



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

wir freuen uns, Ihnen wieder sechs herausragende, deutsche Weißweine präsentieren zu dürfen. Im Fokus stehen dieses Mal zwei beeindruckende Chardonnay-Interpretationen: die badische **Zeller Abtsberg Chardonnay Spätlese** und der **Schwedhelm Chardonnay** aus dem Pfälzer Zellertal.

Ein besonderes Highlight ist die exklusive **Robert Weil Finest Edition Cuvée 32** – ein Rheingau-Riesling von einem der renommiertesten Erzeuger der Region. Aus Rheinhessen haben wir eine besondere Entdeckung für Sie mitgebracht: den tief aromatischen **Hesslocher Silvaner von alten Reben**.

Abgerundet wird das Paket durch zwei Genießer-Burgunder, die badischen **Winzerfreunde Grauburgunder** und den frischen 2025er Jahrgang des **Blattgold Grauburgunder** von der Privatkellerei Peter Mertes aus Rheinhessen.

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-deutschland



Viel Freude beim Entdecken dieser Vielfalt!

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

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
	957 968	Zeller Abtsberg Chardonnay	€ 10,90	€ 14,53
	207 948	Schwedhelm Chardonnay	€ 9,95	€ 13,27
	523 789	Robert Weil Finest Edition Cuvée 32	€ 17,90	€ 23,87
	375 056	Blattgold Graubugunder	€ 5,99	€ 7,99
	577 117	Winzerfreunde Grauburgunder	€ 6,99	€ 9,32
	761 339	Hesslocher Silvaner Alte Reben	€ 9,95	€ 13,27




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

Je Lieferadresse gilt:

 **Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-**

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

 **Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir nur € 4,90 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 Versandbestätigung per E-Mail 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 € 4,90 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:** Verbrauchern 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, 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. 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 Vertretern 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. Jugenschutz:** Entsprechend dem Jugenschutzgesetz 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. **11. Datenschutz:** Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie auf www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH. Geschäftsführung: Alex Kim, Nicolas Tantzén, Souha Arbach, 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



SCHRIFTLICH per E-Mail unter
service@hawesko-select.de



PERSÖNLICH unter
Tel. 04122 50 45 48 (Mo.-Fr. 9-17 Uhr)



FOLGEN
Sie uns

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 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.



Geschäftsführer Christian Gehring
und Kellermeisterin Nicole End

DAS WEINGUT

Die Winzer der südlichen Ortenau haben bereits zu Beginn des letzten Jahrhunderts in Form von Genossenschaften miteinander kooperiert. Durch den Zusammenschluss dieser Kooperativen entstand die **Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg**. Die Kooperative am Fuße des Schwarzwaldes, im Herzen Badens, zählt heute zu den besten Winzerkooperativen Deutschlands. Im Jahr 888 legten Benediktinermönche den Grundstein für den Weinbau in der Region. Der Tradition verpflichtet, erarbeiten die rund 300 Winzerfamilien, mit Liebe und Leidenschaft, Jahr für Jahr neue Qualität im Weinberg.

2023 ZELLER ABTSBERG CHARDONNAY

Spätlese, Trocken, Baden, Weinmanufaktur Gengenbach

WEINBESCHREIBUNG

Dieser badische Chardonnay präsentiert sich vollmundig und cremig – ein Stil, für den die Region längst bekannt ist. In Baden, einer der wärmsten Weinregionen Deutschlands, findet Chardonnay ideale Bedingungen: viel Sonne, kalkreiche Böden und ein Klima, das Fülle und Eleganz gleichermaßen ermöglicht. Aromen von Haselnuss und feine Röstaromen verleihen dem Wein zusätzliche Tiefe, während die trockene Stilistik seine klare Struktur unterstreicht. Die Trauben stammen aus der bevorzugten Einzellage Zeller Abtsberg.



WEINWIRTSCHAFT 2025

**BESTE WINZERKOOPERATIVE
BADENS**

Chardonnay



2023



8-10° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die Weinmanufaktur Gengenbach wurde 2025 von der Zeitschrift Weinwirtschaft als »Beste Winzerkooperative Badens« ausgezeichnet.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie diesen Wein zu gegrilltem Hähnchen mit mediterranen Kräutern oder Risotto mit frischem Spargel und Parmesan.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Pfalz** ist ein Paradies für den Weinbau und viele Rebsorten. Neben dem milden Klima sind die diversen Bodenstrukturen, die durch den Oberrheingraben an die Oberfläche getragen wurden, ein Grund, warum die Pfalz eine Palette an interessanten Weinen bietet. Im Fokus der Weinerzeugung in der Pfalz steht der **Riesling**. Aber auch die Burgundersorten, wie **Weiß- oder Grauburgunder**, haben in den vergangenen Jahren enorm an Ansehen gewonnen. Und weil das Klima es gestattet, wachsen hier auch ganz hervorragende Rotweinsorten wie der **Spätburgunder**.



Stephan und Georg Schwedhelm

DAS WEINGUT

Die Brüder **Schwedhelm** bewirtschaften ihre Weinberge ökologisch, naturnah und ohne maschinelle Helfer – ganz traditionell per Handarbeit. Seitdem Stephan Schwedhelm das Familienweingut 2006 übernahm und dann auch noch Bruder Georg dazu kam, ist eine Menge passiert: Sie änderten sowohl den Namen des einstigen »Klosterhofs«, als auch die komplette Ausrichtung und Philosophie des Weinguts. Die Brüder Schwedhelm stehen für terroirgeprägte, schlanke und klare Weine, die ihre Herkunft deutlich repräsentieren. Ihr Ziel: dem einst berühmten Zellertal wieder zu neuem Ruhm in der Weinwelt verhelfen.

2024 SCHWEDHELM CHARDONNAY

Trocken, Pfalz, Weingut Schwedhelm

WEINBESCHREIBUNG

Ein Wein aus sonnenverwöhntem Terroir, das schon seine goldgelbe Farbe im Glas widerspiegelt. Im Bukett dominieren reife Aromen von gelbem Apfel, Quitte und Birne, unterlegt mit feinen Noten von Melone und einem Hauch Brioche, dank des behutsamen Ausbaus im Holz. Am Gaumen präsentiert er sich trocken und ausgewogen, mit einer schönen Schmelzigkeit und einer lebendigen Säure, die ihm eine finessenreiche Struktur verleiht. Der Abgang ist lang anhaltend und mineralisch.



VINUM WEINGUIDE

★★★

Chardonnay

 2027

 11-13° C

 trocken

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

»Kühle Lage, kalkreicher Boden, klare Linie« - so lautet die Erfolgsformel des Pfälzer Weinguts Schwedhelm-Zellertal. Und das schmeckt man!

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Seinen dezenten Holzton entfaltet dieser Wein besonders gut zu Lachs mit Zitronen-Thymian-Butter oder Kalbs-schnitzel mit Pilzrahm.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Im geografisch kleinen Gebiet **Rheingau** entstehen einige der besten Weine des Landes. Insbesondere die Rieslinge haben sich Weltruf erarbeitet. Schon mit den Römern begann der Weinbau. Der sogenannte Rebengürtel des Rheingaus wird nach oben durch den Waldrand und nach unten durch den Rhein begrenzt. Es handelt sich um ein kleines, kompaktes Gebiet zwischen Rudesheim und Wiesbaden. Hier ist fast jeder Quadratmeter mit Reben bepflanzt. Nicht einmal an der Mosel erzielt die Riesling-Rebe einen so hohen prozentualen Anteil wie im Rheingau.



Gutsdirektor Wilhelm Weil

DAS WEINGUT

Im Jahr 1867 kaufte Dr. Robert Weil, der Urgroßvater des heutigen Gutsdirektors **Wilhelm Weil**, die ersten Weinberge in Kiedrich im Rheingau. Wenige Jahre später erwarb er auch den imposanten Gutshof – erbaut vom englischen Baron Sutton. Damals produzierte das Weingut die teuersten und besten Riesling Auslesen der Welt, die als weißes Pendant zu den großen Bordeaux an die europäischen Königshäuser geliefert wurden. Heute wird das Weingut Robert Weil in vierter Generation geführt und gehört zu den Spitzenweingütern des Rheingaus. Seit 1989 konnten in 26 Jahrgängen in Folge immer alle Qualitätsstufen geerntet werden. Mit seinem umweltschonenden Anbau und bewusst niedrig gehaltenen Erträgen erzielt das Weingut höchste Qualitäten.

2024 ROBERT WEIL FINEST EDITION CUVÉE 32

Trocken, Rheingau, Weingut Robert Weil

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Riesling verkörpert die typische Stilistik des Rheingaus: eine perfekte Balance aus reifer Frucht und rassischer Säure. Seit 32 Jahren wählen unsere Einkäufer mit Wilhelm Weil die besten Fässer für diese streng limitierte Finest Edition aus. Im Glas zeigt er ein lebendiges Spiel, dominiert von klarer Pfirsich- und Zitrusfrucht. Die präzise, mineralische Säure ist das Rückgrat des Weines und verleiht ihm seine Frische, Tiefe und das große Lagerpotential. Ein harmonischer, traditioneller Rheingauer, der puristisch und elegant viel Freude bereitet.



GAULT & MILLAU WEINGUIDE

»WELTSPITZE«

Riesling



2027



8-10° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die Weine von Robert Weil sind seit Jahrzehnten weltweit begehrt. 2023 zählte der Gault & Millau Weinguide das Weingut zur »Weltspitze«.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Asiatische Gerichte mit leichter Schärfe wie Thai-Curry oder Sushi harmonieren gut mit der lebendigen Säure dieses Rieslings.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Rheinhessen wurde als größtes deutsches Weinbaugebiet über viele Jahre wenig beachtet, zumal es als Herkunft zahlreicher Markenweine erhalten musste. In der letzten Dekade hat sich die Region nicht nur machtvoll entwickelt; Rheinhessen ist heute das vielleicht innovativste und aufregendste Weinbaugebiet Deutschlands. Kaum eine Region kann derart viele Spitzen-Winzer und hervorragende, ausgezeichnete Weingüter vorweisen. Klima und Boden sind in Rheinhessen dem Spitzen-Weinbau absolut zugetan, die Weinberge entlang des Rheins genießen viel Sonne, auf deren wärmende Einstrahlung der Rhein regulierend wirkt. Die Trauben können dadurch langsam, aber perfekt ausreifen. Im Westen schützt eine kleine Gebirgskette vor allzu viel Regen oder Unwetter.



Matthias Willkomm,
Geschäftsführer der Privatkellerei Peter Mertes

DAS WEINGUT

Mit dem Anspruch »Guter Wein für alle« gründete Winzermeister Peter Mertes im Jahr 1924 einen Weinhandel und eine Weinkellerei in Minheim an der Mosel. Hundert Jahre später ist **Peter Mertes** eine der angesehensten Weinkellereien Deutschlands mit Sitz in Bernkastel-Kues. Mit viel Leidenschaft und höchsten Qualitätsstandards überzeugt das Familienunternehmen in vierter Generation durch ein breites Portfolio erfolgreicher Weine, die sowohl in Deutschland als auch international vertrieben werden. Als Lizenzpartner produziert das Traditionshaus an der Mittelmosel zudem Weine und Schaumweine für das Münchner Delikatessenhaus Feinkost Käfer.

2025 BLATTGOLD GRAUBUGUNDER

Trocken, Rheinhessen

WEINBESCHREIBUNG

Dieser trockene Grauburgunder präsentiert sich als klassischer Vertreter seiner rheinhessischen Herkunft. Der junge Jahrgang 2025 verspricht Frische und Präzision. In der Nase entfaltet sich ein klares Bukett von reifen gelben Früchten wie Birne und Quitte, ergänzt durch feine Anklänge von Mandeln und einer dezenten Würze. Am Gaumen ist er saftig und harmonisch, mit einem angenehm vollmundigen Schmelz. Die gut integrierte, feingliedrige Säure sorgt für eine lebendige Struktur und einen animierenden Trinkfluss.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Blattgold liegt uns bei HAWESKO besonders am Herzen: Deutschlands beliebteste Reben, aus den stärksten Regionen, von den besten Winzern.« Michaela Daffner, HAWESKO-Einkäuferin Rheinhessen.



Grauburgunder



2028



9° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Saftigkeit und Würze dieses Grauburgunders entfalten sich besonders zu gegrilltem Fisch oder Pasta mit milden Sahnesaucen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

»Badischer Wein – von der Sonne verwöhnt« war lange der Slogan von Deutschlands wärmster Weinregion Baden, die sich als schmaler Streifen entlang des Rheins über 400 Kilometer von Franken über den Schwarzwald bis zum Bodensee zieht. Die »Badener« (wie sie sich nennen) genießen knapp 2.000 Sonnenstunden pro Jahr bei verhältnismäßig wenig Regen. Die Region profitiert, ähnlich wie das gegenüberliegende Elsass, vom Gebirgszug der Vogesen, an dessen Westflanke sich die meisten Tiefdruckgebiete abregnen. Über weite Distanz weist Baden eine Vielfalt unterschiedlicher Bodenstrukturen auf, von Granit, Kalk und Löss bis hin zu Vulkangestein. Das ermöglicht einer Vielzahl von Rebsorten beste Entfaltungsmöglichkeiten.



Das Führungsteam um Michael Eißler (links), Reiner Roßwog (mitte) und Harald Henninger (rechts).

DAS WEINGUT

Die **Winzergenossenschaft Königshaffhausen** gilt unter Fachleuten und Weinkritikern als eine der besten Adressen in Deutschland für anspruchsvolle Weine. Wein selbst wird in Königshaffhausen bereits seit über sechs Jahrhunderten angebaut, wie eine Urkunde aus dem Jahr 1363 belegt. Die Genossenschaft wurde 1933 gegründet und vinifiziert heute Trauben von 370 Winzern. Die WG Königshaffhausen war Pionierin im deutschen Genossenschaftswesen, was Qualität und Nachhaltigkeit angeht. Viele Weine der engagierten Winzer konnten auf Vergleichsverkostungen auftrumpfen und hohe Auszeichnungen gewinnen. Darüber hinaus haben die Königshaffhausener wesentlich zum Bekanntheitsgrad badischer Weine rund um den Globus beigetragen.

2024 WINZERFREUNDE GRAUBURGUNDER

Trocken, Baden, WG Königschaffhausen

WEINBESCHREIBUNG

Ein Wein, geschaffen von Winzerfreunden aus dem sonnigen Baden: Hand in Hand arbeiten die Winzerfamilien in Königschaffhausen für diesen Grauburgunder. Dank des vereinten Know-hows präsentiert er die beliebte Rebsorte von ihrer besten Seite: saftig, mit vollem Aroma von Apfel und Nektarine sowie einem leichten Nusston. Das ist rassige Klasse, wie sie nur die Winzerfreunde vom Kaiserstuhl hervorbringen können!

Übrigens zeigen die Etiketten der Flaschen jeweils eine der engagierten Winzerfamilien.



SELECTION

1. PLATZ
WINZERGELOSSENSCHAFT
DES JAHRES 2025

Grauburgunder



2027



9-10° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Dieser Wein ist nur bei HAWESKO erhältlich. Mit der Selection feiern die Winzerfreunde ihre Auszeichnung als Winzergenossenschaft des Jahres 2025.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie diesen Grauburgunder zu badischen Spezialitäten wie Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln oder zu einer leichten Spargelquiche.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Obwohl es Deutschlands größtes Anbaugebiet ist, wurde **Rheinhessen** über viele Jahre wenig beachtet. Es galt als Herkunft schlichter Weine, die im Inland wie im Ausland in großen Mengen konsumiert werden. In den letzten 20-30 Jahren hat sich die Region jedoch enorm gewandelt. Rheinhessen ist heute das vielleicht innovativste Weinbaugebiet Deutschlands. Kaum eine Region kann derart viele Spitzenweingüter vorweisen. Mittendrin: Eine dynamische und kompromisslos qualitätsorientierte Generation von jungen Winzerinnen und Winzern, die sich mit kreativen Erzeugnissen einen Namen machen.



Sascha Dackermann

DAS WEINGUT

Das traditionsreiche **Weingut Dackermann** aus Dittelsheim-Heßloch im Wonnegau ist seit 1913 im Familienbesitz. Mit **Sascha Dackermann** hat nun die vierte Generation das Sagen. Damals wie heute setzt man auf hohe Qualität. Nach dem Motto »ein guter Wein entsteht im Weinberg«, wird viel Aufwand bei der Weinbergsarbeit betrieben. Die Rebanlagen werden sorgsam gepflegt und die Trauben zum optimalen Reifezeitpunkt gelesen. Beim Ausbau setzt man darauf, die jeweils charakteristische Fruchtigkeit und Spritzigkeit zu erhalten. Traditionell in Holzfässern oder in modernen Edelstahltanks reifen diese heran. Die Rotweine werden in alten, großen Holzfässern - das älteste stammt aus dem Jahr 1877 - und zunehmend auch im Barrique ausgebaut. Die Entwicklung und hohe Qualität der Weine vom Weingut Dackermann sind auch den Weinexperten nicht verborgen geblieben.

2025 HESSLOCHER SILVANER ALTE REBEN

Trocken, Rheinhessen, Weingut Dackermann

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Silvaner stammt von alten Reben aus Hessloch, die dem Wein eine besondere Tiefe und Komplexität verleihen. Der junge Jahrgang 2025 unterstreicht seine mineralische Präzision. In der Nase entfaltet sich ein feingliedriges Bukett mit typischen Noten von Heu, frisch gemähtem Gras und reifer Birne, unterlegt mit einem Hauch erdiger Mineralität. Am Gaumen ist er elegant und trocken, mit einer mittleren Fülle und einer harmonischen, gut eingebundenen Säure. Die lange Reifezeit der Alten Reben sorgt für eine bemerkenswerte Dichte und einen anhaltend würzigen Abgang.



Silvaner



2025



9° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Den Hesslocher Silvaner von alten Reben konnten wir exklusiv für HAWESKO Select einkaufen. Der Wein ist nur im Abo erhältlich.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Spargelgerichte und leichte Gemüse- und Kräutergerichte wie Zucchini, Fenchel oder Ratatouille betonen die dezente Mineralität dieses Silvaners.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
