

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

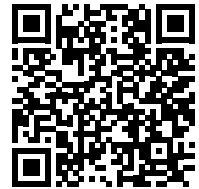
wir freuen uns, Sie bei dem HAWESKO Select V.I.P.-Service zu begrüßen! Mit dem exklusiven Service des Hanseatischen Wein- und Sekt-Kontors genießen Sie regelmäßig hochwertige Wein-Selektionen, die Sie begeistern werden.

- **Hochwertig:** Wein-Selektionen mit 6 ausgewählten Klassikern und Neuheiten aus der Weinwelt.
- **Bequem:** Alle 3 Monate automatisch direkt zu Ihnen nach Hause.

■ **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-vip



- **Preisvorteil:** Sie erhalten Ihre folgenden Wein-Selektionen zum Vorteilspreis von je 198,- €. Dabei sparen Sie mit jedem V.I.P.-Paket mindestens 12 % gegenüber dem Einzelverkauf.
- **Versandkostenfrei:** Alle Ihre Lieferungen werden ohne Versandkosten verschickt (ausgenommen ist lediglich die Zustellung von Präsenten)
- **Persönliche Beratung:** Ihre exklusive V.I.P.-Hotline als direkter und individueller Draht zu uns.
- **Flexibel:** Sie können Ihr Abonnement jederzeit pausieren sowie beenden.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei Ihrer ersten Hawesko Select V.I.P.-Weinprobe!

Ihr HAWESKO *Select*-Team

Ihre Nachbestellung

**Versand-
kostenfreie
Lieferungen**

Ihr Vorteil: Als V.I.P.-Abonnent erhalten Sie alle Lieferungen versandkostenfrei (ausgenommen Präsente)
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
	228 594	Viña Castejón Garnacha	€ 31,90	€ 42,53
	871 988	Cuvée 100 Les Arbousiers	€ 54,90	€ 73,20
	251 138	Gulielmus Aglianico Riserva	€ 69,00	€ 92,00
	896 236	Clos Floridène Blanc	€ 42,90	€ 57,20
	345 088	Ried Pössnitzberg Chardonnay	€ 42,90	€ 57,20
	248 448	Karl Pfaffmann Chardonnay Grand Réserve	€ 28,90	€ 38,53



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 € 150,- liefern wir **VERSANDKOSTENFREI**



Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 150,- berechnen wir nur € 2,99 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 € 2,99 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, 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 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. 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. **11. 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. 9-17 Uhr)



FOLGEN Sie uns

DIE REGION

Im Nordosten Spaniens liegt die **DO Calatayud**, deren Weinberge sich über ca. 6.000 Hektar erstrecken. Entlang des Ebro-Nebenflusses Jalon liegen die Rebflächen auf 500 bis 900 Metern Höhe. Das Gebiet zählt – trotz der relativ hohen Lage – zu den heißesten und trockensten Regionen Aragoniens. Die Böden weisen eine Vielzahl an Variationen von Kalk über Mergel bis Schiefer auf. Garnacha Tinta ist der Star unter den Rebsorten, sie kommt mit der Hitze besonders gut zurecht. Außerdem werden natürlich Spaniens Klassiker wie **Tempranillo**, **Monastrell** und **Mazuelo** sowie internationale Sorten wie **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** und **Syrah** angebaut. Sie werden vornehmlich zu Rotweinen, vielfach aber auch zu Rosados verarbeitet. Auch Weißwein wird erzeugt, aus **Malvasia**, **Macabeo**, **Garnacha Blanca**, **Moscatel Romano** und **Chardonnay**.



Winemaker
Rubén Magallanes

DAS WEINGUT

Ursprünglich war die **Bodegas Raices Ibericas** lange Zeit eine Genossenschaft. Vor fünf Jahren aber hat der Unternehmer Mark Schiettekat den Betrieb übernommen und die Önologie in die Hände des großen spanischen Winzers **Rubén Magallanes** gelegt. Rubén kann für seine Arbeit auf einen wahren Schatz zugreifen: Auf hohen Lagen stehen uralte Garnacha-Rebstöcke. Las Pizarras ist seine Weinlinie, die das Terroir und das Potenzial dieser besonderen Reben in den Fokus stellt. Denn der Garnacha gilt seine Leidenschaft – und diese zeigt sich in jedem der Weine, die er daraus erzeugt. Rubéns Engagement ist es unter anderem zu verdanken, dass die Region Calatayud heute auf den Weinkarten von Liebhabern weltweit ihren Platz hat.

2023 VINAS CASTEJÓN GARNACHA

CALATAYUD DO, RAICES IBERICAS

WEINBESCHREIBUNG

Das kleine Dorf Castejón de Alarba liegt in der Sierra de Pardos auf 900 Metern über dem Meeresspiegel, die Weinberge befinden sich sogar in bis zu 1.100 Metern Höhe. Das Klima hier oben ist wahrhaft extrem. Rubén Magallanes gelingt es dennoch, von den Garnacha-Reben einen aromatischen, körperreichen Wein mit voller, reifer roter Frucht, feinen floralen Noten und einem Hauch von Pfeffer zu gewinnen. Frisch ist der Auftakt am Gaumen, elegant der gesamte Eindruck. Das Finish ist angenehm lang.



GOLDMEDAILLE

MUNDUS VINI

95/100 PUNKTE

DECANTER

91/100 PUNKTE

JAMES SUCKLING

Garnacha



2023



16-18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Pasta mit einer Pilzsauce, gewürzt mit Rosmarin und Petersilie und abgeschmeckt mit Rotwein, ist genau das Richtige zum fruchtigen Garnacha.

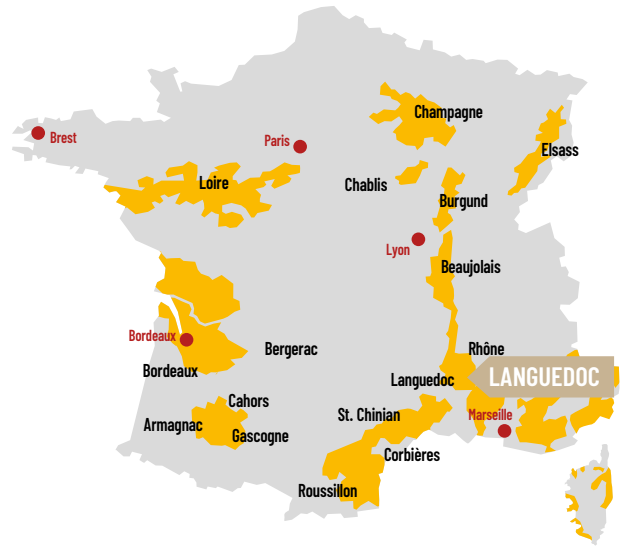


IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2020 CUVÉE 100 LES ARBOUSIERS CORBIÈRES AOP, GÉRARD BERTRAND

DIE REGION

Die Appellation **Corbières** erstreckt sich mit ihren rund 10.000 Hektar von Carcassonne bis Narbonne und von den Ausläufern der Pyrenäen bis zum Fuß der Montagne Noire. Sie gehört damit zum westlichen Teil des Languedoc und ist geprägt von einer Vielfalt geologischer Formationen wie Schiefer, Sandstein, Kalkstein und Mergel. Es ist eine wilde, oft steile Landschaft mit trockenem Mittelmeerklima und hoher Sonneneinstrahlung. Seit 1985 gehört Corbières zu den »Grand Vins de Languedoc«. Innerhalb der Corbières gibt es seit 2011 auch die 184 Hektar große Cru-Appellation Corbières-Boutenac, in der die Rebsorte Carignan die Hauptrolle spielt. Die AOP Corbières ist für Weiß-, Rosé- und Rotweine zugelassen.



Gérard Bertrand

DAS WEINGUT

Gérard Bertrand ist die prägende Persönlichkeit für die Wende und den Aufstieg des Languedoc in Südfrankreich. Mit dem Erwerb des Château l'Hospitalet im Jahr 2002 trat er das Erbe der im 13. Jahrhundert begonnenen Gastfreundschaft der Pilger an und ließ das Hospitalet-Motto »sine vino, vana hospitalitas« – ohne Wein ist Gastfreundschaft zwecklos – wieder aufleben. Heute verfügt das Château über ein Hotel, ein 3-Sterne-Gourmetrestaurant, eine Kunstgalerie und ein reichhaltiges Angebot an Weinverkostungen. Im Jahr 2004 fand auf dem Schloss das erste Festival Jazz à l'Hospitalet statt, das inzwischen zu einer internationalen Referenz geworden ist. Gérard Bertrand hat sich mit einer Vielzahl von Spitzenweinen in ganz Frankreich einen Namen gemacht und genießt heute weltweit Anerkennung für seine Erfolge. Die Weinkritikerin Jancis Robinson nennt ihn respektvoll den »Prinzen des Languedoc«. Seit dem Jahrgang 2017 ist die Domaine AB-zertifiziert (Bio-Wein) und betreibt biologisch-dynamischen Anbau nach Demeter-Richtlinien.

2020 CUVÉE 100 LES ARBOUSIERS

CORBIÈRES AOP, GÉRARD BERTRAND

WEINBESCHREIBUNG

Die »Cuvée 100« stammt aus einer über 100 Jahre alten, mit Carignan bepflanzten Parzelle in der Nähe der Abtei Fontfroide. Diese traditionelle Rebsorte des Südens bildet zusammen mit der Grenache Noir einen tief purpurroten, aromatisch komplexen Wein, der nach schwarzen Früchten, Veilchen, Garrigue-Würze und der steinigen Erde des Corbières duftet. Am Gaumen zeigt sich die »Cuvée 100 Les Arbusiers« opulent und tief saftig mit viel reifer, dunkler Frucht, begleitet von seidigen, samtigen Tanninen, die durch den 18-monatigen Ausbau im Barrique geschliffen wurden.



Carignan, Grenache Noir



2020



18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

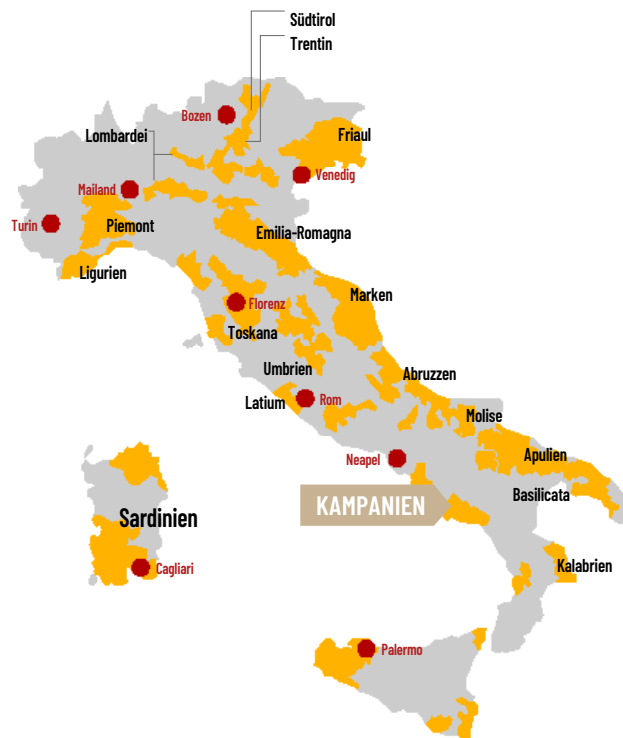
Genießen Sie den Wein bei 18° C zu einem Lammkarree, gegrilltem Fleisch und mediterranen Speisen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Seit der Antike wird in **Kampanien** Wein kultiviert. Die Amalfi-Küste ist zu einem Sehnsuchtsort und Ideal Italiens geworden. Der Südwesten des sonnenverwöhnten Mittelmeerlandes mit der Hauptstadt Neapel beheimatet aber auch Natur- und Kulturschätze, wie die Insel Capri, den Vulkan Vesuv und die archäologischen Sehenswürdigkeiten von Pompeji. Zu den berühmtesten Weinen gehört der Taurasi. Nahe des Apennins, umsäumt von Olivenhainen, Obstbäumen und Gewürzkräutern, liegt Irpinia. Hier pflanzten die Griechen **Aglianico**, die populärste Rebsorte Kampaniens. **Taurasi** bekam 1993 den DOCG-Status, die kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung.



Antonio Capaldo,
Besitzer von Feudi di San Gregorio

DAS WEINGUT

Seit seiner Gründung 1986 hat sich das Weingut **Feudi di San Gregorio** zum größten und wichtigsten Weingut Kampaniens entwickelt. Heute agiert die Feudi-Gruppe aber nicht nur in Süditalien, sondern besitzt 300 Hektar Rebfläche auf über 800 Kleinlagen in ganz Italien. Die kühlen Hochlagen Irpinias, auf denen die Trauben der zumeist autochthonen Rebstöcke von Feudi di San Gregorio wachsen, bieten beste Voraussetzungen für exklusive Weine. Die edlen Tropfen wie der Aglianico, der Fiano und der Greco spiegeln die Biodiversität ihrer jeweiligen Lagen wider. Feudi di San Gregorio unter der Leitung des Kellermeisters Pierpaolo Sirch ist längst eines der bedeutendsten Weingüter Italiens.

2015 GULIELMUS AGLIANICO RISERVA TAURASI DOCG, FEUDI DI SAN GREGORIO

WEINBESCHREIBUNG

Der Gulielmus ist ein kraftvoller, würziger Roter aus der historischen, in Kampanien heimischen Rebsorte Aglianico. Die Riserva präsentiert sich mit viel Volumen und voller Frucht, sowohl im Duft als auch am Gaumen. Dunkle Beeren, Kirschen und dazu ein zarter, ganz typischer Hauch von Minze sowie Vanille und Tabak bilden das aromatische Spektrum. Üppig ist auch die Struktur, das ist ein richtig satter, körperreicher und intensiver Wein.



95/100 PUNKTE

JAMES SUCKLING

18/20 PUNKTE

JANCIS ROBINSON

Aglianico



2015



16° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Gebratenes oder geschmortes Fleisch ist genau das Richtige zur Fülle des Aglianico, zum Beispiel ein lange gegartes, würziges Ragout.



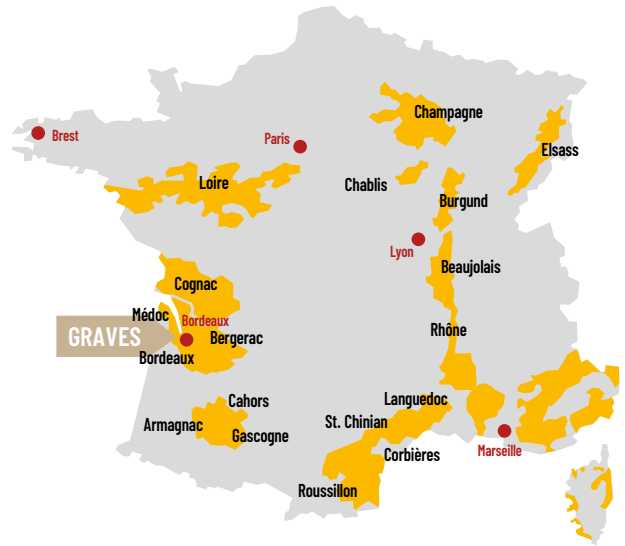
IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2020 CLOS FLORIDÈNE BLANC

GRAVES AOP, CHÂTEAU CLOS FLORIDENE

DIE REGION

Die **AOP Graves** gehört zum sogenannten »Linken Ufer« in Bordeaux, das auch Gebiete wie Médoc, Margaux und Pessac-Léognan, sowie zahlreiche kleinere Gebiete umfasst. Das »Linke Ufer« ist bekannt als die Heimat der ersten offiziellen Bordeaux-Klassifikation von 1855. Auch wenn die Weine vom rechten Ufer sehr geschätzt werden, gibt es am linken Ufer zahlreiche herausragende Ortsappellationen. Hier befinden sich renommierte Weingüter wie Château Margaux, Château Palmer, Château Latour, Château Lafite-Rothschild und Château Mouton-Rothschild, die zu den bekanntesten Namen der Weinwelt zählen.



Inhaber Jean-Jacques Dubourdieu

DAS WEINGUT

Zu Beginn, im Jahr 1982, war **Clos Floridène** ein kleines Anwesen mit 2 Hektar alten weißen Sémillon- und Muscadelle-Rebstöcken, einem Winzerhaus, einem alten Weinkeller und 2 Hektar Brachland, das seit seinem Erwerb durch Familie Dubourdieu auch mit Sauvignon Blanc bepflanzt wurde. Schrittweise entstand durch den Kauf benachbarter Parzellen der heutige Weinberg. Im Jahr 1991 wurde Clos Floridène durch die Angliederung des 13 Hektar großen Weinbergs Château Montalivet, der im Wesentlichen an Floridène angrenzt, erheblich vergrößert. Heute wird es von Jean-Jacques und Fabrice Dubourdieu geleitet und erzeugt Weine mit klarer Frucht, herrlicher Mineralität und schöner Länge.

2020 CLOS FLORIDÈNE BLANC

GRAVES AOP, CHÂTEAU CLOS FLORIDENE

WEINBESCHREIBUNG

Wie in jedem Jahr ist dieser Blanc vom Château Clos Floridène ein zugleich komplexer und verspielt fruchtiger weißer Bordeaux. Aromen von Birne, Zitronengras und ein Anklang an Kalkstein, der auf die herrlich kühle Mineralität schließen lässt, sind im Duft zu spüren. Untermalt wird das Ganze von einem zarten Holzton. Am Gaumen dann zeigt der Wein Druck und Präsenz, gut eingebundene Säure und auch hier intensive Frucht wie von gelbem Steinobst und eine zart salzige Mineralität.



Sauvignon Blanc, Sémillon



2020



10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Salat mit gegrilltem Ziegenkäse oder ein mild gewürztes Gericht der indischen Küche passen bestens zum Blanc aus Graves.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Seit den 1980er-Jahren gehört der Wein aus der »österreichischen Toskana«, wie die **Steiermark** gern genannt wird, weltweit zu den beliebtesten Weinen der Alpenrepublik Österreich. Vor allem mit ihren trockenen, fruchtigen und leichten Weißweinen hat sich die Region international einen Namen gemacht. Verantwortlich hierfür sind in erster Linie die weißen Rebsorten Sauvignon Blanc und Morillon, wie der Chardonnay dort genannt wird. Die steilen Terrassenlagen der Südsteiermark und das steirische Vulkanland bieten für die Rebsorten außerordentliche Voraussetzungen. Dabei ist der Weinanbau eine echte Herausforderung: Rund 70 Prozent der Weingärten haben eine Neigung von mehr als 26 Prozent.



Erwin und Patrizia Sabathi

DAS WEINGUT

Erwin Sabathi ist ein österreichischer Shootingstar. Der bodenständige Winzer führt den Familienbetrieb seit 1992 und gehört der qualitäts- und herkunftsfokussierten Winzervereinigung STK – Steirische Terroir und Klassik – an. Besonders die Spitzenlagen Pössnitzberg und Poharnig sahen regelmäßig große Auszeichnungen ab. Aber auch die anderen Weine von den steilen, mineralischen Hängen rund um Pössnitz haben es in sich. Der Sauvignon Blanc sowie der Chardonnay von Erwin Sabathi sind die Hauptrebsorten. Außerdem wachsen in den Weinbergen noch Weiß- und Grauburgunder sowie Gelber Muskateller, Scheurebe und Zweigelt. Hohes Lagerpotenzial, dichte Frucht und süße Würze zeichnen die edlen Tropfen von Erwin Sabathi aus.

2017 RIED PÖSSNITZBERG CHARDONNAY

SÜDSTEIERMARK DAC, GROSSE STK RIED, ERWIN SABATHIS

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Chardonnay nennt eine der besten Lagen Österreichs seine Heimat, denn die Ried Pössnitzberg bringt Spitzenweine hervor, die sich vor allem durch eine salzige Mineralik auszeichnen. Diese findet sich auch in dem Chardonnay von Erwin Sabathi und wird hier von einem harmonischen Aromenspiel aus saftiger Orange, weißen Blüten, würzigen Nuancen und Anklängen von gerösteter Walnuss ergänzt. Chardonnay aus Österreich in Topform! Diesen Wein hat das Weingut Sabathi seit 2017 im Keller reifen lassen – und ihn uns jetzt exklusiv zur Verfügung gestellt!



95/100 PUNKTE

FALSTAFF

93/100 PUNKTE

ROBERT PARKER

Chardonnay



2030



13-14° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein zeitloser Klassiker zum Wein ist ein Spinatknödel, der gerne in einer kräftigen Gorgonzolasauce serviert werden darf.



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. Von romantischen Weinorten und -festen, berühmten Lagen und traditionsreichen Weingütern bis zu erfolgreichen Newcomern gibt es in der Region viel zu entdecken. Bis zu 2.000 Stunden jährlich strahlt die Sonne auf die Pfälzer Weinparzellen hinab. Die Berge schützen vor Kaltlufteinbrüchen, sodass hier beinahe mediterranes Klima herrscht, was die Weine wunderbar reif und saftig werden lässt. Doch nicht nur das Klima, auch die diversen Bodenstrukturen sind ein Grund, warum die Pfalz eine bunte Palette an interessanten Rebsorten bietet.



Marion und Markus Pfaffmann
mit ihrer Familie

DAS WEINGUT

Auf dem Familienweingut **Karl Pfaffmann** in Walsheim wird mittlerweile in dritter Generation Weinbau betrieben. Die Weitergabe und das Teilen von Erfahrungen und Wissen über die Weinberge und das Terroir stehen dabei an erster Stelle. Für Marion und Markus Pfaffmann, die das Weingut heute leiten, beginnt der Weg eines Top-Weins selbstverständlich im Weinberg. Strenge Ertragsreduzierung und Handarbeit sind dabei wichtige Maßnahmen, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Auch nachhaltiger Weinbau ist den Pfaffmanns wichtig: Reduktion von CO₂-Emissionen, Steigerung der Biodiversität und verantwortungsbewusstes Handeln mit Mitarbeitern und Lieferantinnen – im Einklang mit der Natur zu arbeiten und zu wirken, ist auf dem Weingut selbstverständlich.

2021 KARL PFAFFMANN CHARDONNAY GRAND RÉSERVE TROCKEN, PFALZ, WEINGUT KARL PFAFFMANN

WEINBESCHREIBUNG

Exklusiv für HAWESKO hat das Weingut Karl Pfaffmann in der Pfalz diese Grand Réserve aus der edlen Rebe Chardonnay gemacht. Dafür hat der ausgewiesene Experte für die beliebten Burgundersorten, Markus Pfaffmann, bestes Lesegut verwendet und zu einem ausdrucksvollen und zugleich feinen, eleganten Wein verarbeitet. Intensiv und facettenreich ist der Duft, fruchtig-weich und rund, dabei konzentriert und reichhaltig ist das Aromenspiel am Gaumen. Exzellent!



Chardonnay



2021



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie den feinen Chardonnay zu geröstetem Gemüse aus dem Ofen, nach Geschmack kombiniert mit gebratenem Fischfilet.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
