



HAWESKO
Select!



Sehr geehrte/r HAWESKO Select Abonnent/in,

endlich! Es ist wieder die Jahreszeit für Weingenuss unter freiem Himmel. Ob auf Terrasse, Balkon, im Garten, Park oder am See – Wein im Grünen schmeckt doch gleich viel besser. In diesem Paket haben wir Ihnen daher sechs verschiedene Weißweine aus sechs verschiedenen deutschen Regionen zusammengestellt, die sich alle hervorragend zu Sonne und frischer Luft kombinieren lassen.

Die Burgunder-Cuvée Pino Magma vom Weingut Kiefer ist zum Beispiel so ein perfekter Outdoor-Allrounder, der mit seiner saftigen Art für herrlichen Trinkfluss sorgt – und mit seiner badischen Ausgewogenheit auch viele Leute begeistert. Perfekt für die Gartenparty!

Sollte das Wetter mal nicht nach draußen einladen, so sind alle Weine auch hervorragende Essensbegleiter. Die elegante Weißburgunder Cuvée 9 vom Gut Hermannsberg ist besonders zu sommerlich-leichten und mediterranen Gerichten sehr vielseitig einsetzbar.

Zu jedem Wein stellen wir Ihnen interessante Informationen online bereit unter:
hawesko.de/hawesko-select-blog

12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt! Nutzen Sie für die Nachbestellung Ihres Lieblingsweins Ihren Extra-Vorteil: Bei Bestellung von 12 Flaschen, eines Weines aus Ihren HAWESKO Select-Paketen, bezahlen Sie nur 11 – eine Flasche dieses Lieblingsweins bekommen Sie von uns geschenkt!

12 für 11
Angebot

Sichern Sie sich diesen Extra-Vorteil am schnellsten unter hawesko.de/12fuer11

Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select!*-Team



HAWESKO
Select!

Online:
hawesko.de

per App:
hawesko.de/app

per Post:
mit Bestellschein

per Telefon:
04122 50 45 48
(Mo.-Fr. 8-20 Uhr)

Ihre Nachbestellung

**12 für 11
Angebot**

Bei Bestellung von 12 Flaschen eines Weines aus Ihren Hawesko Select Paketen bezahlen Sie nur 11 – eine Flasche erhalten Sie gratis!

Bitte geben Sie bei Bestellungen online oder telefonisch untenstehende Art.-Nr. an.

Bitte füllen Sie den Bestellschein in Druckbuchstaben aus.

Kunden-Nr., falls zur Hand

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
	336 770	Dürkheimer Feuerberg Riesling	€ 6,99	9,32
	806 828	Nordheimer Vögelein Silvaner	€ 7,95	€ 10,60
	639 102	Wiesbadener Riesling vom Vulkan	€ 14,90	€ 19,87
	602 986	Zeitlos Réserve Grauburgunder Fumé	€ 7,95	€ 10,60
	921 820	Kiefer Pino Magma	€ 10,90	€ 14,53
	492 596	Weißburgunder Cuvée 9	€ 14,90	€ 19,87



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

E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor • Hawesko GmbH

22791 Hamburg • Tel 04122 50 45 48 • Fax 04122 50 44 77 • Hausanschrift: Friesenweg 24 • 22763 Hamburg

Unsere Lieferkonditionen

 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 schon am nächsten Werktag. Für diesen Service berechnen wir nur € 10,- pro Lieferung. **TERMIN-LIEFERUNG:** Sie bestimmen den Wochentag (Mo.-Sa.), an dem die Lieferung definitiv erfolgen soll. Für diesen Wunschtage-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 gern telefonisch unter 04122 50 44 33 oder auf unserer Website hawesko.de. Die angegebenen Versandkosten und Kosten der Lieferservices gelten nur für Sendungen innerhalb Deutschlands. **LANDSVERSANDUNGEN:** Auf Wunsch versenden wir Weine in fast alle Länder der Welt. Die besonderen Konditionen und Bestimmungen (z. B. Zölle) für Ihr Land besprechen wir gern telefonisch mit Ihnen: 04122 50 44 33.

Unsere Zahlarten

Sie entscheiden, wie Sie zahlen möchten. Wir beraten Sie gern dazu unter 04122 50 44 33. Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), PayPal, Giropay und Lastschriftverfahren. Bei Bestellungen mittels Bestellschein bieten wir eine Zahlung per Rechnung oder Lastschriftverfahren an. Bei Zahlung auf Rechnung liegt diese der Lieferung bei. Bei Online-Bestellungen werden die Rechnungen per E-Mail versendet. Bei abweichender Lieferanschrift, je nach Höhe des Kaufbetrags, bei offenen Rechnungen und je nach Bonität behalten wir uns vor, einzelne Zahlungsarten abzulehnen. Die Rechnungen sind, wenn nicht anders angegeben, innerhalb von 20 Tagen nach Lieferung und Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar. Sofern Sie per Lastschriftverfahren bezahlen, lösen wir die Zahlung 7 Tage nach Rechnungsdatum aus.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Lieferung: Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, die Ware vorrätig ist und an eine Adresse innerhalb Deutschlands geliefert wird, ist diese innerhalb von 3-4 Werktagen nach Eingang der Bestellung bei Ihnen. Alle gesammelten Informationen zu unseren Lieferkonditionen finden Sie unter hawesko.de/service/lieferkonditionen. Preise: Alle Preise verstehen sich ab Lager als (Brutto-)Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlicher Mehrwertsteuer (im Firmenkundenbereich: (Netto-)Einzelpreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer), diese wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Alle Preise zuzüglich Versandkosten. Die Höhe der Versandkosten können Sie der Seite hawesko.de/service/lieferkonditionen entnehmen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig. 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. Verpackungseinheiten: Wenn nicht anders angegeben, enthalten alle Flaschen 0,75 Liter. Die meisten Wein-Kartons enthalten 12/1 Flaschen, Sekt- und Champagnerkartons enthalten meist 6/1 Flaschen. Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) finden Sie auf hawesko.de auf der jeweiligen Artikelseite oder telefonisch unter: 04122 50 44 33. Zertifizierung BIO: Wir sind zertifiziert für Produkte aus öko-/biologischem Anbau (DE-ÖKO-006). Qualitätsgarantie: Trotz aller Sorgfalt kann es passieren, dass Ihnen wider Erwarten ein Wein nicht schmeckt. Kein Problem! Auf Wunsch holen wir die unangebrochenen Flaschen bei Ihnen ab – die Abholung erfolgt selbstverständlich auf unsere Kosten. Am schnellsten geht es per Telefon. Rufen Sie uns an unter 04122 50 44 33 und teilen Sie uns Ihren Rückversandwunsch mit. Wir vereinbaren dann einen Abholtermin mit Ihnen. Selbstverständlich bleiben das Widerrufsrecht oder die Ihnen zustehenden Rechte wegen eines Mangels hiervon unberührt. Datenschutz: Hawesko erhebt gem. Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO zum Zwecke der Vertragserfüllung, neben den Bestellanfragen, Ihren Namen, Geburtsdatum und Ihre Kontaktdaten. Ihr Geburtsdatum wird benötigt, weil Hawesko gem. § 9 Abs. 1 Jugendschutzgesetz alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 16. bzw. 18. Lebensjahr liefert. Zur Prüfung von Adresse und Bonität erhält Hawesko auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO von Auskunfteien die zu Ihrer Person gespeicherten Adresse- 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 beim Bestellvorgang 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 gem. 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). Unsere Konzerngesellschaften Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Tesdorf GmbH, The Wine Company Hawesko GmbH, Jacques Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die Winzer GmbH können bestimmte Kundendaten auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO für schriftliche Werbezwecke indirekt untereinander nutzen. E-Mail-Adresse und Telefonnummer verwendet Hawesko gem. Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO nur mit Ihrer ausdrücklichen Einwilligung für werbliche Zwecke. Erhalten wir Ihre E-Mail-Adresse im Rahmen einer Bestellung, verwenden wir diese gem. § 7 Abs. 3 UWG zur Bewerbung eigener ähnlicher Produkte. Ihre Einwilligung können Sie jederzeit 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, Löschung, 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. Weitere Informationen unter hawesko.de/datenschutz. Jugendschutzgesetz: 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. Streitbeilegung: Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir weder verpflichtet noch bereit. Widerrufsbelehrung/Widerrufsrecht: 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 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, 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 unter hawesko.de/rechtliches/widerruf 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, günstige Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn 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 der Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweisen der Waren nicht notwendigen Umgang mit Ihnen zurückzuführen ist. Besonderheiten zum Widerruf: 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). Gewährleistung: Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stemmann, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, 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. 8-20 Uhr)	 FOLGEN Sie uns
---	---	--	--	---

DIE REGION

Das Weinbaugebiet **Baden** zieht sich als schmaler Streifen entlang des Rheins über eine Distanz von 400 Kilometern von Franken über den Schwarzwald bis zum Bodensee. Gleichzeitig ist Baden auch das wärmste Weinbaugebiet Deutschlands mit knapp 2000 Sonnenstunden pro Jahr und wenig Regen. Baden profitiert dabei ähnlich wie das gegenüberliegende Elsass vom Gebirgszug der Vogesen, an dessen Westflanke sich die meisten atlantischen Tiefdruckgebiete abregnen. Über weite Distanz weist Baden eine Vielfalt unterschiedlichster Bodenstrukturen auf, von Granit, Kalk und Löss bis hin zu Vulkangestein. Das bietet einer Vielzahl Rebsorten beste Entfaltungsmöglichkeiten wie etwa **Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner** oder **Gutedel**. Besonders bekannt und gefeiert wird Baden allerdings für seine exzellenten Burgundersorten. Hervorragende Qualitäten von **Grau- oder Weißburgunder, Chardonnay** sowie **Spätburgunder** beweisen immer wieder, warum Baden auch als Burgunderland bezeichnet wird!



Martin Schmidt,
Inhaber Weingut Kiefer

DAS WEINGUT

Vor fast 170 Jahren legte Friedrich Kiefer mit der Gründung seines Weinguts den Grundstein für eine Erfolgsgeschichte im Weinbau am Kaiserstuhl. Seit 2008 führen Helen und Martin Schmidt das Weingut. Für sie ist Wein ihr Beruf, ihr Hobby und ihre Leidenschaft. All das vereinen sie mit einem jungen Team auf dem **Weingut Kiefer**. Ihr Anspruch ist es, klassische Weinbautradition Badens mit einem frischen Lebensstil zu verbinden. Hohe Qualität und stillichere Vinifikation stehen dabei im Fokus der Entwicklung, die lebendige und authentische Weine hervorbringt, die vom Boden und vom Klima des Kaiserstuhls geprägt sind. Besonders wichtig ist den Schmidts dabei die lebendige Aromatik: „Wir wollen, dass sich der Geschmack vollreifer Trauben mit ihrem wunderbaren Spiel von Aromen und Fruchtsäuren in unseren Weinen wiederfindet.“

2020 KIEFER PINO MAGMA

Baden, Weingut Kiefer

WEINBESCHREIBUNG

Baden ist bekannt für seine exzellenten Burgunderweine. Dies zeigt sich nirgendwo so deutlich wie in den Pino Magma-Weinen. Diese Weine sind immer eine Cuvée von Grau- und Weißburgunder-Trauben. Sie müssen trocken im Geschmack sein und kommen ausschließlich vom Kaiserstuhl mit seinen einzigartigen Vulkanböden. Um auf diesen besonderen Charakter der Weine aufmerksam zu machen, haben sich einige Badener Winzerinnen und Winzer zusammengeschlossen. In der Genossenschaft Pino Magma definieren sie die Qualitätsanforderungen an die Weine, die dieses Label tragen dürfen. Hierzu gehört auch das Weingut Kiefer. Ihre Version des Pino Magmas zeigt sich herrlich aromatisch mit intensiven Aromen von Äpfeln, Birnen und Stachelbeeren. Auch am Gaumen ist die Cuvée saftig, dicht und strukturiert – ohne dabei voluminös zu wirken. Eine perfekte Balance von Lebendigkeit und weicher Cremigkeit. Ein badischer Burgundertraum!

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

In kurzer Zeit haben die Schmidts dem Weingut Kiefer viel positive Resonanz eingebracht. Dies zeigt sich auch in den zwei Sternen, die der Falstaff Weinguide dem Weingut in diesem Jahr verleiht.



FALSTAFF 2022

★★

Grauburgunder, Weißburgunder



2025



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Diese saftige Cuvée ist ein toller Solist! Sie harmoniert aber auch hervorragend zu kräftig-würzigen Gerichten wie Spätzle-Pfanne mit frischen Pfifferlingen oder auch zu Schweinemedallions.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Schon Goethe fühlte sich in seiner Zeit in **Franken** ausgesprochen wohl – und war angeblich auch ein großer Anhänger der Würzburger Weine. Die Geschichte und Tradition der Weinregion geht dem Dichter und Denker jedoch um einige Jahrhunderte voraus: Weinbau in Franken wird urkundlich bereits im Jahr 777 n. Chr. erwähnt, sodass Franken als eine der ältesten europäischen Weinbauregionen betrachtet werden kann. Zentrum des Anbaugebiets ist heute die Barock- und Festspielstadt Würzburg, doch auch die kleinen idyllischen Weinstädtchen mit ihrer mittelalterlichen Architektur und den ausgelassenen Weinfesten locken viele Touristen an. Mit der regionalen Flaschenform, dem Bocksbeutel, ist Franken besonders für die Rebsorte **Silvaner** bekannt. Sie gedeiht optimal in der kühlen Region mit ihren Muschelkalk- und Keuperböden. Überhaupt ist Franken Weißweinland. Rund 80 Prozent der Weine werden hier aus weißen Rebsorten hergestellt. Neben Silvaner reicht das Portfolio von **Riesling** über **Bacchus** und **Scheurebe** bis **Müller-Thurgau**. Handelt es sich nicht gerade um edelsüße Auslesen oder Beerenauslesen, so sind die Weine prinzipiell eher »fränkisch trocken«, wie die Franken mit Stolz sagen.



Norbert Glaser und Felix Reich,
Kellermeister

DAS WEINGUT

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

2021 NORDHEIMER VÖGELEIN SILVANER

Franken, Divino Nordheim-Thüngersheim

WEINBESCHREIBUNG

Nordheimer Vögelein ist eine der bekanntesten und größten Lagen rund um die Weinbaugemeinde Volkach am Main. Die reichhaltigen Böden bringen individuelle Weine mit typischer Mineralität hervor. So wie dieser Silvaner, der sich am Gaumen feinfruchtig und mit zurückhaltender Säurestruktur präsentiert. Dass es sich hier um einen klassischen Franken handelt, zeigt auch die außergewöhnliche Flaschenform: Der flache und kugelige Bocksbeutel ist ein Alleinstellungsmerkmal für den regionalen Wein. Seine Geschichte reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück. Heute werden vor allem hochwertige Weine in diese außergewöhnliche Flaschenform abgefüllt.

WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

„Ein typischer Silvaner vom mageren Muschelkalk aus der Lage Nordheimer Vögelein mit seinem unverwechselbaren Geschmack. In der Nase mit kräftiger Aromatik von Birnen, Aprikosen und Zitrusfrüchten sowie exotischen Anklängen und feinen erdig-kräuterigen Noten. Am Gaumen ein echtes Vögelein: schlank und animierend, mit wunderbar mineralischem Grip, moderater Säure und salzigem Nachhall.“

Felix Reich, Kellermeister Divino.



DEUTSCHE LANDWIRTSCHAFTS-
GESELLSCHAFT

3. Platz, Winzer des Jahres

Silvaner



2026



11°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

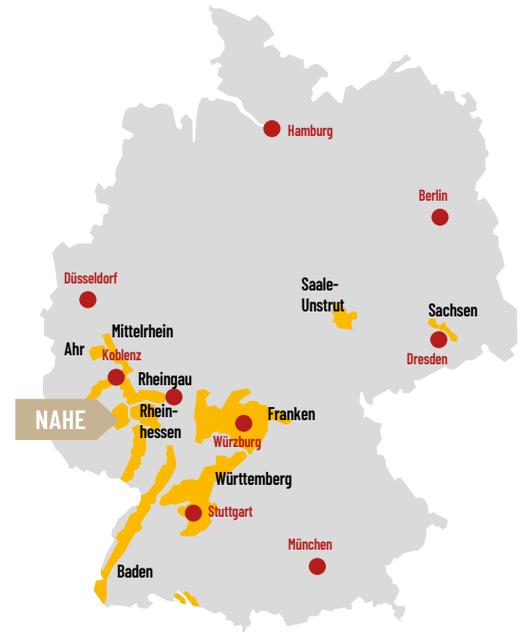
Silvaner ist aufgrund der milden Säure ein toller Essensbegleiter zu leichten Gerichten wie Fisch und Gemüse – allen voran natürlich Spargel.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Nahe** gehört zu den kleineren Weinbaugebieten in Deutschland. Dafür kommen außergewöhnlich hochwertige Weine aus der Region. Speziell die Weinberge zwischen Schlossböckelheim, Bad Münster und Niederhausen sind für Spitzenleistungen bekannt und berühmt. Die Nahe zählt jedoch auch zu den recht trockenen Regionen – es regnet hier ungefähr so viel wie in Südfrankreich. Die Böden in der Region sind häufig vulkanischen Ursprungs, was im Verbund mit dem moderaten trockenen Klima sowohl für Weißweine wie auch für Rotweine einen hervorragenden Untergrund bietet. Daher kann die Nahe auch eine beträchtliche Vielfalt an Rebsorten vorweisen. Einst dominierte hier **Müller-Thurgau**, doch seit einigen Jahren wurde das große Potenzial der Region für den **Riesling** erkannt. Die Rieslinge der Nahe sind heute mit den Spitzengewächsen der Pfalz, Mosel oder des Rheingaus auf Augenhöhe. Daneben werden aber auch bemerkenswerte **Weiß- und Grauburgunder** erzeugt. Auch der **Silvaner** zeigt hier Klasse. Unter den Rotweinen findet man die klassischen Sorten **Spätburgunder, Dornfelder** und **Lemberger**.



Die Geschäftsführer Achim Kirchner (links) und Jasper Reidel (rechts), sowie Kellermeister Karsten Peter (Mitte)

DAS WEINGUT

Das **Gut Hermannsberg** wurde ursprünglich als königlich-preußische Domäne im Jahr 1902 gegründet. Dabei wurde als Standort ein steiles und zerklüftetes Gelände für die Weinberge gewählt, das bis heute lediglich pure Handarbeit zulässt. Dafür bieten die Weinberge mit ihrem felsigen, kargen Untergrund den Reben allerbeste Voraussetzungen. Im neuen Jahrtausend wurde umfangreich in Weinberg und Keller investiert und 2010 das Weingut in Gut Hermannsberg umgetauft – nach der besten Lage benannt. Mit diesen gewaltigen Investitionen in die Qualitätssteigerung und einer fokussierten Philosophie aus Handarbeit, Nachhaltigkeit und viel Ruhe und Zeit für die Weine zum Reifen, knüpft das Weingut an alte Erfolge an und die Fachleute überschlagen sich in ihren Kritiken förmlich, wenn sie aktuelle Jahrgangskollektionen verkosten.

2021 WEISSBURGUNDER CUVÉE 9

Nahe, Gut Hermannsberg

WEINBESCHREIBUNG

Weißburgunder sind bekannt für ihre ausgeglichene und harmonische Struktur. Je nach Standort und Ausbau kann die Rebsorte sehr facettenreiche Aromen zeigen. Dieses Exemplar ist das beste Beispiel: reife exotische Frucht wechselt sich mit feinen floralen Noten ab, dazu kommen ein paar Kräuternuancen, nur um wieder von knackigem Apfel abgelöst zu werden. Die komplexe Aromatik wird durch eine spannende Mineralität untermalt – typisch für die Vulkanböden der Nahe. Am Gaumen ist der Wein saftig und schmeichelnd mit einem langen Nachhall und zeigt eindrucksvoll, warum Karsten Peter zum Winzer des Jahres 2022 von der Vinum gewählt wurde. Das Beste: In den Genuss kommen ausschließlich HAWESKO-Kundinnen und -Kunden. Die Cuvée 9 wurde exklusiv für uns abgefüllt und ihr Name bezieht sich auf das neunte Jahr der erfolgreichen Zusammenarbeit zwischen Gut Hermannsberg und HAWESKO.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Lange lief die Nahe als Weinanbaugebiet unter dem Radar vieler Fachleute. Mittlerweile macht die Region immer wieder mit Spitzenweinen auf sich aufmerksam. Betriebe wie Gut Hermannsberg sind ein Grund dafür. Überzeugen Sie sich selbst!



VINUM 2022

„Winzer des Jahres“ für
Karsten Peter

Weißburgunder



2025



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Weißburgunder ist ein toller Essensbegleiter zu Salat, mediterranem Gemüse oder auch leichten Fleischgerichten wie Putenbrust oder Fenchel-Hähnchen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die Bezeichnung »deutsche Toskana« für das Anbaugebiet 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 fühlen sich hier äußerst wohl. Über 80 Kilometer verläuft das Anbaugebiet entlang des Pfälzer Waldes und der Mittelhaardt und streckt seine Weinberge in Richtung Rhein, der ebenfalls einen ausgleichenden klimatischen Einfluss ausübt. Doch nicht nur das Klima, auch die diversen Bodenstrukturen sind ein Grund, warum die **Pfalz** eine bunte Palette an interessanten Rebsorten bietet. Als eines der größten deutschen Anbaugebiete ist die **Pfalz** für ein Viertel der deutschen Weinproduktion verantwortlich. Ein großer Anteil daran hat die Rebsorte **Riesling**, die sich hier häufig etwas üppiger zeigt als beispielsweise im nördlicheren Rheingau. Daneben wächst aber auch der Anteil der Burgundersorten wie **Weiß-** oder **Grauburgunder**. Und weil das Klima es gestattet, wachsen in der Pfalz auch hervorragende Rotweine, allen voran **Spätburgunder**.



Geschäftsführer Rüdiger Damian, Winzer Martin Freund und Kellermeister Volker Richter

DAS WEINGUT

Manchmal erreicht man einfach mehr, wenn man sich zusammnet. Arbeitskraft teilen, Expertise bündeln und Ideen gemeinsam voranbringen: Auf genau diesen Prinzipien beruhen die Erfolge der deutschen Weinbau-Genossenschaften. Die **Vier Jahreszeiten Winzer** ist eine dieser vinophilen Erfolgsgeschichten. Im Jahr 1900 schlossen sich 75 Mitglieder zusammen und legten damit den Grundstein nicht nur einer der ersten Genossenschaften in der Pfalz, sondern auch einer der erfolgreichsten. Zahlreiche Auszeichnungen und Preise, die der Betrieb über die Jahrzehnte gesammelt hat, belegen dies eindrucksvoll. Mittlerweile sind über 300 Winzerinnen und Winzer teil der Gemeinschaft. Sie bewirtschaften hervorragende Pfälzer Lagen wie etwa „Dürkheimer Feuerberg“ oder „Wachenheimer Mandelgarten“ rund um ihren Sitz in Bad Dürkheim.

2021 DÜRKHEIMER FEUERBERG RIESLING

Pfalz, Vier Jahreszeiten Winzer

WEINBESCHREIBUNG

Dieser expressive Riesling aus der Lage „Dürkheimer Feuerberg“ stammt – wie der Name schon sagt – aus der bekannten Pfälzer Weinstadt Bad Dürkheim. Die Weine aus der Gegend sind bekannt für ihre reife, volle Frucht und ihre angenehme Säurestruktur. Tatsächlich gehören die Rieslinge aus Bad Dürkheim zu den intensivsten Rieslingen des Landes. Auch der Dürkheimer Feuerberg besticht durch intensive Aromen von reifer Mango, Honigmelone, Quitte und einem Hauch Akazie. Das spannende Spiel aus Fruchtsüße und Säure macht ihn wunderbar saftig und lebendig. Bei so viel Trinkfluss ist das Glas schneller leer als man denkt!



MUNDUS VINI 2021

Bester Produzent Deutschlands

Riesling



2025



10°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Genießen Sie diesen Riesling zu einer variantenreichen Käseplatte oder zu Kartoffel-Röstis mit Lachs und/oder Zucchini.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

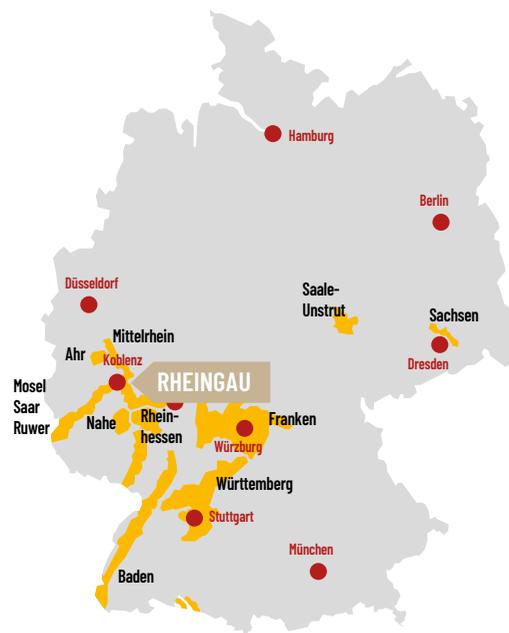
Die Vier Jahreszeiten Winzer wurden 2021 von Mundus Vini als bester Produzent Deutschlands geehrt!



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. 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.



Kathrin Puff,
Chefoenologin

DAS WEINGUT

Das **Hessische Staatsweingut Kloster Eberbach** im Rheingau ist eines der ehrwürdigsten und bedeutendsten Denkmäler deutscher Weinkultur. Zugleich ist es ein außerordentlich wichtiges Zeugnis klösterlicher Baukunst, da es in seiner Kernsubstanz bis heute unversehrt ist. Daher dienen die Gebäude auch immer wieder als Filmkulisse u.a. für „Der Name der Rose“ oder „Game of Thrones“. Auch der Weinbau blickt in den ehrwürdigen Mauern auf eine lange, bedeutsame Geschichte: Bereits vor über 700 Jahren kelterten Mönche hier Weine. Seit einigen Jahren allerdings werden viele Schritte in einem neuen, hochmodernen Keller vollzogen. Auch ein ehemaliges Kloster braucht Innovationen! Vor allem, wenn es das größte Weingut Deutschlands ist und Riesling-Liebhaberinnen und -Liebhaber weit über die Grenzen des Rheingaus hinaus begeistert.

2020 WIESBADENER RIESLING VOM VULKAN

Rheingau, Kloster Eberbach

WEINBESCHREIBUNG

Der Wiesbadener Riesling stammt vom Hausberg der hessischen Landeshauptstadt, dem Neroberg. Diese besondere Lage wird ausschließlich vom Kloster Eberbach bewirtschaftet. Was sie so anders macht? Die Böden des Nerobergs bestehen – im Gegensatz zu anderen Lagen im Rheintal mit ihren Quarzit-, Lehm- und Schieferböden – überwiegend aus vulkanischem Verwitterungsgestein. Wasser kann hier hervorragend ablaufen, am oberen Ende der sonnigen Steillage schützt ein Wald und reguliert im Sommer die Temperatur. Hier entsteht ein würziger Riesling, der sich mit üppigen Aromen von reifen Früchten zeigt. Am Gaumen ist er rund und weich und ein äußerst harmonischer und ausbalancierter Rheingauer Riesling.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen Wein, von einem der besten Weingüter Deutschlands (ausgezeichnet vom Feinschmecker), gibt es exklusiv nur für HAWESKO-Kunden.



DER FEINSCHMECKER

Eines der besten Weingüter Deutschlands

Riesling



2026



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Riesling ist toll zu selbstgemachten Fischfrikadellen mit frischen Kräutern oder auch zu einem klassischen Kartoffel-Gemüse-Gratin.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Rheinhessen ist nicht nur das größte Weinanbaugebiet Deutschlands, sondern beinhaltet auch die (zumindest urkundlich) älteste deutsche Weinberglage »Niersteiner Glöck«. Auf seinen 26.800 Hektar Rebfläche herrscht eine Vielzahl an Klima- und Bodenverhältnissen, die ein reiches Spektrum an Weinen ermöglichen. Vom Rheinbogen umschlossen bleibt das Wetter gemäßigt, im Norden schützen Gebirge und Wälder vor kalten Winden. Diese Bedingungen eignen sich wunderbar für biologischen Weinanbau, da sich Pilzkrankheiten seltener entwickeln. Inzwischen arbeiten daher viele Rheinhessen-Winzerinnen und -Winzer im Einklang mit der Natur. Wie in so vielen Weinregionen Deutschlands dominiert auch hier der **Riesling** – besonders gehaltvolle Exemplare stammen vom Roten Hang zwischen Nierstein und Nackenheim. Doch auch **Grau- und Weißburgunder, Silvaner und Sauvignon Blanc** gedeihen auf den nährstoffhaltigen Böden der Region. Seit einigen Jahren sind zudem rote Rebsorten, die in Rheinhessen eine ausdrucksstarke Charakteristik entwickeln können, auf dem Vormarsch.



Dirk Würtz,
Oenologe

DAS WEINGUT

Die Geschichte von **Heyl zu Herrnsheim** reicht bis in das 16. Jahrhundert zurück, wo das alte Weingut von Wormser Mönchen gegründet wurde. Es zählt in verschiedener Hinsicht zu den großen Weinpionieren in Deutschland. Nicht nur, dass 1833 im Sog des Siegeszuges des Champagners hier einer der ersten Sekte Deutschlands erzeugt wurde, auch mit dem Wirrwarr um die vielen Lagennamen machte man hier ein Ende und schrieb nur noch die allerbesten Lagen auf das Etikett. Im Jahr 1909 wurde das Weingut von der Familie von Heyl übernommen. Bahnbrechend war zu Beginn der 1980er Jahre der radikale Schritt zum biologischen Weinbau, womit der damalige Leiter Peter von Weymar zu den Pionieren des Bio-Weinbaus in Deutschland zählt. Seit 2006 knüpft die Familie Meyer mit ihrer Leidenschaft für Wein an diese Tradition an. Mit dem Önologen Dirk Würtz führt sie den Namen Heyl zu Herrnsheim mit höchsten Qualitätsansprüchen fort.

2021 ZEITLOS RÉSERVE GRAUBURGUNDER FUMÉ

Rheinhessen, Heyl zu Herrnsheim

WEINBESCHREIBUNG

Der Zeitlos Grauburgunder Réserve Fumé ist der Neue im Bunde der Zeitlos-Weine. Das Prinzip der Linie von Winzer-Ikone Dirk Würtz: geradlinige, moderne und puristische Weine, die – getreu dem Motto – zeitlos sind. Und so reiht sich auch die Grauburgunder Réserve perfekt ein. Aufgrund eines etwas längeren Holzausbaus sowie einer ausgiebigen Hefelagerung präsentiert sie sich mit wunderbar weichem Schmelz, konzentrierter Tiefe und ausdrucksstarkem Körper. Doch Dirk Würtz wäre nicht einer der bekanntesten Winzer-Stars Rheinhessens, wenn er nicht den Trinkfluss eines Weins stets beibehalten würde. Und so ist diese hochwertige Réserve Fumé dennoch enorm saftig am Gaumen, mit fruchtigen Aromen, untermalt von einer feinen Würze. Ein wirklich zeitloser Genuss – den es ausschließlich bei HAWESKO gibt.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Dirk Würtz wurde im Jahr 2021 von dem Weinmagazin Vinum zu einer der 25 bedeutendsten Weinpersönlichkeiten des Jahres gewählt.



VINUM

Dirk Würtz,
Weinpersönlichkeit des
Jahres 2021 (Top 25)

Grauburgunder



2025



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Grauburgunder funktioniert auch als Weißwein zu kräftigeren Fleischgerichten wie Wildgeflügel, Pasteten oder zu würzigem Käse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
