

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 Weißweine - 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-weisswein](https://hawesko.de/weinabos/sammelkarten-weisswein)



- **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 € 84,-. 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](https://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

 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
	496 228	Art Nouveau Grüner Veltliner Alte Reben Réserve	€ 14,90	€ 19,87
	144 782	Grafenstück Terroir Selection Riesling Réserve	€ 13,90	€ 18,53
	135 497	Symbiose d'Or Chardonnay Réserve de Truffes	€ 7,99	€ 10,65
	653 498	Mare e Monte Pinot Grigio Superiore	€ 7,99	€ 10,65
	293 390	Somerset Beach Sauvignon Blanc	€ 6,99	€ 9,32
	828 737	Millennio Prosecco Millesimato Anniversario	€ 6,99	€ 9,32



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

 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 Wuschtag-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](http://hawesko.de). Die angegebenen Versandkosten und Kosten der Lieferservices gelten nur für Sendungen innerhalb Deutschlands. **LANDSVERSENDUNGEN:** 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

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 € 6,90 Versandkosten. Lieferung: Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, die Ware vorrätig ist und 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](http://hawesko.de/service/lieferkonditionen). Preise: Alle Preise verstehen sich ab Lager als (Brutto-)Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen 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](http://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. 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), 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. Bitte beachten Sie, dass wir bei HAWESKO Select-Bestellungen (Abo) aufgrund der Zahlungsdienstrichtlinie PSD2 die Zahlungsart Kreditkarte nur für Ihre erste HAWESKO Select-Bestellung akzeptieren können. Die Folgelieferungen werden über die Zahlungsart Rechnung abgewickelt. 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. 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](http://hawesko.de) auf der jeweiligen Artikel- 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. Sie verpacken die unangebrochene Ware versandfertig mit geeignetem Verpackungsmaterial. Verwenden Sie hierzu am besten die von uns angelegte Kartonage. 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 Bestellangaben, 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 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 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, Tesdorpf GmbH, The Wine Company HAWESKO GmbH, Jacques' Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die WinZinger 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 [datschutz@hawesko.de](mailto:datschutz@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/datschutz](http://hawesko.de/datschutz). 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 erste 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](mailto: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](http://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, 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; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir holen die von Ihnen versandfertig verpackte 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. Gewährleistung: Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stemann, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: [info@hawesko.de](mailto:info@hawesko.de), Handelsregistereintrag: HRB 99024, Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

## So erreichen Sie uns

 JEDERZEIT auf [www.hawesko.de](http://www.hawesko.de)

 PRAKTISCH mit der [Hawesko.de/app](http://Hawesko.de/app)

 SCHRIFTLICH per E-Mail unter [service@hawesko-select.de](mailto:service@hawesko-select.de)

 PERSÖNLICH unter **Tel. 04122 50 45 48** (Mo.-Fr. 8-20 Uhr)

  FOLGEN Sie uns

### DIE REGION

Die Region **Niederösterreich** – deckungsgleich mit dem gleichnamigen Bundesland – umfasst einige der besten und renommiertesten Anbaugebiete des Landes wie das Weinviertel, die Wachau oder Kamptal. Sie umgibt die Stadt Wien und erstreckt sich über grüne Hügel, nur unterbrochen von kleinen, ursprünglichen Ortschaften. Das Klima ist weitgehend kontinental, im Südosten allerdings herrscht warmes, trockenes pannonisches Klima. Eine Vielzahl an Bodentypen bringt eine ebenso große Vielzahl an Weinstilen hervor. Berühmt sind die Kellergassen, in denen zum Teil noch bis heute Wein gekeltert wird. Sie sind für die Wiener ebenso wie zahlreiche Touristen ein höchst beliebtes Ausflugsziel und sei es auch nur um einen Imbiss im »Heurigen« zu genießen.



Roman Pfaffl und Roman Josef Pfaffl

### DAS WEINGUT

Das **Familienweingut Pfaffl** ist eines der besten Weingüter Österreichs. Im Jahr 2016 kürte das US-amerikanische Magazin »Wine Enthusiast« das Weingut Pfaffl zur »European Winery of the Year 2016«. Die Weingärten der Familie erstrecken sich über zehn verschiedene Gemeinden. Dazu zählt neben dem Anbaugebiet Weinviertel auch Wien, denn die Pfaffls sind am Stadtrand zu Hause. Beste Lagen suchen und finden, ist ihr Spezialgebiet. Sie verstehen es wie wenig andere, die Charakteristika der einzelnen Terroirs herauszuarbeiten. Dies gilt besonders für ihre Liebessorte Grüner Veltliner – Roman Pfaffl Senior ist in der Weinwelt als »Mr. Veltliner« bekannt. Aber auch bei den Rotweinen ist das Weingut inzwischen stark unterwegs.

### ALLGEMEINES ZU WEINEN DES WEINVIERTELS

Allen voran regiert **Grüner Veltliner** in Niederösterreich. Österreichs weiße Rebe Nummer 1 findet auf den Hügeln rund um Wien einfach ideale Bedingungen vor. Die zweite wichtige weiße Rebsorte ist der **Riesling**, aus dem sehr vollmundige, reich strukturierte und üppige Weine gekeltert werden. Obwohl in Niederösterreich Weißwein dominiert, werden auch beachtliche Rotweine aus Sorten wie dem **Zweigelt** oder dem **St. Laurent** erzeugt und haben in den letzten Jahren ebenfalls für Glanzpunkte gesorgt. Einen wahren Kult als Aperitifwein hat der **Muskateller** ausgelöst.

# 2022 ART NOUVEAU GRÜNER VELTLINER ALTE REBEN RÉSERVE

Trocken, Niederösterreich, Weingut Pfaffl

## WEINBESCHREIBUNG

Für die Réserve seines Art Nouveau hat der Meister des Grünen Veltliners besonders alte, tief im Boden wurzelnde Reben ausgewählt. Daraus hat Roman Pfaffl einen unvergleichlich intensiven, tiefen und aromatischen Wein geschaffen – ein wahres Kunstwerk, das seinen Namen mehr als verdient. Das Bouquet begeistert mit einer Symphonie aus gelben Früchten und hellen Blüten. Am Gaumen dann Aprikose und Zitrusnoten, untermalt von weißem Pfeffer, wie es für den Grünen Veltliner typisch ist. Das ist Eleganz bei größter Harmonie!



BERLINER WEIN TROPHY

SILBERMEDAILLE

**Grüner Veltliner**



2022



10-12° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die Art Nouveau Grüner Veltliner Alte Reben Réserve 2022 erhielt eine Silbermedaille auf der Berliner Wein Trophy.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Wiener Wein, Wiener Speisen: Genießen Sie Pfaffls Grüner Veltliner Réserve zu einem echten Wiener Schnitzel oder einem sanft gegarten Tafelspitz.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Durchzogen von der Deutschen Weinstraße, ist die **Pfalz** ein beliebtes Ziel für Weinausflüge und -urlaube. Von romantischen Weinorten und -festen, berühmten Lagen und traditionsreichen Weingütern bis zu erfolgreichen Newcomern gibt es in der Region viel zu entdecken. Bis zu 2000 Stunden jährlich strahlt die Sonne auf die Pfälzer Weinparzellen hinab. Die Berge schützen vor Kaltlufteinbrüchen, sodass hier beinahe mediterranes Klima herrscht, was die Weine wunderbar reif und saftig werden lässt – und der Region den Namen »Toskana Deutschlands« verliehen hat. Doch nicht nur das Klima, auch die diversen Bodenstrukturen sind ein Grund für die hervorragende Qualität der Pfälzer Weine.



Uli Metzger,  
Winzer und Besitzer

## DAS WEINGUT

Seinen Reben gefalle es in der Pfalz genauso gut wie ihm und seiner Familie, sagt **Uli Metzger**, der trotz des großen Erfolgs bodenständiger Pfälzer Winzer geblieben ist. Ein echtes Urgestein, der zu Recht zu den besten Winzern Deutschlands zählt. Seit Generationen bauen die Metzgers in Asselheim Wein an. Sie legen Wert darauf, für jeden Geschmack die passenden Weine im Angebot zu haben: Vom saftigen Basiswein für jeden Tag, bis zum lange im kleinen Holzfass gereiften Spitzenrotwein. Die Weine mit den prägnanten Labels als Markenzeichen werden wegen ihrer Frische und Ausgewogenheit allseits hochgeschätzt. Das Weingut Metzger ist ein fantastisches Beispiel dafür, wie man mit Engagement und guten Ideen ein Weingut auf die große Bühne bringen kann!

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER PFALZ

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

# 2023 GRAFENSTÜCK TERROIR SELECTION RIESLING RÉSERVE

Trocken, Pfalz, Weingut Metzger

## WEINBESCHREIBUNG

Für diese Réserve seines edlen, besonders milden Rieslings hat Uli Metzger alte, tief in der Erde wurzelnde Rebstöcke ausgewählt. Die Trauben bringen noch mehr Aroma, Kraft und Intensität mit, die der Pfälzer Winzer zu einem außergewöhnlich ausdrucksvollen Wein verarbeitet hat. Beeindruckend ist auch hier die sanfte Säure, die zugunsten der saftigen Frucht zurückhaltend im Hintergrund steht. Geschmeidig, mit viel Schmelz und Länge: ein Ausnahme-Riesling - eine funkelnde Edition, exklusiv für unser HAWESKO Jubiläum!

### WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

»Ich freue mich, HAWESKO mit einer Réserve zum Diamant-Jubiläum gratulieren zu können. Diese besondere Edition widme ich unserer großartigen Zusammenarbeit!«  
Uli Metzger



VINUM WEINGUIDE 2023

★★★★

Riesling

⌚ 2026

°C 9° C

🍇 trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Uli Metzger würde zu seiner Réserve wahrscheinlich Käsespätzle genießen. Wir schließen uns an, empfehlen als Alternative aber auch asiatische Gerichte wie zum Beispiel ein rotes Geflügelcurry.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die Appellation **IGP Côteaux du Pont du Gard** liegt im »Dreiländereck« der Weinbauregionen Languedoc, Rhône und Provence ein wenig westlich von Avignon. Die Weinberge erstrecken sich vom Westrand der Côtes du Rhône bis hinein in die Ebene südlich von Nîmes. Namensgeber ist das Aquädukt Pont du Gard, das aus der Römerzeit stammt und ehemals Wasser aus einer Bergquelle nach Nîmes brachte. Bereits in dieser Zeit wurden hier die ersten Rebstöcke im durchlässigen, sandigen Kalksteinboden gepflanzt! Das Klima ist mediterran, mit milden Wintern, langen, heißen Sommern und wenig Niederschlag. Abkühlung und Erholung für die Trauben bringt der Mistral, der aus Nordwesten weht.



Winzer Julien Dugas

## DAS WEINGUT

Paul **Boutinot** hat einen wirklich ungewöhnlichen Werdegang hinter sich. Seine Eltern betrieben in Stockport bei Manchester ein Restaurant. Paul war von den Hausweinen, die die Importeure anboten, außerordentlich enttäuscht. Also nahm er sich den Lieferwagen seines Vaters und fuhr in das Land seiner Vorfahren – nach Frankreich. Er begann Weine zu importieren und war damit so erfolgreich, dass schnell weitere Restaurants nachfragten. 1982 gründete er Boutinot Wines, und bereits Ende der 1980er importierte er nicht nur Wein, sondern erzeugte ihn mithilfe befreundeter Winzer und persönlich ausgewählter Önologen auch selbst – inzwischen auf vielen Weingütern an vielen Standorten der Welt.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CÔTEAUX DU PONT DU GARD

Angebaut werden die klassischen mediterranen Rebsorten. Bei den Roten sind es die Klassiker **Cabernet Sauvignon, Carignan Noir, Merlot, Grenache Noir, Cinsault, Mourvèdre, Pinot Noir** und **Syrah**. Sie werden in der Regel zu Cuvées ausgebaut. Aus einem Teil wird Rosé gemacht, oft in der hellen Version als Gris de Gris: rote Trauben, gepresst und verarbeitet wie ein Weißwein. Weißwein selbst macht den kleinsten Teil der produzierten Menge aus. Reben wie **Grenache Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Rolle** – der hier übliche Name für Vermentino – und Clairette werden dafür verwendet.

# 2023 SYMBIOSE D'OR CHARDONNAY RÉSERVE DE TRUFFES

Côteaux du Pont du Gard IGP, Boutinot

## WEINBESCHREIBUNG

Die Weinberge für diesen Chardonnay grenzen an einen Trüffelwald an. Und von diesem schwarzen Gold Frankreichs inspiriert, vereint Symbiose d'Or scheinbar große Gegensätze: Kraftvoll ist er und reif in den Aromen. Dynamisch kommt er an den Gaumen - und zeigt doch einen unglaublich feinen, sanften Schmelz. Im Geschmack ist der Chardonnay durchaus fruchtig, mit Noten von saftigen Äpfeln, aber auch Melone und exotischen Früchten. Ein schmeichelndes Trinkvergnügen aus dem sanften Licht des Südens.

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Wir freuen uns, Ihnen dieses Fundstück aus dem Süden Frankreichs exklusiv anbieten zu können!



## Chardonnay



2027



8-10° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ihr Name ist Programm: Die Chardonnay Réserve harmoniert wunderbar mit Gerichten, die mit Trüffeln verfeinert wurden. Spaghetti mit Trüffelsauce oder auch ein Salat mit einem feinen Trüffeldressing sind genau richtig.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die **DOC Friuli Grave** liegt in der norditalienischen Region Friaul-Julisch-Venetien. Sie reicht von der Ebene am Fluss Livenza im Westen bis zur östlich angrenzenden DOC Colli Orientali del Friuli. Das Klima im westlichen Teil ist maritim und eher trocken, wogegen es im Osten kühler und feuchter ist. Die Schwemmlandböden sind kies- und geröllhaltig, deshalb gut durchlüftet und für den Weinbau geeignet. Das wussten auch bereits die Kelten, was archäologische Funde beweisen, und die Römer unter Julius Cäsar. Die Weinberge in Friuli Grave umfassen heute ca. 6.500 Hektar Rebfläche.



Ruben Visage

## DAS WEINGUT

Die Jahrtausendwende war Geburtsstunde für die **Master Winemakers**. Die Mission des engagierten Start-ups: Weine aus den besten Rebsorten und von den besten Terroirs machen, mit Respekt vor der Natur und ihrer Herkunft. Denn es stecken 10 Monate harter Winzer-Arbeit im Weinberg, bevor auch nur eine Traube gelesen ist. Der Fokus liegt auf der Erzeugung eleganter, aromatischer und trinkfreudiger Weine. Innovative Methoden der Weinbereitung und die große Kreativität der Winemaker führen zu Ergebnissen, die inzwischen weltweit begeistern.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS FRIAUL

Friuli Grave ist eine Region der reinsortigen Weine, nur ein geringer Teil wird cuvettiert. Neben regionalen Rebsorten wie **Friulano** und **Verduzzo Friulano** werden internationale Trauben wie **Chardonnay**, **Pinot Bianco**, **Pino Grigio**, **Riesling Renano**, **Sauvignon Blanc** und **Gewürztraminer**, der hier Traminer Aromatico heißt, angebaut. Die Weine sind frisch, jung und aromatisch. Auch **Spumante** und **Frizzante** wird aus einigen der weißen Sorten erzeugt. Bei den roten Sorten sind **Cabernet Franc** und **Sauvignon, Merlot, Pinot Nero** und die regionale Sorte **Refosco dal Peduncolo Rosso** zu nennen. Daraus werden Rosato und Rosso, von denen letzterer durchaus auch zu Riservas mit längerer Reifezeit ausgebaut wird.

# 2023 MARE E MONTE PINOT GRIGIO SUPERIORE

Friuli Grave DOC, Master Winemakers

## WEINBESCHREIBUNG

Entdecken Sie die Superiore-Seite des Pinot Grigio! Der Name zeigt es: Das Friaul liegt zwischen den Bergen (Monte) und dem Meer (Mare). Und im Weinberg für den Mare e Monte haben beide ihren Einfluss geltend gemacht. Die Adria sorgte für warme Luft am Tag, die Alpen für frische Kühle dank Wind und Abkühlung in der Nacht. So entwickelten die Trauben viel Frucht, konnten sich aber ihre präzise Frische bewahren. Aus dieser besonderen Lage entstand ein besonderer Pinot Grigio: mit Kraft, Schmelz und einer Brise Frische. Einfach superiore!



**Pinot Grigio**



**2023**



**10-12° C**



**trocken**

## WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Diese Entdeckung aus dem Norden Italiens möchten wir gerne mit Ihnen teilen. Wir sind immer wieder begeistert, wenn wir auf solche ungekannten Schätze stoßen!

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Genießen Sie auf Italienisch: Zum Pinot Grigio Superiore passt ein Risotto alla Maranese mit Meeresfrüchten ganz hervorragend.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die **DOC Prosecco** liegt östlich vom Gardasee, in der Provinz Venetien. Erst im Jahr 2009 wurde das Gebiet zur DOC erklärt, um die regionale Qualität gegenüber den zahlreichen Frizzantes zu sichern. Seit 2019 gehört die wunderschöne Kulturlandschaft mit ihren sanften grünen Hügeln zum UNESCO-Welterbe. Sie umfasst über 24.000 Hektar Rebfläche, auf denen Trauben für Still-, Perl- und Schaumweine angebaut werden. Denn Prosecco ist nicht ausschließlich gleichbedeutend Perlwein, wie oft angenommen wird. Das Klima ist hier im Norden Italiens durchaus abwechslungsreich. Die Winter sind kühl und niederschlagsreich, die Sommer sind warm, aber in der Regel nicht heiß. In höheren Lagen, am Fuße der Alpen, kommt regelmäßig Abkühlung aus den Alpen – perfekt für spritzige, feine Weine.



limitierte Sonderedition zum Jubiläum

## DAS WEINGUT

Auf der Suche nach den Perlen und verborgenen Schätzen der italienischen Weinwelt: **Enopartner** hat sich zur Aufgabe gemacht, sie zu finden. Das Team unter Führung von Michael Ranzi agiert von Bozen in Südtirol aus und zählt erstklassige Weingüter und Winzer im ganzen Land zu seinen Partnern. Dabei liegt immer der Fokus auf den typischen Rebsorten der Appellationen, die ihren Charakter und den ihrer Herkunft deutlich zeigen. Enopartner ist stark darin, Trends aufzuspüren und sie gemeinsam mit ausgesuchten Winzern und Önologen voranzutreiben und umzusetzen.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER DOC PROSECCO

Leitrebsorte für die weißen Stillweine, den Frizzante und Spumante ist **Glera**. Sie muss mindestens 85 % ausmachen, ergänzt durch maximal 15 % **Bianchetta Trevigiana, Chardonnay, Glera Lunga, Perera, Pinot Bianco** und **Grigio** sowie **Verdiso**. Auch weiß gekelterter Pinot Nero ist zugelassen. Typisch sind zarte, frische Aromen von Zitrusfrüchten, oft begleitet von Noten von Apfel, Pfirsich und Haselnuss. Spumante gibt es schon länger als Rosé, neuerdings ist auch Rosé Prosecco zugelassen. Auch er wird aus Glera erzeugt, allerdings ergänzt um einen Teil von 10 bis 15 % Pinot Nero, der wie ein Rotwein – also mit Maischestand auf den Traubenschalen – angebaut wird. Dadurch erhält er sein zartes Rosa und die feinen, beerigen Aromen.

# 2022 MILLENNIO PROSECCO MILLESIMATO ANNIVERSARIO

Prosecco DOC, Enopartner

## WEINBESCHREIBUNG

Millennio - ein Genuss von Millionen feinsten Perlen! Einer unserer beliebtesten Prosecchi funkelt zu unserem Jubiläum in einer brillanten Diamant-Edition aus dem Jahrgang 2022! Die limitierte Sonderedition begeistert mit frischen, fruchtigen Aromen und einer wunderbaren Leichtigkeit. Noten von Zitrusfrüchten, gepaart mit grünen Akzenten wie von Basilikum und Minze, machen ihren verlockenden Duft aus. Am Gaumen ist der Millennio überaus gut balanciert, zeigt eine feine Perlage und zarte Säure.



Glera



2022



8-10° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Ein Prosecco in einer Jahrgangs-Edition: Ich freue mich, Ihnen den Millennio zu unserem Jubiläum in dieser besonders edlen, eleganten Auflage präsentieren zu können.« Katharina Hahn, HAWESKO Einkäuferin und Experte für Norditalien

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Prosecco ist in Italien DER Aperitivo, der aber gerne auch zum ersten Gang eines Menüs, den Antipasti, genossen wird. Wir empfehlen eine Auswahl von Gemüse bis Fisch, von Olive bis Vitello Tonnato.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

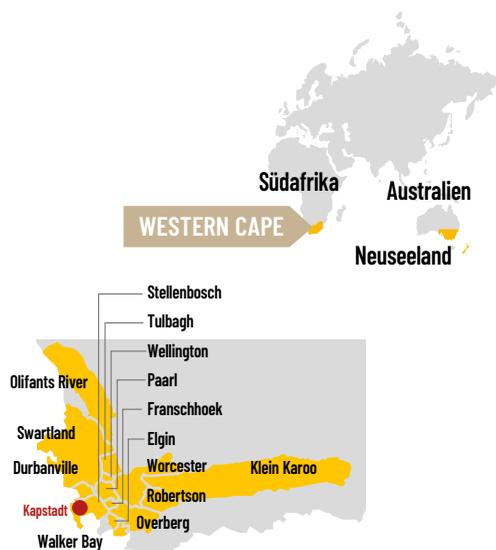
---

---

---

## DIE REGION

Das **Western Cape** mit Regionen wie Paarl, Robertson, Stellenbosch oder Franschhoek ist ganz sicher eines der schönsten Weinbaugebiete der Welt. Hinter dem Tafelberg und schroffen Klippen an der Küste erstrecken sich fruchtbare grüne Hügel bis hin zu scheinbar unendlich weiten Ebenen. Das Klima ist wie gemacht für den Weinbau. Es ist mediterran und warm, mit feuchten, kühlen Wintern und trockenen, heißen Sommern. Vom Atlantik und dem Indischen Ozean kommt eine frische Brise, und der Wechsel von sonnigen Tagen zu kühlen Nächten sorgt für eine lange Reifeperiode. Die Böden sind vielfältig: Kalk, Lehm und Sandstein herrschen vor und bieten den Reben beste Bedingungen zum Wachsen.



Das Spier Team

## DAS WEINGUT

Eine gute halbe Stunde östlich von Kapstadt liegt das **Weingut Spier**. Seine Geschichte reicht bis in das Jahr 1692 zurück, es gehört seit Jahrhunderten der Familie Enthoven, aus dem Dornröschenschlaf aber weckte es Dick van Enthoven erst 1993. Heute werden unter Führung seiner Tochter Mariota ca. 560 Hektar Rebfläche auf dem Weingut in Stellenbosch gepflegt, hinzu kommen eigene Weinberge in Paarl und Trauben von Zulieferern aus der Umgebung. Der Schwerpunkt liegt mit über 60 % auf dem Anbau roter Sorten, Weißwein macht den kleineren Teil aus. Neben seinen ausgezeichneten Spitzenweinen ist das Weingut bekannt für sein soziales Engagement und den fairen Umgang mit Lieferanten sowie Angestellten. Auch auf die Umwelt wird geachtet: Seit 2009 stellt Spier konsequent auf organischen Anbau um.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN VOM WESTERN CAPE

Eine Vielzahl an Rebsorten wird in der Region Western Cape angebaut. Die Wichtigste unter den Weißen ist **Chenin Blanc**, die für die typisch rassigen Weine mit pikanter Säure steht. Gefolgt wird sie von **Sauvignon Blanc**, **Chardonnay** und **Colombard**. Sie werden zu fruchtigen Weinen ausgebaut, die oft mit weicher Struktur überraschen. Bei den Roten liegen **Shiraz** und **Cabernet Sauvignon** weit vorn, oft gemeinsam in fruchtigen Cuvées. Ein Star unter den Roten ist **Pinotage**, und auch **Merlot** wird vielfach angebaut. Aus den weißen Trauben werden auch Schaum- und Perlweine erzeugt, aus den Roten frisch-fruchtige Rosés.

# 2023 SOMERSET BEACH SAUVIGNON BLANC

WO Western Cape, Spier

## WEINBESCHREIBUNG

Ein Wein, der ein ganzes Lebensgefühl mitbringt, das ist Somerset Beach. Sein Name nimmt Bezug auf den Ort Somerset West, der seit jeher als Traumziel vieler Auswanderer aus Deutschland gilt. Die leichte Art zu genießen und der lockere Stil in Südafrika – hier sind sie: dieser Sauvignon Blanc nimmt Sie mit ans Kap. Er ist herrlich frisch, aromatisch-fruchtig, mit typischen Noten von Grapefruit, Stachelbeeren und einem Hauch Exotik und bietet so richtig schönen, saftigen Trinkfluss. Perfekt für den Abend auf der Terrasse!

### WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Das Weingut Spier erhielt 2022 den »Winery of the Year – Editor's Award« von Platter's South African WineGuide. Wir gratulieren!



PLATTER'S SOUTH AFRICAN  
WINEGUIDE 2022

WINERY OF THE YEAR 2022 -  
EDITOR'S AWARD

## Sauvignon Blanc



2026



8-10° C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die Sonne geht unter – Zeit für Somerset Beach. Genießen Sie den Sauvignon Blanc zu Fisch aus dem Meer, zum Beispiel einer Dorade vom Grill. Dazu ein Salat, fertig ist das frische Vergnügen.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---