



HAWESKO
Select!



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

sind Sie bereit für Sommer, Sonne, Wein? Für lange Abende auf der Terrasse, dem Balkon oder im Park? Mit Grill, Picknick-Korb oder einfach einem Baguette unter den Arm geklemmt – Hauptsache draußen, Hauptsache unkompliziert! Und genau das ist auch unser Stichwort für diesen Sommer: unkomplizierte Leichtigkeit. Nehmen Sie sich eine kleine Auszeit vom Alltag und gönnen Sie sich beschwingte Trinkfreude mit sommerlich-erfrischenden Weißweinen!

In diesem Paket haben wir Ihnen wieder sechs verschiedene Weine zusammengestellt, die alle mit fruchtig-frischer Aromatik und herrlicher Lebendigkeit begeistern. Probieren Sie beispielsweise unseren spritzigen **Mineralium Sauvignon Blanc** aus dem Süden Frankreichs. Seine knackige Zitrusfrucht und die spritzige Art sind genau die richtige Erfrischung an heißen Sommertagen!

Und wenn Sie zu den leidenschaftlichen Grillmeisterinnen und -meistern dieses Landes gehören, dann verpassen Sie auf keinen Fall den **Território Branco vom portugiesischen Weingut Casa Santos Lima**. Diese Cuvée ist eine köstliche Begleitung für gegrillten Fisch mit frischen Kräutern!

Zu jedem Wein stellen wir Ihnen interessante Informationen online bereit unter:

hawesko.de/hawesko-select-blog

12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt! Nutzen Sie für die Nachbestellung Ihres Lieblingsweins Ihren Extra-Vorteil: Bei Bestellung von 12 Flaschen, eines Weines aus Ihren HAWESKO Select-Paketen, bezahlen Sie nur 11 – eine Flasche dieses Lieblingsweins bekommen Sie von uns geschenkt!

12 für 11
Angebot

Sichern Sie sich diesen Extra-Vorteil am schnellsten unter hawesko.de/12fuer11

Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select!*-Team

Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor, Hawesko Select, 22791 Hamburg
Telefon 04122 50 45 48 · E-Mail: service@hawesko-select.de · hawesko.de



HAWESKO
Select!

www Online:
hawesko.de

APP 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
	421 682	Walsheimer Silberberg Riesling	€ 11,90	€ 15,87
	816 912	Tellus Chardonnay	€ 8,95	€ 11,93
	834 786	Westhofener Grauburgunder	€ 9,90	€ 13,20
	524 986	Mineralium Sauvignon Blanc	€ 8,95	€ 11,93
	424 212	Território Branco	€ 7,95	€ 10,60
	842 913	Ducato Sannita Falanghina	€ 7,95	€ 10,60



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

 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
---	---	---

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 Wunschtage-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. Die angegebenen Versandkosten und Kosten der Lieferservices gelten nur für Sendungen innerhalb Deutschlands. **LANDSVERSANDUNGEN:** 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

Lieferung: Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, die Ware vorrätig ist und an eine Adresse innerhalb Deutschlands geliefert wird, ist diese innerhalb von 3-4 Werktagen nach Eingang der Bestellung bei Ihnen. Alle gesammelten Informationen zu unseren Lieferkonditionen finden Sie unter hawesko.de/service/lieferkonditionen. Preise: Alle Preise verstehen sich ab Lager als (Brutto-)Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer (im Firmenkundenbereich: (Netto-)Einzelpreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer), diese wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Alle Preise zuzüglich Versandkosten. Die Höhe der Versandkosten können Sie der Seite hawesko.de/service/lieferkonditionen entnehmen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig. 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. Verpackungseinheiten: Wenn nicht anders angegeben, enthalten alle Flaschen 0,75 Liter. Die meisten Wein-Kartons enthalten 12/1 Flaschen, Sekt- und Champagnerkartons enthalten meist 6/1 Flaschen. Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) finden Sie auf hawesko.de auf der jeweiligen Artikelseite oder telefonisch unter: 04122 50 44 33. Zertifizierung BIO: Wir sind zertifiziert für Produkte aus öko-/biologischem Anbau (DE-ÖKO-006). Qualitätsgarantie: Trotz aller Sorgfalt kann es passieren, dass Ihnen wider Erwarten ein Wein nicht schmeckt. Kein Problem! Auf Wunsch holen wir die unangebrochenen Flaschen bei Ihnen ab – die Abholung erfolgt selbstverständlich auf unsere Kosten. Am schnellsten geht es per Telefon. Rufen Sie uns an unter 04122 50 44 33 und teilen Sie uns Ihren Rückversandwunsch mit. Wir vereinbaren dann einen Abholtermin mit Ihnen. Selbstverständlich bleiben das Widerrufsrecht oder die Ihnen zustehenden Rechte wegen eines Mangels hiervon unberührt. Datenschutz: Hawesko erhebt gem. Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO zum Zwecke der Vertragserfüllung, neben den Bestellangaben, Ihren Namen, Geburtsdatum und Ihre Kontaktdaten. Ihr Geburtsdatum wird benötigt, weil Hawesko gem. § 9 Abs. 1 Jugendschutzgesetz alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 16. bzw. 18. Lebensjahr liefert. Zur Prüfung von Adresse und Bonität erhält Hawesko auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO von Auskunfteien die zu Ihrer Person gespeicherten Adress- oder Bonitätsdaten einschließlich solcher, die auf Basis von mathematisch-statistischen Verfahren (Scoring) ermittelt werden, wobei auch Ihre Anschrift berücksichtigt wird. Hawesko und eventuell beauftragte Dienstleister (z. B. Briefauslieferer/Speditionen) verwenden die beim Bestellvorgang erhobenen Daten für die Abwicklung der Bestellung (Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO). Name und Anschrift sowie die Angaben zu den bestellten Artikeln werden von Hawesko gem. Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO zur Analyse für Werbezwecke sowie zur schriftlichen Information über weitere Angebote von Hawesko und andere Unternehmen verwendet (Werbung). Unsere Konzerngesellschaften Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Tesdorf GmbH, The Wine Company Hawesko GmbH, Jacques Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die Winzer GmbH können bestimmte Kundendaten auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO für schriftliche Werbezwecke indirekt untereinander nutzen. E-Mail-Adresse und Telefonnummer verwendet Hawesko gem. Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO nur mit Ihrer ausdrücklichen Einwilligung für werbliche Zwecke. Erhalten wir Ihre E-Mail-Adresse im Rahmen einer Bestellung, verwenden wir diese gem. § 7 Abs. 3 UWG zur Bewerbung eigener ähnlicher Produkte. Ihre Einwilligung können Sie jederzeit widerrufen, ohne dass die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung berührt wird. Sie haben das Recht auf Auskunft gegenüber Hawesko über die Sie betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung sowie das Recht auf Datenübertragbarkeit. Sie können einer Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung durch Nachricht an datenschutz@hawesko.de oder an die nachfolgend genannte Postadresse widersprechen. Ferner haben Sie ein Beschwerderecht bei einer Aufsichtsbehörde. Ihre Daten werden von Hawesko gespeichert, solange sie für den jeweiligen Zweck benötigt werden. Weitere Informationen unter hawesko.de/datenschutz. Jugendschutzgesetz: 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. Streitbeilegung: Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir weder verpflichtet noch bereit. Widerrufsbelehrung/Widerrufsrecht: 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 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, 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 unter hawesko.de/rechtliches/widerruf verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. 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; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir holen die Ware ab. Wir tragen die Kosten der Rücksendung der Waren. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn der Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweisen der Waren nicht notwendigen Umgang mit Ihnen zurückzuführen ist. Besonderheiten zum Widerruf: 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). Gewährleistung: Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stemmann, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, 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. 8-20 Uhr)	 FOLGEN Sie uns
---	---	--	---	---

DIE REGION

Die DOC Sannio liegt in dem Gebiet der Provinz Benevent in **Kampanien**. Die süditalienische Region zählt zu den ältesten Weinbauregionen Europas. Schon viele Jahrhunderte vor Christi Geburt sollen hier Weinberge angelegt worden sein. Somit verfügt Kampanien wohl über eine weitaus längere Weinbautradition als die meisten heute berühmten Regionen Italiens. Keine Frage, die vulkanischen Böden und das milde und trockene Mittelmeerklima laden förmlich zum Weinbau ein. Doch ist lange Zeit dieses Gebiet kaum in Erscheinung getreten, obwohl es über eine Vielzahl spannender, autochthoner Rebsorten verfügt. Die erwachen nun in Kampanien aus dem Dornröschenschlaf und einige engagierte Erzeugerinnen und Erzeuger haben sich aufgemacht, die Traditionen Kampaniens wiederzubeleben und glänzen mit einem Portfolio spannender Weine.



Roberto Pep,
der Winemaker

DAS WEINGUT

Schuster, bleib nicht bei deinen Leisten, sagte sich Schuhmacher **Amadio Pirovano** vor über 150 Jahren und beschloss, seinen Hauptberuf aufzugeben und fortan seiner Passion nachzugehen: Wein. Und so öffnete er zunächst eine Taverne zum Ausschank seines Lieblingsgetränks. Das war Mitte des 19. Jahrhundert. Mittlerweile ist aus der kleinen Taverne ein erfolgreicher Hersteller von italienischen Weinen geworden und wird in vierter Generation immer noch als Familienunternehmen geführt. Die Leidenschaft von Amadio Pirovano scheint in den Genen zu liegen, so engagiert wie auf der Cantine alle mit anpacken. Besonders der respektvolle Umgang mit Natur und Mensch wird bei den Pirovanos großgeschrieben – was mit diversen Awards belohnt wird.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS KAMPANIEN

In dem wunderbaren Klima Kampaniens fühlen sich viele italienische als auch internationale Rebsorten wohl. Seit einigen Jahrzehnten besinnen sich die Winzerinnen und Winzer der Region jedoch wieder vermehrt auf lokale Sorten, aus der sie eine bunte Palette mit Weinen in Rot, Weiß und Rosé herstellen. Bei den Rebsorten für Rot- und Roséweine gibt es klangvolle Namen wie **Sciascinoso** und **Piedirosso**, nicht zu vergessen **Aglianico**, die bestens auf dem vulkanischen Untergrund der Region gedeiht. Bei den Weißweinen sind **Coda di Volpe**, **Greco**, **Moscato** und **Falanghina** beliebte Vertreter. Letztere ist eine sehr alte Rebsorte, die lange Zeit in Vergessenheit geraten war. Um ihre Popularität wieder ein bisschen anzukurbeln, findet einmal im Jahr in der kampanischen Gemeinde Sant'Agata dei Goti ein Weinfest nur für diese Rebsorte statt.

2021 DUCATO SANNITA FALANGHINA

Sannio DOC, Cantine Pirovano

WEINBESCHREIBUNG

Auch wenn die alte Rebsorte Falanghina durchaus von einigen italienischen Weingütern ein bisschen wiederbelebt wird, so sind reinsortige Weine aus ihr nicht sehr weit verbreitet. Der Grund ist einfach: Falanghina ist ein wenig zickig im Umgang. Werden die Trauben am Stock zu sehr zurückgeschnitten und der Ertrag reduziert, dann entstehen schnell überbordende Aromabomben mit zu viel Würze. Lässt man die Rebe wachsen wie sie möchte, dann wird es später langweilig im Glas. Hier ist also Fingerspitzengefühl gefragt. Und wenn das stimmt, dann entstehen so lebendige Weine aus Falanghina wie der Ducato Sannita. Mit einem schönen Duft von **Quitte, Apfel** und **Jasmin** zeigt sich der Wein frisch und leicht mit einer spannenden, aber gut ausbalancierten Würzigkeit und einer **feinen Kräuternote**. Ein spannendes Erlebnis, ohne zu überfordern.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Bei der Berliner Wein Trophy 2022 wurde der Falanghina mit Gold ausgezeichnet.



BERLINER WEIN TROPHY 2022

GOLDMEDAILLE

Falanghina



2025



10°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

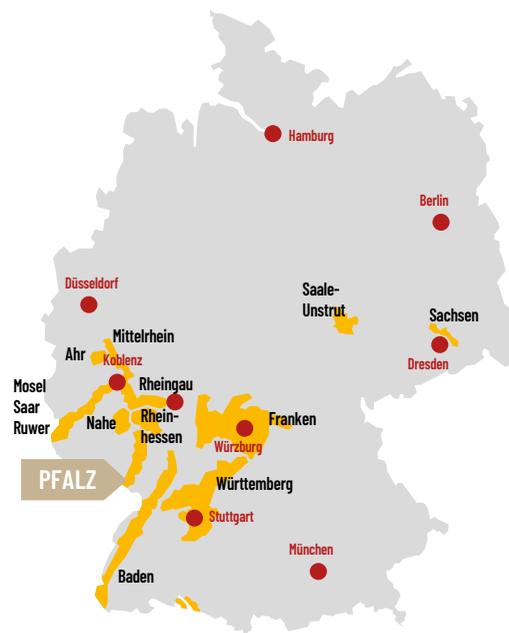
Ob klassisches Krabbenbrötchen oder gegrillte Dorade – dieser frische und spritzige Wein passt besonders gut zu Meeresfrüchten und Fisch.



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 sowie erfolgreichen Newcomern gibt es in der Region viel zu entdecken. Bis zu 2000 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.



Markus Pfaffmann,
Winzer und Eigentümer des Weinguts

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 und lenken, beginnt der Weg eines Top-Weins schon 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.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER PFALZ

Das moderate Klima in der Pfalz bietet beste Voraussetzungen für den Anbau unterschiedlicher Rebsorten – sowohl in Weiß als auch in Rot. Natürlich spielt in der Pfalz bei den Weißweinen **Riesling** eine tragende Rolle, doch auch **Weiß- oder Grauburgunder** fühlen sich entlang der Deutschen Weinstraße überaus wohl. Der Einfluss des nah gelegenen Frankreichs zeigt sich ebenso in den pfälzischen Weinbergen: Rote Sorten wie **Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir** oder **Syrah** werden gerne gepflanzt und sowohl reinsortig als auch als Cuvée ausgebaut. Weißwein-Fans erfreuen sich neben den genannten Sorten auch an Weinen aus **Scheurebe** oder **Traminer**, die hier fruchtig und sehr duftig ausfallen.

2021 WALSHEIMER SILBERBERG RIESLING

Pfalz, Weingut Karl Pfaffmann

WEINBESCHREIBUNG

Unweit des Weinguts Karl Pfaffmann liegt die Traditionslage Walsheimer Silberberg. Die ortsnahe Lage mit ihren mineralreichen Böden ist eine der besten des Weinguts. Umso mehr freut es uns, dass Winzer Markus Pfaffmann aus genau dieser Lage eine exklusive Sonderabfüllung nur für HAWESKO gefertigt hat. Und so entstand dieser Riesling, der mit enormer Frische und Lebendigkeit begeistert. Zitronenzeste, Quitte und Aprikose finden sich in einer feinen Fruchtaromatik zusammen, die typische Mineralität der Herkunft zeigt sich ebenfalls deutlich. Es ist ein Riesling, der Spaß macht und sofort zum nächsten Schluck animiert. Eine tolle Erfrischung bei warmen Temperaturen!



Riesling



2026



8°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Passt wunderbar zu gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten oder asiatisch-inspirierten Gemüse-Tempura.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Dieser Wein ist nur für Sie und ausschließlich im HAWESKO Select Abonnement erhältlich.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2021 WESTHOFENER GRAUBURGUNDER

Rheinhessen, Schlossmühlenhof

WEINBESCHREIBUNG

Ein paar Dörfer von Kettenheim entfernt befindet sich das beschauliche Westhofen. Die Weinberge hier liegen ein wenig geschützt und das Mikroklima ist etwas wärmer. Hervorragende Bedingungen für den Anbau von Grauburgunder! Und so zeigt sich auch der Westhofener Grauburgunder der Familie Michel vom Schlossmühlenhof exzellent reif und saftig. Insgesamt ist der Wein wunderbar ausgewogen, mit feinen Aromen von Birne und Apfel, etwas Bittermandel und einem Hauch Sommerwiese. Mit seiner konzentrierten und eleganten Art reiht sich der Grauburgunder perfekt ein, in die finessenreiche Stilistik des Schlossmühlenhofs.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

„Das Traditionsweingut Schlossmühlenhof ist immer mit viel Leidenschaft bei der Sache. Und das schmeckt man! Diesen ausgewogenen und konzentrierten Grauburgunder haben Sie exklusiv für HAWESKO vinifiziert.“
Michaela Daffner, Einkäuferin Deutschland



Grauburgunder



2025



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser feine und harmonische Grauburgunder ist wunderbar zu leichten, sommerlichen Gemüse- und Fleischgerichten wie Hähnchen-Zucchini-Pasta.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die Weinberge des IGP-Gebiets **Côtes du Tarn** im Südwesten Frankreichs erstrecken sich nordöstlich von Toulouse. Die saftig-grüne Landschaft rund um den Fluss Tarn ist geprägt vom mediterranen Klima, das mit heißen Sommern und warmen Herbstmonaten die volle Reifung der Trauben begünstigt. Durch die zentrale Lage zwischen Atlantik und Mittelmeer weht an den Hängen der Côtes du Tarn oft ein frischer Wind, der wie ein warmer Föhn Feuchtigkeit vertreibt und Krankheiten vorbeugt. Das Gebiet IGP Côtes du Tarn war früher als Vin de Pays des Côtes du Tarn bekannt. 2011 erhielt es den anerkannten Status einer Indication Géographique Protégée (kurz: IGP). Das europäisch anerkannte Gütesiegel IGP steht für eine geografisch geschützte Herkunft, mit der ein geregelter Qualitätsanspruch einhergeht.



Eric Roure,
Winemaker

DAS WEINGUT

LGI ist das engagierte Projekt von Alain Grignon, der die exzellenten Weine Südfrankreichs einem großen Publikum zugänglich machen wollte. Und das zu fairen, ehrlichen Preisen. Über zwanzig Jahre nach der Gründung blickt LGI auf eine lange Geschichte zurück – und hat noch immer eine große Zukunft vor sich. Ziel ist es immer, das Beste des Terroirs und der ausgewählten Rebsorten herauszuarbeiten und miteinander in Einklang zu bringen. Sie bewirtschaften daher mehrere Weinberge im Süden Frankreichs, um ihre Weine immer genau dort entstehen zu lassen, wo die Trauben die besten Bedingungen vorfinden.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER IGP CÔTES DU TARN

In Frankreichs Südwesten herrscht große Rebsortenvielfalt. Auch in der IGP Côtes du Tarn gibt es viel zu entdecken. Auf den steinigen Kieshängen und den Kalksteinhügeln werden zu einem großen Teil rote Trauben angebaut, aus denen dann insgesamt zu rund 70% Rot- und Roséweine hergestellt werden. Die klassischen südfranzösischen Sorten wie **Cabernet Sauvignon**, **Merlot**, **Cabernet Franc** und **Syrah** sind in der warmen Region natürlich zahlreich vertreten. Auch die Sorte **Gamay**, die man aus dem Beaujolais kennt, ist hier präsent. Bei den Weißweinen dominieren Sorten wie **Sauvignon Blanc**, **Colombard**, **Muscadelle** und natürlich **Chardonnay**.

2021 MINERALIUM SAUVIGNON BLANC

Côtes du Tarn IGP, LGI Wines

WEINBESCHREIBUNG

Wenn Sie gerade eigentlich gerne einen Pool zur sommerlichen Abkühlung an der Hand hätten, der jedoch weit und breit nicht verfügbar ist, dann empfehlen wir Ihnen als nächstbeste Alternative den Mineralium Sauvignon Blanc. Jeder Schluck ist wie ein erfrischender Sprung ins kühle Nass: spritzige Limette, knackiger Apfel, frische Ananas und eine lebendige Mineralität kommen hier auf animierende Art zusammen. Die herrliche Aromatik der französischen Rebsorte zeigt sich auf vergnügliche Weise und macht an einem sonnigen Tag besonders viel Spaß. Erleben Sie die pure Frische Frankreichs!



BERLINER WEIN TROPHY 2021

Best Producer France

Sauvignon Blanc



2026



8°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Erfrischt gut gekühlt an einem warmen Tag und schmeckt zu Minz-Couscous-Salat oder auch gegrilltem Ziegenkäse.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

LGI wurde 2021 von der Berliner Wein Trophy als bester Produzent Frankreichs ausgezeichnet.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Latium ist eine der größten Weinbauregionen Italiens und erstreckt sich rund um Rom. Nicht durch Zufall heißt der bekannteste Fußballklub der italienischen Hauptstadt schließlich auch Lazio Rom. Die Region versorgte schon immer die viel bevölkerte Stadt mit Lebensmittel und Weinen – entsprechend lang ist die Weinbautradition Latiums. Gelegen zwischen dem Tyrrhenischen Meer im Westen und den aufragenden Bergen des Apennins im Osten, zeigt sich hier eine vielfältige Landschaft. Das Klima an der Küste ist trocken und heiß, je weiter man ins Landesinnere vordringt, desto kühler und feuchter wird es. Fast überall in der Region werden Reben angebaut, gerade die alten Vulkanböden bieten dafür hervorragende Voraussetzungen.



Die Cotarella-Schwwestern

DAS WEINGUT

Die Brüder Riccardo und Renzo Cotarella haben den italienischen Weinbau auf seinem Weg ins 21. Jahrhundert wesentlich gestaltet und geprägt. Riccardo hat sich weit über die Grenzen Italiens hinaus als „Mr. Merlot“ einen Namen gemacht. Er und sein Bruder zählen zu berühmten und begehrten Beratern in der gesamten Weinwelt. Ihre Liebe zum Wein und ihr Wissen haben die beiden an ihre Kinder weitergegeben. Mittlerweile lenkt das Töchter-Trio Dominga, Marta und Enrica Cotarella die Geschicke der Famiglia Cotarella in Mittelitalien. Die Familie legt enormen Wert auf Herkunft und die Lagen ihrer Weinberge – dafür sind sie stets auf der Suche. Es bleibt gespannt, was die dritte Generation der Cotarellas noch bereithält.



ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS LATIUM

Der Ruf der Region Latium beruht hauptsächlich auf ihren Weißweinen aus **Trebbiano**, **Malvasia** oder **Grechetto**. Doch auch internationale Rebsorten wie **Chardonnay** gedeihen hier in einigen Lagen hervorragend. Die Weine sind für den jungen Genuss konzipiert, da sie sich durch ihre Frische, ihre Lebendigkeit und ihre Leichtigkeit auszeichnen. Sie sind die idealen Begleiter der lokalen italienischen Küche. Immer mehr sind auch die Rotweine im Kommen: Viele lokale Weingüter arbeiten intensiv an der Qualität und produzieren aus **Montepulciano**, **Sangiovese** und der immer populärerem **Cesanese** Weine, die oft leichter als die umbrischen oder toskanischen ausfallen. Auch sie passen daher perfekt zur leichten Mittelmeerküche.

2021 TELLUS CHARDONNAY

Lazio IGP, Famiglia Cotarella

WEINBESCHREIBUNG

Namensgeberin für diesen Wein ist die römische Erdgöttin Tellus. Im alten Rom war sie besonders zu Erntezeiten eine wichtige Figur, der große Opfergaben vermacht wurden. Die gab es für die Lese dieses Weins zwar nicht, Tellus zeigt sich anscheinend trotzdem von ihrer gütigen Seite, denn die Traubenqualität für diesen Chardonnay war ganz hervorragend. Dies zeigt sich schon in der kräftigen Farbe, die verrät, dass es sich hier um einen sehr komplexen, reichen Wein handelt. Die schönen Zitrus- und Apfelnoten verbinden sich wunderbar mit feinwürzigen Anklängen von Zedernholz. Am Gaumen ist der Wein vollmundig, dabei frisch und anhaltend.

WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

„Der Tellus ist ein fruchtiger und vollmundiger, aber trotzdem herrlich frischer und lebendiger Wein, den wir selbst gerne bei einem sommerlichen Mittagessen, im Schatten der Bäume, genießen.“ – Dominga Cotarella



Chardonnay



2024



8°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Pasta mit cremigen Saucen wie Carbonara oder Alfredo passen hervorragend zu diesem intensiven Weißen. Ein klassischer Caesar Salad ist ebenfalls eine gute Wahl.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die portugiesische Region **Alentejo** liegt südlich und östlich von Lissabon. Sie ist geprägt durch eine sanft-hügelige Landschaft, mit einem heißen und zum Teil kontinentalen Klima. Im Sommer sind Temperaturen bis 40 °C keine Seltenheit, die Winter sind dafür sehr kalt. Nachdem die Region bis zur Reblaus-Katastrophe für ihre Weine international sehr hoch angesehen war, spielt der moderne Weinbau hier erst seit etwas mehr als 30 Jahren wieder eine Rolle. Vorher war Alentejo aufgrund seiner riesigen Weizenfelder eher als die „Kornkammer“ Portugals bekannt. Auch gibt es hier viele Korkeichenwälder, weshalb ein großer Teil der Weinkorken aus der Gegend stammen. Ab den 1980er Jahren begann dann der rasante Aufschwung in der Weinszene. Seitdem liegt der Fokus hier wieder mehr und mehr auf dem, was die Korken eigentlich beschützen sollen: die Qualität der Weine.



Winemaker Manuel Lopo de Carvalho

DAS WEINGUT

Das Anwesen von **Casa Santos Lima** liegt nicht weit entfernt, etwas nördlich von Lissabon, wo der Weinbau auf eine Tradition von vielen hundert Jahren zurückblicken kann. Auch das Weingut selbst kann ein stattliches Alter vorweisen: es wurde von Joaquim Santos Lima bereits Ende des 19. Jahrhunderts gegründet. Seit fünf Generationen führt die Familie Santos Lima den Betrieb. Mittlerweile besitzen sie Weinberge in allen wichtigen portugiesischen Anbaugebieten – von der Algarve über das Alentejo bis zum Douro. In ihren Weinbergen arbeiten sie schonend, umweltbewusst und nachhaltig, was dem Weingut bereits den „Annual Award of Agriculture“, einen ganz besonderen Preis des portugiesischen Landwirtschaftsministeriums, eingebracht hat.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS ALENTEJO

Setzen die Winzerinnen und Winzer Portugals im letzten Jahrhundert noch häufig auf internationale Rebsorten wie **Cabernet Sauvignon**, **Merlot**, **Syrah** und **Chardonnay**, so fokussiert sich das Land seit einigen Jahren immer mehr auf ihre einheimischen Sorten. Rote Weine werden häufig aus **Aragonez**, **Touriga Franca**, **Castelão Francês** oder **Touriga Nacional** erzeugt. Bei den Weißen sind Rebsorten wie **Fernão Pires**, **Arinto**, **Loureiro** oder **Verdelho** beliebt. In erster Linie steht Portugal für Rotweine, in einigen Gebieten und auch durch die Modernisierung gewinnt die Erzeugung von Weißweinen zunehmend an Bedeutung. Sowohl bei Rot- als auch bei Weißweinen ist es üblich, mehrere Rebsorten in Cuvées miteinander zu vereinen.

2021 TERRITÓRIO BRANCO

Vinho Regional Alentejano, Casa Santos Lima

WEINBESCHREIBUNG

In den trockenen und heißen Gegenden Südportugals fühlen sich besonders Rotweintruben wohl. Doch hier und da gedeihen auch Weißweineben hervorragend, besonders wenn sie immer mal wieder von einer salzigen Brise des nicht weit entfernten Atlantiks umweht werden. Und so erstaunt es gar nicht, dass sich diese Weißwein-Cuvée aus autochthonen Rebsorten herrlich lebendig und knackig-frisch am Gaumen präsentiert. Aromen von Zitrus und tropischen Früchten werden durch eine griffige Mineralität untermauert und geben diesem weißen Portugiesen eine tolle Struktur. Und es ist der geschmackvolle Beweis, dass es sich lohnt, die einheimischen Rebsorten Portugals auf jeden Fall zu entdecken!

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die langjährige Erfahrung von Casa Santos Lima zahlt sich aus: Das Weingut wurde 2021 zum besten Stillwein-Produzenten Portugals gekürt.



MUNDUS VINI 2021

Bester Produzent Stillwein
Portugal

Arinto, Antão Vaz, Verdelho

 2025

 8°C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

In Portugal gehören Fisch und Meeresfrüchte zum Essen dazu. Und sie passen auch wunderbar zu diesem Wein. Zum Beispiel als frischer Thunfisch-Salat mit weißen Bohnen, gegrillten Sardinen oder Garnelen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
