

DIE REGION

Von 130 Kilometer 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 Meter. Je nach Höhe und Ausrichtung ergeben sich in den Abruzzen dadurch diverse Mikro-Klimazonen für einen facettenreichen Weinanbau. Besonders auffällig und landschaftprägend in der Region sind die vielen Sassi – die Steine. Sie werden sowohl künstlerisch zu Häusern und Skulpturen verarbeitet und finden sich ebenfalls in vielen Weinbergsböden wieder. Dort sorgen sie für charaktervolle Weine mit viel Kraft.



Riccardo Brighina,
der Winemaker

DER ERZEUGER

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**, welche hier auch beheimatet ist. Diese 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** cuvéeiert. 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.

2019 SASSIANELLO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Cantina Sociale di Tollo

WEINBESCHREIBUNG

Tiefdunkel, samtig, saftig und üppig – der Sassianello Montepulciano ist ein überzeugender Vertreter seiner Sorte. Hier treffen intensive Fruchtnoten von **Beeren** und **Kirschen** auf eine feine Würzigkeit, die sich weich an den Gaumen legt. Gewachsen unter der abruzzischen Sonne auf den kargen Steinböden der Region, überzeugt der Sassianello ganz namensgetreu (Sassi bedeutet Steine) durch eine besondere Ausdrucksstärke. Dieser intensive Italiener hat Kraft, ist dabei aber dennoch ungemein schmeichelnd. Er eignet sich hervorragend als Solist für gemütliche Abende oder auch als starker Essenbegleiter typisch italienischer Gerichte.



LUCA MARONI

96/99 Punkte

Montepulciano



2030



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Perfekt zu würzigen Fleischgerichten wie gegrillten Lammspießen oder Spaghetti mit Wildschweinragout.

KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der ausdrucksstarke Sassianello erhielt von Italiens Weinkritiker Nr. 1 Luca Maroni ebenso starke 96 Punkte.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die Bezeichnung »deutsche Toskana« für das Anbaugelände der **Pfalz** kommt nicht von ungefähr. In dem moderaten Klima mit sonnigen und warmen Sommern sowie milden Wintern reifen nicht nur Früchte wie Melonen, Zitronen und Kiwis bestens, auch viele Rebsorten wachsen hier äußerst gut. Über 80 Kilometer verläuft das Anbaugelände entlang des Pfälzer Waldes und der Mittelhaardt und streckt seine Weinberge in Richtung Rhein, der ebenfalls einen ausgleichenden klimatischen Einfluss auf die Reben ausübt. Doch nicht nur das Klima, auch die diversen Bodenstrukturen sind ein Grund, warum die Region eine bunte Palette an interessanten Rebsorten bietet. Die Pfalz ist nicht nur eines der größten deutschen Anbaugelände, es ist dank großer Innovationsfreude auch qualitativ bedeutend.



Marion und Markus Pfaffmann & Familie,
die Winzerfamilie



DIE ERZEUGER

Auf dem Familienweingut **Karl Pfaffmann** in Walsheim wird mittlerweile in dritter Generation Weinbau betrieben. Die Weitergabe und das Teilen von Erfahrungen und Wissen über die Weinberge und das Terroir steht dabei an erster Stelle. Für Marion und Markus Pfaffmann, die das Weingut heute leiten und lenken, entsteht ein Top-Wein schon im Weinberg. Strenge Ertragsreduzierung und Handarbeit sind dabei wichtige Maßnahmen, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Auch nachhaltiger Weinbau ist den Pfaffmanns wichtig. Reduktion von CO₂-Emissionen, Steigerung der Biodiversität und verantwortungsbewusstes Handeln mit Mitarbeitern und Lieferanten – im Einklang mit der Natur zu arbeiten und zu wirken, ist auf dem Weingut selbstverständlich.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER PFALZ

Das moderate Klima in der Pfalz bietet beste Voraussetzungen für den Anbau unterschiedlicher Rebsorten – und das sowohl in Weiß als auch in Rot. Natürlich spielt in der Pfalz bei den Weißweinen **Riesling** eine tragende Rolle, doch gerade auch die Burgundersorten wie **Weiß-, Grau- oder Spätburgunder** fühlen sich entlang der Deutschen Weinstraße überaus wohl. Auch der Einfluss des nah gelegenen Frankreichs zeigt sich in den pfälzischen Weinbergen: Rote Sorten wie **Cabernet Sauvignon, Merlot** oder **Syrah** werden gerne gepflanzt und sowohl reinsortig als auch als Cuvée ausgebaut. Weißwein-Fans erfreuen sich neben den genannten Sorten besonders an den Weinen aus **Scheurebe** oder **Traminer**, die fruchtig und sehr duftig ausfallen.

2020 WEISSBURGUNDER VOM LÖSS

Trocken, Pfalz, Karl Pfaffmann

WEINBESCHREIBUNG

Viele Weinberge der Pfalz sind geprägt von Löss-Böden. Diese kalkhaltigen Ablagerungen stammen von Winden, die vor vielen tausenden von Jahren durch die Region zogen. Die immer noch nährstoffreichen Böden sind prädestiniert für den Weinbau. Auch die Weißburgunder-Trauben dieses Weins gedeihten auf Lössböden rund um das pfälzische Walsheim. Dabei entstanden ist ein harmonischer und vollmundiger Wein, der trotzdem viel Frische und Lebendigkeit mitbringt. **Zitrusnoten** treffen auf **Steinfrüchte** und **Birne** mit **feinen floralen Anklängen**. Ein herrlich geradliniger Weißburgunder mit schöner Saftigkeit, der auch zum Essen wunderbar kombiniert werden kann!

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Das Weingut Pfaffmann wurde dieses Jahr im Gault & Millau Weinguide Deutschland mit drei schwarzen Trauben ausgezeichnet. Hervorgehoben wurden dabei unter anderem ihre geradlinigen Burgunder-Weine.



GAULT & MILLAU
WEINGUIDE 2021



Weißburgunder



2024



10°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

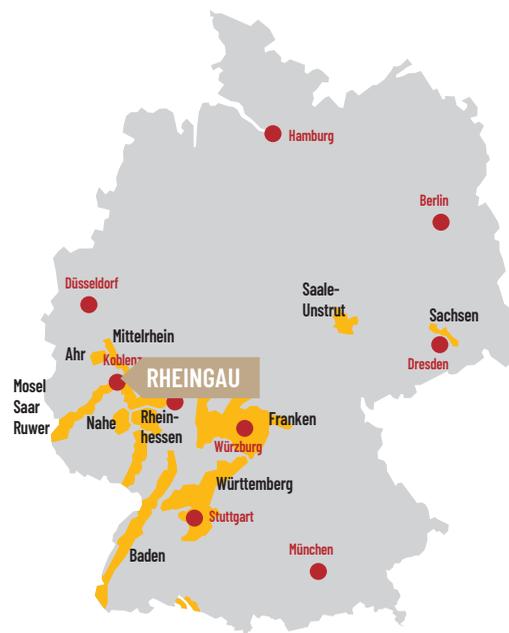
Der frische Weißburgunder passt zu spannenden Fischgerichten wie Kabeljau mit gelben Kocoslinsen oder auch zu Pasta-Kreationen mit hellen Saucen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

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



Thorsten Mehrlein,
der Winzer

DER ERZEUGER

Im ehrwürdigen Rheingau mit seinen etablierten Betrieben ist man überrascht, dass es noch so etwas wie Shooting-Stars gibt. Mit **Bernhard Mehrlein** hat es jedoch ein bescheidener und hoch engagierter Winzer geschafft, mit seinen Weinen für Furore zu sorgen. Die Weinberge des kleinen Betriebes liegen neben dem Johannisberg und können daher bestes Terroir für schöne Rieslinge vorweisen. Damit die Trauben auch wirklich ausreifen können, legt Bernhard Mehrleins Sohn Thorsten, der mittlerweile das Weingut leitet, großen Wert auf eine akribische Laubarbeit im Weinberg. Aber auch im modernen Keller geht es penibel zu. Der Schwerpunkt der Arbeit liegt auf fruchtbetonten und finessenreichen Rieslingen. Daneben wird eine kleine Menge bemerkenswerter Spätburgunder erzeugt.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM RHEINGAU

Der Rheingau ist eines der kleineren Anbaugebiete in Deutschland. Die Rebsorte **Riesling** ist ganz klar die Königin der Region und der Rheingauer Riesling zählt zu einem der qualitativ hochwertigsten Rieslinge überhaupt. In den sonnenverwöhnten Südhängen des Rheins gedeiht die Rebsorte besonders gut und nutzt die lange Reifeperiode zur Ausbildung feiner Aromen. Und auch wenn Riesling ganz klar die vorherrschende Traube der Region ist, so werden hier auch andere Weißweinsorten wie **Weiß- oder Grauburgunder, Gutedel** oder auch **Silvaner** angebaut. Auch ein kleiner Anteil Rotwein wird im Rheingau erzeugt. Berühmt für den Anbau von hervorragenden **Spätburgundern** ist die weltbekannte und steile Lage Höllenberg in Assmannshausen.

2020 RIESLING MITTELHEIMER ST. NIKOLAUS

Trocken, Rheingau, Weingut Bernhard Mehrlein

WEINBESCHREIBUNG

Die Trauben für diesen Riesling stammen von der klassifizierten Lage Mittelheimer St. Nikolaus. Eine alte Steinstatue des Heiligen Nikolaus am oberen Rand des Weinbergs gibt der Lage seinen Namen. Von dort ziehen sich die Südhänge fast direkt bis runter ans Rheinufer. Auf den Löss-Böden stehen viele alte Reben und die Lage bringt intensive und vielschichtige Weine hervor. Und so zeigt sich auch dieser Riesling herrlich fruchtbetont mit ausgeprägten Aromen von **reifen Steinfrüchten** und **zarten Noten weißer Blüten**. Insgesamt ein runder Riesling, der – typisch Rheingau – mit feiner Mineralität und lebendiger Spannung begeistert.



Riesling



2025



12°C



trocken

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

»Rheingau bedeutet Riesling-Vergnügen pur. Der Mittelheimer St. Nikolaus beweist dies auf genussvolle Weise und ist ein toller Vertreter seiner Region.«

Michaela Daffner, Einkäuferin Deutschland bei HAWESKO

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser frisch-fruchtige Riesling passt perfekt zu Pasta mit Garnelen oder zu milden asiatischen Gerichten.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Bordeaux ist das berühmteste Anbaugebiet der Welt und für viele der Inbegriff von Weinkultur. Doch auch wenn Bordeaux häufig für seine Rotweine berühmt ist, in dem Anbaugebiet werden auch viele Weißweine produziert. Sauvignon Blanc und Sémillon sind hier beliebte Rebsorten. Bis in die 1970er Jahre wurde im Bordeaux sogar mehr Weiß- als Rotwein produziert. Die Region folgt dem Mündungsgebiet der Flüsse Garonne und Dordogne, die sich im weiten, lang gestreckten Becken der Gironde treffen. Das milde, vom Golfstrom geprägte Klima, dessen Einfluss je nach Nähe der Weinberge zum Meer stärker ist, sowie die unterschiedlichen Bodenstrukturen von Kies über Kalk bis hin zu Lehm sorgen für einzigartige Voraussetzungen. In der Region stehen darüber hinaus die hochwertigsten Rebsorten der Welt, deren berühmteste der Cabernet Sauvignon und der Merlot sein dürften.



Guillaume Henimann,
der Önologe

DER ERZEUGER

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

In erster Linie ist Bordeaux natürlich für seine Rotweine weltberühmt, die im Regelfall aus den Sorten **Cabernet Sauvignon**, **Cabernet Franc** und **Merlot** bestehen. Gelegentlich enthalten sie einen Anteil **Malbec** oder **Petit Verdot**. Doch im Bordeaux werden auch bemerkenswerte frische und elegante Weißweine zu herausragenden Qualitäten erzeugt. Diese werden ebenfalls häufig aus verschiedenen Trauben cuvéeiert – die Hauptrolle spielen da die Sorten **Sauvignon Blanc** und **Sémillon** sowie **Muscadelle**. In einigen kleinen Gebieten entstehen auch edelsüße Weine von großem Format. Die wohl bekannteste ist hier **Sauternes**. Die besten Süßweine des Bordeaux sind so rar, dass sie trotz stattlicher Preise eigentlich immer ausverkauft sind.

2020 BOIS SAINTE-ANNE BLANC

Bordeaux AOP, Maison Ginestet

WEINBESCHREIBUNG

In diesem Bordeaux Blanc vereinen sich die klassischen weißen französischen Rebsorten Sauvignon Blanc und Sémillon miteinander. Die lebendige Säure und die grasig-grünen Aromen des Sauvignon Blanc werden dabei gekonnt mit dem etwas vollmundigeren und weicheren Sémillon vereint. Das Ergebnis ist ein frisch-fruchtiger Weißwein, der Noten von **Apfel** und **Birne** mit exotischen **Ananasaromen** hervorbringt und dabei stets lebendig und spritzig bleibt.



Sauvignon Blanc, Sémillon



2024



12°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der frische Weißwein ist ein wunderbarer Start in den Abend. Er passt hervorragend zu einem knackigen Caesars Salad, Gemüse-Quiches oder gratiniertem Seehecht mit Kräuterkruste.

KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

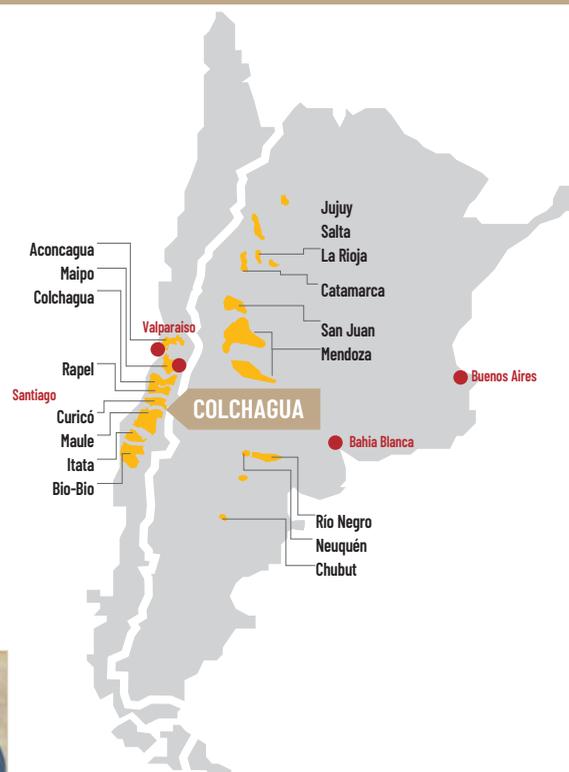
Diese klassische Bordeaux-Cuvée wurde exklusiv für und mit HAWESKO kreiert.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Chile ist allein geographisch ein bemerkenswertes Land: An der breitesten Stelle ist es gerade einmal 180 Kilometer breit, aber insgesamt 4000 Kilometer lang. Seit den 1990er Jahren ist das Land mit einem modernen, international orientiertem Weinstil zur festen Größe unter anspruchsvollen Weingenießern herangewachsen. Die Lage zwischen dem kühlen Pazifischen Ozean und den monumentalen Anden, aus denen in der Nacht wohltuende Kälte in die Weinberge zieht, bildet für den Weinbau ideale Voraussetzungen. Das Valle Central mit dem Colchagua Valley ist Chiles Hauptweinbauregion. Das Tal zieht sich von den Anden zur Küste und bietet auf rund 90.000 Hektar reichlich Raum für Wein.



Saskia de Rothschild und Baron Eric de Rothschild, die Inhaber von Los Vascos in Chile und Château Lafite in Bordeaux.

DER ERZEUGER

Die Geschichte von **Los Vascos** reicht weit zurück. Bereits 1750 pflanzte die aus dem Baskenland stammende Familie Echenique die ersten Reben im Colchagua-Tal. Auf 130 Metern Seehöhe und nur rund 40 Kilometer von der Küste entfernt, fanden die Rebstöcke in den steinigen Böden der Andenausläufer und umschmeichelt vom kühlen Wind des Pazifiks perfekte Voraussetzungen zur Erzeugung großer Weine. Der eigentliche Aufschwung des Musterweinguts begann 1988, als sich die Familie Rothschild dort engagierte und Bordelaiser Know-how nach Chile brachte. Los Vascos stand und steht beispielhaft für den gewaltigen Aufstieg der chilenischen Weine in den letzten Jahren.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CHILE

Das warme Klima Chiles bietet vielerlei Rebsorten eine Heimat. Allen voran die international beliebten Sorten **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** und die in ihrer Bordelaiser Heimat selten gewordene **Carmenère** für Rotweine sowie **Chardonnay** und **Sauvignon Blanc** für Weißweine. Das Wechselspiel zwischen dem warmen und trockenen Klima und den kühlen Einflüssen des Pazifik gibt den Weinmachern hier einen breiten Spielraum für die Produktion erstklassiger Weine. Ein weiterer großer Vorteil Chiles ist, dass die Reblaus die Anden nicht überwunden hat. Deswegen kann der Weinbau teils bis heute mit wertvollen, wurzelechten Reben auftrumpfen – auch wenn die immer weniger werden.

2018 CROMAS CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA

Viña Los Vascos, Colchagua

WEINBESCHREIBUNG

Die Trauben für den Cromas Cabernet Sauvignon stammen von ausgewählten Weinbergen, gelegen an den Ausläufern der Anden. Zum Teil stammen sie sogar von den alten Rebstöcken aus den besten Parzellen im Herzen des Weinguts. Der Kontrast zwischen Tages- und Nachttemperatur ist dort besonders extrem, was eine langsame und konzentrierte Reifung begünstigt. Dazu kommen die optimalen klimatischen Bedingungen im Jahr 2018, die perfektes Lesegut hervorbrachten. Mit der Sorgfalt, wie man sie bei den Crus aus dem Bordelais kennt, werden die Weine auch bei Los Vascos behandelt. Nach der Gärung und einer schonenden Extraktion aller Aromen und Gerbstoffe reifte dieser Wein noch einmal für 12 Monate in französischen Eichenfässern. Dies verleiht ihm die höchste Güteklasse: Gran Reserva. Die intensive Farbe, die typischen Aromen von **Schwarzer Johannisbeere**, **Kirschen** sowie würzigen Noten von **Tabak** und **Lorbeer**, die sich mit den runden Tanninen lange an den Gaumen legen, sind ein genussvolles Ergebnis dieser erstklassigen Qualität.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

James Suckling adelt diesen Bordeaux-beeinflussten Chilenen mit 92 Punkten.



JAMES SUCKLING

92/100 Punkte

**Cabernet Sauvignon, Syrah,
Carmenère**



2025



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Cromas Cabernet Sauvignon passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten wie Lamm oder Rindfleisch. Vegetarier sollten den Wein zu einem Portobello-Burger versuchen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Gelegen zwischen Barcelona und Valencia in der Region Tarragona liegt die Denomination **Terra Alta** als südlichstes Anbaugebiet Kataloniens. »Terra Alta« lässt sich auch mit »hohe Erde« übersetzen, was die hügelige Region mit Bergspitzen von fast 1.000 Metern treffend beschreibt. Trotz heißer Sommer ist das Anbaugebiet klimatisch weitaus kühler als die benachbarten Weinregionen. Die Weinberge befinden sich überwiegend auf einer Höhe zwischen 350 und 500 Metern und sind häufig auf Plateaus und Terrassen angelegt. Dort durchwehen die Reben stets frische Winde, die sie bestens vor Krankheiten schützen und gleichzeitig für Abkühlung sorgen.



Josep Anton Llaquet Isart,
der Winemaker

DER ERZEUGER

Bei **Cofama** steht das Genusserleben im Mittelpunkt. Die spanische Kellerei hat es sich zur Aufgabe gemacht, Weine für den besonderen Moment zu kreieren. In der küstennahen Region Katalonien produzieren sie Weine und Cavas aus heimischen Rebsorten. Regionale Charakteristik und eine hohe Qualität ist ihnen dabei ein wichtiges Anliegen, gleichzeitig setzen sie auf eine moderne Stilistik ihrer Kreationen. Dass dieser Ansatz Erfolg verspricht, zeigen die diversen Auszeichnungen, die die Weine von Cofama in den letzten Jahren erhalten haben. So auch der Aureola Reserva, vinifiziert vom erfahrenen Winemaker Josep Anton Llaquet Isart: Der Rotwein erhielt bei den China Wine & Spirits Awards 2021 die Goldmedaille.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM TERRA ALTA

Aufgrund der kühlen klimatischen Bedingungen in den Höhenlagen bringt die Region Terra Alta hervorragende Voraussetzungen für den Weißweinanbau mit. Besonders die cremigen und fülligen Weine der heimischen Rebsorte **Garnacha Blanca** genießen einen ausgezeichneten Ruf. In den letzten Jahren erlangten auch die roten Rebsorten mehr und mehr Aufmerksamkeit. Oft in Cuvées miteinander vermählt, begeistern die Rotweine der Terra Alta insgesamt mit intensiver Frucht und spannender Würze. Mittlerweile sind nahezu die Hälfte der Weine aus Terra Alta rot. Boden und Klima begünstigen kraftvolle, aber äußerst elegante Rotwein-Kompositionen aus heimischen sowie internationalen Rebsorten wie **Samsó**, auch bekannt als **Mazuelo** oder **Cariñena**, **Cabernet Sauvignon**, **Syrah**, **Garnacha Tinta** und **Tempranillo**.

2015 AUREOLA RESERVA

Terra Alta DO

WEINBESCHREIBUNG

Die alteingesessenen spanischen Rebsorten Tempranillo, Garnacha und Cariñena finden in dieser Rotwein-Cuvée zu einem herrlich ausbalancierten, runden Weinerlebnis zusammen. Die über 25 Jahre alten Reben bringen konzentrierte und reife Fruchtaromen von **Brombeere** und **Schwarzkirsche** in diesem Katalanen hervor. Durch die zwölfmonatige Fasslagerung zeigt der Aureola Reserva außerdem angenehme Gewürznoten von **Vanille** und **Kaffee**. Eine feine Säure und präsenste Tannine geben diesem vollmundigen Rotwein eine lebendige Art, die ihn zu einem angenehmen Abendbegleiter machen.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

»Diese spannende spanische Cuvée aus Terra Altas Hügellandschaft ist ein genussvolles Beispiel für die hohe Qualität der Rotweine dieser Region.«
Katharina Hahn, Einkäuferin HAWESKO



CHINA WINE & SPIRITS
AWARD 2021

GOLDMEDAILLE

Tempranillo, Garnacha, Cariñena



2026



15-18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein wunderbarer Wein, der eine kräftige Käseplatte genauso souverän begleitet wie Lamnbraten oder eine herbstliche Pilzpfanne.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

HAWESKO-VORTEILE

VERSAND-KONDITIONEN

- 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.

PREMIUM-LIEFERSERVICES

24 Stunden-Lieferung:

Wenn Sie Mo. - Fr. bis 12 Uhr bestellen, liefern wir auf Wunsch am nächsten Werktag.
Für diesen Service berechnen wir nur € 10,- pro Lieferung.

Termin-Lieferung:

Sie bestimmen den Wochentag (Mo. - Fr.), an dem die Lieferung erfolgen soll.
Für diesen Service berechnen wir € 10,- pro Lieferung.

Paketshop-Service: Auf Wunsch liefern wir ohne weiteren Aufpreis an einen Hermes-Paketshop in Ihrer Nähe.

Details zu unseren Premium-Services erhalten Sie unter **04122 50 44 33** oder auf www.hawesko.de. Die angegebenen Versandkosten und Kosten der Lieferservices gelten nur für Sendungen innerhalb Deutschlands.

QUALITÄTSGARANTIE

Hawesko bürgt für hohe Wein-Qualität. Trotzdem kann es passieren, dass Ihnen wider Erwarten ein Wein nicht schmeckt. Kein Problem! Wir holen die unangebrochenen Flaschen auf unsere Kosten bei Ihnen ab. Rufen Sie uns an unter **04122 50 44 33** und teilen Sie uns Ihren Rücknahmewunsch mit. Wir vereinbaren dann einen Abholungstermin mit Ihnen.

BIO: Wir sind zertifiziert für Produkte aus öko-/biologischem Anbau (DE-ÖKO-006).

BESTELLINFORMATIONEN

Lebensmittelkennzeichnung: Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) finden Sie auf www.hawesko.de auf der jeweiligen Artikelseite oder telefonisch unter: 04122 50 44 33.

Datenschutz: Hawesko erhebt gemäß Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO zum Zwecke der Vertragserfüllung den Namen, die Anschrift, das Geburtsdatum, die E-Mail-Adresse, die Telefonnummer sowie die jeweiligen Angaben zu der Bestellung. Ihr Geburtsdatum wird benötigt, weil Hawesko entsprechend § 9 Abs. 1 Jugendschutzgesetz alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 16. bzw. 18. Lebensjahr liefert (Art. 6 Abs. 1 lit. c DSGVO). Zur Prüfung von Adresse und Bonität erhält Hawesko auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO von Auskunftgebern die zu Ihrer Person gespeicherten Adress- oder Bonitätsdaten einschließlich solcher, die auf Basis von mathematisch-statistischen Verfahren (Scoring) ermittelt werden, wobei auch Ihre Anschrift berücksichtigt wird. Hawesko und eventuell beauftragte Dienstleister (z. B. Briefauslieferer/ Speditionen) verwenden die im Rahmen des Bestellvorgangs erhobenen Daten für die Abwicklung der Bestellung (Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO). Name und Anschrift sowie die Angaben zu den bestellten Artikeln werden von Hawesko gemäß Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO zur Analyse für Werbezwecke sowie zur schriftlichen Information über weitere Angebote von Hawesko und andere Unternehmen verwendet (Werbung). Zudem übermittelt Hawesko auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO für schriftliche Werbezwecke Name und Anschrift sowie listenmäßig oder sonst zusammengefasste Daten über Angehörige einer Personengruppe, die sich auf die Zugehörigkeit des Kunden zu dieser Personengruppe, seine Berufs-, Branchen- oder Geschäftsbezeichnung, seinen Namen, Titel, akademischen Grad, seine Anschrift und sein Geburtsjahr beschränken an die Carl Tesdorpf GmbH, Jacques' Wein-Depot Wein-Einzelhandel GmbH und die Wein & Vinos GmbH. E-Mail-Adresse und Telefonnummer verwendet Hawesko gemäß Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO nur mit Ihrer ausdrücklichen Einwilligung für werbliche Zwecke. Erhalten wir Ihre E-Mail-Adresse im Zusammenhang mit dem Verkauf von Waren, verwenden wir diese gemäß § 7 Abs. 3 UWG zur Bewerbung eigener ähnlicher Produkte. Im gewerblichen Bereich verwendet Hawesko die Telefonnummer gemäß § 7 Abs. 2 Nr. 2 UWG auch bei einer mutmaßlichen Einwilligung für Werbezwecke. Ihre Einwilligung können Sie jederzeit ohne Angabe von Gründen widerrufen, ohne dass die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung berührt wird. Sie haben das Recht auf Auskunft gegenüber Hawesko über die Sie betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung oder Löschung oder auf Einschränkung der Verarbeitung sowie das Recht auf Datenübertragbarkeit. Sie können einer Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung durch Nachricht an datenschutz@hawesko.de oder an die nachfolgend genannte Postadresse widersprechen. Ferner haben Sie ein Beschwerderecht bei einer Aufsichtsbehörde. Ihre Daten werden von Hawesko gespeichert, solange sie für den jeweiligen Zweck benötigt werden. **Bestellung:** Durch Zusendung des Abschnitts geben Sie unbeschadet Ihres Widerrufsrechts eine verbindliche Bestellung ab, auf die hin wir Ihnen die bestellten Waren zusenden werden, solange unser Vorrat reicht. **Lieferbedingungen:** Es handelt sich um Flaschen von 0,75 Liter Inhalt, sofern wir keine anderen Angaben vermerkt haben. Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer. Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, ist die Ware innerhalb von 2 - 3 Werktagen nach Bestellung bei Ihnen. Für Lieferungen ins Ausland gelten besondere Bedingungen. Bitte rufen Sie uns an. **Zahlungsbedingungen:** Nach Lieferung erhalten Sie eine Rechnung, mit deren Ausgleich Sie sich 20 Tage Zeit lassen können. **Widerrufsbelehrung/ Widerspruchsrecht:** 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, Hamburger Str. 14 - 20, 25436 Tornesch, Fax: 04122 504477, Tel: 04122 504433, 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 unter www.hawesko.de/widerruf abrufbare Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag zurückzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir holen die Ware ab. Wir tragen die Kosten der Rücksendung der Waren. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist. Ihr Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Geschäftsführer: Gerd Stemmann, Alex Kim, Anschrift: Friesenweg 4, 22763 Hamburg, Handelsregistereintrag: HRB 99024 Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr: DE 2500 25 694.

Tel 04122 50 44 33
Fax 04122 50 44 77
www.hawesko.de

**Persönlich für Sie da:
Mo. bis Fr. 8-20 Uhr.**

