

 **HAWESKO** *Select*  
JEDER WEIN EIN ERLEBNIS



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

Ihr aktuelles Paket mit deutschen Weinen hat es wirklich in sich! Freuen Sie sich auf zwei herausragende, stilistisch präzise und herrlich frische **Weißburgunder**. Einer davon stammt aus dem sonnigen Baden von der Winzerkellerei **Auggener Schäf**, der andere vom traditionsreichen Weingut **Bassermann-Jordan** aus der Pfalz.

Ebenfalls aus der Pfalz, von Winzer Uli Metzger, kommt die schmelzige **Grafenstück Chardonnay Réserve**, Franken ist – natürlich – mit einem **Silvaner vom Weingut Bickel-Stumpf** vertreten. Der Schlossmühlenhof steuert einen klassischen **Grauburgunder vom Löss** bei. Und das renommierte Weingut Robert Weil präsentiert die **Riesling Finest Edition Cuvée 31**, einen Wein der Jahr für Jahr exklusiv für HAWESKO vinifiziert wird.

#### 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](https://hawesko.de/weinabos/sammelkarten-deutschland)



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](https://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
	932 130	Blattgold Weißburgunder	€ 5,99	€ 7,99
	916 933	Buntsandstein Weißer Burgunder	€ 9,95	€ 13,27
	293 624	Grafenstück Terroir Selection Chardonnay Réserve	€ 7,99	€ 10,65
	838 087	Riesling Finest Edition Cuvée 31	€ 15,90	€ 21,20
	661 152	Schlossmühlenhof Grauburgunder vom Löss	€ 9,95	€ 13,27
	606 827	Goldbühl Silvaner	€ 11,90	€ 15,87



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

E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

# 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 € 6,90 Versandkosten**

Nähere Informationen zu unseren Premium-Lieferservices, Termin-Lieferung, Paket-Service sowie Auslandsversendung finden Sie unter [www.hawesko.de/service/lieferkonditionen](http://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 Verzugszinsen 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](http://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](mailto:info@hawesko.de) – mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Sie können es auf [www.hawesko.de/rechtliches/widerruf](http://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 Schadensersatz sind – gleich aus welchem Rechtsgrund – ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schadensersatzansprüche 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. 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 auszuhändigen. **12. Datenschutz:** Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie auf [www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz](http://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](mailto:info@hawesko.de), Handelsregistereintrag: HRB 99024 Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

## So erreichen Sie uns



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



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



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



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



FOLGEN Sie uns

## DIE REGION

Das südlichste und wärmste Weinanbaugebiet Deutschlands teilt sich in neun einzelne Bereiche auf, von denen der Kaiserstuhl wohl der bekannteste sein dürfte.

**Baden** profitiert dabei ähnlich wie das gegenüberliegende Elsass vom Gebirgszug der Vogesen, an dessen Westflanke sich die meisten atlantischen Tiefdruckgebiete abregnen. Über weite Distanz weist Baden eine Vielfalt unterschiedlichster Bodenstrukturen auf, von Granit, Kalk und Löss bis hin zu Vulkangestein. Das bietet einer Vielzahl unterschiedlicher Rebsorten beste Entfaltungsmöglichkeiten wie etwa **Müller-Thurgau**, **Silvaner** oder **Gutedel**. Besonders bekannt und gefeiert wird Baden allerdings für seine exzellenten Burgunder wie **Grau- oder Weißburgunder, Chardonnay oder auch Spätburgunder**.



Kellermeister Andreas Philipp

## DAS WEINGUT

Der Winzerkeller **Auggener Schäf** ist eine Genossenschaft aus zahlreichen Winzerfamilien Badens. Seit über 100 Jahren lautet das gemeinsame Ziel: Premiumweine auf höchstem Niveau erzeugen. Seit vielen Jahren ist man dabei den Richtlinien des umweltschonenden Weinbaus Baden-Württembergs verpflichtet. Der Name der Kellerei bezieht sich auf die Spitzenlage Auggener Schäf – wobei Schäf das alemannische Wort für Schiefer ist. Alljährlich wird nur bestes Lesegut eingebracht, aus dem Kellermeister Andreas Philipp und sein Team elegante, moderne Weine erzeugen. Zahlreiche Auszeichnungen auf nationalen sowie internationalen Wettbewerben und in bedeutenden Weinführern belegen die hohe Qualität.

# 2024 BLATTGOLD WEISSBURGUNDER

Trocken, Baden, WG Auggener Schäf

## WEINBESCHREIBUNG

Baden und Burgunder, das geht einfach immer gut zusammen. Das gilt auch für diesen feinen Weißburgunder, der mit seinem jungen, frischen Charakter alle mitreißt! Er duftet verführerisch nach hellen, gelben Früchten und bringt auch eine ganz leicht florale Note mit. Am Gaumen dann ist er genauso hell-fruchtig und unkompliziert, wie man es sich nur wünschen kann. Filigran, leicht und ganz einfach: trinkfreudig!

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Dieser Wein der Serie Blattgold wird von Weinland Baden exklusiv für HAWESKO in die Flasche gefüllt.



GAULT & MILLAU WEIN-GUIDE 2023  
ÜBER AUGGENER SCHÄF

»SEHR EMPFEHLENSWERT«

## Weißburgunder



2027



8-10° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Huhn, im Ofen gebacken auf einem bunt gemischten Gemüsebett und gewürzt mit mediterranen Kräutern, passt hervorragend zum frischen Weißburgunder.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Franken** ist Silvanerland! Nirgendwo anders entstehen aus dieser Sorte so vielfältige, gute Weine wie zwischen Schweinfurt und Aschaffenburg. 1659 wurden in Castell die ersten 25 Silvaner-Rebstöcke gepflanzt, die aus Österreich stammten. **Silvaner**, früher auch Sylvaner, eine natürliche Kreuzung aus Traminer und Österreichisch-Weiß, ist somit eine der ältesten europäischen Kulturreben. Dank moderater Säure sehr sanft, beeindruckt der Silvaner mit seiner geschmacklichen Bandbreite: Dezente Kernobst-Noten entwickeln sich im Reifeprozess zu komplexen vegetabilen Aromen; zudem spiegelt der Wein hervorragend die erdigen Töne des jeweiligen Standortes wider – von Muschelkalk über Keuper bis hin zu Buntsandstein. In geringerer Zahl stehen auch **Scheurebe** und **Spätburgunder** in den Weinbergen.



Bickel-Stumpf-Besitzer Matthias und Manuela Bickel-Stumpf

## DAS WEINGUT

Die Weinorte Thüngersheim und Frickenhausen in Franken verbindet mehr als ihre Lage am Main – sie sind beide Heimat der Weinfamilie **Bickel-Stumpf**. Mit der Hochzeit von Carmen Bickel und Reimund Stumpf 1976 schlossen sich auch zwei alte Weindynastien zusammen. Obwohl ihr gemeinsamer Besitz mit etwa 13 Hektar vergleichsweise klein ist, entsteht hier Großes! Als Mitglied des VDP tragen diese die Kennzeichnungen der Ersten und Großen Lagen. Heute leitet Matthias Stumpf den erfolgreichen Betrieb mit echter fränkischer Winzerleidenschaft. Produziert werden geradlinige, terroirbezogene Weine »ohne Schischi« – wie die Familie selbst sagt.

# 2024 GOLDBÜHL SILVANER

Trocken, Franken, Weingut Bickel-Stumpf

## WEINBESCHREIBUNG

Zart, mit feiner Säure und Eleganz, harmonisch und blumig: Silvaner wird für seine vielen Qualitäten geschätzt. Die fränkische Nummer 1 wird auf dem Weingut Bickel-Stumpf überaus geradlinig und präzise ausgebaut – so, wie es typisch ist für die Familie. Trocken, frisch und fruchtig mit einer zarten Kräuternote verspricht er bereits im Duft ein feines Erlebnis am Gaumen. Ein rundum gelungener Wein, der sich solo, aber auch als Begleiter zum Essen richtig gut eignet.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Das Weingut Bickel-Stumpf ist vielfach ausgezeichnet. Der Vinum Weinguide bestätigt: Jede Qualitätsstufe ist präzise erkennbar und liefert erstklassige Weine.



Silvaner



2027



9° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Spargelzeit ist Silvanerzeit. Unser Tipp: kurz in der Pfanne gebratener weißer und grüner Spargel mit bunt gemischtem Salat und einem milden Balsamico-Dressing.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Durchzogen von der Deutschen Weinstraße, die 1935 als erste Weintouristik-Route der Welt geschaffen wurde, ist die **Pfalz** ein beliebtes Ziel für Weinausflüge und -urlaube. Bis zu 2000 Stunden jährlich strahlt die Sonne auf die Pfälzer Weinparzellen hinab. Auch die diversen Bodenstrukturen sind ein Grund, warum die Pfalz eine bunte Palette an interessanten Rebsorten bietet. Neben **Grauburgunder** und **Weißburgunder** fühlt sich auch **Sauvignon Blanc** seit gut 20 Jahren in der Pfalz zu Hause. Beim Rotwein sticht eine Sorte durch viel internationale Anerkennung hervor: der **Spätburgunder**. Prunkstück der Pfalz ist und bleibt jedoch der **Riesling**.



André Jankowski und Alicia Galdames-Farias, die beiden Kellermeister des Weinguts.

## DAS WEINGUT

Es ist bereits über 300 Jahre her, dass Pierre Jordan sein erstes Weingut gründete. Es folgten im Jahr 1783 der Umzug nach Deidesheim und einhundert Jahre später die Erweiterung um den Namen Bassermann – den Schwiegersohn des damaligen Mitglieds der Winzerfamilie. Das **Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan** gehört zu den Gründern des VDP und produziert heute auf knapp 50 Hektar vorrangig Weißweine, aber auch Burgunder. Mehrere Spitzenlagen und große Lagen, die vom VDP ausgezeichnet sind, gehören zum Land des Weingutes. Komplex, ausdrucksvoll, mit deutlich erkennbarer Herkunft und Rebsorten-Typizität sind Bassermann-Weine immer unverkennbar.

# 2024 BUNTSANDSTEIN WEISSER BURGUNDER

Trocken, Pfalz, Dr. von Bassermann-Jordan

## WEINBESCHREIBUNG

Der Weißburgunder ist ein klassischer Terroir-Wein des Weinguts. Er stammt von den Buntsandsteinböden bei Deidesheim, die mit ihren Sedimentschichten perfekt für den Weinbau sind. Der Wein bringt die ganze Frische und duftige, feine Frucht von Birnen, Äpfeln und Weißer Johannisbeere mit, die für die Rebsorte so typisch sind. Sanft und weich, mit Finesse und sehr zurückhaltender Säure ist er im Geschmack. Ein Wein für Weißburgunder-Liebhaber!



GAULT & MILLAU



»DAS WEINGUT 2019«

## Weißburgunder



2027



9-11° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Das Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan wird regelmäßig ausgezeichnet. Der Vinum Weinguide verlieh erst kürzlich 4 Sterne für 2025.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Leicht, frisch und duftig passt der Weißburgunder hervorragend zu einer Quiche mit Gemüse und Lachs.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die Pfalz kann's! Ein beinahe mediterranes Klima, vielfältige Böden und Wein-Know-how seit der Römerzeit machen die kleine Pfalz zur **Region der Superlative**: weltweit größtes Riesling-Gebiet und Deutschlands größter Rotweinerzeuger. Jeder dritte hierzulande gekaufte Wein ist zwischen Grünstadt und Bad Bergzabern gereift – vom spritzigen Sauvignon Blanc bis zum raffinierten Pinot Noir. In vielen Familienbetrieben hat die **junge Generation** übernommen und Trends gesetzt für Bio-Wein, Nachhaltigkeit und modernes Marketing. Bei allem Erfolg bleibt die Pfalz aber vor allem eines: bodenständig und gemütlich, was beim Wandern durch Weinberge ebenso zu erleben ist wie auf unzähligen Weinfesten in der ganzen Region.



Uli Metzger,  
Winzer und Besitzer

## DAS WEINGUT

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

# 2024 GRAFENSTÜCK TERROIR SELECTION CHARDONNAY RÉSERVE

Trocken, Pfalz, Weingut Metzger

## WEINBESCHREIBUNG

Uli Metzger macht seit Jahren wunderbare Weine aus der großen weißen Rebe Chardonnay. Jetzt hat er exklusiv für HAWESKO eine Réserve gemacht – aus selektierten Trauben des Kalkstein-Terroirs der Lage Grafenstück. Der Kalk sorgt für besonders weichen, sanften Schmelz, der die Frucht ganz hervorragend untermalt. Komplex und reif in der Aromatik von Südfrüchten und Aprikosen und zugleich filigran in der Struktur ist der Wein. Ein Paradebeispiel an Finesse!



### WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen herrlich schmelzigen Chardonnay vom Grafenstück hat Uli Metzger exklusiv für HAWESKO vinifiziert.

**Chardonnay**



2027



8-10° C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Genießen Sie den sanften Chardonnay zu Spaghetti mit einer feinen Trüffelsauce, die Aromen harmonisieren bestens miteinander.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

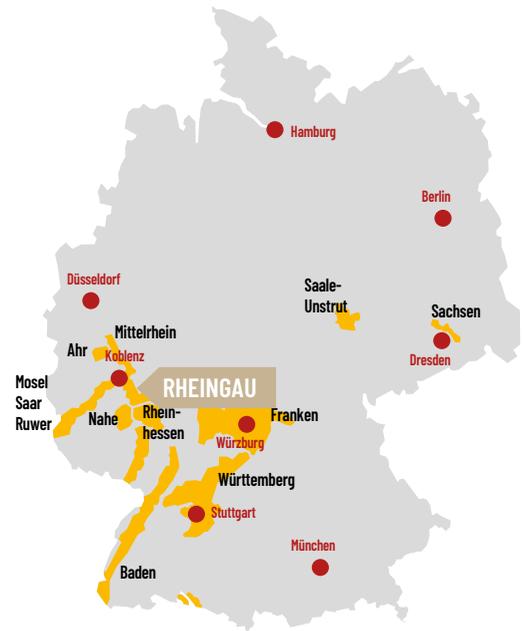
---

---

---

## DIE REGION

Der **Rheingau** zählt zu den schönsten und bekanntesten Weinbaugebieten in Deutschland. Dort nimmt der **Riesling** mit über 90 % Anteil eine Sonderstellung ein. Auch klimatisch hat der Rheingau einige Besonderheiten zu bieten. Er liegt an der einzigen Strecke, die der Rhein auf seinem Weg von der Schweiz bis zur holländischen Grenze von Ost nach West zurücklegt, sodass die Weinberge eine perfekte Ausrichtung gen Süden, genau zur Mittagssonne hin, aufweisen. Die verwitterten Schieferböden können die Tageswärme sehr gut speichern, die sie nachts dann an die Reben abgeben. Auch der majestätisch fließende Rhein ist ein wesentlicher klimatischer Faktor, da die große Wasserfläche mäßigend auf Kälte wie auch auf Hitze wirkt.



Winzer Wilhelm Weil

## DAS WEINGUT

Wenn es einen deutschen Erzeuger gibt, den international so gut wie jeder Weinliebhaber kennt, dann ist das sicher das **Weingut Robert Weil**. Das liegt nicht zuletzt an den ikonischen Etiketten mit ihrem Taubenblau und der goldenen Umrandung. Vor allem aber ist es Tatsache, dass man sich dort nach dem kometenhaften Aufstieg im 19. Jahrhundert immer treu geblieben ist und sich auch in der dunkelsten Zeit des deutschen Weines nie dazu verführen ließ, von den strikten Qualitätsmaßstäben abzuweichen. So gut die Weine auch immer waren – und das Weingut war jahrzehntelang vor allem für edelsüße Kreszenzen bekannt – so deutlich hat das Weingut noch einmal zugelegt, seitdem Wilhelm Weil es 1988 übernommen hat. Robert Weils Paradelage, der Gräfenberg, gehört zu den wenigen wahren deutschen Grands Crus, und die Weine sind heute von unvergleichlicher Güte.

# 2023 RIESLING FINEST EDITION CUVÉE 31

Trocken, Rheingau, Weingut Robert Weil

## WEINBESCHREIBUNG

Seit über 30 Jahren ist es Tradition, dass unsere Einkäufer gemeinsam mit Wilhelm Weil die besten Fässer für die streng limitierte, exklusive Finest Edition auswählen. Der 2023er duftet sehr fein nach gelben Früchten und einem Hauch von Rosenblüten. Frisch und mit schön lebendigem Spiel von Frucht und Säure bereitet er am Gaumen große Freude. Der Nachklang ist ebenso vielschichtig und ausdrucksvoll und bleibt noch lange präsent.



Riesling



2027



8-10° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE

### »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Die 2023er Auflage der Finest Edition ist ein kleines Meisterwerk. Es hat mich sehr gefreut, die Fässer dafür gemeinsam mit Wilhelm Weil für unsere Kunden auszuwählen.« Michaela Daffner, Einkäuferin HAWESKO

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Leicht und frisch darf es sein zum Riesling: Asiens Küche eignet sich bestens. Zum Beispiel mit einer kleinen Sushi-Auswahl oder einer Miso-Suppe.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

**Rheinhessen**, Deutschlands größtes Anbaugebiet mit rund 27.000 Hektar, erstreckt sich als Dreieck zwischen Bingen, Mainz und Worms. Diese traditionsreiche Region, deren älteste urkundlich erwähnte Lage, die Niersteiner Glöck, bis ins Jahr 742 zurückreicht, hat sich zu einem renommierten Zentrum für Spitzenweine entwickelt. Vom Rheinbogen umschlossen, bleibt das Wetter gemäßigt, im Norden schützen Gebirge und Wälder vor kalten Winden. Während früher Neuzüchtungen dominierend waren, sind es heute hochwertige Sorten wie **Riesling**, **Weißburgunder**, **Grauburgunder** und **Spätburgunder**, die in Rheinhessen ihre volle Pracht entfalten. Besonders der trockene Riesling aus der Region ist international begehrt, doch auch **Silvaner**, **Scheurebe** und **Chardonnay** genießen hohe Anerkennung.



Nicolas Michel

## DAS WEINGUT

Der **Schlossmühlenhof** ist seit dem Jahr 1846 in der Hand der Familie Michel. Und Hand anlegen tun hier wirklich alle! Selbst die Hunde Emil und Cuno sind immer im Weinberg mit dabei, wenn Winzer Nicolas Michel – mittlerweile in sechster Generation – durch die Weinberge rund um das rheinhesische Kettenheim schreitet. Kühl geht es hier am Fuße des Wartbergs zu, es weht ein frischer Wind, der Boden ist von Kalk geprägt. Und so verwundert es auch nicht, dass die Michels ihren Fokus auf straffe und schlanke Weine legen, die mit eher zurückhaltendem Alkohol und einer feinen Frucht überzeugen. Schonende Verarbeitung im Keller und viel Ruhe beim Ausbau erzeugen finsessenreiche Weine mit ausdrucksstarkem Charakter.

# 2024 SCHLOSSMÜHLENHOF GRAUBURGUNDER VOM LÖSS

Trocken, Rheinhessen, Weingut Schlossmühlenhof

## WEINBESCHREIBUNG

Feinfruchtig ist er, dieser Grauburgunder vom Löss in Rheinhessen. Der sehr fruchtbare, lockere Boden versorgt die Reben mit genug Feuchtigkeit und Nährstoffen, damit so frische Weine wie dieser entstehen. Die Aromen des Schlossmühlenhof Grauburgunders erinnern an reife Birne und saftigen Pfirsich, ein rebsortentypischer sanfter Nusston ist ebenfalls dabei. Der Wein ist animierend und hat einen schönen, fruchtigen Nachklang.



## Grauburgunder



2027



8-10° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Wir freuen uns, diesen wunderbaren Grauburgunder beim Weingut Schlossmühlenhof für Sie aufgetan zu haben - und sind sicher, dass er auch Sie begeistern wird.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zartrosa gebratenes Schweinefilet in einer sanften Weißweinsauce, dazu ein Kartoffelgratin - und der saftige Grauburgunder - perfekt!



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---