

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

# 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
	214 584	Karl Pfaffmann Chardonnay	€ 7,99	€ 10,65
	105 444	Buntsandstein Weißer Burgunder	€ 14,90	€ 19,87
	323 079	Glanzstück Riesling	€ 13,90	€ 18,53
	246 071	Stein auf Stein Volkacher Kirchberg Silvaner	€ 7,99	€ 10,65
	688 181	Das ist... Baden Weißburgunder Réserve	€ 13,90	€ 18,53
	815 179	Dreissigacker Grauburgunder SL 500	€ 14,90	€ 19,87




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

E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

# Unsere Lieferkonditionen

Je Lieferadresse gilt:

 **Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-**

 **Bestellungen ab einem Warenwert von € 100,- liefern wir VERSANDKOSTENFREI**

 **Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir nur € 4,90 Versandkosten**

Nähere Informationen zu unseren Premium-Lieferservices, Termin-Lieferung, Paket-Service sowie Auslandsversendung finden Sie unter [www.hawesko.de/service/lieferkonditionen](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 Versandbestätigung per E-Mail erhalten; spätestens jedoch, wenn Sie die Ware erhalten. Die Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen nach Lieferung und Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar. Bei Erstbestellungen, abweichender Lieferanschrift, je nach Höhe des Kaufbetrags, bei offenen Rechnungen und je nach Bonität behalten wir uns vor, einzelne Zahlungsarten abzulehnen. Wenn Sie sich im Hinblick auf eine an uns zu zahlende Forderung im Zahlungsverzug befinden, behalten wir uns vor, ab der zweiten Mahnstufe als Ersatz für den entstandenen Schaden bis zu 4,17 € als Verzugschaden zu berechnen. Ihnen steht jeweils der Nachweis frei, dass uns kein oder nur ein geringerer Schaden entstanden ist. Im Übrigen können wir gesetzliche Verzugszinsen in Höhe von fünf Prozentpunkten über dem Basiszinssatz der Europäischen Zentralbank berechnen. Die Zahlung von Abo-Lieferungen (Hawesko Select) per Kreditkarte ist aufgrund der Umsetzung der PSD2-Zahlungsrichtlinie nur bei der ersten Bestellung möglich. Die Folgelieferungen werden als Kauf auf Rechnung abgewickelt. Lastschrift: Mit Abgabe der Bestellung erteilen Sie uns ein SEPA-Lastschriftmandat. Die Kontobelastung erfolgt, nachdem Sie die Ware erhalten haben. PayPal: Um den Rechnungsbetrag über den Zahlungsdienstleister PayPal (Europe) S.à r.l. et Cie, S.C.A., 22-24 Boulevard Royal, L-2449 Luxembourg („PayPal“) bezahlen zu können, müssen Sie bei PayPal registriert sein, sich mit Ihren Zugangsdaten legitimieren und die Zahlungsanweisung bestätigen. Weitere Hinweise erhalten Sie im Bestellvorgang. Kreditkarte und Miles & More: Bei Zahlung per Kreditkarte und bei der Einlösung von Miles & More Prämienmeilen wird Ihr Konto sofort belastet. Dadurch kommt der Vertrag mit uns zustande. **4. Vertragssprache, Vertragstextspeicherung:** Wir speichern den Vertragstext und senden Ihnen die Bestelldaten und unsere AGB per E-Mail oder mit Auslieferung der Ware zu. Sie stimmen zu, dass die vertragsbezogene Kommunikation in elektronischer Form, z.B. per E-Mail, erfolgen kann. Ihre Bestelldaten sind aus Sicherheitsgründen nicht mehr über das Internet zugänglich. Ein Vertragsschluss ist in deutscher Sprache möglich. **5. Preise, Lieferbedingungen und Versandkosten:** Preise: Alle Preise sind in Euro und verstehen sich ab Lager als (Brutto)-Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwert-, Sekt- und Branntweinsteuer. Die Mehrwertsteuer wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig – gleich in welchen Medien dargestellt. Lieferbedingungen: Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25 und nur im Versandwege. Bei HAWESKO zahlen Sie in der Regel eine Versandkostenpauschale in Höhe von € 4,90 für die Lieferung an eine deutsche Anschrift. Nähere Informationen zu den Lieferkonditionen und Bestimmungen zu ggf. anfallenden Versandkosten erfahren Sie unter [www.hawesko.de/service/lieferkonditionen](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:** Verbrauchern steht das gesetzliche Widerrufsrecht, wie in der Widerrufsbelehrung beschrieben, zu. Unternehmern wird kein freiwilliges Widerrufsrecht eingeräumt. Widerrufsbelehrung: Sie haben das Recht, binnen 12 Wochen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 12 Wochen ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns – Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, E-Mail: [info@hawesko.de](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, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart. Sie packen die unangebrochene Ware versandfertig. Wir tragen die Kosten der Rücksendung. Ende der Widerrufsbelehrung. Besonderheiten zu Ihrem Widerrufsrecht: Bitte beachten Sie, dass kein Widerrufsrecht besteht bei Verträgen zur Lieferung von Waren, die schnell verderben können oder deren Verfallsdatum schnell überschritten würde (dies betrifft nicht unsere Weine), sowie bei Verträgen zur Lieferung alkoholischer Getränke, deren Preis bei Vertragsschluss vereinbart wurde, die aber frühestens 30 Tage nach Vertragsschluss geliefert werden können und deren aktueller Wert von Schwankungen auf dem Markt abhängt, auf die wir keinen Einfluss haben (z.B. Hawesko Subskription). **8. Gewährleistung:** Es gelten die gesetzlichen Bestimmungen. **9. Haftung:** Ansprüche des Kunden auf Schadenersatz sind – gleich aus welchem Rechtsgrund – ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schadenersatzansprüche des Kunden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers, der Gesundheit oder aus der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten (Kardinalpflichten) sowie die Haftung für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung von Hawesko, deren gesetzlichen Vertretern oder Erfüllungsgehilfen beruhen. Wesentliche Vertragspflichten sind solche, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglichen und auf deren Einhaltung der Kunde vertraut hat und vertrauen durfte. **10. Jugendschutz:** Entsprechend dem Jugendschutzgesetz liefern wir alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr. Unsere Verpackung ist durch einen auffälligen, farbigen Aufkleber gekennzeichnet, mit dem Hinweis, dass keine Übergabe an Personen unter 18 Jahren erfolgt. Außerdem sind die Zusteller bei geringstem Zweifel verpflichtet, sich die Identität und die Volljährigkeit durch das Vorzeigen des Personalausweises bestätigen zu lassen und die Ware nur an volljährige Personen auszuhandigen. **11. Datenschutz:** Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie auf [www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz](http://www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz). Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH. Geschäftsführung: Alex Kim, Souha Arbach, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, E-Mail: [info@hawesko.de](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. 9-17 Uhr)

  FOLGEN  
Sie uns

**DIE REGION**

Durchzogen von der Deutschen Weinstraße, die 1935 als erste Weintouristik-Route der Welt geschaffen wurde, 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 2.000 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. Doch nicht nur das Klima, auch die diversen Bodenstrukturen sind ein Grund, warum die Pfalz eine bunte Palette an interessanten Rebsorten bietet.



Marion und Markus Pfaffmann  
mit ihrer Familie

**DAS WEINGUT**

Auf dem Familienweingut **Karl Pfaffmann** in Walsheim wird mittlerweile in dritter Generation Weinbau betrieben. Die Weitergabe und das Teilen von Erfahrungen und Wissen über die Weinberge und das Terroir stehen dabei an erster Stelle. Für Marion und Markus Pfaffmann, die das Weingut heute leiten, beginnt der Weg eines Top-Weins selbstverständlich im Weinberg. Strenge Ertragsreduzierung und Handarbeit sind dabei wichtige Maßnahmen, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Auch nachhaltiger Weinbau ist den Pfaffmanns wichtig: Reduktion von CO<sub>2</sub>-Emissionen, Steigerung der Biodiversität und verantwortungsbewusstes Handeln mit Mitarbeitern und Lieferantinnen – im Einklang mit der Natur zu arbeiten und zu wirken, ist auf dem Weingut selbstverständlich.

# 2024 KARL PFAFFMANN CHARDONNAY

Trocken, Pfalz, Karl Pfaffmann

## WEINBESCHREIBUNG

Das ist ein wirklich feiner, eleganter Chardonnay, den Markus Pfaffmann hier präsentiert. Der Wein duftet vielschichtig nach gelbem Kernobst, Melone und leicht nach Akazienhonig. Am Gaumen zeigt er sich schön schmelzig und filigran in der Struktur. Ein klassisch orientierter Chardonnay, dessen feinfruchtige Aromen von ausgewogener Säure lange getragen werden. Eine starke Leistung des Pfälzer Winzers, der wie kein Zweiter ein Händchen für die Burgundersorten hat, zu denen Chardonnay zählt.



Chardonnay



2028



7-9°C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Markus Pfaffmanns Chardonnay mit seiner zarten Finesse ist eine wunderbare Entdeckung aus der Pfalz!

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Gerösteter Blumenkohl aus dem Ofen mit einem lauwarmen Linsensalat wird die Eleganz des Weines genussvoll untermalen.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die **Pfalz** zählt zu den wärmeren Weinbaugebieten Deutschlands und gleichzeitig zu den niederschlagsarmen. So können die Trauben am Stock sehr gut ausreifen, was den Weinen einen vollmundigen Charakter verleiht. In der Pfalz sind traditionelle Reben wie **Riesling, Weiß- oder Grauburgunder** zu Hause. Aber im warmen Klima gedeihen auch Sorten wie **Merlot, Syrah, Chardonnay** und **Sauvignon Blanc**. Mit ihrem breiten Sortenspiegel und der Offenheit in Richtung Frankreich wurde die Pfalz zum Motor des deutschen Rotweinwanders, und beweist, dass auch in Deutschland die Produktion von gehaltvollen, tieffarbigem und körperreichen Rotweinen möglich ist.



André Jankowski und Alicia Galdames-Farias,  
die beiden Kellermeister des Weinguts.

## DAS WEINGUT

Es ist bereits über 300 Jahre her, dass Pierre Jordan sein erstes Weingut gründete. Es folgten im Jahr 1783 der Umzug nach Deidesheim und einhundert Jahre später die Erweiterung um den Namen Bassermann – den Schwiegersohn des damaligen Mitglieds der Winzerfamilie. Das **Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan** gehört zu den Gründern des VDP und produziert heute auf knapp 50 Hektar vorrangig Weißweine. Mehrere Spitzenlagen und große Lagen, die vom VDP ausgezeichnet sind, gehören zum Land des Weingutes. Komplex, ausdrucksvoll, mit deutlich erkennbarer Herkunft und Rebsorten-Typizität sind Bassermann-Weine immer unverkennbar.

# 2024 BUNTSANDSTEIN WEISSER BURGUNDER

Trocken, Pfalz, Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan

## WEINBESCHREIBUNG

Der Weißburgunder ist ein klassischer Terroir-Wein des Weinbaus. Er stammt von den Buntsandsteinböden bei Deidesheim, die mit ihren Sedimentschichten perfekt für den Weinbau sind. Der Wein bringt die ganze Frische und duftige, feine Frucht von Birnen, Äpfeln und Weißer Johannisbeere mit, die für die Rebsorte so typisch sind. Sanft und weich, mit Finesse und sehr zurückhaltender Säure ist er im Geschmack. Ein Wein für Weißburgunder-Liebhaber!

### WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan steht immer für herausragende Qualität. Dieser feine, elegante Weißburgunder macht da keine Ausnahme!« Michaela Daffner, HAWESKO-Einkäuferin Deutschland



VINUM WEINGUIDE

★★★★

FÜR DAS WEINGUT 2025

## Weißburgunder

 2028

 9-11° C

 trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Leicht, frisch und duftig passt der Weißburgunder hervorragend zu einer Quiche mit Gemüse und Lachs.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Der **Rheingau** ist DAS Riesling-Gebiet in Deutschland. Weit über 90 Prozent der Rebfläche sind mit der facettenreichen Rebsorte bepflanzt. Das Geheimnis des Rheingaus ist nicht nur der Schieferboden, das vielleicht beste Terroir für den Riesling, sondern auch seine Lage: Die Region liegt an jenen Kilometern, wo der Rhein ausnahmsweise von Osten nach Westen fließt. Durch die daraus resultierenden Südlagen haben die Weinberge eine perfekte Ausrichtung zur Sonne. Das Wasser des Rheins reflektiert zudem noch das Sonnenlicht in die teilweise steil aufragenden Rebzeilen und erzeugt ein fast mediterranes Klima. Wie an einer Perlenschnur aufgereiht, findet man daher an den Ufern des Rheins hochklassige Lagen direkt nebeneinander.



Thorsten Mehrlein,  
Weingutsinhaber

## DAS WEINGUT

**Bernhard Mehrlein** hat es als bescheidener und hoch engagierter Winzer geschafft, mit seinen Weinen für Furore zu sorgen. Die Weinberge des kleinen Betriebes liegen neben dem Johannisberg und können daher bestes Terroir für schöne Rieslinge vorweisen. Damit die Trauben auch wirklich ausreifen können, legt Bernhard Mehrleins Sohn **Thorsten**, der mittlerweile das Weingut leitet, großen Wert auf eine akribische Laubarbeit im Weinberg. Aber auch im modernen Keller geht es penibel zu. Der Schwerpunkt der Arbeit liegt auf fruchtbetonten und finessenreichen Rieslingen. Daneben wird eine kleine Menge bemerkenswerter Spätburgunder erzeugt.

# 2024 GLANZSTÜCK RIESLING

Halbtrocken, Rheingau, Weingut Bernhard Mehrlein

## WEINBESCHREIBUNG

Das Aroma dieses Glanzstücks changiert zwischen hellgelbem Steinobst und milder Zitrusfrucht. Nach der kraftvollen Nase überrascht der deutlich straffe Körper. Am Gaumen dreht der Wein richtig auf, wird druckvoll und konzentriert, komplex und mineralisch mit einer sehr guten, von Salzigkeit und herben Noten geprägten Frucht. Dabei ist seine Säure sanfter als gemeinhin üblich im Rheingau: Der Wein durchlief den biologischen Säureabbau, der ihm weiche Geschmeidigkeit verlieh.



Riesling



2028



8-11° C



halbtrocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu diesem Riesling empfehlen wir Ihnen Kartoffel-Sauerkraut-Rösti. Aber auch eine geräucherte Forelle schwimmt ganz oben auf unserer Foodpairing-Liste.

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen Wein gibt es ausschließlich im HAWESKO Select Abo!



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Schon Goethe fühlte sich in seiner Zeit in **Franken** ausgesprochen wohl – und war angeblich auch ein großer Liebhaber der Würzburger Weine. Geschichte und Tradition der Weinregion gehen dem Dichter und Denker jedoch um einige Jahrhunderte voraus: Weinbau in Franken wird urkundlich bereits im Jahr 777 n. Chr. erwähnt, sodass Franken als eine der ältesten europäischen Weinbauregionen betrachtet werden kann. Zentrum des Anbaugebiets ist heute die Barock- und Festspielstadt Würzburg, doch auch die kleinen idyllischen Weinstädtchen mit ihrer mittelalterlichen Architektur und den ausgelassenen Weinfesten locken viele Touristen an. Mit der regionalen Flaschenform, dem Bocksbeutel, ist Franken besonders für die Rebsorte Silvaner bekannt. Sie gedeiht optimal auf den Muschelkalk- und Keuperböden.



Kellermeister Felix Reich

## DAS WEINGUT

Bei ihrer Gründung Anfang der 1950er-Jahre zählte die **Winzergenossenschaft Divino** etwas mehr als 50 Winzer. Heute sind es über 280 Weinbauende rund um Nordheim und Thüngerstheim, die ihre Begeisterung für fränkische Weine leben und sich für den Anbau und die Pflege der lokalen Weinberge engagieren und einsetzen. Die Weine entstammen dabei den besten Lagen Frankens – darunter Escherndorfer Lump, Thüngerstheimer Johannisberg, Nordheimer Vögelein und Retzbacher Benediktusberg. Sie bieten das ganze Spektrum klassischer fränkischer Rebsorten. Mehrfach ausgezeichnet, gilt Divino heute als eine der besten Winzergenossenschaften in Deutschland. Aktuellstes Beispiel ist Kellermeister Felix Reich, der 2021 auf den dritten Platz beim DLG-Wettbewerb »Jungwinzer des Jahres« kletterte.

# 2023 STEIN-AUF-STEIN VOLKACHER KIRCHBERG SILVANER

Trocken, Franken, Winzergenossenschaft Divino

## WEINBESCHREIBUNG

Der berühmte Volkacher Kirchberg in Franken vereint Keuper mit Muschelkalk-Boden. Und beides ist im Wein bestens zu spüren: feine, elegante Mineralität vom Muschelkalk, Intensität und Tiefe dank des Keupers. Die fruchtigen Aromen von Birne, Zitrone, grünem Apfel und gelben Früchten werden von leichter Kräuterwürze begleitet. Gut eingebundene Säure, mittelschwererer Körper – das ist Harmonie pur.



FRANKFURT INTERNATIONAL  
TROPHY & BERLINER WEIN  
TROPHY

GOLDMEDAILLE

Silvaner



2028



8-10° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zur Spargelzeit gibt es nichts Besseres zum Silvaner als das feine Frühlingsgemüse. Zu allen anderen Zeiten empfehlen wir frischen Salat mit einer Senf-Vinaigrette.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die fränkische Winzergenossenschaft wurde 2022 von Savoir Vivre zum Weingut des Jahres gekürt.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Im sonnigen Süden Deutschlands liegt **Baden**, eine der wärmsten Weinregionen des Landes. Seit die Römer der Antike das Land für die Erzeugung hochwertiger, vollmundiger Weine nutzten, ist der Weinbau tief in den Traditionen und der Kultur des Ortes verwurzelt. Bereits damals erkannte man das Potenzial der Böden für Weinreben. Die abwechslungsreich ausgeprägten Hanglagen entlang des Rheins weisen besonders vorteilhafte geologische Bedingungen dafür auf. Die gut drainierenden Sandschichten dort haben dank ihres Gehalts an Kalk jedoch auch hervorragende Speichereigenschaften für Wasser. Darüber liegen fruchtbare Böden mit einem hohen, nährstoffreichen Tonanteil. Dies ermöglicht den Reben ein üppiges Wachstum und verleiht den Weinen oftmals eine beeindruckend komplexe Mineralität.



Geschäftsführer Christian Gehring  
und Kellermeisterin Nicole End

## DAS WEINGUT

Die Winzer der südlichen Ortenau haben bereits zu Beginn des letzten Jahrhunderts in Form von Genossenschaften miteinander kooperiert. Durch den Zusammenschluss dieser Kooperativen entstand die **Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg**. Die Kooperative am Fuße des Schwarzwaldes, im Herzen Badens, zählt heute zu den besten Winzerkooperativen Deutschlands. Im Jahr 888 legten Benediktinermönche den Grundstein für den Weinbau in der Region. Der Tradition verpflichtet, erarbeiten die rund 300 Winzerfamilien, mit Liebe und Leidenschaft, Jahr für Jahr neue Qualität im Weinberg.

# 2024 DAS IST... BADEN WEISSBURGUNDER RÉSERVE

Trocken, Baden, Weinmanufaktur Gengenbach

## WEINBESCHREIBUNG

Die frische, zart-duftige weiße Burgundersorte wurde für diesen Wein der Das ist...-Reihe zur deutlich ausdrucksstärkeren Réserve ausgebaut. Und das ist ihr gut bekommen! Fruchtig und aromatisch mit Noten von Passionsfrucht und Südfrüchten ist der Duft. Filigran, mit guter Struktur und vitaler Frische präsentiert sich der Weißburgunder am Gaumen. Das ist Genuss aus Baden, dem man nicht widerstehen kann.

### WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

»Das ist ...« einzigartig und exklusiv! Die regionstypischen Weine aus Deutschland bekommen Sie ausschließlich bei HAWESKO.



MUNDUS VINI

GOLDMEDAILLE

Weißburgunder



2028



8-10° C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Eine Lachsforelle in Kräutersahne ist unsere erste Wahl zu diesem Wein.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Rheinhessen** wurde als größtes deutsches Weinbaugebiet über viele Jahre wenig beachtet, zumal es als Herkunft zahlreicher Markenweine erhalten musste. In den letzten 15 Jahren hat sich die Region nicht nur machtvoll entwickelt, Rheinhessen ist heute das vielleicht innovativste und aufregendste Weinbaugebiet Deutschlands. Kaum eine Region kann derart viele Spitzen-Winzer vorweisen, unter denen Jochen Dreissigacker eine Art Speerspitze darstellt. Klima und Boden sind in Rheinhessen dem Spitzen-Weinbau absolut zugetan, die Weinberge entlang des Rheins genießen viel Sonne, auf deren wärmende Einstrahlung der Rhein regulierend wirkt. Die Trauben können dadurch langsam, aber perfekt ausreifen. Im Westen schützt eine kleine Gebirgskette vor allzu viel Regen oder Unwetter.



Jochen Dreissigacker

## DAS WEINGUT

Die kleine Gemeinde Bechtheim verstand es schon immer, aufgrund ihrer besonderen Lage mit erstklassigen Qualitäten zu überzeugen. Immerhin fand hier genau aus diesem Grund eine der ersten Terroir-Abgrenzungen in Deutschland statt. Und dass diese kleine Ortschaft heute internationale Beachtung findet, ist auch ein Verdienst des Weinguts **Dreissigacker**, das seit vielen Jahren mit außerordentlich hochwertigen Qualitäten überzeugt. Geringe Erträge und Respekt vor der Natur bilden das Fundament der Qualitätsphilosophie. Dabei setzt man in erster Linie auf traditionelle Methoden, die kenntnisreich umgesetzt werden, mit dem Ziel, nicht moderne Technologie in den Vordergrund zu stellen, sondern die Natur des Weines, in der sich Terroir und Charakteristik der Rebsorte widerspiegeln.

# 2024 DREISSIGACKER GRAUBURGUNDER SL 500

Trocken, Rheinhessen, Weingut Jochen Dreissigacker

## WEINBESCHREIBUNG

Zeit, Holz und Hefe, das sind die Zutaten, die diesen Grauburgunder von Jochen Dreissigacker besonders weich und schmelzig machen. Sein Geheimnis: SL – „sur lie“ – auf der Feinhefe über zwei Jahre im 500-Liter-Holzfass gereift. Er entfaltet ein Aromenspiel mit Nuancen von Brioche, Nüssen und einem Hauch von Butter. Ein Wein aus besten Lagen, dicht und konzentriert, gemäß Dreissigackers Credo: »Zeit spielt die entscheidende Rolle – und wie sie vergeht.«



## Grauburgunder



2028



9-11° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Seinen extra lange auf der Hefe gereiften Grauburgunder SL 500 hat Jochen Dreissigacker exklusiv für unsere Kunden vinifiziert.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Fischragout, zum Beispiel mit fein abgestimmter Senfsauce, dazu ein frischer Salat – perfekt zum schmelzigen Grauburgunder.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---