



HAWESKO *Select!*

Sehr geehrter HAWESKO Select-Abonnent,

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. Dabei präsentieren wir Ihnen hochwertige Weine von den prominenten Winzern der 13 Regionen, aber auch Neuentdeckungen von jungen Weingütern.
- **Weinwissen:** Zu jedem Wein stellen wir Ihnen interessante Informationen online bereit unter: hawesko.de/hawesko-select-blog
- **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.

■ 12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt!

Bei Bestellung von 12 Flaschen eines Weines aus Ihren HAWESKO Select-Paketen bezahlen Sie nur 11 - eine Flasche des Weins Ihrer Wahl bekommen Sie von uns geschenkt!

Sichern Sie sich diesen Extra-Vorteil am schnellsten unter hawesko.de/12fuer11

12 für 11
Angebot

- Wir beraten Sie gern! Das HAWESKO Select-Team freut sich auf Ihren Anruf:
04122 504548



HAWESKO
Select!

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
	686 985	Terroir Privé Grauburgunder	€ 11,90	€ 15,87
	766 180	Hallgarten Jungfer Riesling Alte Reben	€ 14,90	€ 19,87
	396 074	RK Pinot Blanc	€ 11,90	€ 15,87
	539 325	Hundertmorgen Riesling Alte Reben Finest Collection	€ 12,90	€ 17,20
	777 826	Oliver Zeter Sauvignon Blanc	€ 11,90	€ 15,87
	890 949	Weinreich Weißburgunder-Chardonnay	€ 9,90	€ 13,20



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

E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor • Hawesko GmbH

22791 Hamburg • Tel 04122 50 45 48 • Fax 04122 50 44 77 • Hausanschrift: Friesenweg 24 • 22763 Hamburg

Unsere Lieferkonditionen

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

PREMIUM-LIEFERSERVICES: 24-STUNDEN-LIEFERUNG: Wenn Sie Mo.-Fr. bis 12 Uhr bestellen, liefern wir schon am nächsten Werktag. Für diesen Service berechnen wir nur € 10,- pro Lieferung. **TERMIN-LIEFERUNG:** Sie bestimmen den Wochentag (Mo.-Sa.), an dem die Lieferung definitiv erfolgen soll. Für diesen Wunschtage-Service berechnen wir € 10,- pro Lieferung. **PAKETSHOP-SERVICE:** Auf Wunsch liefern wir ohne weiteren Aufpreis an einen »Hermes-Paketshop« in Ihrer Nähe. Details zu unseren Premium-Services gern telefonisch unter 04122 50 44 33 oder auf unserer Website hawesko.de. Die angegebenen Versandkosten und Kosten der Lieferservices gelten nur für Sendungen innerhalb Deutschlands. **LANDSVERSANDUNGEN:** 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

Lieferung: Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, die Ware vorrätig ist und an eine Adresse innerhalb Deutschlands geliefert wird, ist diese innerhalb von 3-4 Werktagen nach Eingang der Bestellung bei Ihnen. Alle gesammelten Informationen zu unseren Lieferkonditionen finden Sie unter hawesko.de/service/lieferkonditionen. Preise: Alle Preise verstehen sich ab Lager als (Brutto-)Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer (im Firmenkundenbereich: (Netto-)Einzelpreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer), diese wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Alle Preise zuzüglich Versandkosten. Die Höhe der Versandkosten können Sie der Seite hawesko.de/service/lieferkonditionen entnehmen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig. Trotz sorgfältiger Bevorratung kann es vorkommen, dass ein Aktionsartikel schneller als vorgesehen ausverkauft ist. Wir geben deshalb keine Liefergarantie. Es gilt: Nur solange Vorrat reicht. Verpackungseinheiten: Wenn nicht anders angegeben, enthalten alle Flaschen 0,75 Liter. Die meisten Wein-Kartons enthalten 12/1 Flaschen, Sekt- und Champagnerkartons enthalten meist 6/1 Flaschen. Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) finden Sie auf hawesko.de auf der jeweiligen Artikelseite 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. 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 Bestellaufgaben, 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 von Hawesko gem. Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO zur Analyse für Werbezwecke sowie zur schriftlichen Information über weitere Angebote von Hawesko und andere Unternehmen verwendet (Werbung). Unsere Konzerngesellschaften Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Tesdorf GmbH, The Wine Company Hawesko GmbH, Jacques Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die Winzer 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 datenschutz@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/datenschutz. 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 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 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: info@hawesko.de, mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Muster-Widerrufsformular unter hawesko.de/rechtliches/widerruf verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, 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; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir holen die 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. Besonderheiten zum Widerruf: 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). Gewährleistung: Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stemmann, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: info@hawesko.de, Handelsregistereintrag: HRB 99024, Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

So erreichen Sie uns

 JEDERZEIT auf www.hawesko.de	 PRAKTISCH mit der Hawesko.de/app	 SCHRIFTLICH per E-Mail unter service@hawesko-select.de	 PERSÖNLICH unter Tel. 04122 50 45 48 (Mo.-Fr. 8-20 Uhr)	 FOLGEN Sie uns
---	---	--	---	---

DIE REGION

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 Rebsorten beste Entfaltungsmöglichkeiten wie etwa **Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner** oder **Gutedel**. Besonders bekannt und gefeiert wird Baden allerdings für seine exzellenten Burgundersorten. Hervorragende Qualitäten von **Grau- oder Weißburgunder, Chardonnay** sowie **Spätburgunder** beweisen immer wieder, warum Baden auch als Burgunderland bezeichnet wird!



Harald Henninger (Vertriebsleiter), Reiner Roßwog (Kellermeister) und Günter Zimmermann (Geschäftsführer)

DAS WEINGUT

Die **Winzergenossenschaft Königschaffhausen** gilt unter Fachleuten und Weinkritikern als einer der besten Herkünfte Deutschlands für anspruchsvolle Weine. Wein selbst wird in Königschaffhausen bereits seit über sechs Jahrhunderten angebaut, wie eine Urkunde aus dem Jahr 1363 belegt. Die Genossenschaft wurde 1933 gegründet und vinifiziert heute Trauben von 370 Winzern. Die WG Königschaffhausen gilt als eine der großen Pioniere im deutschen Genossenschaftswesen, viele der Weine des Hauses konnten auf Vergleichsverkostungen auftrumpfen und hohe Auszeichnungen gewinnen. Darüber hinaus hat sie wesentlich zum Bekanntheitsgrad badischer Weine rund um den Globus beigetragen.

2021 TERROIR PRIVÉ GRAUBURGUNDER

Trocken, Baden, WG Königshaffhausen

WEINBESCHREIBUNG

Cremig, mit viel, viel Schmelz: Dies ist ein Grauburgunder, wie er typischer nicht sein kann. Verwöhnt von der badischen Sonne im wärmsten Anbaugebiet Deutschlands, haben die Trauben eine unglaubliche Intensität unterschiedlichster Aromen entwickelt: saftiger Apfel, reife Birne, gelbe Steinfrucht und dazu ein feiner würziger Anklang von Nüssen zeigen sich in diesem wunderbaren Weißen. Der Terroir Privé zeigt eine feine Cremigkeit, ordentlich Volumen und eine große Präsenz am Gaumen. Die Frucht ist klar und frisch, die Säure sehr fein und zurückhaltend. Ein ausdrucksstarker Grauburgunder des besten Produzenten Deutschlands in 2022!

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen starken Grauburgunder gibt es ausschließlich bei HAWESKO!



FRANKFURT INTERNATIONAL
TROPHY

Bester Produzent
Deutschlands 2022

Grauburgunder



2024



10°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Grauburgunder ist vielseitig einsetzbar: von Fisch über Risotto hin zu gebratenen Hähnchenkeulen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Mosel** ist eine der ältesten und mit Sicherheit die spektakulärste der Weinbauregionen Deutschlands. Eindrucksvoll erheben sich in den berühmten Moselschleifen und den Nebenflüssen Saar und Ruwer die Weinberge mit ihren kargen Schieferböden. Hier stehen die steilsten Weinberge Deutschlands, in denen meist ausschließlich Handarbeit möglich ist. Doch das mühsame – und zum Teil auch gefährliche – Schuften in einer der kältesten Regionen Europas lohnt sich. Die Stilistik, die hier der Riesling auf den Schieferböden in Flussnähe hervorbringt, ist einzigartig – und weltweit geschätzt. Rotweine spielen an der Mosel kaum eine Rolle, ihnen ist es in der Region oft zu kühl. Doch das einzigartige Terroir begünstigt neben Riesling auch noch weitere weiße Rebsorten wie **Auxerrois**, **Elbling**, **Müller-Thurgau** sowie **Grau- und Weißburgunder**.



Karsten Weyand,
Geschäftsführer

DAS WEINGUT

Reichsgraf von Kesselstatt gehört unbestritten zu einem der traditionsreichsten Weingüter der Moselregion. Die ersten Dokumente über den Kauf von Weingärten des Rittergeschlechts von Kesselstatt stammen aus dem Jahr 1349 und nur wenige Jahre später wird Friedrich I. Mundschenk des Kurfürsten Werner von Falkenstein. Die historische Vergangenheit der Familie ist eine Geschichte für sich. Doch eins wird sofort deutlich: Es ging immer um Wein! Daran hat sich bis heute nichts geändert. Rund 46 Hektar bewirtschaftet das Weingut Reichsgraf von Kesselstatt rund um Trier und in Spitzenlagen an den drei Flüssen Mosel, Saar und Ruwer. In den Steillagen ist viel Handarbeit notwendig. Um die Einzigartigkeit der Lagen zu unterstreichen und beste Qualität in die Flaschen zu bringen, sind strenge Ertragsreduzierung im Weinberg, kompromisslose Traubenselektion, schonende Verarbeitung im Keller und spontane Vergärung ein unabdingbarer Teil der Philosophie des Gutes.

2020 RK PINOT BLANC

Trocken, Mosel, Weingut Reichsgraf von Kesselstatt

WEINBESCHREIBUNG

Die Kollektion „RK“ steht beim Weingut Reichsgraf von Kesselstatt für authentische und charakterstarke Rebsortenweine. Und mit ihrem RK Pinot Blanc beweist das Weingut, dass Mosel mehr kann als Riesling. Die Weißburgunder-Traube zeigt sich hier typisch mit Aromen von reifen Äpfeln und Birnen, überrascht jedoch auch durch tropische Anklänge, die dem Wein eine intensive Fruchtnote verleihen. Schonend ausgebaut, zeigt sich der Weißwein am Gaumen überaus weich und geschmeidig. Eine tolle Saftigkeit sorgt für Trinkfluss und macht den Weißburgunder zu einem wunderbaren Alleskönner – ob als Solist oder zum Essen.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der Weinführer Gault&Millau adelt das Weingut Reichsgraf von Kesselstatt mit ausgezeichneten vier Trauben. Das ist deutsche Spitze!



GAULT & MILLAU 2021

🍇🍇🍇🍇 - Deutsche Spitze

Pinot Blanc



2024



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

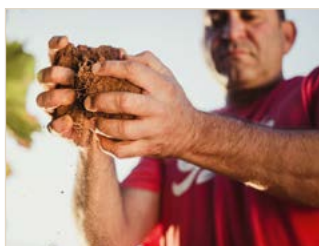
Toll zu Pasta mit einer leichten Lachs-Sahne-Sauce. Aber auch ein Allrounder zu Salaten, Gemüse und Antipasti.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die Bezeichnung »deutsche Toskana« für das Anbaugebiet der **Pfalz** kommt nicht von ungefähr. In dem moderaten Klima mit sonnigen und warmen Sommern sowie milden Wintern reifen nicht nur Früchte wie Melonen, Zitronen und Kiwis bestens, auch viele Rebsorten fühlen sich hier äußerst wohl. Über 80 Kilometer verläuft das Anbaugebiet entlang des Pfälzer Waldes und der Mittelhaardt und streckt seine Weinberge in Richtung Rhein, der ebenfalls einen ausgleichenden klimatischen Einfluss ausübt. Doch nicht nur das Klima, auch die diversen Bodenstrukturen sind ein Grund, warum die **Pfalz** eine bunte Palette an interessanten Rebsorten bietet. Als eines der größten deutschen Anbaugebiete ist die **Pfalz** für ein Viertel der deutschen Weinproduktion verantwortlich. Einen großen Anteil daran hat die Rebsorte **Riesling**, die sich hier häufig etwas üppiger zeigt als beispielsweise im nördlicheren Rheingau. Daneben wächst aber auch der Anteil der Burgundersorten wie **Weiß-** oder **Grauburgunder**. Und weil das Klima es gestattet, wachsen in der Pfalz auch hervorragende Rotweine, allen voran **Spätburgunder**.



Oliver Zeter,
Winzer und Inhaber

DAS WEINGUT

Erst mit 40 Jahren keltert **Oliver Zeter** seinen ersten Wein. Denn nach über 20 Jahren Erfahrung im Weinhandel hat Oliver Zeter sich dazu entschlossen, noch mal ganz von vorn anzufangen und sein eigenes Weingut zu gründen. Und das aus reiner Liebe und Leidenschaft zum Wein, denn Zeter kommt nicht aus einer klassischen Winzerfamilie, wie es so oft üblich ist. Er empfindet das jedoch nicht als Nachteil, sondern als großes Glück: so kann er tun und lassen, was er will und kann. Und eins kann Oliver Zeter besonders gut: Sauvignon Blanc. Diese Rebsorte im Spannungsfeld von Alter und Neuer Welt immer wieder neu zu verorten, ist seine Passion. Dazu gehören viel Hingabe und Zeit sowie Wetter, Böden und Reben in einen Einklang zu bringen, dabei aber nur wenig einzugreifen. Zeters Weine haben Charakter und immer auch ein bisschen Savoir-vivre. Kein Wunder: Gerade die französischen Rebsorten haben es dem Pfälzer angetan!

2021 OLIVER ZETER SAUVIGNON BLANC

Trocken, Pfalz, Weingut Oliver Zeter

WEINBESCHREIBUNG

Oliver Zeters Familie ist seit Generationen in der Pfalz verwurzelt. Der trinkfreudige Bär, der seine Etiketten ziert, stammt aus der Feder des Pfälzer Malers Otto Dill, mit dem Zeters Uropa Walter Baer zusammen am Stammtisch saß. Ob sie damals wohl auch so guten Weißwein getrunken haben, wie Zeter jetzt auf seinem Weingut fertigt?! Es bleibt fragwürdig, denn in diesem Sauvignon finden sich nicht nur Trauben einer Lage, sondern vieler ausgesuchter Parzellen mit verschiedenen Böden und Mikroklimata wieder. Auch die Trauben selbst wurden in verschiedenen Reifestadien geerntet und mal im Edelstahl, mal im Holzfass ausgebaut. Ein äußerst aufwändiger Prozess, mit dem Zeter jedoch genau den Charakter kreiert, den er haben will. Am Ende fügt sich alles zu einem wunderbar aromatischen, dichten und facettenreichen Sauvignon zusammen, der mit toller Länge und Struktur begeistert.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Die Rebsorte Sauvignon Blanc ist im Trend. Auch in Deutschland wird sie immer beliebter. Doch je nach Boden und Klima haben die Weißweine sehr unterschiedliche Charakteristiken. Eine Rebsorte, die immer wieder überrascht!



VINUM WEINGUIDE 2022

★★★★

Sauvignon Blanc, Cabernet Blanc

 2024

 9°C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

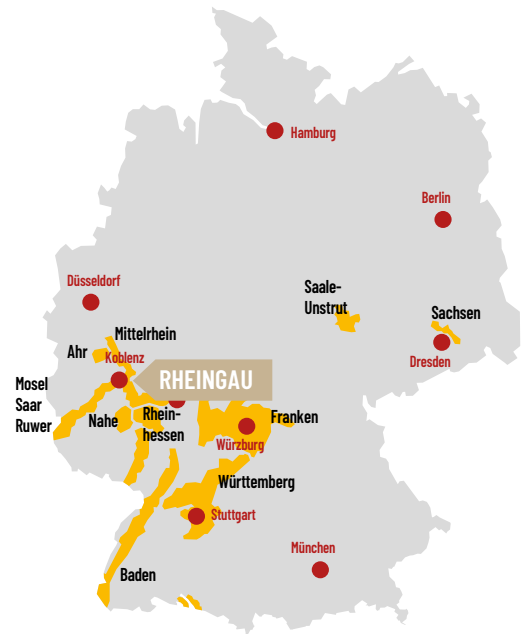
Sehr gut zu überbackenem Ziegenkäse oder auch zu gebratenen Garnelen mit einer fruchtig-scharfen Chili-Mango-Mayo.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Der **Rheingau** zählt zu den schönsten und kleinsten Weinbaugebieten in Deutschland. **Riesling** nimmt dort 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 zum Meer von Ost nach West zurücklegt, sodass die Weinberge genau nach Süden ausgerichtet sind. Der majestätisch fließende Rhein ist auch ein klimatischer Faktor, da die gewaltige Wasserfläche mäßigend auf große Kälte wie auf außerordentliche Hitze wirkt. In genau dieser Umgebung gedeiht die Rebsorte Riesling hervorragend. Auf den Schieferböden erhält sie zudem die so begehrte feine Mineralität. Viele der Lagen sind steil, so dass die Arbeit im Weinberg von Hand geleistet werden muss. Die so entstehenden Rieslinge zeichnen sich aus durch Eleganz, Finesse, vielschichtige Aromen und eine dichte Struktur. Einige Lagen eignen sich auch für den Anbau von **Spätburgunder**, der sich hier durch besondere Feinheit auszeichnet. Die Mengen sind gering, aber sehr gefragt.



Dirk Würtz,
Önologe

DAS WEINGUT

Die Geschichte von **Heyl zu Herrnsheim** reicht bis in das 16. Jahrhundert zurück, wo das alte Weingut von Wormser Mönchen gegründet wurde. Es zählt in verschiedener Hinsicht zu den großen Weinpionieren in Deutschland. Nicht nur, dass 1833 im Sog des Siegeszuges des Champagners hier einer der ersten Sekte Deutschlands erzeugt wurde, auch mit dem Wirrwarr um die vielen Lagennamen machte man hier ein Ende und schrieb nur noch die allerbesten Lagen auf das Etikett. Im Jahr 1909 wurde das Weingut von der Familie von Heyl übernommen. Bahnbrechend war zu Beginn der 1980er Jahre der radikale Schritt zum biologischen Weinbau, womit der damalige Leiter Peter von Weymarn zu den Pionieren des Bio-Weinbaus in Deutschland zählt. Seit 2006 knüpft die Familie Meyer mit ihrer Leidenschaft für Wein an diese Tradition an. Mit dem Önologen Dirk Würtz führt sie den Namen Heyl zu Herrnsheim mit höchsten Qualitätsansprüchen fort.

2020 HALLGARTEN JUNGFER RIESLING ALTE REBEN

Trocken, Rheingau, Heyl zu Herrnsheim

WEINBESCHREIBUNG

Die als Große Lage klassifizierte Hallgartener Jungfer befindet sich am Ostende der Hallgartener Gemarkungen. Die kegelförmige Senke schützt die Reben vor kaltem Wind, die nach Süden und Südwesten geneigten Weinberge bekommen ihre ordentliche Portion Sonne, die der hohe Quarzanteil im Boden als Wärme speichert. Dieses Terroir ist ausschlaggebend für den spritzigen und gehaltvollen Charakter der Rieslinge. Der von Heyl zu Herrnsheim zeigt aromatische Steinobstnoten und würzige Mineralität, die am Gaumen von einer angenehmen Säure und einer feinen Fruchtsüße umspielt werden. Ein hochklassiger, typischer Rheingauer Riesling, der sich gut balanciert und anhaltend im Geschmack präsentiert.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Dirk Würtz wurde im Jahr 2021 von dem Weinmagazin Vinum zu einer der 25 bedeutendsten Weinpersönlichkeiten des Jahres gewählt.



VINUM WEINGUIDE

Dirk Würtz, „Eine der 25 wichtigsten Weinpersönlichkeiten des Jahres 2021“

Riesling



2028



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser ausgeglichene Riesling passt perfekt zu indischem Fischcurry mit Kokosmilch und Gemüse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

Trocken, Rheinhessen, 3 Winner

DIE REGION

Rheinhessen hat in den vergangenen Jahrzehnten einen bemerkenswerten Aufstieg erlebt. Lange Zeit galt die Region als Herkunft für preiswerte Weine. Mit einer jungen und qualitätsorientierten Winzergeneration wurde allerdings 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. Die Region weist über ihre gesamte große Fläche hinweg unterschiedlichste Bodenformationen auf und je nach Lage der Weinberge auch unterschiedliche mikroklimatische Bedingungen. Aus diesen Gründen bietet sie einen breiten Spektrum an Rebsorten ein Zuhause. Sorten wie **Riesling**, **Weißburgunder** und **Grauburgunder** entwickeln hier eine vollmundige und fruchtige Charakteristik. Doch auch Rotweine wie **Pinot Noir**, **Lemberger** oder **Dornfelder** werden in Rheinhessen angebaut.



Philipp Wittmann (links), Jochen Dreissigacker (Mitte) und Stefan Winter (rechts), die 3 Winner

DAS WEINGUT

Es sind gleich drei große Winzer, die sich für die Hundertmorgen-Linie zusammengetan haben: Philipp Wittmann, Jochen Dreissigacker und Stefan Winter. Alle drei gehören der neuen Generation von rheinhessischen Winzern an, die sich nicht nur kompromisslos und engagiert absoluter Qualität verschrieben haben, sondern die auch wegen ihrer Kreativität gerne zu den »Neuen Wilden« gerechnet wird. Alle haben sie weltweit in traditionell orientierten wie auch modern ausgerichteten Weinbauregionen das Winzerhandwerk studiert und setzen nun das Erlernete zu Hause konsequent um. Zusammen sind sie, dieser Wein beweist es, eben **»3 Winner«**.

2021 HUNDERTMORGEN RIESLING ALTE REBEN FINEST COLLECTION

Trocken, Rheinhessen, 3 Winner

WEINBESCHREIBUNG

Die beliebte Linie „Hundertmorgen“ steht für die hundert Tage, die die Rebe von der Blüte im Frühling bis zur vollen Traubenreife im Spätsommer benötigt. In dieser Produktlinie, die die warme Sonne Rheinhessens und seine ergiebigen Böden widerspiegelt, darf der Riesling natürlich nicht fehlen! Und hier wird er sogar aus alten Reben erzeugt. Sie sind das Geheimnis der Kraft und Intensität dieses Weißweins. Dafür haben die 3 Winner in Rheinhessen extraktreiche Trauben von besonders alten Rebstöcken ausgewählt. Saftigkeit, Kraft und eine besondere Tiefe sind das Ergebnis. Die Aromen sind sortentypisch, mit Noten von Apfel und Zitrusfrüchten, die Fülle am Gaumen ist überraschend und wird Riesling-Fans begeistern.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen Wein haben die 3 Winner exklusiv für HAWESKO Select Kundinnen und Kunden produziert.



Riesling



2024



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie diesen saftigen Riesling zu einem knackigen Salat mit Caesar-Dressing oder auch zu Grillgemüse mit Geflügel.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Rheinhessen wurde bis zur Jahrtausendwende wenig beachtet, denn in erster Linie wurden hier preiswerte Weine erzeugt. Dank einer jungen und engagierten Truppe von Winzerinnen und Winzern hat sich dies in den letzten Jahren dramatisch gewandelt. Hervorragend ausgebildet und mit viel Liebe zu ihrer Heimat hat die junge Garde das besondere Terroir der Region entdeckt und mit ihren Erzeugnissen bewiesen, dass Rheinhessen das Potenzial für unterschiedlichste Spitzenweine hat. Die Weinberge in der Nähe des Rheins genießen ausreichend Wärme, um die Trauben zu bester Reife gelangen zu lassen und gegen Westen schützt eine kleine Gebirgskette vor allzu viel Regen oder Unwetter. Neben **Riesling**, der hier etwas kraft- und gehaltvoller gegenüber seinen filigranen Gegenstücken aus den nördlicheren Weinbauregionen ausfällt, ist das Gebiet wie geschaffen für **Weiß- oder Grauburgunder, Rivaner** und auch **Silvaner**. Unter den Rotweinen fällt besonders **Spätburgunder** sehr angenehm auf, manch ein Weingut hat aber auch – mit Erfolg – Rebsorten wie **Cabernet Sauvignon** oder **Merlot** eine Heimat gegeben.



Jan (links) und Marc (rechts) Weinreich, die beiden Inhaber

DAS WEINGUT

Sie werden oft „die jungen Wilden“ genannt, doch eigentlich ist das, was Marc und Jan Weinreich auf ihrem rheinhessischen Weingut machen sehr traditionell. Die Weinberge sind streng ökologisch bewirtschaftet, die Böden sollen ihre ursprünglichen Bedingungen erhalten, um so den Charakter der Weine deutlich hervorzubringen. Auch die selektive Lese erfolgt per Hand, der Weinausbau im Keller findet auf den natürlichen Hefen statt und sie verzichten komplett auf Schönungsmittel. Auf diese Weise bewirtschaften sie auf dem **Weingut Weinreich** ihre Lagen rund um Bechtheim, im rheinhessischen Wonnegau und erzeugen damit konzentrierte Weine, die ihre Herkunft genauso zeigen wie die Handschrift der Weinreichs. Das Sortiment ist überschaubar – der Fokus liegt eben auf dem Wesentlichen. Dass diese Strategie funktioniert, zeigen die vielen Auszeichnungen, die das Weingut in den letzten Jahren erhalten hat.

2021 WEINREICH WEISSBURGUNDER-CHARDONNAY

Trocken, Rheinhessen, Weingut Weinreich

WEINBESCHREIBUNG

Wenn zwei sich lieben, freuen sich... Na? Genau: Wir! Denn die zwei Rebsorten Chardonnay und Weißburgunder führen in dieser Cuvée ihren verliebten Hochzeitstanz direkt auf unserer Zunge auf. Gewachsen auf den Kalkböden rund um Bechtheim, zeigen sich beide Sorten hier von ihrer frischen und lebendigen Seite. Das Aroma satter, reifer Honigmelone beschwingt die Nase und am Gaumen zeigt sich der Weißwein mit feinem Schmelz und enormer Saftigkeit. Die Säure ist hervorragend eingebunden, gibt Struktur, ohne zu dominieren. Ausdrucksstark und trotzdem elegant, legt diese Cuvée wahrlich keinen behäbigen Walzer hin, vielmehr zeigt sich der Weinreich-Wein wie ein agiler Cha-Cha-Cha. Das macht Freude – sowohl beim Essen wie auch als Solist!

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

„Die Brüder Weinreich haben einiges richtig gemacht in den letzten Jahren und sorgen für viel Furore. Sie gehören auf jeden Fall zu den jungen und dynamischen Winzern Rheinhessens, von denen immer alle sprechen! Und die vielen Auszeichnungen beweisen ihr Können.“
Michaela Daffner, Wein-Einkäuferin Deutschland



EICHELMANN 2021

★★★★

"Hervorragendes Weingut"

Chardonnay, Weißburgunder



2024



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein bunter Gemüse-Wok (mit oder ohne) Schweinefleisch passt hier hervorragend. Aber auch anderes helles Fleisch wie Geflügel harmoniert gut mit dieser Cuvée.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
