

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 Weine in Rot, Weiß und von Zeit zu Zeit Rosé - 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-classic



- **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 € 95,-. 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

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
	294 337	Un Giorno a Capri	€ 12,90	€ 17,20
	866 697	100 by Hundertmorgen Finest Réserve Grauburgunder	€ 7,99	€ 10,65
	934 068	Villa Maria Cellar Selection Sauvignon Blanc	€ 9,95	€ 13,27
	996 539	Sassianello Montepulciano Terre Vecchie	€ 8,99	€ 11,99
	857 724	Château Labourdette	€ 11,90	€ 15,87
	566 629	Finca Altivo Rioja	€ 9,95	€ 13,27




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

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. 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, 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. 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, 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

Kampanien in Süditalien zählt zu den ältesten Weinbau-Regionen in ganz Europa und verfügt über eine weitaus längere Weinbautradition als die meisten anderen und heute berühmten Regionen Italiens. Keine Frage, die vulkanischen Böden und das warme, milde und trockene Mittelmeerklima laden förmlich dazu ein. Doch lange ist dieses Gebiet nicht für seine Weine in Erscheinung getreten. Der mächtige Vesuv, die schöne Amalfiküste und die schillernden Strände von Capri sind da eher bekannt. Dabei hat Kampanien eine Vielzahl spannender, autochthoner Rebsorten zu bieten aus denen individuelle Weine entstehen. Die erwecken die Region nun aus dem Dornröschenschlaf und einige engagierte Erzeuger haben sich aufgemacht, die großen Traditionen Kampaniens wieder zu beleben.



Antonio Capaldo,
Besitzer von Feudi di San Gregorio

DAS WEINGUT

Seit seiner Gründung 1986 hat sich das Weingut **Feudi di San Gregorio** zum wichtigsten Weingut Kampaniens entwickelt. Die kühlen Hochlagen Irpinias, auf denen die Trauben der zumeist autochthonen Rebstöcke wachsen, bieten den Winzern beste Voraussetzungen. Edle Weine wie der Fiano oder Greco di Tufo spiegeln die Biodiversität ihrer jeweiligen Lagen bis zu 700 Meter über dem Meeresspiegel wider. Die Trauben lieben die gute Belüftung und die hohen Niederschläge der Region mit bis zu 100 Regentagen im Jahr.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS KAMPANIEN

Der wohl berühmteste Weißwein Kampaniens stammt aus der DOC Lacryma Christi von den Hängen des Vesuvus, hergestellt aus Rebsorten wie **Coda di Volpe** und **Falanghina**. Aber auch in anderen Ecken Kampaniens wird Falanghina zunehmend rekultiviert, etwa in Beneventano. Auch Rotwein gedeiht in der sonnigen Region prächtig. Die wohl berühmteste ist die Appellation Taurasi aus den Bergen hinter Neapel. Hier wächst die sehr faszinierende Sorte **Aglianico**, aus der ausgesprochen langlebige Weine hergestellt werden, die durchaus einige Jahre Reife im Keller vertragen.

2024 UN GIORNO A CAPRI

Campania IGT, Feudi di San Gregorio

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Weißwein schmeckt wie seine Herkunft: Capri mit seinem Licht, dem Meer und der klaren Luft. Entsprechend hell und transparent zeigt sich der Wein im Glas. In der Nase wirkt er fein und unaufdringlich, mit frischen Fruchtklängen und einer leicht verspielten Aromatik. Am Gaumen bleibt der Eindruck leichtfüßig und lebendig, getragen von Frische und klarer Struktur. Ein Wein, der weniger auf Wucht setzt als auf Balance und das Gefühl eines sonnigen Tages an der Küste einfängt.



WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Dieser Wein wird exklusiv gekeltert und ist nur bei HAWESKO erhältlich.

Greco di Tufo



2029



10-12°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie diesen Wein zu Meeresfrüchten wie Garnelen oder Calamari, Zitronenpasta, Büffelmozzarella mit Tomaten und Olivenöl.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Rheinhessen, Deutschlands größtes Anbaugebiet mit rund 27.000 Hektar, erstreckt sich als Dreieck zwischen Bingen, Mainz und Worms. Diese traditionsreiche Region, deren älteste urkundlich erwähnte Lage, die Niersteiner Glöck, bis ins Jahr 742 zurückreicht, hat sich zu einem renommierten Zentrum für Spitzenweine entwickelt. Während früher Neuzüchtungen dominierend waren, sind es heute hochwertige Sorten wie Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder und Spätburgunder, die in Rheinhessen ihre volle Pracht entfalten. Besonders der trockene Riesling aus der Region ist international begehrt, doch auch Silvaner, Scheurebe und Chardonnay genießen hohe Anerkennung.



Dirk Würtz,
Winzer und Geschäftsführer

DAS WEINGUT

Zahlreiche Auszeichnungen und immer neue Spitzenjahrgänge beweisen das Qualitätsbestreben von **St. Antony**. Das Weingut kann am Roten Hang auf echte Spitzenlagen zurückgreifen. Über das rheinhessische Nierstein erstrecken sich die Weinberge der VDP.Großlagen wie Pettenthal oder Orbel, auf denen die Großen Gewächse des Weinguts entstehen. Mit seinem biodynamischen Ansatz produziert St. Antony erstklassige Rieslinge und Blaufränkische. Die Umstellung der traditionellen Methoden auf moderne, nachhaltige Produktionsbedingungen war ein voller Erfolg. Heute zählt das Weingut St. Antony mit einer Anbaufläche von 46 Hektar zu den Top 100 Deutschlands und macht seinem Schutzpatron alle Ehre.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS RHEINHESSEN

Der **Riesling** ist auch in Rheinhessen die Königin unter den weißen Rebsorten. Herausragende geologische Bedingungen findet die spät reifende Sorte am Roten Hang. Aber auch die **Burgunder**, wie auch der **Chardonnay**, haben in den letzten Jahren an Bedeutung gewonnen. Denn der Mix aus Säure und Mineralität ist wie geschaffen für die Weinberge um Nierstein. Auch noble **Pinot Noirs** überzeugen mit großer Opulenz und gleichzeitig mit einer mineralisch-rauchigen Note. Besonders beliebt sind **Grauburgunder** und **Weißburgunder**, die ausgesprochen unkompliziert, cremig und fruchtig daherkommen.

2024 100 BY HUNDERTMORGEN FINEST RÉSERVE GRAUBURGUNDER

Trocken, Rheinhessen, Weingut St. Antony

WEINBESCHREIBUNG

Was über einhundert Tage im Weinberg heranreift, hat auch einen behutsamen Ausbau und kundigste Reifung im Weinkeller verdient. Die neue 100 Finest Réserve gibt der Grauburgunder Selektion genau diese Zeit, um zu einem großen Wein zu werden. Unvergleichlich zarter Schmelz, sanfte, gut integrierte Frische und saftige Frucht präsentieren sich in perfekter Harmonie. Das facettenreiche Geschmacksprofil aus Aromen von süßem Steinobst, knackigen Äpfeln, würzigen Kräutern und einer leicht nussigen Note wird um eine komplexe Mineralität bereichert, welche sich besonders im intensiven und ausgedehnten Finale präsentiert. Die eleganteste Version eines Grauburgunders aus der Hundertmorgen-Kollektion!

WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

»Hundert Morgen braucht eine Rebe zur vollen Reife. Genießen Sie das Zusammenspiel von Natur und Veredelung im Keller!« Dirk Würtz, Weingutsleiter von St. Antony



Grauburgunder



2028



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die fruchtigen und nussigen Aromen der Réserve sind eine tolle Ergänzung zu vegetarischen Gerichten wie einem Kürbisrisotto an gegrilltem Blumenkohl mit karamellisierten Mandelblättern.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die Weinregion **Marlborough** befindet sich an der Nordspitze der Südinsel Neuseelands und ist vor allem für ihre Sauvignon Blanc-Weine bekannt. Die Rebstöcke profitieren hier besonders von der geologischen Vielfalt, die sich in verschiedenen Bodenstrukturen widerspiegelt. In der Region gibt es sowohl Kiesböden als auch Tonböden und Lehm. Das Klima in Marlborough ist im Allgemeinen mild und trocken, wodurch der Weinbau sehr begünstigt wird. Die Temperaturen sind im Sommer warm und im Winter kühl, was für eine langsame Reifung der Trauben sorgt. Die Weinberge in Marlborough liegen an der Küste und profitieren somit von den kühlen Meeresbrisen, die während der Reifephase für eine gute Balance zwischen Säure und Zucker sorgen.



Patrick Materman,
Leiter des Weinbaus bei Villa Maria Estate

DAS WEINGUT

Gegründet 1961 von Sir George Fistonich in Marlborough, der wichtigsten Sauvignon-Blanc-Region Neuseelands, zählt das Familienweingut **Villa Maria Estate** heute zu den prägenden Weingütern des Landes. Villa Maria arbeitet heute nachhaltig und überwiegend biologisch, mit klarer Ausrichtung auf Herkunft und klassische Rebsorten. Die Weine stehen für Präzision, Frische und einen modernen Stil, der Marlborough weltweit berühmt gemacht hat.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS MARLBOROUGH

Die wichtigsten Rebsorten in Marlborough sind **Sauvignon Blanc**, **Pinot Noir** und **Chardonnay**. Sauvignon Blanc ist die dominante Rebsorte in der Region und wird hauptsächlich für trockene Weißweine im typisch expressiven, exotisch fruchtigen Neuseeland-Stil verwendet. Pinot Noir ist eine wichtige Rebsorte für die Herstellung von Rotweinen in Marlborough, während Chardonnay hauptsächlich für die Produktion von Weinen mit Fassreifung verwendet wird.

2024 VILLA MARIA CELLAR SELECTION SAUVIGNON BLANC

Marlborough, Villa Maria Estate

WEINBESCHREIBUNG

Die Villa Maria Cellar Selection ist typisch für den klaren, frischen Sauvignon Blanc aus Marlborough. Im Glas zeigt er sich hell mit grünlichen Reflexen. In der Nase verbinden sich Zitrusnoten, Stachelbeere sowie Anklänge von Passionsfrucht und Guave mit feinen Kräutertönen. Am Gaumen wirkt der Wein saftig und lebendig, mit tropischer Frucht und einer präzisen, gut eingebundenen Säure. Insgesamt ein ausgewogener Sauvignon Blanc mit regionaler Prägung und klarer Struktur.



Sauvignon Blanc



2028



7-10° C



trocken

WEIN-KATEGORIE

»EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Ein klassischer Marlborough-Sauvignon Blanc mit klarer Frucht, lebendiger Säure und genau der Frische, die diese Herkunft so zuverlässig auszeichnet.« Michaela Daffner, HAWESKO-Einkäuferin Neuseeland

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Sauvignon Blanc passt besonders gut zu Spargel, asiatischer Küche mit Limette und Koriander oder zu frischen Sommersalaten mit Zitrus-Dressing.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Von 130 Kilometern feinstem Adria-Strand auf knapp 3.000 Meter hohe Gipfel – die **Abruzzen** bieten landschaftlich faszinierende Gegensätze. Rund zwei Drittel der Region in der Mitte Italiens werden von den Gebirgsketten des Apennin dominiert, dessen hügelige Ausläufer sich bis zum Meer hin erstrecken. In dieser abwechslungsreichen Natur liegen die Weinberge sowohl in Küstennähe als auch auf bis zu 600 Metern. Je nach Höhe und Ausrichtung ergeben sich in den Abruzzen dadurch diverse Mikro-Klimazonen für einen facettenreichen Weinanbau. Besonders auffällig und landschaftsprägend in der Region sind die vielen Sassi – die Steine. Sie werden künstlerisch zu Häusern und Skulpturen verarbeitet und finden sich ebenfalls in vielen Weinbergsböden wieder. Dort sorgen sie für charaktervolle Weine mit viel Kraft.



Andrea di Fabio

DAS WEINGUT

Viele Bewohner der Abruzzen zog es in den 1960er-Jahren weg vom Land, hinein in die Städte. Nicht so die Gründungsväter der Cantina Tollo. Sie entschieden sich ganz bewusst für die Region und glaubten an den dortigen Weinbau. Allesamt Winzer seit Generationen, taten sie sich zusammen und gründeten die **Cantina Tollo**. Die Genossenschaft leitete einen radikalen Wandel ein und erweckte die Weinregion rund um die Provinz Chieti wieder zum Leben. Gemeinsam und mit viel Leidenschaft setzten sie sich für die Bewahrung regionaler Rebsorten ein und arbeiteten unermüdlich an einer Verbesserung der Qualität. Heute ist die Cantina eine der anerkanntesten Kooperativen Italiens. Und das beweisen – neben zahlreichen Auszeichnungen – nichts besser als ihre Weine selbst.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEN ABRUZZEN

Der mit Abstand bekannteste Wein aus den Abruzzen trägt seine Herkunft schon im Namen: **Montepulciano d'Abruzzo**. Die hügeligen Berghänge der Region bieten beste Voraussetzungen für die rote Rebsorte Montepulciano, die hier auch beheimatet ist. Sie hat übrigens nichts mit dem gleichnamigen Ort in der Toskana gemeinsam. Ein Montepulciano d'Abruzzo DOC muss zu mindestens 70 Prozent aus Montepulciano bestehen. Oft wird er mit einem kleinen Anteil **Sangiovese**-Trauben cuvettiert. Die unterschiedlichen landschaftlichen Gegebenheiten in den Abruzzen eignen sich ebenfalls für Rebsorten wie **Barbera** und **Ciliegiolo** oder auch **Cabernet Franc**, **Sauvignon** und **Merlot**. Auch Weißweinsorten wie Trebbiano oder Pecorino gedeihen wunderbar bei frischem Adria-Wind auf den kalkigen Lehmböden der Region.

2022 SASSIANELLO MONTEPULCIANO TERRE VECCHIE

Montepulciano d'Abruzzo DOP, Cantina Tollo

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Montepulciano stammt von alten Reben aus dem nördlichsten Teil der Abruzzen zwischen Adria und dem Majella-Massiv. Die Weinberge hier sind von kargen Böden und einem vergleichsweise kühlen Mikroklima geprägt, was den Trauben eine ausgeprägte Aromatik verleiht. Im Duft bietet der Wein dunkle Beeren und reife Pflaumen, begleitet von dezenteren Rosinennoten. Am Gaumen wirkt er voll und ausgewogen zugleich, mit weichen, gut integrierten Tanninen und anhaltendem, ruhigem Nachhall.



WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Wohl kaum ein Weingut Italiens trägt so viele Auszeichnungen wie die Cantina Tollo. Allein dreimal in Folge erhielt sie den Titel »Beste Kooperative Italien« auf der Berliner Wein Trophy.

BERLINER WEIN TROPHY
2022, 2023, 2024

»BESTE KOOPERATIVE
ITALIEN«

Montepulciano

 2032

 15-18° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

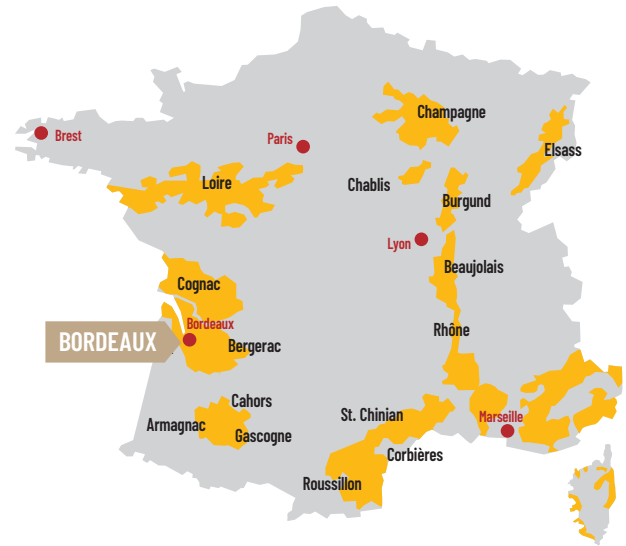
Probieren Sie den Sassianello zu geschmortem Lamm oder Rind, auch Pilzgerichte und Ragù alla bolognese begleitet er sehr stimmig.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Sanft winden sich die Flüsse durch das wohl bekannteste französische Weinanbaugebiet: **Bordeaux**. Durch die zahlreichen Appellationen schlängeln sich auch Straßen, die voller Weingeschichte stecken. Die Region im Südwesten Frankreichs ist mit einer Fläche von 120.000 Hektar das größte zusammenhängende Anbaugebiet der Welt. Etwa 3.000 Weingüter produzieren hier seit vielen Jahrhunderten hochwertigen, ausgezeichneten Wein. Die zahlreichen sub-regionalen Appellationen und Klassifikationen erschaffen die qualitative Hierarchie der Bordeaux-Weine. In Bordeaux, das in Frankreich als Bordelais bekannt ist, werden vor allem Rotweine produziert. Im Grundgeschmack sind Bordeaux-Rotweine trocken und langlebig. Im Médoc, einer malerischen Halbinsel an der Gironde, fallen die Weine fruchtiger aus, während Saint-Émilion und Pomerol für sanftere, vollere Weine bekannt sind.



Önologe Guillaume Henimann

DAS WEINGUT

Die Geschichte des Weinbaus am Atlantik wurde von jeher durch Handelshäuser bestimmt, die die regionalen Weine von Bordeaux nach England und Deutschland, später in die ganze Welt brachten. Eines der berühmtesten ist **Ginestet**, das 1897 von Fernand Ginestet gegründet wurde. Das Haus hat sich mit der Erzeugung hochwertiger Weine auch als Kellerei einen exzellenten Namen erarbeitet. Neben den eigenen Weinen sind auch einige klassifizierte Châteaux am rechten wie am linken Ufer der Gironde mit Ginestet assoziiert, die den Vertrieb ihrer Weine diesem traditionsreichen Handelshaus anvertrauen. Verantwortlich für die Weißweine bei Ginestet ist der Önologe Guillaume Henimann.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM BORDEAUX

Die Bordelais-Landschaft in Frankreich befindet sich auf einem großen Kalksteinsockel, der mit eiszeitlichen Resten von Sand und Kies bedeckt ist. Flüsse wie die Isle, die Dordogne und die Garonne prägen die grüne Landschaft. Aufgrund der entstehenden Kiessandkuppen können die Reben sich tief verwurzeln und zugleich ausreichend wachsen. Hier entstehen die besten Bordeaux-Weine, die Grands Crus. In Gegenden wie **Saint-Émilion**, **Pomerol**, **Graves** und **Sauternes** wachsen die Bordeaux-Reben auch auf Molasse, Kiessand und auf Lehmböden. Selbst auf durchfeuchteten Böden können Spitzenweine wachsen. Hier hilft auch das milde und ausgeglichene Klima im Südwesten Frankreichs, das die ausgezeichnete Qualität der Bordeaux-Weine unterstützt.

2023 CHÂTEAU LABOURDETTE

Bordeaux Supérieur AOP, Ginstet

WEINBESCHREIBUNG

Die klassisch geprägte Bordeaux-Cuvée – zu gleichen Teilen aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec und Merlot – zeigt sich mit dunkler, rubinrot schimmernder Farbe. In der Nase stehen Aromen schwarzer und roter Beeren im Vordergrund, begleitet von leicht würzigen Noten. Am Gaumen kommen Anklänge von Eichenholz hinzu, die sich ruhig in die Frucht einfügen. Die Tannine sind präsent, aber gut eingebunden, getragen von einer stabilen Säure. Insgesamt wirkt der Wein ausgewogen und hervorragend strukturiert, anspruchsvoll und zugänglich zugleich.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der 2023er Château Labourdettes wurde auf dem Wein Contest von Gilbert & Gaillard mit Gold ausgezeichnet.



GILBERT & GAILLARD

**GOLDMEDAILLE
FÜR DEN JAHRGANG 2023**

**Cabernet Franc, Cabernet
Sauvignon, Malbec, Merlot**



2023



14-16° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

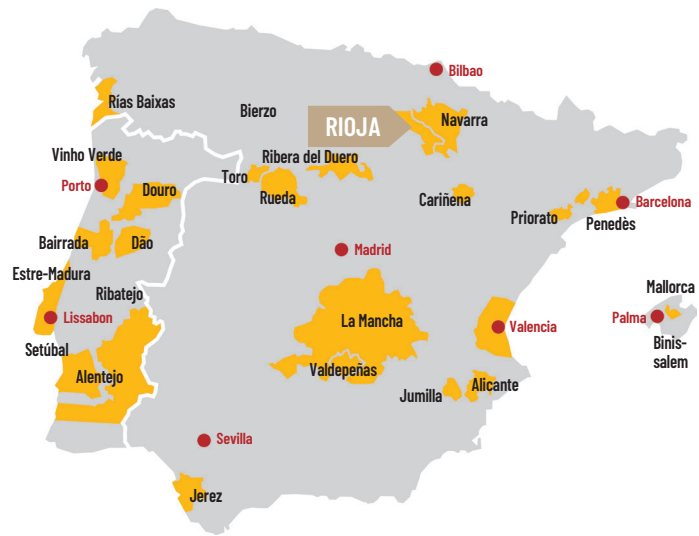
Genießen Sie diesen Bordeaux zu herzhaften Gerichten wie geschmortem Fleisch oder Wild. Auch Käse ist immer eine gute Wahl.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Wer die Region der **Rioja** besucht, etwa als Pilger auf dem Jakobsweg, ist weit entfernt vom entspannten Lebensgefühl des mediterranen Spaniens. So faszinierend die **Landschaften am Fuße der Pyrenäen** sind, so karg ist der Boden, dem der wohl berühmteste Wein Spaniens abgerungen wird, der Rioja. Das Klima ist eher rau und mäßig kontinental, denn die Winter sind kalt und frostig, im Sommer macht sich hingegen der kühle, manchmal auch feuchte Einfluss des Atlantiks bemerkbar. Diese moderaten klimatischen Bedingungen sorgen zugleich für die enorme Feinheit und Finesse der Rioja-Weine. Drei Sub-Regionen liefern die Trauben für das große Aushängeschild der spanischen Weinkultur: **Rioja Alta** (24.000 Hektar), **Rioja Alavesa** (12.000 Hektar) und **Rioja Oriental** (25.000 Hektar).



Paloma Redondo,
Kellermeisterin

DAS WEINGUT

Die **Bodega Criadores** wurde im Jahr 1999 im Anbaugebiet Rioja gegründet und befindet sich im Besitz der Familie Vivanco. Das Weingut mit 350 Hektar Rebfläche liegt am Fuße des mittelalterlichen Castillo de Clavijo im Flusstal des Iregua. Neben Tempranillo und Graciano wachsen hier auch Garnacha und Mazuelo, die von Kellermeisterin Paloma Redondo nach ökologischen Standards angebaut werden. Überregional gilt die Bodega Criadores als Vorzeigebetrieb hinsichtlich der Pflege und Selektion ihrer Reben.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER RIOJA

Rioja war die erste Region Spaniens, die den DOPa-Status erhalten hat. »Denominación de Origen Calificada« bedeutet »Qualitätswein mit kontrolliertem und garantiertem Ursprung«. Ein weiterer Erfolg der Rioja-Weine dürfte auch die klare Qualitätsabstufung innerhalb eines Gebietes sein. Gemeint sind **Crianza**, **Reserva** und **Gran Reserva**, was sich auf die Fass- und Flaschenlagerung der Rioja-Weine bezieht. Bei Rotweinen muss eine Crianza mindestens zwei Jahre reifen, davon mindestens ein Jahr im Fass. Reserva-Qualitäten müssen mindestens drei Jahre ausgebaut werden, dabei reift ein Rotwein mindestens ein Jahr im Fass. Gran Reserva sieht eine Lagerzeit von mindestens fünf Jahren vor, Rotweine lagern mindestens zwei Jahre im Fass.

2021 FINCA ALTIVO RIOJA

Rioja DOPa, Bodega Criadores de Rioja

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Tempranillo zeigt eine ungewohnte, eher zurückhaltende Seite der Rebsorte. Fruchtbetonte Aromen von roten und dunklen Beeren prägen Duft und Geschmack, ohne ins Opulente abzugleiten. Am Gaumen wirkt der Wein weich und sanft, mit jugendlicher Frische in einem zarten, saftigen Stil. Kraft und Holz spielen hier die Nebenrolle, im Vordergrund steht die klare, reife Frucht. Insgesamt ein leichter Tempranillo, der sich bewusst von den oft üppigen Rioja-Weinen absetzt.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Ein ungewöhnlich feiner Rioja mit viel saftiger Frucht – ideal für alle, die Tempranillo einmal von seiner leichten Seite kennenlernen möchten.«
Katharina Hahn, HAWESKO-Einkäuferin Spanien



GILBERT & GAILLARD

GOLDMEDAILLE

Tempranillo



2028



16-18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Wein ist die perfekte Begleitung für würzig-orientalische Küche und passt wunderbar zu Couscoussalat oder gefüllter Aubergine mit Safran-Berberitzen-Reis.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
