



HAWESKO
Select!



Wichtiger Hinweis: Ihre Weinsammelkarten erhalten Sie ab sofort digital

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

endlich ist der Sommer da, das soll gebührend gefeiert werden. Mit Ihrem HAWESKO Select Classic-Paket erhalten Sie eine Auswahl an Weinen aus den sonnenverwöhntesten Regionen.

Der **Santa Cristina Le Maestrelle** ist italienisches »Dolce Vita« mit saftigen Aromen dunkler Früchte und würzigen Anklängen. Sollte Ihnen nach einem kühlen Aperitif zumute sein, freuen Sie sich auf den knackig-frischen französischen **Cap Atlantique Rosé**.

Ihr Sommer-Paket hält zudem eine weitere Neuheit bereit:

Ihre Weinsammelkarten finden Sie ab sofort online unter
hawesko.de/hawesko-select-blog

Hier können Sie sie anschauen, downloaden und – wenn gewünscht – ausdrucken. Wir gehen diesen Schritt in die Zukunft auch deshalb, weil die Preise für Papier und den Einkauf unserer Weine stetig steigen. Zugleich können wir auf diese Weise nachhaltig handeln und Ressourcen einsparen. Wir hoffen auf Ihr Verständnis und freuen uns darauf, weiterhin erstklassige, hochwertige Weine für Sie auszuwählen.

Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select!*-Team

PS: 12 für 11 Angebot

12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt! Der Extra-Vorteil für Ihre Nachbestellung: Bei Bestellung von 12 Flaschen Ihres Lieblingsweins aus Ihren HAWESKO Select-Paketen bezahlen Sie nur 11.

Jetzt sichern unter: hawesko.de/12fuer11

Hier finden Sie auch die Artikelnummern für eine telefonische Nachbestellung.

12 für 11
Angebot



HAWESKO *Select!*



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

endlich ist der Sommer da, und das soll natürlich gebührend gefeiert werden. Mit dem neuen HAWESKO Select Classic-Paket, erhalten Sie eine edle Auswahl an Weinen aus den sonnenverwöhntesten Regionen dieser Welt. Egal, ob als Begleitung zum romantischen Candle-Light-Dinner auf der Terrasse oder als fröhlich-spritzige Abkühlung für heiße Tage, hier kommt für jeden Anlass der passende Wein.

Der **Santa Cristina Le Maestrelle** ist italienisches »Dolce Vita« für Ihr Zuhause. Der Klassiker aus der Toskana verwöhnt den Gaumen mit den saftigen Aromen dunkler Früchte und aufregend würzigen Anklängen. Eine Einladung zum Genießen.

Wem nach einem kühlen Aperitif zumute ist, der darf sich über den französischen **Cap Atlantique Rosé** freuen. Seine knackige Säure und die aufregende Mineralität sind nicht nur Ausdruck seines einzigartigen Terroirs, sondern versprechen auch angenehme Erfrischung.

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

Unter der oben genannten URL finden Sie auch die Artikelnummern Ihrer Lieblingsweine aus den HAWESKO Select-Paketen für eine telefonische Nachbestellung.

Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select!*-Team



HAWESKO
Select!

www Online:
hawesko.de

APP 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
	731 539	Marqués de Picos Reserva	€ 9,95	€ 13,27
	515 990	Santa Cristina Le Maestrelle	€ 9,95	€ 13,27
	656 785	Château Gabarey	€ 5,99	€ 7,99
	363 305	Heimat Grauburgunder Alte Reben Réserve	€ 8,99	€ 11,99
	780 663	Roberto Sarotto Chardonnay	€ 15,90	€ 21,20
	750 254	Cap Atlantique Rosé	€ 7,99	€ 10,65



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 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. 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. 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 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 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 WinZinzer 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 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. 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, 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, günstigere 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, 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

Die sanft geschwungene Landschaft der **Toscana** mit ihren lichtdurchfluteten Hügeln scheint für Weinbau wie geschaffen zu sein. Unterschiedliche Höhenlagen sowie das moderate Klima, das je nach Lage der Weinberge einen differenzierten Einfluss ausübt, lassen eine Vielzahl hochwertiger wie interessanter Weinstile entstehen. Das antike Rom wusste die **Qualität der toskanischen Weine** bereits zu schätzen und ließen sie nach Rom bringen, wo sie in den Tavernen getrunken wurden. Kaum eine Weinbaulandschaft hat eine so große und reichhaltige Tradition zu bieten wie die Toscana.



Le Maestrelle-Kellermeister Stefano Caslini bei der Arbeit im Weinkeller

DAS WEINGUT

Das Weingut Santa Cristina liegt im südlichen Bereich des **Chianti bei Cortona**. Seit 1946 werden hier Weine erzeugt, die sich durch ihre große Persönlichkeit ebenso auszeichnen wie durch ihre zugängliche und genussvolle Art. Vor ca. 15 Jahren wurde kräftig investiert, sodass der Keller heute alle Möglichkeiten der modernen Weinbereitung bietet. Das Portfolio umfasst eine ganze Reihe an Weinen, die jedoch alle der gleichen Philosophie folgen: Sie sind im besten Sinne **Toscana-Klassiker**, die ihr Terroir perfekt widerspiegeln. Dafür wird im Weinberg nach wie vor auf Handarbeit Wert gelegt, denn nur mit Sorgfalt ausgewählte Reben und Trauben gewährleisten den **hohen Qualitäts-Anspruch**, der hier Tradition hat.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER TOSKANA

Die Toscana teilt sich in unterschiedliche Subregionen. Die berühmtesten sind die Rotweingebiete des **Chianti**, des **Vino Nobile di Montepulciano** und des **Brunello**, die eines gemeinsam haben: Sie werden alle zum größten Teil oder vollständig aus **Sangiovese**, dem »Blut des Jupiter«, wie die Römer diese Rebsorte nannten, erzeugt. Aber auch die **Weißweine** der Toscana sind schwer im Kommen, denn sie sind leicht, delikat und eignen sich neben der puren Erfrischung auch als prächtige Begleiter der köstlichen italienischen Antipasti. Daneben gibt es noch eine in unseren Breiten weitgehend unbekannt Spezialität, den edelsüßen **Vin Santo**. Dieser »Heilige Wein« ist eine geradezu betörende Köstlichkeit zum Dessert.

2022 SANTA CRISTINA LE MAESTRELLE

Toscana IGT, Santa Cristina

WEINBESCHREIBUNG

Darauf spezialisiert, den besonderen Charakter des Terroirs der Toscana in ihren Weinen einzufangen, hat das Haus Santa Cristina mit der Rotweincuvée Le Maestrelle erneut genau das geschafft. Die klassische Kombination aus Merlot, Sangiovese und Syrah kreiert ein reichhaltiges und vollmundiges Geschmacksprofil mit der idealen Balance aus Fruchtigkeit, Säure und Tanninen. Saftige Aromen von schwarzen Früchten wie Brombeeren und reifen Kirschen verwöhnen den Gaumen mit einer angenehmen Frische, während zarte Anklänge von Vanille, Schokolade und Gewürzen die elegante und komplexe Struktur prägen. Weiche Tannine erzeugen eine samtige Textur und bringen einen Hauch von Eiche in das lange Finale.



Merlot, Sangiovese, Syrah

 2026

 16° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Was würde besser zu italienischem Wein passen als italienisches Essen? Perfekt geeignet ist Osso Buco an gegrilltem Gemüse, ein echter Klassiker der Toscana.

WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

»Wir lieben unsere Region und das Zusammenspiel der verschiedenen Rebsorten. Dieser Wein erzählt davon auf elegante Art und Weise.« Stefano Caslini, Kellermeister



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Im sonnigen Süden Deutschlands liegt **Baden**, eine der wärmsten Weinregionen des Landes. Seit die Römer der Antike das Land für die Erzeugung hochwertiger, vollmundiger Weine nutzten, ist der Weinbau tief in den Traditionen und der Kultur des Ortes verwurzelt. Bereits damals erkannte man das Potenzial der Böden für Weinreben. Die abwechslungsreich ausgeprägten Hanglagen entlang des Rheins weisen besonders vorteilhafte geologische Bedingungen dafür auf. Die gut drainierenden Sandschichten dort haben dank ihres Gehalts an Kalk jedoch auch hervorragende Speichereigenschaften für das Wasser. Darüber liegen fruchtbare Böden mit einem hohen, nährstoffreichen Tonanteil. Dies ermöglicht den Reben ein üppiges Wachstum und verleiht den Weinen oftmals eine beeindruckend komplexe Mineralität.



Bickensohl - Michael Jäger (links, Kellermeister) und Patrick Chelaifa (rechts, Geschäftsführer)

DAS WEINGUT

Mit ihrem Ursprung im Herzen des badischen Kaiserstuhls setzt die 1924 gegründete **Bickensohler Weinvogtei** die Traditionen dieser alten Weinregion fort. Mit Leidenschaft werden hier die üppigen Voraussetzungen der Natur im Zentrum des erloschenen Vulkans gewürdigt und ausgeschöpft. Auf über 100 Hektar erstrecken sich die südwestlich ausgerichteten Hanglagen, auf Löss und Vulkangestein. Größter Meilenstein der langen Erfolgsgeschichte ist zweifelsohne die Geburt des modernen Grauburgunders. Der bis dahin goldgelb, süß und schwer ausgebaute Ruländer wurde hier erstmals in seiner heutigen Form ausgebaut und erfreut sich seither größter Beliebtheit. Das Erfolgsgeheimnis der Bickensohler Winzer sind ihre »Zehn Gebote für grauen Burgunder« anhand derer sie mit Sorgfalt ihren hohen Anspruch erfüllen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS BADEN

Der bekannte Weinort Bickensohl, welcher bereits im frühen Mittelalter urkundlich als Vogtei erwähnt wurde, liegt zwischen Freiburg und Colmar. Besonderheit der am Kaiserstuhl gelegenen Region ist der vulkanische Boden. Dieser speichert die Wärme der vielen Sonnenstunden am Tage und gibt sie des Nachts wieder an die Reben ab. Dank dieser idealen Bedingungen gedeihen hier zahlreiche Rebsorten und entwickeln markante Ausprägungen ihrer charakteristischen Eigenschaften. Dazu zählen vor allem die Burgundersorten. Neben den feinschmelzigen **Grauburgundern** über fruchtbare **Weißer Burgunder** bis hin zu vollmundigen Spätburgundern. Es werden aber auch feurige Gewürztraminer, aromatische Muskateller und körperreiche Scheureben ausgebaut.

2022 HEIMAT GRAUBURGUNDER ALTE REBEN RÉSERVE

Baden, Bickensohler Weinvoigtei

WEINBESCHREIBUNG

Gute 40 Jahre ist die neue Interpretation des Grauburgunders durch die Badenser nun her. Bis dahin wurde die Rebsorte hauptsächlich halbtrocken ausgebaut, mit der Einführung des Grauburgunders aber entstand der heute so beliebte trockene Stil. Und auch, wenn aus den damaligen Youngstars inzwischen alte Reben geworden sind, bleibt ihre frische und lebendige Dynamik unverändert. Als Anerkennung für diese bedeutende Entwicklung, hat die Bickensohler Weinvoigtei exklusiv für HAWESKO eine Sonderedition gekeltert. Der intensive und ausdrucksstarke »Heimat Grauburgunder Alte Reben Réserve« zeigt in der Nase ein komplexes Aroma von Steinfrüchten wie Aprikose und Pfirsich. Der vollmundige und reichhaltige Körper bringt Noten von Zitrusfrüchten und reifen Birnen an den Gaumen. Die elegante Mineralität, zusammen mit der cremigen Textur ergeben ein langes Finale. Ein Schluck Heimat, egal wo der Grauburgunder ins Glas kommt.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Ihren wunderbaren Heimat Grauburgunder hat die Bickensohler Weinvoigtei exklusiv für HAWESKO vinifiziert.



AWC VIENNA

★★

Grauburgunder

 2025

 8-10° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Als köstliche Begleitung zu der spritzigen Zitrusnote und dem mineralischen Unterton des Heimat Grauburgunders bieten sich gegrillte Meeresfrüchte an. Wer es reichhaltig mag, kann dazu die erdigen Aromen eines cremigen Steinpilzrisottos kombinieren.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Cariñena DO liegt in der Provinz Aragonien im Nordosten Spaniens und gehört zu den ältesten geschützten Anbaugebieten Europas. Das Klima in dieser Region ist durch heiße und trockene Sommer gekennzeichnet, in denen die Temperaturen oft über 35 °C erreichen. Das kontinentale Klima wird unter anderem durch das Mittelmeer beeinflusst, weshalb die Temperaturen etwas gemäßigt werden und eine gewisse Feuchtigkeit in das Gebiet gelangt. Der kalte Nordwind verringert hingegen die Luftfeuchtigkeit und sorgt für größere Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, was zur charakteristischen Intensität der Weine beiträgt. Mit einer Mischung aus kargen felsigen Böden, Kalkstein und Sandstein, die mit fruchtbaren Schwemmland-Sedimenten durchzogen sind, bietet die vielfältige Geologie einer Vielzahl an Rebsorten hervorragende Bedingungen.



Winemaker Marcelo Morales

DAS WEINGUT

Der Däne **Nicholas Hammeken** ist so etwas wie der »Hans Dampf in allen Gassen« der Weinwelt. Zunächst war er im Weinmarketing tätig, wo er Erfahrungen in Dänemark, Deutschland und auf der britischen Insel sammelte. Durch seine zahlreichen Reisen nach Spanien verliebte er sich derart in die Weine der Iberischen Halbinsel, dass er 1996 beschloss, auf die Seite der Weinerzeuger zu wechseln und eine Ausbildung zum Önologen absolvierte. Seit gut 10 Jahren erzeugt er nun selbst Wein. Sein Anspruch: Er fokussiert sich auf die **lokalen Rebsorten** in den kleineren – und vielleicht etwas unbekannteren – Regionen Spaniens, um auf ihr Potenzial aufmerksam zu machen. Nicholas Hammeken gilt als Shooting-Star unter Spaniens Winmachern und nicht wenige seiner Weine haben hohe Auszeichnungen erzielt.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CARIÑENA

Die Tradition des Weinbaus in der DO Cariñena reicht bis in die römische Antike zurück. Man ist spezialisiert auf hochwertige und körperreiche Rotweine aus Rebsorten wie **Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Moristel, Cariñena, Syrah** und **Merlot**. In der Region werden aber auch eine Reihe von Weißweinen aus Rebsorten wie **Chardonnay, Garnacha Blanca, Macabeo, Moscatel** und **Parellada** produziert. Das Ergebnis sind dann in der Regel leichte, zugängliche und fruchtige Weißweine.

2018 MARQUÉS DE PICOS RESERVA

Cariñena DO, Hammeken Cellars

WEINBESCHREIBUNG

Mit dem Marqués de Picos Reserva hat das Weingut Hammeken Cellars eine raffinierte und komplexe Rotweincuvée kreiert, bei der die Vorteile ihrer Rebsorten perfekt aufeinander abgestimmt sind. Die Basis bildet zum einen Cabernet Sauvignon, welcher intensive Aromen von schwarzen Früchten und kräftige Tannine mitbringt. Zum anderen gibt der Tempranillo dem Wein seinen vollen Körper und Noten, die an Tabak und dunkle Schokolade erinnern. Um die Balance für diesen kraftvollen Charakter zu finden, fiel die Wahl außerdem auf Garnacha und Cariñena. Dadurch wird das Aromenspektrum mit reichhaltigen und saftigen Anklängen roter Früchte ergänzt. Das Ergebnis ist ein erstklassiger Rotwein mit einem weichen und fruchtbetonten Profil.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der renommierte französische Weinführer Gilbert & Gaillard verlieh dem Marqués de Picos Reserva die Goldmedaille.



GILBERT & GAILLARD 2022

GOLDMEDAILLE

**Cabernet Sauvignon,
Tempranillo, Garnacha,
Cariñena**



2025



18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Diese Reserva ist eine ausgezeichnete Begleitung zu gegrillter Lammkeule an Rosmarinkartoffeln und knackigem, grünem Gemüse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **IGP Atlantique** liegt im Südwesten Frankreichs und reicht von **Gironde** und **Dordogne** bis in den Südwesten Frankreichs nach Bayonne. Zur Region gehören die Dune du Pilat am Bassin d'Arcachon und die ausgedehnten Strände von Biscarrosse und Mimizan. Hier im südlichen Teil der Biskaya herrscht ein klimatisches Wechselspiel des kühlen **Atlantiks** und heißer südlicher Sonne. So entstehen im Hinterland der Ferienggebiete, gekühlt von der atlantischen Brise, Weißweine mit herzhaften Fruchtaromen, anregendem Charakter und oft einer prägnanten, finessenreichen Frische sowie fruchtige Rotwein-Klassiker und feine Rosés.



Valerie Valmy-Coul,
die Winzerin

DAS WEINGUT

Das Haus Jules Lebègue ist bereits seit dem Jahr 1828 in **Saint-Émilion** beheimatet. Es ist eines der traditionsreichen Handelshäuser, wie sie für die Region des französischen Südwestens typisch sind. Seine Tradition reicht zurück bis in die Zeit, als der Südwesten noch von England dominiert war und viele Weine aus **Bordeaux**, aber auch aus dem **Périgord**, nach England verschifft wurden. Daher ist es Tradition, dass Häuser wie Jules Lebègue sowohl Wein in Bordeaux als auch im Bergerac und in weiteren Appellationen – wie der **IGP Atlantique** – des Südwestens erzeugen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER IGP ATLANTIQUE

Die Weine der **IGP Atlantique** sind Landweine aus dem Bordelais. Geprägt vom atlantischen Klima dominieren die roten Sorten **Cabernet Sauvignon**, **Cabernet Franc**, **Carménère**, **Merlot**, **Malbec** und **Petit Verdot**. Für die Weißweine sind es **Sauvignon Blanc**, **Sémillon**, **Muscadelle**, **Colombard** und **Ugni Blanc**. Insgesamt sind die Weine der IGP Atlantique fruchtbetonte, jung zu trinkende frische und meist sortenrein erzeugte Tropfen, aber es lassen sich natürlich auch kraftvolle, lagerfähige Weine wie in Bordeaux erzeugen.

2022 CAP ATLANTIQUE ROSÉ

Atlantique IGP, Jules Lebègue

WEINBESCHREIBUNG

Sein Name ist mehr als passend, denn der Cap Atlantique Rosé leuchtet wie ein sommerlicher Sonnenuntergang über dem Atlantik im Glas. Einladend frische Noten von Erdbeeren und Himbeeren, mit einem zarten Hauch von Zitrusfrüchten und blumigen Anklängen zeigt er in der Nase. Diesem lebendigen und ausdrucksvollen Duft werden die Aromen im Geschmack vom ersten Schluck an gerecht. Der saftigen Süße reifer Beeren und tropischer Früchte steht die gut ausbalancierte und knackige Säure mit ihren spritzigen Zitrusnoten gegenüber. Die zarte Mineralität spiegelt den natürlichen Charakter der Region wider und verleiht dem Rosé seine unvergleichliche Komplexität.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Erleben Sie den herrlich frischen Charakter der Region Atlantique IGP, geprägt von der Biskaya: Diese packende Frische und beerige Frucht sind eine echte Entdeckung!



Cabernet Sauvignon, Merlot



2025



9-11° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

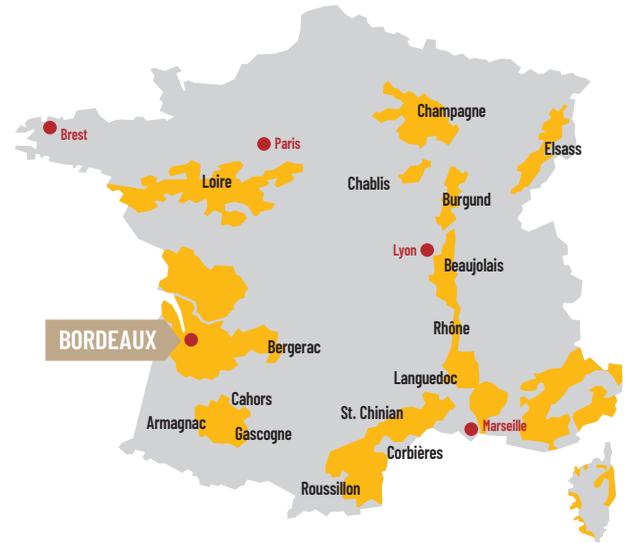
Der Cap Atlantique Rosé ist ein perfekter Solist als Aperitif für den Sommer, aber auch ausgezeichnet in Kombination mit hellem Fisch oder Meeresfrüchten.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Bordeaux ist das berühmteste Anbaugebiet der Welt und für viele der Inbegriff von Weinkultur. Die Region, die vor langer Zeit Aquitanien hieß und damit auf die Nähe zum Wasser verwies, schöpft aus einem unendlichen Pool günstiger Gegebenheiten. Zum einen wäre da das milde, vom Golfstrom geprägte Klima. Je nach Nähe der Weinberge zum Meer ist dessen Einfluss stärker oder geringer. Da wären ebenso die unterschiedlichen Bodenstrukturen, von Kies über Kalk bis hin zu Lehmböden. Nicht zuletzt stehen hier die **hochwertigsten Rebsorten** der Welt, deren berühmteste **Cabernet Sauvignon** und **Merlot** sein dürften. Und das alles wäre nichts ohne die engagierten Menschen, die hinter den Mauern ihrer hübschen Châteaux harte Arbeit leisten.



Guillaume Clémenceau,
Winemaker im Château Gabarey

DAS WEINGUT

Das renommierte Weingut **Château Gabarey** liegt in der Gemeinde Juillac im Département Corrèze und gilt seit einiger Zeit als eines der vielversprechendsten aufstrebenden Weingüter der weltbekannten AOP Bordeaux. Seit 1960 befindet es sich im Familienbesitz und wird seit 2004 von **Guillaume Clémenceau** geleitet. Dank seiner Leidenschaft für die Herstellung außergewöhnlicher Weine und seinem unermüdlichen Engagement bei der Bewirtschaftung der rund 40 Hektar Rebfläche, gewinnt das Weingut zunehmendes Ansehen. Damit die Weine den einzigartigen Charakter ihres von Ton und Kalk geprägten **Terroirs** wiedergeben, wird im Weinberg stets mit äußerster Hingabe und Sorgfalt gearbeitet. Ertragsreduzierung, strikte Qualitätskontrollen und die nötige Geduld beim Reifeprozess ermöglichen es den Trauben, ihr volles Potenzial zu entfalten.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS BORDEAUX

In erster Linie ist **Bordeaux** 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**. Die Zusammensetzung richtet sich nach der jeweiligen Jahrgangskarakteristik, sodass kein Jahrgang dem anderen gleicht. Bordeaux erzeugt auch bemerkenswerte **Weißweine**, die gleichfalls aus verschiedenen Sorten cuvettiert werden, in erster Linie **Sauvignon Blanc** und **Sémillon**. In einigen kleinen Gebieten, die im Herbst Frühnebel hervorbringen, entstehen edelsüße Weine von großem Format. Die besten darunter sind so rar, dass sie trotz ihrer hohen Preise eigentlich immer ausverkauft sind. Dafür verfügen sie über ein großes Lagerpotenzial, das gleich für zwei Menschenleben reichen würde.

2021 CHÂTEAU GABAREY

Bordeaux AOP, Château Gabarey

WEINBESCHREIBUNG

Mit dem 2021 Château Gabarey präsentiert das Weingut Château Gabarey die perfekte Symbiose von Merlot und Cabernet Franc. Bereits im Glas verführt die tiefe granatrote Farbe und lässt den intensiven und kräftigen Charakter erahnen. In der Nase zeigt der Rotwein sein ausdrucksstarkes und elegantes Bouquet. Das Aroma ist erfüllt von Anklängen reifer roter Früchte, zusammen mit einem Hauch von Zeder, Tabak und Gewürzen. Hinzu kommt ein subtiler blumiger Unterton, der dem Wein eine raffinierte Finesse verleiht. Im Geschmack entfaltet sich die Cuvée vollmundig und üppig. Samtig ist die Textur, die Aromen reichen von Kirschen über Brombeeren bis zu Pflaumen. Der ausdrucksstarke Abgang entfaltet ein intensives Eichenholzaroma, welches die erdigen Tannine geschickt integriert.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

In dem einzigartigen Bewertungssystem der 70 Millions de Dégustateurs, erhielt der Château Gabarey 2022 für sein beeindruckend komplexes Geschmacksprofil die Goldmedaille.



70 MILLIONS DE
DÉGUSTATEURS 2022

GOLDMEDAILLE

**Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon**

 2026

 16-17° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der kräftige Charakter des Château Gabarey passt hervorragend zu gut gereiftem Käse, seine fruchtigen Aromen ergänzen aber auch Desserts mit dunkler Schokolade.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die italienische Weinregion **Piemont** wird weltweit für ihre hochwertigen Rotweine geschätzt! Als Geheimtipp mit großem Entdeckungspotenzial kann man das Gebiet für seine Weißweine sehen. Das gemäßigt kontinentale Klima kommt dem Weinanbau sehr zugute. Viele Piemont-Weine werden auf traditionsreichen, familiengeführten Weingütern gekeltert. Dabei kommen Reben zum Einsatz, die teils jahrhundertealt sind. Das Ergebnis sind authentische Weine, die das Zusammenspiel aus Terroir und Winzerhandwerk widerspiegeln. Ein Genuss für erfahrene Kennerinnen und Kenner, aber auch zugleich für Wein-Neulinge!



Roberto Sarotto

DAS WEINGUT

Seit 300 Jahren stehen auf **Roberto Sarottos** familiengeführten Gut bereits Weinreben. Nach einer Blütephase vor dem Zweiten Weltkrieg eroberte das Weingut in den 90ern wieder die Bühne des Spitzenweins. Sarotto gelang es, das Potenzial seiner Lagen voll auszuschöpfen und so das Piemont bestmöglich zu repräsentieren. Spätestens seit Ende der 1990er ist Sarotto einer der Botschafter der Region für Spitzenweine. Gavi und Barolo sind die Steckenpferde des Weingutes. Doch auch Barbaresco und einige internationale Rebsorten, wie der Chardonnay, finden sich im Portfolio. Glaubt man den Fachleuten, ist Roberto Sarotto heute eines der besten Weingüter des Piemont. Luca Maroni schmückte das Weingut, als einziges in Italien, gleich dreifach mit 99 Punkten.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM PIEMONTE

Das Piemont ist mit 48.000 Hektar Rebfläche zwar nicht die größte, wohl aber qualitativ stärkste Region Italiens. Die Weine tragen Namen von Weltruf, entsprechend hoch sind auch die Preise, die deutlich über dem Durchschnitt liegen. Es ist absolutes Rotweinland, der Anteil liegt bei rund 90 Prozent. Klassiker ist der **Barolo**, benannt nach dem Dorf rund 15 Kilometer südwestlich von Alba. Aus derselben Sorte wird der **Barbaresco** hergestellt, der weniger dicht und komplex ist, dafür mehr Eleganz im Glas ausstrahlt. Der bekannteste Weißwein dürfte wohl der Asti spumante sein. Der Moscato d'Asti ist nach dem Chianti mengenmäßig der bedeutendste italienische DOC-Wein und macht rund ein Siebtel der Weinernte im Piemont aus.

2021 ROBERTO SAROTTO CHARDONNAY

Piemonte DOC, Roberto Sarotto

WEINBESCHREIBUNG

Traditionelle Anbaumethoden werden mit moderner Kellereitechnik gekonnt kombiniert. Das macht auch diesen für die Region untypischen Chardonnay so besonders. In der Nase Aromen von gelben Früchten und etwas Himbeere. Am Gaumen mit voller Struktur, einem guten Säurebogen und saftigem Finale.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Immer wieder überrascht und begeistert Roberto Sarotto uns: Chardonnay aus dem Piemont ist außergewöhnlich - und von ihm natürlich außergewöhnlich gut!« Svenja Nickel Einkäuferin HAWESKO



BERLINER WEIN TROPHY 2015

BESTER PRODUZENT
(BIS 50HA)

Chardonnay



2029



8-10°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie Chardonnay zu Risotto, dem Klassiker mit Safran oder einer winterlichen Variante mit Radicchio und Pancetta.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
