

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

wir freuen uns, Sie bei HAWESKO Select zu begrüßen! Mit dem exklusiven Service des Hanseatischen Wein- und Sekt-Kontors genießen Sie regelmäßig hochwertige Wein-Selektionen, die Sie begeistern werden.

- **Einfach & Bequem:** Alle 3 Monate erhalten Sie 6 x 2 Flaschen ausgewählter Weine in Rot, Weiß und von Zeit zu Zeit Rosé - direkt ins Haus.
- **Exklusive Selektionen:** Jedes Weinpaket wird von unseren Experten individuell und mit viel Sorgfalt für Sie zusammengestellt. Unentdecktes, außergewöhnliche Rebsorten und vor allem: hochwertige und ausgezeichnete Weine aus aller Welt.

■ **Ihre Weinsammelkarten erhalten Sie digital**

Zu jedem Wein stellen wir Ihnen interessante Informationen online bereit unter folgendem Link (oder scannen Sie einfach den QR-Code):

hawesko.de/weinabos/sammelkarten-classic



- **Danke für Ihr Vertrauen:** Als Dankeschön für den Abschluss Ihres Wein-Abonnements mit zunächst 4 Weinpaketen (Mindestlaufzeit von 1 Jahr) erhalten Sie außerdem einen Einkaufsgutschein über € 100,-. Gültig für das gesamte HAWESKO-Sortiment. Dieser Gutschein ist nicht anrechenbar auf die HAWESKO Select-Pakete.
- **Attraktive Preisvorteile:** Sie erhalten Ihre folgenden Wein-Selektionen zum Vorteilspreis von je € 92,-. Dabei sparen Sie immer mindestens 20% gegenüber dem Einzelverkauf.
- **Flexibel:** Nach Erhalt des 4. Paketes können Sie Ihr Abonnement auf Wunsch pausieren oder beenden.
- Wir beraten Sie gern! Das HAWESKO Select-Team freut sich auf Ihren Anruf: 04122 5045 48

PS: 12 für 11-Angebot

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

Jetzt sichern unter: hawesko.de/12fuer11

Hier finden Sie auch die Artikelnummern für eine telefonische Nachbestellung.

12 für 11
Angebot

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei Ihrer ersten Hawesko Select-Weinprobe!

Ihr HAWESKO *Select*-Team

 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
	146 320	Nahetal Grauburgunder	€ 10,90	€ 14,53
	697 052	Diamond Reserve Grüner Veltliner Alte Reben	€ 7,99	€ 10,65
	277 431	Brisa Azul Premium Vinho Verde	€ 6,99	€ 9,32
	174 433	Contessa Fioranza Chianti Riserva	€ 13,90	€ 18,53
	451 675	Château Bellevue Favereau	€ 10,90	€ 14,53
	118 636	Vinea Crianza	€ 12,90	€ 17,20



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

Je Lieferadresse gilt:



Bestellungen ab einem Warenwert von € 100,- liefern wir VERSANDKOSTENFREI



Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir nur € 6,90 Versandkosten

Nähere Informationen zu unseren Premium-Lieferservices, Termin-Lieferung, Paket-Service sowie Auslandsversendung finden Sie unter www.hawesko.de/service/lieferkonditionen

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Geltungsbereich: Für alle Bestellungen aus diesem Werbemittel gelten die nachfolgenden AGB. **2. Vertragsschluss:** Die Darstellung der Produkte im Katalog stellt kein rechtlich bindendes Angebot, sondern eine unverbindliche Ansicht dar. Durch Absenden des Bestellscheins oder durch telefonische Bestellung geben Sie eine verbindliche Bestellung ab. Die Bestätigung des Zugangs Ihrer Bestellung erfolgt bei Online-Bestellungen per E-Mail unmittelbar nach Eingang Ihrer Bestellung. Diese Bestelleingangsbestätigung stellt keine Annahme Ihres Angebotes dar. **3. Zahlarten:** Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), PayPal und Lastschriftverfahren. Wenn Sie per Kreditkarte, Vorkasse oder PayPal zahlen, kommt der Kaufvertrag mit Ihrem Erhalt der Bestellbestätigung zustande. Bei allen anderen Zahlarten kommt der Kaufvertrag zustande, sobald Sie unsere per E-Mail-Versandbestätigung erhalten; spätestens jedoch, wenn Sie die Ware erhalten. Die Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen nach Lieferung und Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar. Bei Erstbestellungen, abweichender Lieferanschrift, je nach Höhe des Kaufbetrags, bei offenen Rechnungen und je nach Bonität behalten wir uns vor, einzelne Zahlungsarten abzulehnen. Wenn Sie sich im Hinblick auf eine an uns zu zahlende Forderung im Zahlungsverzug befinden, behalten wir uns vor, ab der zweiten Mahnstufe als Ersatz für den entstandenen Schaden bis zu 4,17 € als Verzugschaden zu berechnen. Ihnen steht jeweils der Nachweis frei, dass uns kein oder nur ein geringerer Schaden entstanden ist. Im Übrigen können wir gesetzliche Verzugszinsen in Höhe von fünf Prozentpunkten über dem Basiszinssatz der Europäischen Zentralbank berechnen. Die Zahlung von Abo-Lieferungen (Hawesko Select) per Kreditkarte ist aufgrund der Umsetzung der PSD2 Zahlungsrichtlinie nur bei der ersten Bestellung möglich. Die Folgelieferungen werden als Kauf auf Rechnung abgewickelt. Lastschrift: Mit Abgabe der Bestellung erteilen Sie uns ein SEPA-Lastschriftmandat. Die Kontobelastung erfolgt, nachdem Sie die Ware erhalten haben. PayPal: Um den Rechnungsbetrag über den Zahlungsdienstleister PayPal (Europe) S.à r.l. et Cie, S.C.A. 22-24 Boulevard Royal, L-2449 Luxembourg („PayPal“) bezahlen zu können, müssen Sie bei PayPal registriert sein, sich mit Ihren Zugangsdaten legitimieren und die Zahlungsanweisung bestätigen. Weitere Hinweise erhalten Sie im Bestellvorgang. Kreditkarte und Miles & More: Bei Zahlung per Kreditkarte und bei der Einlösung von Miles & More Prämienmeilen wird Ihr Konto sofort belastet. Dadurch kommt der Vertrag mit uns zustande. **4. Vertragssprache, Vertragstextspeicherung:** Wir speichern den Vertragstext und senden Ihnen die Bestelldaten und unsere AGB per E-Mail oder mit Auslieferung der Ware zu. Sie stimmen zu, dass die vertragsbezogene Kommunikation in elektronischer Form, z.B. per E-Mail, erfolgen kann. Ihre Bestelldaten sind aus Sicherheitsgründen nicht mehr über das Internet zugänglich. Ein Vertragsschluss ist in deutscher Sprache möglich. **5. Preise, Lieferbedingungen und Versandkosten:** Preise: Alle Preise sind in Euro und verstehen sich ab Lager als (Brutto-)Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwert-, Sekt- und Branntweinsteuer. Die Mehrwertsteuer wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig – gleich in welchen Medien dargestellt. Lieferbedingungen: Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25 und nur im Versandwege. Bei HAWESKO zahlen Sie in der Regel eine Versandkostenpauschale in Höhe von € 6,90 für die Lieferung an eine deutsche Anschrift. Nähere Informationen zu den Lieferkonditionen und Bestimmungen zu ggf. anfallenden Versandkosten erfahren Sie unter www.hawesko.de/service/lieferkonditionen. Trotz sorgfältiger Bevorratung kann es vorkommen, dass ein Aktionsartikel schneller als vorgesehen ausverkauft ist. Wir geben deshalb keine Liefergarantie. Es gilt: Nur solange Vorrat reicht. **6. Eigentumsvorbehalt:** Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. **7. Widerrufsrecht:** Verbraucher steht das gesetzliche Widerrufsrecht, wie in der Widerrufsbelehrung beschrieben, zu. Unternehmern wird kein freiwilliges Widerrufsrecht eingeräumt. Widerrufsbelehrung: Sie haben das Recht, binnen 12 Wochen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 12 Wochen ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns - Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, E-Mail: info@hawesko.de - mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Sie können es auf www.hawesko.de/rechtliches/widerruf abrufen. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung, als die von uns angebotene, 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. Sie packen die unangebrochene Ware versandfertig. Wir tragen die Kosten der Rücksendung. Ende der Widerrufsbelehrung. Besonderheiten zu Ihrem Widerrufsrecht: Bitte beachten Sie, dass kein Widerrufsrecht besteht bei Verträgen zur Lieferung von Waren, die schnell verderben können oder deren Verfallsdatum schnell überschritten würde (dies betrifft nicht unsere Weine), sowie bei Verträgen zur Lieferung alkoholischer Getränke, deren Preis bei Vertragsschluss vereinbart wurde, die aber frühestens 30 Tage nach Vertragsschluss geliefert werden können und deren aktueller Wert von Schwankungen auf dem Markt abhängt, auf die wir keinen Einfluss haben (z.B. Hawesko Subskription). **8. Gewährleistung:** Es gelten die gesetzlichen Bestimmungen. **9. Haftung:** Ansprüche des Kunden auf Schadenersatz sind – gleich aus welchem Rechtsgrund – ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schadenersatzansprüche des Kunden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers, der Gesundheit oder aus der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten (Kardinalpflichten) sowie die Haftung für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung von Hawesko, deren gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen beruhen. Wesentliche Vertragspflichten sind solche, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglichen und auf deren Einhaltung der Kunde vertraut hat und vertrauen durfte. **10. Streitbeilegung:** Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streitbeilegung (OS-Plattform) bereit, die Sie unter <https://ec.europa.eu/consumers/odr> finden. Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir weder verpflichtet noch bereit. **11. Jugendschutz:** Entsprechend dem Jugendschutzgesetz liefern wir alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr. Unsere Verpackung ist durch einen auffälligen farbigen Aufkleber gekennzeichnet, mit dem Hinweis, dass keine Übergabe an Personen unter 18 Jahren erfolgt. Außerdem sind die Zusteller bei geringstem Zweifel verpflichtet, sich die Identität und die Volljährigkeit durch das Vorzeigen des Personalausweises bestätigen zu lassen und die Ware nur an volljährige Personen auszuhandigen. **13. Datenschutz:** Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie auf www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH. Geschäftsführer: Alex Kim, Nicolas Tantzen, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, E-Mail: info@hawesko.de, Handelsregistereintrag: HRB 99024 Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

So erreichen Sie uns



JEDERZEIT auf www.hawesko.de



PRAKTISCH mit der [Hawesko.de/app](http://www.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 Region **Niederösterreich** – deckungsgleich mit dem gleichnamigen Bundesland – umfasst einige der besten und renommiertesten Anbauggebiete 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 für zahlreiche Touristen ein höchst beliebtes Ausflugsziel und sei es auch nur, um einen Imbiss im »Heurigen« zu genießen.



Roman Pfaffl sen. und Roman Pfaffl jun.

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 Anbaugbiet 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 Junior 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.

2023 DIAMOND RESERVE GRÜNER VELTLINER ALTE REBEN

Trocken, Niederösterreich, Pfaffl

Exklusiv für HAWESKO hat Mr. Veltliner Roman Pfaffl diesen Schatz aus dem Familienkeller gehoben: Eine Grüne Veltliner Reserve von alten Reben aus dem 2023er-Jahrgang. Der Wein begeistert mit absolut klarer Frische, die sein helles, gelbgrünes Funkeln im Glas bereits ankündigt. Das Bouquet zeigt ein vielschichtiges Spiel von Südfrüchten und Stachelbeeren. Die Struktur am Gaumen ist geschmeidig, der Geschmack ganz klar auf der fruchtigen Seite. Ein wahrer Diamant!

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Nach vielen vorangegangenen Auszeichnungen erlangte das Weingut Pfaffl auch in 2024 den Titel Bester Produzent Österreich – und das sowohl auf der Mundus Vini als auch im Genussmagazin Selection.



MUNDUS VINI &
GENUSSMAGAZIN SELECTION

BESTER PRODUZENT
ÖSTERREICH

Grüner Veltliner



2026



10-12° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

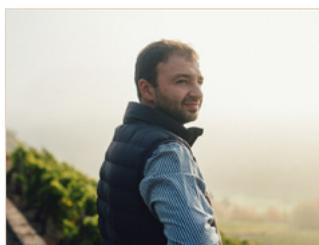
Ein Brathendl, wie es in den Heurigen rund um die Stadt Wien genossen wird, ist genau das Richtige zu diesem ausdrucksvollen Grünen Veltliner.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Mit seinen knapp 4.100 Hektar zählt die Region **Nahe** zu den kleinen Weinbaugebieten in Deutschland, aber auch zu den hochwertigsten. Speziell die Weinberge zwischen Schlossböckelheim, Bad Münster und Niederhausen sind für Spitzenleistungen bekannt und berühmt. Die Nahe zählt aber auch zu den recht trockenen Regionen, hier fallen gerade einmal 500 mm Niederschlag im Jahr, das entspricht in etwa Südfrankreich. Die Böden an dieser Ecke der Region sind in erster Linie vulkanischen Ursprungs, was im Verbund mit dem moderaten trockenen Klima für Weißweine wie für Rotweine einen hervorragenden Untergrund abgibt.



Weingutsbesitzer Jakob Schneider

DAS WEINGUT

Das **Weingut Jakob Schneider** ist einer der traditionsreichsten Betriebe an der Nahe, seit 1575 ist die Familie hier zu Hause, seit 1901 hat sie sich ganz der Erzeugung hochwertiger Weine verschrieben. Drei Generationen arbeiten gemeinsam daran, den 18 Hektar Rebfläche das Beste zu entlocken. Jakob Schneider Junior ist für die Arbeit im Keller verantwortlich und schafft es, mit viel Fingerspitzengefühl Jahr für Jahr exzellente Weine hervorzubringen. Er setzt auf moderne Erkenntnisse und vereint sie geschickt mit dem traditionellen Wein-Knowhow der Familie. Selbstverständlich ist es für die Familie, ihre Weinberge optimal und nachhaltig zu pflegen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN VON DER NAHE

Die Nahe kann eine nicht unbeträchtliche Vielfalt an Rebsorten vorweisen. Dominierte noch vor 30, 40 Jahren der **Müller-Thurgau**, so wurde im ausgehenden 20. Jahrhundert das große Potential der Region für den **Riesling** erkannt und umgesetzt. Die Rieslinge der Nahe stehen heute mit jenen der Pfalz, der Mosel oder des Rheingau auf Augenhöhe. Daneben werden aber auch bemerkenswerte **Weiß- und Grauburgunder**, und natürlich die deutsche Spezialität, der Silvaner, erzeugt, der hier große Klasse demonstriert. Unter den Rotweinen findet man die klassischen deutschen Sorten, in erster Linie **Spätburgunder, Dornfelder** und **Lemberger**.

2023 NAHETAL GRAUBURGUNDER

Trocken, Nahe, Jakob Schneider

WEINBESCHREIBUNG

Der Grauburgunder des Weinguts Schneider stammt von Reben, die auf Vulkangestein stehen. Das verspricht Würze und eine ausgeprägte Aromatik. Ein Versprechen, das der Wein hält! Die von Hand gelesenen Trauben bekamen eine kurze Maischestandzeit, wurden in großen Eichenholzfässern vergoren und reiften anschließend im Edelstahl. Der lange Hefekontakt hat für eine charmante Cremigkeit gesorgt. Burgundische Finesse trifft auf »Nahe-liegendes« Terroir!



WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Der ausdrucksvolle Grauburgunder von der Nahe ist eine spannende, überraschend intensive und feine Entdeckung, die wir sehr gerne mit Ihnen teilen.

GAULT & MILLAU

AUFSTEIGER DES JAHRES
2017

VINUM WEINGUIDE 2024

★★★★

Grauburgunder

 2026

 9-11° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Wir empfehlen zum würzigen Grauburgunder einen kräftigen Seefisch in Senfsauce mit Gurkensalat und Röstkartoffeln.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die Anbauregion **Cigales** war lange Zeit selbst spanischen Weinfreunden nicht bekannt und führte ein Schattendasein. Zu übermächtig war die Sogwirkung des berühmten Nachbarn Ribera del Duero. Das war im Mittelalter noch ganz anders, als die Stadt Valladolid, an die Cigales grenzt, noch Hauptstadt des Königreiches Kastilien war. Damals entstand in Cigales ein berühmter Clairet, ein bis nach England exportierter dunkler Rosé. Mit ca. 2.900 Hektar ist die Region recht klein und überschaubar. Klimatisch betrachtet ist Cigales allerdings mit der Ribera del Duero vergleichbar. Die Tage sind ausgesprochen warm, nachts jedoch fällt das Thermometer in den auf 800 Metern hoch gelegenen Weinbergen rapide.



Pablo Tascón

DAS WEINGUT

Die **Finca Museum** gehört zum in der Rioja ansässigen Spitzen-Erzeuger Báron de Ley. Schon früh erkannte man dort, welch gewaltiges Potential für Top-Weine in der Region Cigales steckt – und investierte. Eine mutige Entscheidung, die sich lohnen sollte. Der erste Jahrgang des Weinguts Finca Museum erschien 1999 und sorgte bereits für enormes Aufsehen. Gerade einmal 18 Hektar Weinberge werden heute bewirtschaftet, deren Rebbestand aber das stattliche Alter von 50 bis 70 Jahren aufweist. Allerdings liefern diese Rebstöcke eher geringe Erträge, dafür aber einen hochkonzentrierten Most. Die Weine der Bodega werden heute als stattliche Alternative zu den Weinen der Ribera del Duero gehandelt, und der erste Jahrgang 1999 ist in Spanien längst ein Sammlerstück und genießt Kultstatus.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CIGALES

In früheren Zeiten wurde in Cigales ein berühmter Clairet erzeugt, ein hauptsächlich nach England exportierter, dunkler Rosé. Heute steht **Cigales** hauptsächlich für Rotweine – und nach wie vor auch für **Rosés**, die im Regelfall aus den klassischen Rebsorten Spaniens, **Tempranillo** oder **Garnacha**, erzeugt werden. Den Status einer DO, eines kontrollierten Ursprungs, hat die Region erst 1991 erhalten. Dank der hohen Lagen und der extremen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht zeichnen sich die Weine durch eine elegante, schlanke Finesse aus.

2020 VINEA CRIANZA

Cigales DO, Finca Museum

WEINBESCHREIBUNG

Die Bodenverhältnisse und das Klima in Cigales bringen den Tempranillo zum Strahlen! Die ausdrucksstarke, dabei aber durchaus sortentypische Crianza zeigt eine großartige Struktur. Das Bouquet begeistert mit fruchtigen Aromen von Cassis und dank des Fassausbaus mit Noten von Vanille, Gewürzen wie Nelken und Lakritz. Eine feine Säurestruktur und der langanhaltende Abgang runden das Geschmackserlebnis ab. Ein ganz neues, außergewöhnliches Spanien-Erlebnis!



Tempranillo



2030



16-18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die Crianza mit ihren vielschichtigen Aromen ist ein Allrounder. Unser Tipp: Tapas von Chorizo bis Manchego, von Tortilla bis Olive passen natürlich bestens dazu.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

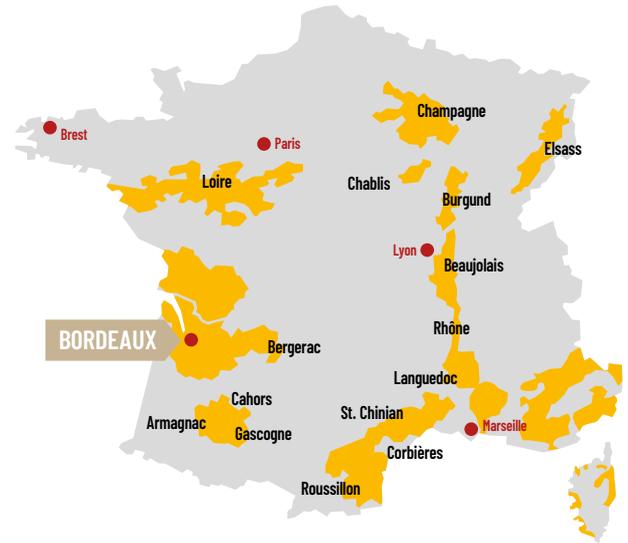
Die Vinea Crianza können wir Ihnen exklusiv anbieten – nur bei HAWESKO erhalten Sie diesen Wein aus Cigales.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

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



Önologe Guillaume Henimann

DAS WEINGUT

Das Château **Bellevue Favereau** liegt auf einem der höchsten Hänge des Dorfes, auf 125 m Höhe, zwischen den Flüssen Garonne und Dordogne, mit Nord- und Südlage. Bewirtschaftet werden 51 Hektar mit roten Rebsorten (60 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon, 8 % Malbec, 5 % Cabernet Franc und 2 % Petit Verdot). Auf 3 Hektar werden weiße Rebsorten für einen klassischen **Entre-deux-Mers** angebaut. Die Bodenverhältnisse bieten mit tonhaltigem Kalkstein und Lehm optimale Bedingungen für einen Bordeaux, wie wir ihn alle lieben.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS BORDEAUX

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

2020 CHÂTEAU BELLEVUE FAVEREAU

Bordeaux Supérieur AOP

WEINBESCHREIBUNG

Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc finden hier zu einer klassischen Bordeaux-Cuvée zusammen. Der farbintensive, dichte Wein zeigt sich allerdings im modernen Stil und schon in der Nase sehr fruchtig und aromatisch. Der Eindruck setzt sich am Gaumen fort: Dunkle, reife Früchte, Gewürze und feine Eichennoten sorgen für ein intensives – und schon jetzt – perfekt gereiftes Rotwein-Erlebnis.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Einen so charmanten, fruchtigen und aromatischen Bordeaux in Supérieur-Qualität findet man selten. Wir waren vom ersten Schluck an begeistert!« Romy Abagat, HAWESKO Einkäuferin



70 MILLIONS DE
DÉGUSTATEURS

GOLDMEDAILLE
FÜR JAHRGANG 2020

**Cabernet Franc, Cabernet
Sauvignon, Merlot**

 2029

 14-16° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Wir können Ihnen den Wein zu den Genüssen des Waldes ans Herz legen. Im Herbst Pilze, aber auch im Sommer sind Waldbeeren eine wunderbare Erfahrung zu dem Wein.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die DOCG zertifizierte Weinregion **Chianti** liegt in der zentralen Toskana und ist für ihre hochwertigen Rotweine bekannt. Die Region blickt auf eine lange Geschichte der Weinherstellung zurück, die bis ins Mittelalter zurückreicht, als die Familie Medici die erste Chianti-Winzer Gilde gründete. Die Geologie der Region ist durch eine Mischung aus Lehm- und Kalksteinböden gekennzeichnet, die perfekte Bedingungen für das Wachstum der Reben bieten. Sie wird von mediterranem Klima geprägt, das sich durch heiße, trockene Sommer und milde Winter auszeichnet. Dies ermöglicht eine langsame Reifung der Trauben, was zu komplexen und nuancierten Weinen mit einem ausgewogenen Verhältnis von Frucht und Tannin führt.



Pietro Cassani

DAS WEINGUT

Eine junge, jedoch qualitätsversprechende Geschichte ist die der **Cantina Leonardo da Vinci**. In Vinci, dem Geburtsort eines der berühmtesten Künstler und Wissenschaftler der Welt – Leonardo da Vinci – sitzt die Cantina. Schon 1971, als der Verkauf der ersten Flasche startete, wurde der Chianti für seine Eigenschaften geliebt und geehrt. Die Chianti der Cantina sind klassisch, stilvoll, typisch und absolut zeitlos. Dies stellt der Betrieb durch eine radikale Begrenzung der Erträge sicher, denn Technik ist hier noch lange nicht alles. Und obwohl die Cantina zu den innovativsten und modernsten Weinherstellern dieser Region gezählt wird, arbeitet man hier nur mit dem Lesegut, welches die beste Qualität verspricht.

ALLGEMEINES ZU WEINEN DES CHIANTI

Wohl kaum eine Region Italiens hat eine solche Vielzahl an Ikonen hervorgebracht wie das Chianti-Gebiet in der Toskana. Die Region ist Heimat einiger der berühmtesten Weindynastien des Landes, von Antinori bis Frescobaldi, von Mazzei bis Ricasoli. Der beliebte Stil der großen Weine des Chianti wird bis heute nach den Vorgaben des Barone Bettino Ricasoli gemacht, der die regionale große Rebe **Sangiovese** in den Mittelpunkt stellte und sie mit anderen Sorten ergänzte. Der Fokus der Region liegt klar auf Rotweinen, weiße Sorten und Weine spielen im Chianti – anders als in anderen Gebieten der Toskana – keine Rolle.

2019 CONTESSA FIORANZA CHIANTI RISERVA

Chianti Riserva DOCG, Cantine Leonardo da Vinci

WEINBESCHREIBUNG

Mit jedem Schluck dieser Chianti Riserva schmeckt man die ganze Kraft der reifen Sangiovese-Trauben, aus denen sie gemacht wurde. Nur der Toskana-Star unter den Rebsorten bringt Weine mit so üppigem Duft von roten Früchten und so feinen Tanninen hervor. Die zarte Karamell-Note und die leichten Röstaromen vom Fassausbau runden den Wein perfekt ab. Da kommt man gleich in Urlaubsstimmung! Leider ist von diesem Wein so wenig auf Lager, dass wir nur 6 Flaschen pro Kunde ausliefern können.



MUNDUS VINI

GOLDMEDAILLE

Sangiovese, Merlot



2026



16° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die Contessa Fioranza Chianti Riserva wurde ausgezeichnet als Best of Show auf der Mundus Vini. Das bedeutet: Sie war die Beste ihrer Kategorie!

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Pasta mit einem kräftigen Ragù alla Bolognese, das lange auf dem Herd schmoren durfte, passen perfekt mit der Chianti Riserva zusammen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die DOC Vinho Verde ist die nördlichste Weinanbauregion in **Portugal**. Der Landstrich ist üppig begrünt und Namensgeber für den **Vinho Verde**. »Der grüne Wein« verdankt seinen Namen also seiner Ursprungsregion und nicht, wie oftmals gedacht, dem jungen, erfrischenden Charakter des Weins, der zu einer leichten Weißwein-Spezialität geworden ist. Seine Markenzeichen sind seine große Frische und sein leichter Körper. Übrigens gibt es auch andere Varianten als den leichten Weißwein: Vinho Verde wird auch als Roséwein erzeugt, und einige Winzer setzen auf beeindruckende, gereifte Reserve-Qualitäten.



José Luís Santos Lima Oliveira da Silva

DAS WEINGUT

Das Weingut **Casa Santos Lima** lockt mit einer reichhaltigen Auswahl erlesener Weine für nahezu jeden Anlass. Die Casa, 45 Kilometer nördlich von Lissabon, ist bereits seit dem 19. Jahrhundert im Besitz der Familie Santos Lima. Ihre Weißweine begeistern mit ausdrucksstarken Fruchtaromen und deutlich mineralischer Note. Unter den Rotweinen erlangten unter anderem der Castelão und der Tinta Roriz durch ihre Dichte und einen komplexen Charakter internationale Aufmerksamkeit. Die Weine der Casa Santos Lima bieten Geschmackserlebnisse, die man sich nicht entgehen lassen sollte.

ALLGEMEINES ZU VINHO VERDE

Der Vinho Verde ist zweifellos der beliebteste und bekannteste Weißwein, der in Portugal erzeugt wird. Typisch und prägend für den zart-fruchtigen Charakter des Vinho Verde ist sein Anteil an Kohlensäure, die ihm eine frische Spritzigkeit verleiht. Diese entsteht, wenn während der malolaktischen Säureumwandlung aus der Apfelsäure Milchsäure wird. Neben seiner Frische zeichnet sich der Weißwein durch einen geringen Alkoholgehalt aus. Ein typischer Vinho Verde hat selten mehr als 11 % Alkohol, und Werte unter 10 % sind nicht ungewöhnlich.

2023 BRISA AZUL PREMIUM VINHO VERDE

Vinho Verde DOC, Casa Santos Lima

WEINBESCHREIBUNG

Knackig-frisch und leicht: Vinho Verde ist erfrischend spritziger Genuss aus Portugals grünem Norden. Brisa Azul ist die Premium-Cuvée des Kultweins. Er vereint fruchtige Aromen von grünem Apfel, Zitrone und tropischen Früchten mit einem erfrischenden und herrlich leichten Geschmack. Der Anteil der autochthonen Rebsorte Loureiro gibt ihm eine geschmeidige Finesse. Der perfekte Sommerwein mit fruchtiger Frische und Eleganz!

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Bei der Mundus Vini 2022 als Bester Produzent Portugals ausgezeichnet.



MUNDUS VINI 2022

BEST PRODUCER PORTUGAL

**Loureiro, Trajadura,
Fernao Pires, Arinto**

 2025

 6-10° C

 halbtrocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Als Essensbegleiter ein klarer Tipp zu Tapas. Aber auch Meeresfrüchte aller Art zaubern mit dem Wein Sommer- und Urlaubsfeeling ins Glas und auf den Teller.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
