt. Und das hat dem Wein unglaublich gutgetan! Er zeigt volles, sehr fruchtiges und sanft würziges Aroma mit unglaublicher Tiefe und Komplexität. Selbst anspruchsvollste Weinliebhaber werden von diesem exzellenten Tinto beeindruckt sein.



**Tempranillo,  
Cabernet Sauvignon,  
Garnacha**

 2028

 18-19° C

 trocken

## WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Für Gran Reservas wie diese liebe ich den spanischen Weinbau: Gebündelte Kraft und Intensität, dank langer Fassreife aber wunderbar sanft und weich.« Katharina Hahn, HAWESKO-Einkäuferin

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Natürlich passt eine Gran Reserva immer gut zu gegrilltem oder kurz gebratenem Fleisch. Aber auch eine Auswahl kräftiger Käsesorten wie Gorgonzola oder Manchego harmoniert bestens.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---