



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

das Frühjahr bringt frische, neue Wein-Ideen ins Haus: Ihr erstes HAWESKO Select Paket ist da! Freuen Sie sich auf sechs ausgesuchte Empfehlungen, mit denen Sie auf die schönste Jahreszeit überhaupt anstoßen können.

Die Auswahl der Roten entführt Sie auf sehr fruchtig-intensive Weise mit dem **Valderivero Ribera del Duero Joven** nach Spanien und mit dem **Xavier Vignon Vieilles Vignes Sélection Spéciale** an die Rhône nach Südfrankreich, wo die Weine samtig-weich und beerig gut sind. Teroldego ist der rote Star in Tirol – und jetzt auch bei uns mit dem **Alte Viti Teroldego Superiore!**

Die Weißen des Pakets spannen den Bogen vom duftigen **Blattgold Weißburgunder** aus Deutschland über spritzigen **Famille Lieubeau Sauvignon Blanc** von der Loire in Frankreich bis zum jugendlich frischen **Andantino Pinot Grigio** von der Sonneninsel Sizilien.

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-classic



Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select*-Team

PS: 12 für 11-Angebot

12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt! Der Extra-Vorteil für Ihre Nachbestellung: Bei Bestellung von 12 Flaschen Ihres Lieblingsweins aus Ihren HAWESKO Select-Paketen bezahlen Sie nur 11.

Jetzt sichern unter: **hawesko.de/12fuer11**

Hier finden Sie auch die Artikelnummern für eine telefonische Nachbestellung.

12 für 11
Angebot



Online:
hawesko.de



per App:
hawesko.de/app



per Post:
mit Bestellschein



per Telefon:
04122 50 45 48
(Mo.-Fr. 9-17 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

Ihre Adresse:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

HA289

Achtung: Bei abweichender Lieferadresse bitte hier Ihre Lieferanschrift eintragen:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis je Fl.	Literpreis
	941 411	Valderivero Ribera del Duero Joven	€ 12,90	€ 17,20
	397 590	Alte Viti Teroldego Superiore	€ 7,99	€ 10,65
	601 182	Xavier Vignon Vieilles Vignes Sélection Spéciale	€ 8,99	€ 11,99
	847 868	Lieubeau Sauvignon Blanc	€ 13,90	€ 18,53
	172 403	Blattgold Weißburgunder	€ 5,99	€ 7,99
	820 208	Andantino Pinot Grigio Sauvignon Blanc	€ 8,99	€ 11,99



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

E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

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

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 € 6,90 Versandkosten
--	--	--

Nähere Informationen zu unseren Premium-Lieferservices, Termin-Lieferung, Paket-Service sowie Auslandsversendung finden Sie unter www.hawesko.de/service/lieferkonditionen

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Geltungsbereich: Für alle Bestellungen aus diesem Werbemittel gelten die nachfolgenden AGB. **2. Vertragsschluss:** Die Darstellung der Produkte im Katalog stellt kein rechtlich bindendes Angebot, sondern eine unverbindliche Ansicht dar. Durch Absenden des Bestellscheins oder durch telefonische Bestellung geben Sie eine verbindliche Bestellung ab. Die Bestätigung des Zugangs Ihrer Bestellung erfolgt bei Online-Bestellungen per E-Mail unmittelbar nach Eingang Ihrer Bestellung. Diese Bestelleingangsbestätigung stellt keine Annahme Ihres Angebotes dar. **3. Zahlarten:** Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), PayPal und Lastschriftverfahren. Wenn Sie per Kreditkarte, Vorkasse oder PayPal zahlen, kommt der Kaufvertrag mit Ihrem Erhalt der Bestellbestätigung zustande. Bei allen anderen Zahlarten kommt der Kaufvertrag zustande, sobald Sie unsere 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. Trotz sorgfältiger Bevorratung kann es vorkommen, dass ein Aktionsartikel schneller als vorgesehen ausverkauft ist. Wir geben deshalb keine Liefergarantie. Es gilt: Nur solange Vorrat reicht. **6. Eigentumsvorbehalt:** Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. **7. Widerrufsrecht:** Verbrauchern steht das gesetzliche Widerrufsrecht, wie in der Widerrufsbelehrung beschrieben, zu. Unternehmern wird kein freiwilliges Widerrufsrecht eingeräumt. Widerrufsbelehrung: Sie haben das Recht, binnen 12 Wochen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 12 Wochen ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns – Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, E-Mail: info@hawesko.de – mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Sie können es auf www.hawesko.de/rechtliches/widerruf abrufen. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung, als die von uns angebotene, günstige 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 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 auszuhandigen. **12. Datenschutz:** Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie auf www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH. Geschäftsführer: Alex Kim, Nicolas Tantzén, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, E-Mail: info@hawesko.de, Handelsregistereintrag: HRB 99024 Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

So erreichen Sie uns



JEDERZEIT auf
www.hawesko.de



PRAKTISCH mit der
Hawesko.de/app



SCHRIFTLICH per E-Mail unter
service@hawesko-select.de



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



FOLGEN Sie uns

DIE REGION

Das Anbaugebiet **Baden** zieht sich als schmaler Streifen entlang des Rheins über eine Distanz von 400 Kilometern von Franken über den Schwarzwald bis hinunter an den Bodensee. Gleichzeitig ist Baden auch das wärmste Weinbaugebiet Deutschlands mit knapp 2000 Sonnenstunden pro Jahr und verhältnismäßig wenig Regen. Ähnlich wie das gegenüberliegende Elsass profitiert es vom Gebirgszug der Vogesen, an dessen Westflanke sich die meisten Tiefdruckgebiete abregnen. Über die weite Distanz weist Baden eine Vielfalt unterschiedlichster Bodenstrukturen auf, von Granit, Kalk und Löss bis hin zu Vulkangestein. Das ermöglicht einer Vielzahl unterschiedlicher Rebsorten beste Entfaltungsmöglichkeiten.



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

DAS WEINGUT

Der Winzerkeller **Auggener Schäf** ist eine Genossenschaft aus zahlreichen Winzerfamilien Badens. Seit über 100 Jahren lautet das gemeinsame Ziel: Premiumweine auf höchstem Niveau erzeugen. Seit vielen Jahren ist man dabei den Richtlinien des umweltschonenden Weinbaus Baden-Württembergs verpflichtet. Der Name der Kellerei bezieht sich auf die Spitzenlage Auggener Schäf – wobei Schäf das alemannische Wort für Schiefer ist. Alljährlich wird nur bestes Lesegut eingebracht, aus dem Kellermeister Andreas Philipp und sein Team elegante, moderne Weine erzeugen. Zahlreiche Auszeichnungen auf nationalen sowie internationalen Wettbewerben und in bedeutenden Weinführern belegen die hohe Qualität.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS BADEN

Das warme Klima der Region zeigt sich in der Auswahl der Rebsorten und der daraus resultierenden Weinstile: Badische Weine sind insgesamt etwas gehaltvoller und kräftiger als ihre Pendanten aus anderen Regionen. Vor allem die Burgunder wie **Grau-, Weiß- und Spätburgunder** gedeihen hier bestens und sind die Aushängeschilder der Region. In den etwas kühleren nördlichen Gefilden bieten die Granitböden auch dem **Riesling** eine hervorragende Heimat. In den letzten Jahren ist Baden mit Rebsorten wie **Chardonnay** oder **Sauvignon Blanc** ausgesprochen erfolgreich. Der größte Teil der badischen Weinerzeugung entfällt auf Genossenschaften, die hier eine lange Tradition und ein überragendes Qualitätsniveau aufweisen.

2024 BLATTGOLD WEISSBURGUNDER

Trocken, Baden, Auggener Schäf

WEINBESCHREIBUNG

Baden und Burgunder, das geht einfach immer gut zusammen. Das gilt auch für diesen feinen Weißburgunder der Kellerei Auggener Schäf, der mit seinem jungen, frischen Charakter alle mitreißt! Er duftet nach hellen, gelben Früchten und bringt auch eine ganz leicht florale Note mit. Am Gaumen dann ist er genauso hell-fruchtig und unkompliziert, wie man es sich wünscht. Filigran, leicht und ganz einfach: Pure Trinkfreude aus dem sonnigen Baden!

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Den Blattgold Weißburgunder erzeugen die Auggener Schäf-Winzer exklusiv für HAWESKO und unsere Kunden!



GAULT & MILLAU WEIN-GUIDE 2023
ÜBER AUGGENER SCHÄF

»SEHR EMPFEHLENSWERT«

Weißburgunder

 2027

 8-10° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Teller Pasta mit Hähnchen und Zucchini in einer leichten Zitronensauce oder ein sommerlich frischer, einfacher Salat harmonieren bestens mit dem Weißburgunder.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Im Jahr 1972 entdeckte man bei der Ortschaft Baños de Valdearados ein fast 2000 Jahre altes römisches Mosaik mit der Darstellung des Bacchus. Rebensaft genießt man in **Ribera del Duero** schon lange, obwohl die Bedingungen für Weinbau schwierig sind. Auf über 1000 Meter liegen die zum Teil sehr steilen Weinberge, die sich entlang des Flusses Duero durch die nordspanische Region ziehen. Im Sommer ist es hier heiß und trocken, die Winter sind kalt und hart und es gibt nur während einer Periode von drei Monaten im Jahr überhaupt keine Frostgefahr. Auch innerhalb eines Tages kann das Thermometer von Tag zu Nacht um über 20 Grad fallen. Es sind Bedingungen, die den Reben einiges abverlangen. Doch eine Sorte scheint damit hervorragend umgehen zu können: Tempranillo.



Jorge und Manuel Rivero sind die 5. Generation des Weinguts Marqués del Atrio

DAS WEINGUT

Die Weinkellerei **Marqués del Atrio** in der Nähe von Mendavia, zwischen der fruchtbaren Ebene des Flusses Ebro und der Sierra de Codés, wurde 2003 von Jesús Rivero gegründet. Das Augenmerk gilt der Verbindung von Tradition, Innovation, Terroir und Qualität. Dies gelingt durch die akribische Abstimmung der verschiedenen Parzellen in den Weinbergen, Entwicklung und Ausbau jeder einzelnen Teilparzelle sollen Trauben von bester Qualität garantieren, die für große Weine von internationalem Ansehen erforderlich ist.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS RIBERA DEL DUERO

Die Bedingungen in der Region verlangen den Reben einiges ab. Doch eine Sorte scheint damit hervorragend umgehen zu können: **Tempranillo**. In der D.O. ist es die meistangebaute Rebsorte und muss immer Hauptbestandteil der Rotweine sein. Häufig auch unter den Synonymen **Tinta del País** und **Tinto Fino** angegeben, sind die Weine hier enorm konzentriert, fruchtig und kraftvoll. Dabei sind sie jedoch nie plump, sondern zeichnen sich durch eine feine Eleganz und enorme Frische aus. Die Rotweine sind oft reinsortig, ein kleiner Anteil internationaler Sorten wie **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** oder **Malbec** sind aber ebenfalls zugelassen. Weißweine waren lange Zeit nicht unter dem D.O.-Label erlaubt, seit 2019 dürfen sie aus der Rebsorte **Albillo Mayor** produziert werden.

2023 VALDERIVERO RIBERA DEL DUERO JOVEN

Ribera del Duero DO, Marqués del Atrio

WEINBESCHREIBUNG

In einem intensiven, schimmernden Granatrot leuchtet der junge – Joven – Wein im Glas. Er zeigt ein ebenso intensives Bouquet von frischer Frucht wie Schwarzer Johannisbeere und dunklen Waldbeeren. Am Gaumen beeindruckt der unheimlich sanfte, schmeichelnde Charakter des Weines. Auch hier ist die saftige, dunkle Beerenfrucht sehr präsent. Samtig und dabei doch mit Eleganz geht es in einen langen, aromatischen Nachklang.



Tempranillo

2028

16-18° C

trocken

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Den Valderivero Joven möchte ich Ihnen ganz besonders ans Herz legen. Seine satte, dunkle Frucht hat es mir sehr angetan. Ich bin sicher, Ihnen wird er auch gefallen!«

Katharina Hahn, HAWESKO Einkäuferin

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Eine Lasagne mit Spinat, Ricotta und geräuchertem Lachs ist unser Genießer-Tipp zur vollen Frucht des Valderivero Joven.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Auf ihrem Lauf in Richtung Atlantik durchquert die **Loire** eine der vielfältigsten und romantischsten Landschaften Frankreichs. Zahlreiche Schlösser und Burgen am Ufer des Flusses künden von der ruhmreichen Vergangenheit. Politisch spielte die Region jahrhundertlang eine bedeutende Rolle in der französischen Geschichte. Aber auch im Weinbau verfügte die Loire stets über eine starke Position. Von der Quelle im Landesinneren südwestlich von Paris bis zur Mündung in der Bretagne weisen die Landschaften die unterschiedlichsten klimatischen Bedingungen und eine enorme Vielfalt an Terroirs auf. Das hat sie zu einer der stilistisch vielfältigsten Weinbauregionen Europas gemacht.



Famille Lieubeau

DAS WEINGUT

Joseph Grégoire Lieubeau, ein Waisenkind aus Nantes, erhielt seinen Namen nach dem schönen Ort (Lieu beau), wo man ihn 1816 gefunden hatte. Noch heute zeigt das Logo der Familie **Lieubeau** das Kind von damals, das in einem Weingut aufwuchs und später seinen eigenen Betrieb gründete. Viele Generationen nach Joseph Grégoire Lieubeau teilen sich Pierre und Chantal Lieubeau mit ihren erwachsenen Kindern François, Vincent und Marie die Verantwortung für das Weingut. Vincent kümmert sich als Agraringenieur um die biologisch bewirtschafteten Reben auf 65 Hektar – mit großen Anteilen in den Crus der Châteaux Thébaud, Clisson und Goulaine. Die Weine des Familienbetriebs sind längst kein Geheimtipp mehr und finden sich heute in zahlreichen französischen Spitzen-Restaurants.

ALLGEMEINES ZU WEINEN VON DER LOIRE

Der Rebsortenspiegel und die Weinstile sind extrem vielfältig und werden in erster Linie von Klima und Boden bestimmt. Während am Unterlauf Rebsorten wie **Melon** dominieren, aus der der Muscadet gewonnen wird, wächst anschließend bis zum mittleren Teil der Loire **Chenin Blanc**, aus der hochwertige Weißweine gekeltert werden. In den Côteaux-du-Layon entstehen edelsüße Weine von großem Format. Am Oberlauf regiert **Sauvignon Blanc**, der hier zu einem knackig-fruchtigen und zupackenden Wein gerät, der als Vorbild für viele Sauvignon Blancs der Neuen Welt dient. Über weite Strecken ist das Klima für Rotweine zu kühl, doch wo der Standort es zulässt, findet man pikante, einzigartige Rotweine, gekeltert aus **Pinot Noir** oder **Cabernet Franc**.

2024 LIEUBEAU SAUVIGNON BLANC

Val de Loire IGP, Familie Lieubeau

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Sauvignon Blanc von 20 Jahre alten Weinstöcken ist eine Hommage an Joseph Grégoire, den Gründer des Weinguts Lieubeau. In hellem Gelb mit leicht grünlichen Reflexen leuchtet er im Glas und verströmt einen Duft von Zitrus und exotischen Früchten wie Mango und Maracuja. Frisch, mit feiner, die Frucht angenehm umspielender Säure präsentiert er sich am Gaumen. Ein wunderbarer Aperitif oder Speisenbegleiter!

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Mein Herz gehört den Loire-Weinen, ganz besonders solch geradlinigen und frischen Weißen wie diesem Sauvignon Blanc der Familie Lieubeau.«
Svenja Nickel, Einkäuferin HAWESKO



JANCIS ROBINSON

15,5/20 PUNKTE

Sauvignon Blanc

 2028

 6-8° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Spargelzeit ist Sauvignon Blanc-Zeit!
Unser Tipp: Grüner Spargel, in der Pfanne kurz angebraten und serviert auf bunten Blattsalaten mit einer Honig-Senf-Vinaigrette.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Schon seit gut 2400 Jahren gedeihen die Rebstöcke im traditionellen Weinbaugebiet **Côtes du Rhône**. Griechische Siedler sollen den Wein seinerzeit an die Ufer des gleichnamigen Flusses gebracht haben. Heute werden auf den gut 61.000 Hektar Rebfläche zwischen Lyon und dem Mittelmeer 21 Rebsorten angebaut. Aus ihnen entstehen jährlich mehr als 2,5 Millionen Hektoliter Wein. Eine neue Generation von Winzerinnen und Winzern, die oftmals Erfahrungen im Ausland gesammelt hat, übernahm in den vergangenen Jahren die Weingüter ihrer Eltern. Mit diesem Generationenwechsel bereichern auch neue Ideen und Innovationen die handwerklichen Traditionen des Gebietes.



Winemaker Xavier Vignon

DAS WEINGUT

Xavier Vignon war Berater von etlichen Weingütern im Rhône-tal und hat maßgeblich zum Renommee der Weine von Châteauneuf-du-Pape beigetragen. Kein Geringerer als Robert Parker würdigte ihn als einen der wichtigsten Önologen der Region Côtes du Rhône. Seit 2002 ist Xavier Vignon selbst Winzer und bekannt für elegante, ausgeglichene Weine, die das Terroir wunderbar wiedergeben. Die Weine profitieren nicht nur von Vignons internationaler Expertise als Berater, der als Flying Winemaker auf der ganzen Welt unterwegs ist. Der Franzose leitet auch sein eigenes önologisches Institut zur Erforschung der Mineralität der Böden und Weine.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CÔTES DU RHÔNE

Der Weinbau an der Rhône ist territorial zweigeteilt, denn Klima und Böden an der nördlichen Rhône unterscheiden sich stark von denen an der südlichen Rhône. Der kühle Norden bietet gute Bedingungen für **Cinsault, Mourvèdre, Viognier, Marsanne, Roussanne** und **Syrah**. Die südliche Hälfte ist wärmer, stärker mediterran geprägt und flächenmäßig größer. Dort wachsen unter anderem **Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah** und **Carignan**. Bei den Weißweinen sind **Bourboulenc, Grenache Blanc, Clairette Blanche, Piquepoul Blanc** und **Picardon** zu finden. Anders als im Norden verschneiden die Winzer im Süden generell mehr.

2020 XAVIER VIGNON VIEILLES VIGNES SÉLECTION SPÉCIALE

Côtes du Rhône AOP, Xavier Vins

WEINBESCHREIBUNG

Mit dieser Sélection Spéciale legt Xavier Vignon wieder einmal einen wirklich herausragenden Wein vor. Es ist die Kraft und Intensität der Trauben von sehr alten Reben, die hier zum Tragen kommt. Die vollen, saftigen Aromen von dunklen Beeren harmonisieren bestens mit einer feinen Mineralität, die dem Wein seine frische Note verleiht. Samtig und üppig am Gaumen, konzentriert, mit guter Struktur und lange nachklingend.



WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Wir freuen uns sehr, Ihnen diese Entdeckung aus dem Portfolio von Xavier Vignon präsentieren zu können.

Grenache, Syrah, Mourvèdre

 **2027**

 **14-16° C**

 **trocken**

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Wild passt gut zur Sélection Spéciale, zum Beispiel ein Hirschragout mit Wacholderbeeren, Lorbeer und Rotwein abgeschmeckt.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Sizilien zählt zu den ältesten Weinbauregionen Italiens, schon lange vor den Römern haben hier die Griechen Wein kultiviert. Kein Wunder: Die größte Mittelmeerinsel hat eine enorme landschaftliche Diversität zu bieten, auf der sich fast jedes Klima finden lässt. Und so wachsen die vielen autochthonen Rebsorten mal in heißen, steinigen Lagen, mal auf grünen Hügeln oder auf sandigem Untergrund in unmittelbarer Meeresnähe. Besonders spannend sind auch die nährstoffreichen Vulkanböden. In den letzten Jahrzehnten hat sich Sizilien neben den berühmten Weinbauregionen Italiens mit hochwertigen Qualitätsweinen etabliert. Und die Entwicklung ist noch lange nicht zu Ende ...



Winemaker Riccardo Maraldi

DAS WEINGUT

Caviro ist einer der ganz Großen in Italiens Weinbau. Das Unternehmen ist in den bedeutendsten Weinbauregionen des Landes aktiv, immer auf der Suche nach den besten Weinbergen, Rebstöcken und Trauben. Dank jahrelanger Erfahrung und Kenntnis bietet Caviro eine exzellente Auswahl an Weinen. Ziel ist es, das gesamte Spektrum der italienischen Weintradition abzubilden. Dabei hat man sich der ökologischen, sozialen und ökonomischen Nachhaltigkeit verschrieben. So werden zum Beispiel erneuerbare Energien eingesetzt, um zu 100 Prozent autark zu sein. Mit jeder Flasche bietet Caviro ein unvergleichliches Erlebnis für die Sinne, wie nur die besten italienischen Weine es können.

ALLGEMEINES ZU WEINEN VON SIZILIEN

Die unterschiedlichen Böden, die Nähe oder Ferne zum Meer, die vielen Sonnenstunden und das insgesamt trockene, warme Klima spenden sehr unterschiedlichen Rebsorten einen großartigen Lebensraum. Erzeugt werden auf der Insel Weiß- wie Rotweine – zumeist aus einheimischen Rebsorten. Weißweinsorten wie **Inzolia**, **Grillo** oder **Catarratto**, die vor zwei Jahrzehnten noch niemand kannte, sind längst zu Stars geworden. Die rote Rebsortenkönigin Siziliens ist ganz klar **Nero d'Avola**. Aber auch internationale Sorten wie **Cabernet Sauvignon** oder **Syrah** werden auf Sizilien erfolgreich angebaut.

2023 ANDANTINO PINOT GRIGIO SAUVIGNON BLANC

Terre Siciliane IGT, Caviro

WEINBESCHREIBUNG

Mit dem Andantino legt Caviro einen superfrischen, jugendlich klaren Bianco vor. So strahlend und hell wie er im Glas leuchtet ist auch sein Eindruck in der Nase und am Gaumen. Aromen von grünen Früchten wie knackigen Granny Smith Äpfeln und saftiger Zitrone sind da ganz deutlich präsent. Unkompliziert und spritzig zeigt er sich im Geschmack durchaus nuanciert. Ein feiner, frischer Wein, der zum Essen genauso viel Freude bereitet wie solo.



Pinot Grigio, Sauvignon Blanc

 **2027**

 **8-10° C**

 **trocken**

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Ein feiner Bianco von Sizilien in superfrischer Qualität.
Eine echte Entdeckung für Genießer!

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Eine Auswahl an Antipasti von Caprese über Vitello tonnato bis zu Meeresfrüchten ist genau das Richtige zum Andantino.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Genuss und Lebensfreude pur – das beschreibt die Weinregion **Trentino** wohl am besten. Nicht sehr groß, aber auf kleiner Fläche faszinierend vielfältig ist die nördlichste Weinbauregion Italiens. Inmitten von Olivenhainen und der italienischen Alpen reifen hier am Fuße der Dolomiten erstklassige Weine heran. Die laue Brise aus der Adria trifft auf eine große Bodenvielfalt und lässt insbesondere rote Rebsorten wie Marzemino und Teroldego in exzellenter Qualität heranreifen. Als führender Spumante-Hersteller gilt Trentino gleichzeitig als besonders attraktiv für Geschmackserlebnisse mit Käse, Oliven und Polenta. Eine erstklassige Adresse in der Region ist das Weingut Castel Firmian.



Lucio Matricardi

DAS WEINGUT

Die Geschichte von **Mezzacorona** begann vor über einem Jahrhundert. Seit 1904 haben sich Generationen von Winzern zu einer Genossenschaft zusammengeschlossen, um ihre Weinberge mit Liebe und Respekt für die Umwelt zu bewirtschaften. Auch heute noch bilden die mehr als 1.500 Winzer das Rückgrat der Kellerei im Trentino: ein großer Zusammenschluss, der es möglich macht, auch mit weniger als einem Hektar Weinberg wirtschaftlich erfolgreich zu sein. Alle tragen zum hohen Qualitätsstandard der Weine von Mezzacorona bei, die bei den 2024er MUNDUS VINI Grand International Wine Awards 17 Goldmedaillen, 13 Silbermedaillen und drei Spezialpreise abräumten.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM TRENTINO

Die klimatischen Verhältnisse und die in erster Linie felsigen und kargen Böden schaffen ein breites Spektrum unterschiedlicher Weine. So stehen hier exzellente, lebhaft-frische Weißweine neben ganz ausgezeichneten Rotweinen. Die Weißweine werden in erster Linie aus **Pinot Bianco**, **Chardonnay** und **Sauvignon Blanc** erzeugt, wobei gerade der letztere intensiv und duftig ausfällt. Daneben gibt es noch etwas **Riesling** und **Müller-Thurgau**. Unter den roten Rebsorten stechen besonders **Cabernet Sauvignon** und **Merlot** hervor, daneben gibt es ganz besondere und interessante lokale Spezialitäten, einerseits den Teroldego, aus dem schöne, samtige Rotweine erzeugt werden, andererseits der Lagrein, der für fruchtige, spritzige Rosés ebenso steht.

2023 ALTE VITI TEROLDEGO SUPERIORE

Teroldego Rotaliano DOC, Mezzacorona

WEINBESCHREIBUNG

Teroldego ist in Trentino DER Rote schlechthin. Und das erst recht, wenn Mezzacoronas Chef-Önologe Fabio Toscana daraus einen so saftigen, vollen und fruchtigen Wein wie diesen macht! Die Reben für das Tiroler Gold stehen auf mineralstoffreichen Schwemmlandböden der Rotaliano-Ebene in einem ehemaligen Flussbett. Fein, mit Beerenfrucht und leichter Note von Hagebutten, dabei weich und sehr angenehm balanciert in der Struktur, kommt der Wein an den Gaumen.



WEIN-KATEGORIE »WINZERTIPP«

»Teroldego ist meine Leidenschaft, ich liebe es, unsere heimische Rebe zu pflegen. Denn sie dankt es uns mit Weinen wie diesem!« Fabio Toscana, Chef-Önologe bei Mezzacorona

Teroldego



2029



16-18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Lammkarree, mit Kräutern und Knoblauch mariniert und im Ofen gebacken, dazu Bohnen und Rosmarinkartoffeln werden vom Teroldego bestens begleitet.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
