



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

machen Sie mit Ihrem aktuellen Weinpaket den Sommer zum Genuss-Highlight des Jahres! Wir haben sechs exzellente Weine für Sie ausgewählt: Entdecken Sie die füllig-fruchtige **Velvetino Primitivo Riserva** und den **Viada Voglia Rosato** – zwei herausragende Beispiele für Italiens Winzerkunst. Aus dem sonnigen Baden, von der Winzergenossenschaft **Königschaffhausen**, kommt der ausdrucksvolle **Vulkanfelsen Spätburgunder**.

Frankreich ist mit dem **Instant de Bécot Bordeaux** sowie dem **Chemin des Pèlerins** aus der spannenden Appellation Saint-Mont am Fuße der Pyrenäen vertreten. Ein besonderer Tipp gilt dem **Cardal Branco** aus der kleinen Region Tejo im Hinterland Lissabons.

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):





Genießen Sie einen Sommer voller wunderbarer Wein-Erlebnisse!

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











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:																		HA289				3		
Vorname																								
Name	1 1 1	1 1	1			1				ı				1		ı				ı				
Firma																								
Straße/Hau	ısnummer							1		ı			1	1		1								
PLZ	Ort																							
Achtung: Bei abweichender Lieferadresse bitte hier Ihre Lieferanschrift eintragen:																								
Vorname																								
Manage																								
Name										1										1				
Firma																								
0. 0.41																								
Straße/Hau	Isnummer 									ı						ı								
PLZ	Ort																							
Menge	ArtNr.			ezeichn	ung								Pre	Preis je Fl.			Literpreis							
	582 786			Instant de Bécot Bordeaux														€	€ 16,90		€ :	€ 22,53		
	993 445		Velvetino Primitivo Riserva														€	€ 9,95		€ 13,27				
	731 177		Königschaffhauser Vulkanfelsen Spätburgunder														£	€ 10.90		€ 14,53				
	701 177																	0 10/00		0 1 1/00				
	778 239			Cardal Branco														€	€ 6,99		€ 9,32			
	907 249		Chemin des Pèlerins														€	€ 7,99		€ 10,65				
	796 989			Viada Voglia Rosato														€	€ 5,99		€ 7,99			
					_																			



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

E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

Unsere Lieferkonditionen

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

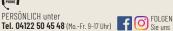
1. Geltungsbereich: Für alle Bestellungen aus diesem Werbemittel gelten die nachfolgenden AGB. 2. Vertragsschluss: Die Darstellung der Produkte im Katalog stellt kein rechtlich bindendes Angebot, sondern eine unverbindliche Ansicht dar. Durch Absenden des Bestellscheins oder durch telefonische Bestellung 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 Verzugsschaden 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 verpacken 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 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 ldentität und die Volljährigkeit durch das Vorzeigen des Personalausweises bestätigen zu lassen und die Ware nur an volljährige Personen auszuhändigen. 12. Datenschutz: Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie auf www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt- Kontor Hawesko GmbH. Geschäftsführer: Alex Kim, Nicolas Tantzen, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, E-Mail: info@hawesko.de, Handelsregistereintrag: HRB 99024 Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694

So erreichen Sie uns











H 1

Bordeaux AOP, Château Beau-Séjour Bécot

2018 INSTANT DE BÉCOT

DIE REGION

Wenn es um Wein geht, steht **Bordeaux** zusammen mit dem Burgund an der Spitze aller Weinregionen dieser Welt. Keine andere Region verfügt über ein solches Renommee, das sich aus dem perfekten Zusammenspiel von Rebsorten, besonderen Böden, dem vom Atlantik beeinflussten Klima und der Winzerkunst entwickelt hat, die dort seit Jahrhunderten gepflegt wird. Grundsätzlich wird das Gebiet in drei Bereiche eingeteilt. Links der Gironde befinden sich Médoc und Graves. Rechts der Gironde liegt das Libournais mit St. Émilion und Pomerol, zwischen den Zuflüssen zur Gironde, der Dordogne und der Garonne, liegt das Entre-deux-Mers.







Winemaker Julien Barthe

DAS WEINGUT

Château Beau-Séjour Bécot verbindet eine reiche Weinbautradition, die bis ins Mittelalter zurückreicht, mit zeitgemäßer Expertise und gehört zu den herausragenden Premier Grand Cru Classés der Appellation Saint-Émilion. Auf einem der erlesensten Abschnitte des Kalksteinplateaus westlich der Stadt gelegen, blickt das Weingut auf eine bewegte Geschichte zurück. Einst vom Sankt-Martins-Orden bewirtschaftet, entwickelte es sich im Laufe der Jahrhunderte zu einem Symbol für Finesse und Eleganz.

ALLGEMEINES ZU DEN WEINEN AUS BORDEAUX

Die Weine aus Bordeaux sind traditionellerweise Cuvées aus unterschiedlichen Rebsorten, vorrangig **Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc** und **Petit Verdot**. Im Weißweinbereich dominieren **Sauvignon Blanc** und **Sémillon**. Jung zu trinkende Weine findet man als Bordeaux AOP. Darüber hinaus gibt es den Bordeaux Supérieur, ferner Ortsweine und Crus Classés. Weltberühmt sind die Dessertweine aus Sauternes, einer kleinen Gemeinde, die rund 40 Kilometer südöstlich von Bordeaux liegt. Die meisten Weine werden in 225-Liter-Holzfässern ausgebaut, den sogenannten Barriques. Abgesehen von den goldgelben Dessertweinen werden alle Weine trocken ausgebaut.

2018 INSTANT DE BÉCOT

Bordeaux AOP, Château Beau-Séjour Bécot

WEINBESCHREIBUNG

Mit seinem Zweitwein Instant de Bécot bietet das Weingut Château Beau-Séjour Bécot eine vorzügliche Alternative zum Grand Vin. Die von Merlot dominierte Cuvée duftet intensiv nach schwarzen Kirschen und frischen Johannisbeeren, mit einem Hauch von Lakritze. Am Gaumen frisch und ausgewogen, mit Aromen von Brombeeren und Erdbeeren, umrahmt von samtigem Tannin. Zum krönenden Abschluss zeigt sie eine wunderbare Länge.



90/100 PLINKTE

DECANTER

Merlot, Cabernet Franc, Malbec







UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Warum nicht Wein und Beeren zusammenbringen? Probieren Sie den Instant de Bécot zu einer bunten Mischung aus Waldbeeren und Kirschen!

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der Instant de Bécot hat 90 Punkte bei den wichtigen und renommierten Decanter World Wine Awards eingesammelt und gilt damit als »sehr empfehlenswert«.



Primitivo di Manduria Riserva DOC, Tenute Masso Antico

DIE REGION

Mit einer über 3000 Jahre alten Weinbau-Geschichte gehört **Apulien** zu den ältesten Weinregionen Italiens. Sie verfügt über Weinberge mit uralten Reben, die sich im trockenen, warmen und vom Meer beeinflussten Klima ebenso wie auf den Kalkstein- und Terra Rossa-Böden wohlfühlen. Besonders bekannt ist Apulien für die Rebsorte **Primitivo**, welche sich immer größerer Beliebtheit erfreut. Und wenn es einen Ort gibt, an dem das Herz des Primitivo schlägt, dann ist dieser mitten in der apulischen Stadt Manduria. Zusammen mit 17 weiteren Gemeinden bildet sie das **DOC-Gebiet Primitivo di Manduria** und trägt als einzige Region ihre Star-Rebsorte bereits im Namen.





Önologe Egidio Finazzer

Die Tenute **Masso Antico** liegt im Herzen von Salento in Apulien. Im Fokus des engagierten Teams auf dem Weingut stehen die regionalen Rebsorten, allen voran Primitivo, gefolgt von Negroamaro und Fiano. Die Reben werden in der traditionellen Alberello-Erziehung als Buschreben gepflegt, zugleich wird viel Wert auf Nachhaltigkeit und ökologische Bewirtschaftung gelegt. Bio ist auf Masso Antico nicht nur ein Wort, sondern eine Verpflichtung – von der Arbeit im Weinberg bis zur Produktion im Keller. Auf diese Weise entstehen wunderbar authentische, regionstypische Weine, die ihr Terroir und ihre Rebsorten unverfälscht und geradlinig präsentieren.

ALLGEMEINES ÜBER DIE WEINE AUS APULIEN

Apulien hat in den vergangenen Jahren einen kometenhaften Aufstieg erlebt. Wie selbstverständlich gehen Weinliebhabern heute Namen wie **Negroamaro** oder **Primitivo** über die Lippen. Besonders der Primitivo fasziniert die Weinfreunde, spätestens seit Forscher festgestellt haben, dass eine unmittelbare Verwandtschaft zum kalifornischen Zinfandel existiert. Weitere heimische oder heimisch gewordene Rebsorten sind **Nero di Troia, Bombino, Susumaniello** oder **Malvasia Nera**. Aber nicht nur die Rotweine der malerischen Region sind eine Empfehlung wert, auch beachtliche Roséweine entstehen hier – und zu einem kleinen Teil auch Weiße aus Sorten wie **Malvasia Bianca, Trebbiano und Bombino Bianco**.

2021 VELVETINO PRIMITIVO RISERVA

Primitivo di Manduria Riserva DOC, Tenute Masso Antico

WEINBESCHREIBUNG

Charakterstark und klassisch ist die Riserva aus Manduria, der anerkanntermaßen besten Region für Primitivo. Ihr Name Velvetino nimmt Bezug auf die samtige, weiche Struktur, die sie auszeichnet. Denn neben den intensiven Aromen von Pflaumen und dunklen Beeren ist es vor allem ihr üppiger, geschmeidiger Auftritt am Gaumen, dank langer Reife im Holzfass, der begeistert. Vollmundig, saftigkraftvoll im Geschmack, komplex und tief: ein rundum sinnliches Erlehnis!



Primitivo







UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Sommerzeit ist Grillzeit: Genießen Sie die vollmundige Riserva zu Fleisch und Gemüse vom Grill, begleitet von Salaten, Dips und frischem Baguette.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Die Velvetino Primitivo Riserva hat Tenute Masso Antico exklusiv für unsere Kunden vinifiziert!



»Badischer Wein – von der Sonne verwöhnt« war lange der Slogan von Deutschlands wärmster Weinregion **Baden**, die sich als schmaler Streifen entlang des Rheins über 400 Kilometer von Franken über den Schwarzwald bis zum Bodensee zieht. Die »Badenser« (wie sie sich nennen) genießen knapp 2000 Sonnenstunden pro Jahr bei verhältnismäßig wenig Regen. Die Region profitiert ähnlich wie das gegenüberliegende Elsass vom Gebirgszug der Vogesen, an dessen Westflanke sich die meisten Tiefdruckgebiete abregnen. Über weite Distanz weist Baden eine **Vielfalt unterschiedlicher Bodenstrukturen** auf, von Granit, Kalk und Löss bis hin zu Vulkangestein. Einer Vielzahl von Rebsorten ermöglicht das beste Entfaltungsmöglichkeiten.





Spätburgunder

Alte Reben



Das Führungsteam um Michael Eißler (links), Reiner Roßwog (mitte) und Harald Henninger (rechts).

DAS WEINGUT

Die **Winzergenossenschaft Königschaffhausen** gilt unter Fachleuten und Weinkritikern als eine der besten Adressen in Deutschland 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 war Pionierin im deutschen Genossenschaftswesen, was Qualität und Nachhaltigkeit angeht. Viele Weine der engagierten Winzer konnten auf Vergleichsverkostungen auftrumpfen und hohe Auszeichnungen gewinnen. Darüber hinaus haben die Königschaffhauser wesentlich zum Bekanntheitsgrad badischer Weine rund um den Globus beigetragen.

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 Pendants aus anderen Regionen. Vor allem **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.

2022 KÖNIGSCHAFFHAUSER VULKANFELSEN SPÄTBURGUNDER

Alte Reben, Trocken, Baden, WG Königschaffhausen

WEINBESCHREIBUNG

Der beliebte Spätburgunder vom Kaiserstuhl wurde von den Winzern in Königschaffhausen exklusiv für HAWESKO zur Reserve ausgebaut. Dafür wurden ausgewählte Trauben besonders schonend verarbeitet und deutlich länger im Fass ausgebaut. Verwendet wurden kleine und große Holzfässer, sodass die Tannine seidig-fein sind, gehalten von einer kräftigen Struktur. Säure und Tannine harmonieren miteinander. Im Geschmack ist diese Reserve trocken, dabei samtig-weich mit fruchtigem Aroma von Waldbeeren und Kirsche. Klar und frisch bleibt die Beerenfrucht dennoch im Fokus, untermalt von erdigen Tönen wie Tabak und Zedernholz.



Spätburgunder







UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

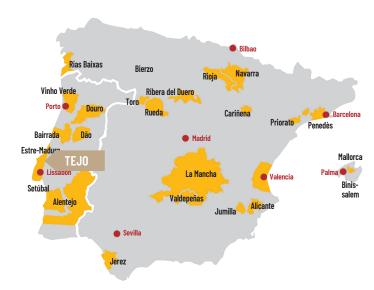
Für Grillfans ist dieser Wein ein Highlight, besonders passt er zu einem zarten Rinderfilet mit Rucola-Pesto oder herzhaften Portobello-Pilzen mit Kräuterhutter.

WEIN-KATEGORIE »WINZERTIPP«

»Endlich ist es so weit – unsere besten Trauben von 2022 sind in dieser Reserve jetzt für Sie trinkbereit.« Reiner Roßwog, Kellermeister der WG Königschaffhausen



Portugal ist nicht nur ein aufstrebendes Weinbauland, sondern sicher auch eines der interessantesten. Hier erlag man nicht ohne weiteres dem Charme internationaler Rebsorten, im Gegenteil, in vielen Regionen werden noch eine Vielzahl ursprünglicher, einheimischer Rebsorten gepflegt, aus denen sehr authentische und originelle Weine mit durchaus modernem Anstrich gekeltert werden. So auch in Tejo, einer eher kleineren Region im Hinterland Lissabons. Der Fluss **Tejo** hat für gute Schwemmlandböden gesorgt, auf denen im Mündungsbereich vielerlei Obst- und Gemüsesorten gedeihen, während im Landesinneren die Böden karger ausfallen und daher für Weinbau geeignet sind. Auch das Klima ist mit seinem kühlen, mediterranen Charakter ideal für eine schillernde Vielfalt an Rebsorten.







Winemaker Martta Simões

DAS WEINGUT

Quinta da Alorna kann mit seiner fast 300-jährigen Geschichte wie nur wenige Weingüter behaupten, dass es Tradition mit Moderne verbindet. Es ist seit fünf Generationen im Besitz der Familie Lopo de Carvalho. Gegründet wurde es 1723 von D. Pedro de Almeida, der nach der Eroberung der Festung Alorna in der Nähe von Goa, wo er die Position des Vizekönigs innehatte, vom König von Portugal, D. João V., den Titel des 1. Marquis von Alorna verliehen bekam. Quinta da Alorna liegt am Südufer des Tejo in der Nähe von Santarém. Es ist nicht nur ein Weingut, hier wird ganzheitliche Landwirtschaft betrieben. Zu 160 Hektar Weinbergen kommen 500 ha für Agrarkulturen und 1.900 ha Wald mit Korkeichen, aus denen Korken gewonnen werden. So schafft man natürliche Räume, Diversität und nutzt nachhaltig eigene Ressourcen.

ALLGEMEINES ZU DEN WEINEN AUS TEJO

In dem moderaten Klima wachsen auf den vom Tejo aufgeworfenen Schwemmlandböden Weiß- wie Rotweine. Die Weißweine werden zumeist aus den Rebsorten **Fernão Pires** und **Arinto** gekeltert und trocken ausgebaut. Auch eine Sorte namens **Talia** ist anzutreffen, identisch mit der im Cognac-Gebiet verbreiteten Rebsorte **Ugni Blanc**. Die am weitesten verbreitete Rotweinsorte ist der **Castelão Frances**, doch kommen auch andere Sorten wie hier zum Einsatz. Der berühmteste Wein der Region ist der Garrafeira, den es in den Varianten weiß wie rot gibt. Besonders der rote Garrafeira zeichnet sich durch eine lange Fass- und Flaschenlagerung aus, was ihm einen faszinierenden Charakter verleiht.

2024 CARDAL BRANCO

Vinho Regional Tejo, Quinta da Alorna

WEINBESCHREIBUNG

Der Cardal aus den Sorten Fernão Pires und Verdelho ist ein feiner, saftiger Portugiese, der zitrusgelb im Glas glänzt. Fruchtig, mit Aromen wie von Litschi, reifem Pfirsich und sonnengereiften Aprikosen sind seine duftigen Noten. Und genauso fruchtig und verspielt präsentiert er sich auch am Gaumen. Seine Frische paart sich hier mit einer sanften, weichen Struktur, die ihn zu einem besonders angenehmen, unkomplizierten Vergnügen macht.



Fernão Pires, Verdelho







UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Genießen Sie den Cardal zu einer Auswahl kleiner Vorspeisen, in Portugal Petiscos genannt. Vegetarische Snacks, Sardinen, geräucherter Schinken, Garnelen und vieles mehr kann dazu gehören.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Portugal ist mehr als Portwein und Vinho Verde! Freuen Sie sich mit mir auf einen sehr feinen, saftigen Branco aus der Nähe von Lissahon.« Katharina Hahn



Die Appellation **Saint-Mont AOP** liegt im sonnigen Südwesten Frankreichs, im Département Gers. Die Region an den Ausläufern der Pyrenäen ist von einer einzigartigen Geologie geprägt. Eine Mischung aus Lehm-, Kalk- und Kiesböden bietet ideale und vielfältige Bedingungen für den Weinbau. Diese Böden sind reich an Mineralien und können Wasser auch über lange Trockenperioden speichern, was den Weinen von Saint-Mont ihren charakteristischen Geschmack verleiht. Das Klima wird durch die Nähe zum Atlantik und zu den Pyrenäen beeinflusst. Hier wechseln sich milde Winter und heiße Sommer ab, durch die Höhenlage kommt es aber auch zu starken tageszeitlichen Temperaturschwankungen. Die Kombination aus warmen Tagen und kühlen Nächten ermöglicht es den Trauben, komplexe Aromen zu entwickeln.







Christine Cabri, Kellermeisterin bei Plaimont

DAS WEINGUT

Die Geschichte der **Producteurs de Plaimont** beginnt vor noch gar nicht allzu langer Zeit in der Gascogne, dennoch zählt die Winzervereinigung heute bereits zu den allerbesten Genossenschaften Frankreichs. 1979 schlossen sich verschiedene Winzerinnen und Winzer zusammen, getreu der Maxime »Gemeinsam sind wir stark« oder auch – wie es die Musketiere hielten – »alle für einen, einer für alle«. Damit ist in diesem Fall die Verpflichtung aller Mitglieder zu höchster Qualität gemeint, was in der Praxis wiederum rigorose Ertragsbeschränkung und die Anwendung schonender und modernster oenologischer Techniken bedeutet. Die Produktion umfasst heute ein ganzes Spektrum interessanter und erstklassiger Weine aus verschiedenen Herkünften in Südwestfrankreich.

ALLGEMEINES ZU DEN WEINEN AUS SAINT-MONT

Saint-Mont ist bekannt für seine Vielfalt an besonderen und alten Rebsorten, die in dem einzigartigen Terroir der Region gedeihen. Es gilt als die wichtigste Appellation in Bezug auf die Rebsortenkunde (Ampelografie), da hier neben dem Weinbau auch das erste private Konservatorium Frankreichs zur Erforschung alter Rebsorten betrieben wird. Dieses liegt auf einem einzigartigen Weinberg, der als historisches Denkmal klassifiziert wurde. Für die Weinproduktion werden in der Region hauptsächlich autochthone und traditionelle Rebsorten angebaut. Für die Rot- und Roséweine werden vorzugsweise Tannat, Pinenc, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon verwendet, bei Weißwein setzt man auf Gros Manseng, Arrufiac und Petit Courbu.

2022 CHEMIN DES PÈLERINS

Saint-Mont AOP, Plaimont

WEINBESCHREIBUNG

Der Chemin des Pèlerins ist eine frische und für Saint-Mont typische Weißwein-Cuvée. Sie verweist mit ihrem Namen auf die Jakobsweg-Pilger, die auf ihrem Weg nach Santiago in Spanien hier entlangkommen. Der Wein ist durchaus ausdrucksvoll mit lebhaften Aromen von Grapefruit, Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen zeigt er sich sehr gut balanciert, die vielfältige Frucht wird von der knackigen Säure getragen.



Petit Courbu, Gros Manseng, Arrufiac







UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

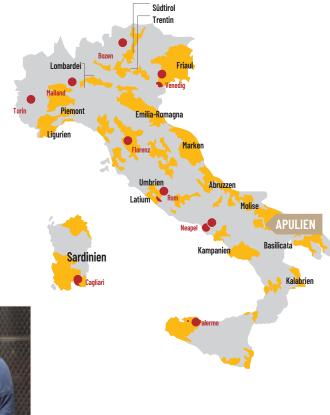
Die fruchtige Cuvée macht sich sehr gut zur asiatischen Küche, zum Beispiel einer Bowl mit knackigem Wok-Gemüse, Hähnchen oder Tofu und einer leichten Erdnuss-Sauce.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Saint-Mont und seine Weine sind eine echte Entdeckung auf der Wein-Landkarte. Erobern auch Sie sich die Frische und den Charakter der Weißen aus ungewöhnlichen Rebsorten.



Apulien im Südosten Italiens war lange Zeit eher ein Niemandsland auf der Karte anspruchsvoller Weingenießer. Doch dies hat sich sehr geändert. Die Region, die sich über einen Streifen von gut 350 Kilometer die Küste entlang erstreckt, bietet den Reben beste Voraussetzungen: sanfte Hügel, trockenes, warmes Klima mit einer erfrischenden Brise des unweiten Meeres und nährstoffreiche Böden aus Kalkgestein sowie die berühmte Terra Rossa, die das rare Wasser besonders gut speichert. Paradiesische Bedingungen für die heimischen Rebsorten, aus denen fruchtbetonte und intensive Rotweine entstehen.





Winemaker Davide Ragusa

DAS WEINGUT

Terre di Sava wurde 2008 mit dem Ziel gegründet, eine uralte Tradition zu bewahren, die das Gebiet um Sava zu einer der bedeutendsten Zentren für den Anbau besonders von Primitivo gemacht hat. Dabei sollte vor allem das wertvolle historische Erbe alter Weinberge erhalten bleiben. Damals war die Zahl der Winzer in diesem Gebiet des Salento sehr gering. Der Boom erfolgte erst einige Jahre später. Die Ambitionen der Kellerei haben sich in ersten ausgezeichneten Ergebnissen bei renommierten internationalen Jurys erfüllt, wozu z. B. die International Wine & Spirit Competition und die Decanter World Wine Awards zählen.



Die absoluten Stars in Apulien sind die roten Sorten **Negroamaro** und **Primitivo**, aus denen intensive, warme und vollfruchtige Weine mit einer eigenständigen Charakteristik gekeltert werden. Immer mehr Erzeuger gehen dazu über, auf die einheimischen Rebsorten zu setzen und die Weine mit kompromisslosem Qualitätsbewusstsein an- und auszubauen. Trotz einer enormen Produktionsmenge findet in der Region seit Jahren ein konsequentes Umdenken statt. Das Bewusstsein für traditionelle Sorten, Ökologie und Nachhaltigkeit treffen dabei auf moderne Kellertechnik und einen Sinn für Innovationen.



2024 VIADA VOGLIA ROSATO

Puglia IGP, Terre di Sava

WEINBESCHREIBUNG

Aus der Reihe Viada Voglia, die typische Weine Süditaliens präsentiert, kommt dieser hell leuchtende Rosato! Herrlich leicht und fruchtig ist das genau der richtige Wein für einen langen, entspannten Abend mit Freunden. Er schimmert in verführerischem Rosa im Glas, verströmt einen zarten Duft von hellen Beeren und bereitet am Gaumen vor allem eines: große Freude. Das ist der direkte Weg zu unverfälschtem, großem Süditalien-Genuss!



Primitivo







UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Starten Sie mit dem herrlich duftenden Rosato in den Abend: Er ist der perfekte Aperitif und Begleiter leichter Vorspeisen, vorzugsweise natürlich italienische Antipasti.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen – wie auch alle anderen Weine der Viada Voglia-Reihe – erhalten Sie exklusiv nur bei HAWESKO.

