



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

an langen Abenden, vielleicht nach einem Spaziergang oder einer Wanderung, ist der schönste Platz der auf dem Lieblingssessel. Dazu ein gutes Glas Wein – und die Welt ist in Ordnung.

Damit das auch für Sie genau so ist, hält Ihr aktuelles Paket wie immer eine fein kuratierte Auswahl für Sie bereit: von der intensiv komplexen **Corte Mayor Rioja Reserva 60 años** vom Spitzen-Weingut Barón de Ley bis zum eleganten, frischen **Eberbach Pinot Noir Select** aus dem Rheingau.

Portugal ist mit einer reifen, saftigen Cuvée aus der Region nördlich von Lissabon dabei, dem **Miradouro da Vinha Tinto**. Freuen Sie sich auf spannende Weine für Herbst und Winter!

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



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

 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
	324 187	Corte Mayor Rioja Reserva 60 años	€ 9,95	€ 13,27
	291 340	Héritage Year 940 Pinot Noir	€ 11,90	€ 15,87
	744 507	Codici Rosso	€ 8,99	€ 11,99
	424 612	Eberbach Pinot Noir Select	€ 13,90	€ 18,53
	808 991	Les Dauphins Rouge	€ 8,99	€ 11,99
	368 477	Miradouro da Vinha Tinto	€ 8,99	€ 11,99



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

 <p><b>Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-</b></p>	 <p><b>Bestellungen ab einem Warenwert von € 100,- liefern wir VERSANDKOSTENFREI</b></p>	 <p><b>Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir nur € 6,90 Versandkosten</b></p>
--	--	--

**PREMIUM-LIEFERSERVICES:** 24-STUNDEN-LIEFERUNG: Wenn Sie Mo.-Fr. bis 12 Uhr bestellen, liefern wir schon am nächsten Werktag. Für diesen Service berechnen wir nur € 10,- pro Lieferung. **TERMIN-LIEFERUNG:** Sie bestimmen den Wochentag (Mo.-Sa.), an dem die Lieferung definitiv erfolgen soll. Für diesen Wochentag-Service berechnen wir € 10,- pro Lieferung. **PAKETSHOP-SERVICE:** Auf Wunsch liefern wir ohne weiteren Aufpreis an einen »Hermes-Paketshop« in Ihrer Nähe. Details zu unseren Premium-Services gern telefonisch unter 04122 50 44 33 oder auf unserer Website [hawesko.de](http://hawesko.de). Die angegebenen Versandkosten und Kosten der Lieferservices gelten nur für Sendungen innerhalb Deutschlands. **AUSLANDSVERSENDUNGEN:** Auf Wunsch versenden wir Weine in fast alle Länder der Welt. Die besonderen Konditionen und Bestimmungen (z. B. Zölle) für Ihr Land besprechen wir gern telefonisch mit Ihnen: 04122 50 44 33.

## Unsere Zahlarten

Sie entscheiden, wie Sie zahlen möchten. Wir beraten Sie gern dazu unter 04122 50 44 33. Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), PayPal, Giropay und Lastschriftverfahren. Bei Bestellungen mittels Bestellschein bieten wir eine Zahlung per Rechnung oder Lastschriftverfahren an. Bei Zahlung auf Rechnung liegt diese der Lieferung bei. Bei Online-Bestellungen werden die Rechnungen per E-Mail versendet. Bei abweichender Lieferanschrift, je nach Höhe des Kaufbetrags, bei offenen Rechnungen und je nach Bonität behalten wir uns vor, einzelne Zahlungsarten abzulehnen. Die Rechnungen sind, wenn nicht anders angegeben, innerhalb von 20 Tagen nach Lieferung und Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar. Sofern Sie per Lastschriftverfahren bezahlen, lösen wir die Zahlung 7 Tage nach Rechnungsdatum aus.



## Allgemeine Geschäftsbedingungen

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 Bestellungsgangbestätigung 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 Verzugsschaden 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:** Alle Preise sind in Euro und verstehen sich ab Lager als (Brutto)-Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwert-, Sekt- und Brantweinsteuer. 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:** 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](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 Schadenersatz 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 Tanten, 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

 <p>JEDERZEIT auf <a href="http://www.hawesko.de">www.hawesko.de</a></p>	 <p>PRAKTISCH mit der <a href="http://hawesko.de/app">hawesko.de/app</a></p>	 <p>SCHRIFTLICH per E-Mail unter <a href="mailto:service@hawesko-select.de">service@hawesko-select.de</a></p>	 <p>PERSÖNLICH unter <b>Tel. 04122 50 45 48</b> (Mo.-Fr. 8-20 Uhr)</p>	 <p>FOLGEN Sie uns</p>
--	---	--	---	---

## DIE REGION

Der **Rheingau** zählt zu den schönsten und bekanntesten Weinbaugebieten Deutschlands. Mit einem Anteil von fast 90 Prozent ist der Riesling die Rebsorte Nummer eins, der Spätburgunder die Rebsorte Nummer zwei. Klimatisch hat der Rheingau einige Besonderheiten zu bieten. Er liegt an der einzigen Stelle, an der der Rhein auf seinem Weg von der Schweiz zum Meer, von Ost nach West fließt, sodass die Weinberge perfekt nach Süden ausgerichtet sind, genau zur Sonne. Die verwitterten Schieferböden speichern die Wärme des Tages und geben sie nachts an die Reben ab. Auch der majestätisch dahinfließende Rhein ist ein wichtiger Klimafaktor, denn die große Wasserfläche wirkt mäßigend auf Kälte und Hitze.



Kathrin Puff,  
Chefönologin

## DAS WEINGUT

Die ehrwürdige **Klosteranlage Eberbach** ist eines der ältesten und bedeutendsten Klöster Europas. Auch und gerade, wenn es um Wein geht. Die Rieslinge und Spätburgunder aus den hervorragenden Lagen rund um das malerische Eltville im Rheingau sind weit über die Grenzen Deutschlands hinaus bekannt. Das Kloster wurde 1136 von Zisterziensermönchen gegründet, die, wie damals üblich, Weinbau zunächst zur Herstellung ihres Messweins betrieben. Heute ist Eberbach hessisches Staatsweingut mit einer Anbaufläche von über 230 Hektar. Darunter befinden sich weltberühmte Lagen wie der Steinberg oder der Erbacher Marcobrunn. Die Weinberge verteilen sich auf sechs Lagen im Rheingau und an der Hessischen Bergstraße.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM RHEINGAU

Vom Schieferboden über die Topografie und das Klima bis hin zum Rhein - der Rheingau bietet in jeder Hinsicht ideale Voraussetzungen für Spitzenweinbau. Viele Weinberge sind so steil, dass die Arbeit mühsam von Hand erledigt werden muss. Der Rheingau ist das ideale Gebiet für den **Riesling**, der hier die größte Rebfläche einnimmt und durch seine besondere Eleganz und Mineralität besticht. Einige Lagen eignen sich aber auch hervorragend für den **Spätburgunder**, der hier ein hohes Maß an Feinheit und Finesse gewinnt. Aufgrund der geringen Rebfläche sind die produzierten Mengen allerdings übersichtlich.

# 2023 EBERBACH PINOT NOIR SELECT

Trocken, Rheingau, Hessische Staatsweinkellerei Eberbach

## WEINBESCHREIBUNG

Dieser Spätburgunder entsteht im Holzfasskeller der Domäne Assmannshausen, also genau dort, wo die berühmtesten Spätburgunderlagen des Rheingaus liegen. Der Wein vereint eine klare Beerenfrucht mit reifen Kirschen, etwas Zwetschgen und Kräutern. Am Gaumen ist der Spätburgunder lebendig, ausgewogen, rein, frisch und elegant.



Pinot Noir



2023



18° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

»Die Assmannshäuser Lagen gehören zu den ältesten Pinot-Weinbergen in Deutschland. Von dort stammen unsere Spätburgunder.« Kathrin Puff, Chefönologin

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie den Pinot Noir zu Charcuterie Boards, Paté und Terrinen, Hühnchen aus dem Ofen oder Thunfisch oder Lachs.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

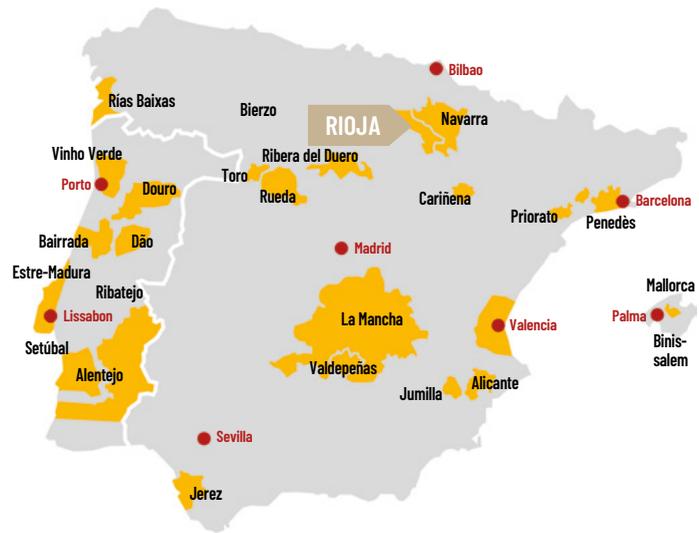
---

---

---

## DIE REGION

Die **Rioja** ist zweifellos das bedeutendste Weinbaugebiet Spaniens. Hier, unweit des Golfs von Biskaya, entstand der moderne, vom Bordeaux beeinflusste Weinbau Spaniens. Das Klima an der Küste ist eher rau bis gemäßigt kontinental, die Böden bieten hervorragende Voraussetzungen für die Entwicklung sehr unterschiedlicher Weintypen. Die hochwertigsten Rioja-Weine, die vor allem von der Rebsorte Tempranillo geprägt sind, entstehen in der hoch gelegenen, von Kalkstein geprägten Rioja Alta. Die trinkfreudigsten roten und weißen Rioja findet man im Baskenland und in der Rioja Alavesa. In der Rioja Oriental, früher Rioja Baja genannt, sind es vor allem mediterrane Sorten wie die Garnacha, die einen besonderen Charakter erreichen. Typisch für die Rioja ist die Einteilung in Jungweine, die sogenannten Joven, und unterschiedlich lange Lagerzeiten für Crianza, Reserva und Gran Reserva.



Winemaker Pablo Tascón

## DAS WEINGUT

Das Weingut **Barón de Ley** gehört zu den jüngeren Erzeugern in der Geschichte der Rioja, denn es wurde erst in den 1980er-Jahren gegründet. Dennoch zählt das Weingut längst zu den bekanntesten Erzeugern dieser prestigeträchtigen Region. Der Stammsitz befindet sich an historischer Stätte, einem ehemaligen Kloster aus dem Jahr 1548, inmitten alter Weinberge, aus denen Barón de Ley die Trauben für seine exzellenten Rioja-Weine erntet. In den Reifekellern der Bodega lagern rund 12.000 Barriques, in denen die Weine ruhen und ihrer Bestimmung entgegenreifen. Was für eine sagenhafte Menge!

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER RIOJA

Das Klima der Rioja lässt Raum für die unterschiedlichsten Rebsorten. Am bekanntesten und dominantesten ist die **Tempranillo** (= die Frühreife). Daneben werden auch **Garnacha**, **Graciano** und **Mazuelo** angebaut, die ebenfalls für die Rioja-Produktion zugelassen sind. Nicht zu vergessen sind die weißen Rebsorten, von denen die **Viura** die größten Weine hervorbringt. Ein Rioja-Wein verlässt die Kellerei erst nach einer gewissen Reifezeit im Fass und in der Flasche. Die kürzeste Reifezeit ist mit zwei Jahren die Crianza, eine Reserva reift immerhin mindestens drei Jahre in den Bodegas, eine Gran Reserva hingegen fünf Jahre und länger. So haben sich ganz spezifische Rioja-Stile herausgebildet.

# 2019 CORTE MAYOR RIOJA RESERVA 60 AÑOS

Rioja DOCa, Barón de Ley

## WEINBESCHREIBUNG

60 Jahre lang haben die Reben ihre Wurzeln immer tiefer in den kargen Boden der Rioja gegraben, um wertvolle Nährstoffe aufzunehmen. Mit jedem Schluck spürt man die Intensität, die aromatische Tiefe und die lebendige Mineralität, die sich dadurch entwickeln konnten. Schwarze Johannisbeere und schwarzer Pfeffer mischen sich mit Noten von Pflaume und Lakritze, die Tannine sind fein, der Körper voll und kräftig. Fantastisch – und exklusiv für HAWESKO aus Anlass unseres Diamant-Jubiläums!



MUNDUS VINI

SILBERMEDAILLE

Tempranillo, Maturana,  
Graciano

 2035

 16-18° C

 trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein idealer Wein zu Lamm und Wild,  
spanischen Patatas und gereiftem  
Hartkäse.

## WEIN-KATEGORIE

### »EINKÄUFERINNEN-TIPP««

»Die alten Reben sorgen für eine tiefe Mineralität in diesem aromatisch dichten, saftigen Rioja!« Katharina Hahn, Einkäuferin HAWESKO



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

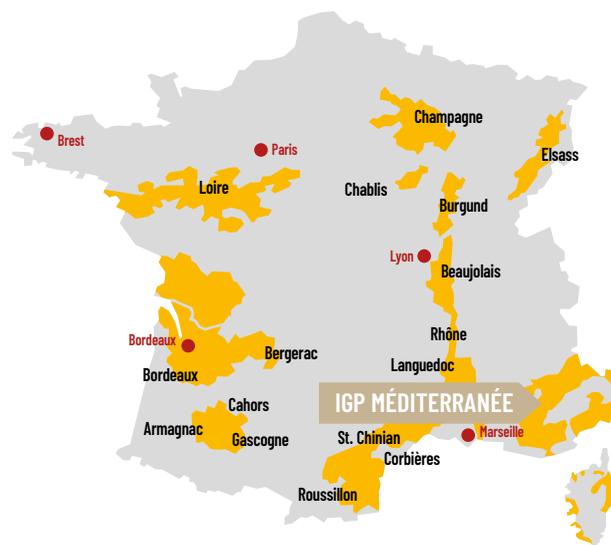
---

---

---

## DIE REGION

Die Indication Géographique Protégée (IGP) **Méditerranée** umfasst acht Départements im Südosten Frankreichs, darunter die Mittelmeerinsel Korsika und die Provence. Die Landschaft ist geprägt von Hügeln und Hochebenen, die in Täler und Ebenen übergehen, die sich zum Mittelmeer hin öffnen. Insbesondere die Bodenbeschaffenheit ist sehr unterschiedlich, sodass auch die Weine eine große Vielfalt aufweisen. Das Klima ist deutlich mediterran. Warme, trockene Sommer und milde Winter sorgen für eine lange Reifezeit der Trauben. Und die stetige Brise vom Meer bringt eine willkommene Abkühlung für Weinberge und Trauben.



Winemaker Thierry Wallet

## DAS WEINGUT

Die 1965 gegründete **Union des Vignerons des Côtes du Rhône** umfasst heute rund 2.300 Winzerfamilien im südlichen Rhône-Tal. Mit 12.500 Hektar Weinbergen und rund 20 Appellationen hat sich die Union seit ihrer Gründung zum wichtigsten Akteur im Rhône-Tal entwickelt. Ein Grund dafür ist die 1967 gegründete Marke Cellier des Dauphins, die in mehr als 50 Länder exportiert wird und für sonnige und süffige Weine steht. Die Weinberge des Cellier des Dauphins erstrecken sich vom Südosten des Rhône-Tals bis zum Fuß des Mont Ventoux und sind bestockt mit solch klassischen Sorten wie Syrah, Grenache, Mourvèdre, Roussanne oder Viognier.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER IGP MÉDITERRANÉE

Die IGP Méditerranée umfasst sowohl Rot- als auch Weiß- und Roséweine. Die Roséweine machen mit 75 % den größten Teil der Produktion aus. Am meisten anzutreffen sind Cuvées aus den roten Rebsorten **Grenache Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cinsault, Carignan Noir, Caladoc** und **Marselan**, nur wenige werden sortenrein ausgebaut. Weißweine aus Sorten wie **Viognier, Muscat Blanc** und **Chardonnay** machen nur etwa 10 % der Produktion aus. Wie die Roséweine zeichnen sich auch die Weißweine durch ausgewogene Frische, feine Frucht und oft blumige Noten aus. Die Rotweine der IGP bestechen durch ihren samtigen Charakter und ihre intensive, saftige Frucht. Ein kleiner Teil der Produktion wird auch für die Herstellung von frischen, feinperligen Schaumweinen verwendet.

# 2023 LES DAUPHINS ROUGE

Méditerranée IGP, Union Vignerons

## WEINBESCHREIBUNG

Der Les Dauphins Rouge ist ein klassischer Wein des französischen Südens, erzeugt aus den wichtigsten roten Sorten Grenache, Syrah und Mourvèdre. Der tief rubinrote Wein duftet nach Cassis, Brombeeren und Zwetschgen in Verbindung mit Kräutern der Provence und südlichen Gewürzen. Am Gaumen wirkt er saftig und balanciert, mit einer reifen, roten, aromatischen Frucht und einem ganz dezenten, runden Tannin.



**Grenache, Mourvèdre, Syrah**

 2026

 16-18° C

 trocken

## WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Eine Entdeckung aus dem Süden Frankreichs: Eine klassische Côtes du Rhône-Cuvée aus Grenache, Syrah und Mourvèdre von einem der erfolgreichsten Erzeuger der Region.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie die Cuvée zu einer Pissaladière, zu provenzalischen Terrinen oder gegrillten Lammkoteletts.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die Landweinappellation **Pays d'Oc** erstreckt sich über das gesamte Gebiet des Languedoc, also über die vier Départements Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault und Gard entlang der französischen Mittelmeerküste. Überall dort, wo die Weine von den strengen Kriterien der vielen traditionellen Appellationen und ihrer ebenso traditionellen Rebsorten-Cuvées abweichen, trifft man auf die Weine des Pays d'Oc, zwischen den steilen Erhebungen der Pyrenäen und dem Pont du Gard, an den Sandstränden zwischen Carcassonne und dem Canal du Midi. Rund 1.200 unabhängige Winzer und 175 Genossenschaften sorgen auf rund 120.000 Hektar (mehr als ganz Deutschland) für eine große Vielfalt - von Weinbergen auf Meereshöhe bis in die teils schwer zugänglichen, noch sehr ursprünglichen Mittelgebirgslagen des Languedoc.



Gérard Bertrand

## DAS WEINGUT

**Gérard Bertrand** verkörpert den Wandel und Aufstieg des Languedoc wie kaum ein anderer in Südfrankreich. Schon sein Vater setzte in der romantischen Hügellandschaft im Südwesten Frankreichs mit ihrem für den Weinbau idealen Klima mit Engagement und Energie auf Qualität, als viele Weingüter die Landschaft eher als Spielwiese für die Produktion von Massenweinen betrachteten. Dieses Streben nach höchster Qualität wurde vom Vater auf den Sohn übertragen, dem die Liebe zum Wein und zur Landschaft in die Wiege gelegt wurde. Mit einer Vielzahl von Spitzenweinen hat sich Gérard Bertrand in ganz Frankreich einen Namen gemacht. Und er ist immer am Puls der Zeit, wie seine intensive Entwicklung hin zum biologischen und biodynamischen Weinbau beweist.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM PAYS D'OC

Die Winzerinnen und Winzer des Pays d'Oc können auf 58 Rebsorten zurückgreifen, die in der Region zugelassen sind. Darunter befinden sich bekannte und beliebte typisch französische Rebsorten wie **Chardonnay**, **Sauvignon Blanc**, **Merlot** und **Cabernet Sauvignon**, aber auch weniger verbreitete Sorten wie **Viognier** und **Grenache Gris**. Das warme, trockene Klima Südfrankreichs, die unterschiedlichen Bodenstrukturen und die Topografie bieten Rebsorten und Winzern vielfältige Möglichkeiten. Ob reinsortig oder als Cuvée, ob weiß, rot oder rosé – jeder Pays d'Oc IGP-Wein repräsentiert seine Herkunft, seine Trauben und seinen Erzeuger.

# 2022 HÉRITAGE YEAR 940 PINOT NOIR

Pays d'Oc IGP, Gérard Bertrand

## WEINBESCHREIBUNG

Die ersten Spuren der okzitanischen Sprache oder Langue d'Oc gehen auf das Jahr 940 zurück, dem Jahr, dem der Héritage An 940 gewidmet ist. Der Pinot Noir des Südens enthüllt Noten von reifen Kirschen, Himbeeren und einigen Walderdbeeren, gepaart mit südlichen Kräutern und Gewürzen. Am Gaumen kommt die Reife der Früchte voll zur Geltung, begleitet von eleganten Eichenholznoten. Ein Wein mit Tiefe, reifer Frucht und subtiler Mineralität und Würze.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Gérard Bertrand wurde kürzlich bei den Meininger Awards 2024 mit dem Ehrenpreis für sein Lebenswerk ausgezeichnet.



DRINKS BUSINESS 2023

MASTER WINEMAKER OF THE YEAR

Pinot Noir



2026



15-16° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Pinot Noir zu Lamm, gegrilltem Steak, Cassoulet oder Ente mit Oliven.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

DIE REGION

**Apulien** ist eine der ältesten Kulturlandschaften Italiens. Bereits vor 3.000 Jahren wurde hier von Griechen und Phöniziern Wein angebaut, der auch von den Römern sehr geschätzt wurde. Dennoch erlebte Apulien einen langen und stetigen Niedergang, der vor allem mit der Landflucht zusammenhing. Erst im 20. Jahrhundert kam es rund um Bari, Castel del Monte und im Salento zu einem neuen Aufschwung. Die Winzer und Kellereien verfügen über zum Teil sehr alte Weinberge mit autochthonen oder autochthon gewordenen Rebsorten wie Primitivo, Nero di Troia, Bombino, Malvasia Nera oder Susumaniello. Diese meist roten Rebsorten profitieren vom trockenen, warmen, mediterran geprägten Klima und den kalkhaltigen Böden der Terra Rossa.



Eine typische Landschaft im Herzen Apuliens.



DAS WEINGUT

Die **Codici Masserie** gehört zu **MGM Mondo del Vino**, das 1991 von Alfeo Martini, Roger Gabb und Christoph Mack gegründet wurde. Martini war lange Zeit Direktor des größten italienischen Weinproduzenten, der Caviro-Gruppe, Roger Gabb gründete das britische Handelsunternehmen Western Wines und Christoph Mack steht für das deutsche Weinhandelshaus Mack & Schühle. MGM wurde gegründet, um in verschiedenen Regionen Italiens die besten Weine ihrer Region zu produzieren, und zwar nach den Richtlinien der EU für ökologischen Weinbau. MGM Mondo del Vino wurde bei verschiedenen Wettbewerben immer wieder als bester Produzent Italiens ausgezeichnet.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS APULIEN

Apulien und vor allem der Golf von Salento haben mit ihren Weinen aus autochthonen Rebsorten in den letzten Jahren einen kometenhaften Aufstieg erlebt. Namen wie **Negroamaro** oder **Primitivo**, Rebsorten, die noch vor wenigen Jahren bestenfalls Insidern ein Begriff waren, gehen Weinliebhabern heute wie selbstverständlich über die Zunge. Vor allem der Primitivo zieht die Weinliebhaber in seinen Bann, spätestens seit Forscher eine direkte Verwandtschaft zum berühmten und in Kalifornien hochgeschätzten Zinfandel festgestellt haben. Aber nicht nur die Rotweine des malerischen Golfs von Salento sind eine Empfehlung wert, auch bemerkenswerte Roséweine werden hier erzeugt.

# CODICI ROSSO

Puglia IGT

## WEINBESCHREIBUNG

Der Codici Puglia IGT ist ein Rotwein voller Lebensfreude und den Aromen des sommerlichen Mezzogiorno. Seine aromatische Fülle erinnert an Kirschen und Waldfrüchte, Pflaumen und feine Gewürze. Der rubinfarbene Wein mit violetten Reflexen sorgt am Gaumen für eine beerige Süße, warme Noten, Schmelz und Konzentration. Es ist ein Südtaliener wie aus dem Bilderbuch. Man möchte direkt den nächsten Urlaub buchen.



**Negroamaro, Montepulciano,  
Primitivo**

 2029

 16-18° C

 trocken

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen apulischen Wein finden Sie exklusiv bei Hawesko. Er sorgt mit seiner vollen Frucht direkt für das richtige Sommerfeeling.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Sehr passend zu geröstetem Fleisch sowie zu kräftigen Käsegerichten wie Pecorino oder gratiniertem Käse.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Das Weinbaugebiet **Lisboa** (oder Lissabon) beginnt nördlich der pulsierenden Metropole Lissabon und erstreckt sich entlang der Küste bis kurz vor Bairrada. Das Klima ist aufgrund des Atlantiks eher kühl und rau. Nicht umsonst haben sich gerade wegen dieses Klimas einige autochthone Sorten entwickelt, die mit den Bedingungen bestens zurechtkommen. Wegen des Windes ist die Küstenlandschaft von zahlreichen Windmühlen geprägt, die herrliche Postkartenmotive abgeben. Die Böden sind sehr unterschiedlich, sodass eine große Vielfalt an Rebsorten angebaut wird.



Winemaker Filipe Sevinate Pinto

## DAS WEINGUT

Die 1755 in Arruda dos Vinhos gegründete **Quinta de S. Sebastião** ist ein historisches Weingut in der Region Lissabon. Unter der Leitung von Antonio Parente hat sich die Quinta de S. Sebastião international einen Namen gemacht. Der Winzer Filipe Sevinate Pinto, der seit 2012 auf der Quinta arbeitet, bringt seine Leidenschaft und sein Fachwissen in jede Flasche ein. Heute steht Quinta de S. Sebastião nicht nur für die über tausendjährige Weinbaugeschichte und Tradition des Ortes, sondern auch für Innovation und Exzellenz. Die Weine des Gutes sind weltweit anerkannt und geschätzt.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS PORTUGAL

Die Region Lisboa bietet alles, was die Weinwelt zu bieten hat: Weißweine, Roséweine, Rotweine, aber auch sehr interessante Süßweine und gute Schaumweine. Die Weißweine werden hauptsächlich aus der Rebsorte **Arinto** gekeltert und sind fein-aromatisch. **Malvasia** ergibt eher leichte, fruchtige und beschwingte Weine. Rotweine wachsen eher im etwas wärmeren Hinterland und werden vor allem aus den einheimischen Sorten **Touriga Nacional** und **Touriga Franca**, aber zunehmend auch aus internationalen Sorten wie **Cabernet Sauvignon** und **Syrah** gekeltert. Dies gilt auch für die Weißweine, da z.B. in Lissabon auch Chardonnay heimisch geworden ist. Süßweine werden vor allem aus der **Moscatel**-Traube gewonnen, die bei uns unter dem Namen **Muskateller** bekannt ist.

# 2022 MIRADOURO DA VINHA TINTO

Vinho Regional Lisboa, Quinta de Sebastiao

## WEINBESCHREIBUNG

Auf einem der höchsten Gipfel des Weinguts befindet sich der Miradouro da Vinha, ein Aussichtspunkt über die Weinberge und den Fluss Tejo. Der Miradouro da Vinha Tinto ist eine Cuvée aus Syrah und Touriga Nacional, vereint also einheimische und eingewanderte Rebsorte. Der granatrote Wein duftet nach Heidelbeeren, Brombeeren und Kirschen mit einem Hauch von Cassis und südlichen Gewürzen. Am Gaumen ist der Wein reif und saftig, weich und rund mit voller Frucht.



BERLINER WEIN TROPHY

GOLDMEDAILLE

Syrah, Touriga Nacional



2028



16-18° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie die Cuvée zu Ofen-Huhn, Oktopus-Salat mit dicken Bohnen und Koriander, Eintopfgerichten oder Hartkäse.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der Miradouro da Vinha Tinto hat eine Goldmedaille bei der Berliner Wein Trophy erhalten.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---