

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



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

die schönste aller Jahreszeiten mit langen, hellen Abenden ist zugleich eine der Genüsse. Was gibt es Besseres, als sich mit kleinen Leckereien und einem passenden Wein um den Grill, auf der Picknickdecke oder auf dem Balkon zu versammeln? Eine feine, frische Weinauswahl dafür enthält Ihr aktuelles Paket!

Saftig und weich sind die Rotweine, wie die **Vier Jahreszeiten Cuvée Rot** aus der Pfalz, der fruchtige **Galadino Valpolicella** und der sanfte, schmeichelnde Spanier **Senda Roja Garnacha Old Vines**.

Spektakulär im wahrsten Sinne des Wortes ist Marc Kents Weißwein aus Südafrika, der **SPECTACULAR White**. Aus Frankreich vom einzigartigen Terroir an der Loire ist **Les Sablons Sauvignon Blanc** von Familie Bougrier dabei. Und für den Farbtupfer im Sommer sorgt **La Vie Jolie Rosé** mit viel spritziger Frische.

#### 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):

[www.hawesko.de/weinabos/sammelkarten-classic](http://www.hawesko.de/weinabos/sammelkarten-classic)



Genießen Sie ein Paket voller wunderbarer Wein-Erlebnisse!

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](http://hawesko.de/12fuer11)

Hier finden Sie auch die Artikelnummern für eine telefonische Nachbestellung.

12 für 11  
Angebot

## Ihre Nachbestellung

**12 für 11  
Angebot**

**Bei Bestellung von 12 Flaschen eines Weines aus Ihren Hawesko Select-Paketen bezahlen Sie nur 11 – eine Flasche erhalten Sie gratis!**

Bitte geben Sie bei Bestellungen online oder telefonisch untenstehende Art.-Nr. an.

Bitte füllen Sie den Bestellschein in Druckbuchstaben aus.

Kunden-Nr., falls zur Hand

**HA289**

**Ihre Adresse:**

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

**Achtung: Bei abweichender Lieferadresse bitte hier Ihre Lieferanschrift eintragen:**

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis je Fl.	Literpreis
	232 042	Vier Jahreszeiten Cuvée Rot	€ 10,90	€ 14,53
	113 701	Senda Roja Garnacha Old Vines	€ 6,99	€ 9,32
	661 153	Galadino Valpolicella	€ 8,99	€ 11,99
	605 764	La Vie Jolie Rosé	€ 5,99	€ 7,99
	230 741	Les Sablons Sauvignon Blanc	€ 12,90	€ 17,20
	889 026	SPECTACULAR White by The Chocolate Block	€ 15,90	€ 21,20




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

E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

# Unsere Lieferkonditionen

Je Lieferadresse gilt:

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

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

 **Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir nur € 4,99 Versandkosten**

Nähere Informationen zu unseren Premium-Lieferservices, Termin-Lieferung, Paket-Service sowie Auslandsversendung finden Sie unter [www.hawesko.de/service/lieferkonditionen](http://www.hawesko.de/service/lieferkonditionen)

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

**1. Geltungsbereich:** Für alle Bestellungen aus diesem Werbemittel gelten die nachfolgenden AGB. **2. Vertragsschluss:** Die Darstellung der Produkte im Katalog stellt kein rechtlich bindendes Angebot, sondern eine unverbindliche Ansicht dar. Durch Absenden des Bestellscheins oder durch telefonische Bestellung geben Sie eine verbindliche Bestellung ab. Die Bestätigung des Zugangs Ihrer Bestellung erfolgt bei Online-Bestellungen per E-Mail unmittelbar nach Eingang Ihrer Bestellung. Diese Bestelleingangsbestätigung stellt keine Annahme Ihres Angebotes dar. **3. Zahlarten:** Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), PayPal und Lastschriftverfahren. Wenn Sie per Kreditkarte, Vorkasse oder PayPal zahlen, kommt der Kaufvertrag mit Ihrem Erhalt der Bestellbestätigung zustande. Bei allen anderen Zahlarten kommt der Kaufvertrag zustande, sobald Sie unsere Versandbestätigung per E-Mail erhalten; spätestens jedoch, wenn Sie die Ware erhalten. Die Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen nach Lieferung und Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar. Bei Erstbestellungen, abweichender Lieferanschrift, je nach Höhe des Kaufbetrags, bei offenen Rechnungen und je nach Bonität behalten wir uns vor, einzelne Zahlungsarten abzulehnen. Wenn Sie sich im Hinblick auf eine an uns zu zahlende Forderung im Zahlungsverzug befinden, behalten wir uns vor, ab der zweiten Mahnstufe als Ersatz für den entstandenen Schaden bis zu 4,17 € als Verzugschaden zu berechnen. Ihnen steht jeweils der Nachweis frei, dass uns kein oder nur ein geringerer Schaden entstanden ist. Im Übrigen können wir gesetzliche Verzugszinsen in Höhe von fünf Prozentpunkten über dem Basiszinssatz der Europäischen Zentralbank berechnen. Die Zahlung von Abo-Lieferungen (Hawesko Select) per Kreditkarte ist aufgrund der Umsetzung der PSD2-Zahlungsrichtlinie nur bei der ersten Bestellung möglich. Die Folgelieferungen werden als Kauf auf Rechnung abgewickelt. Lastschrift: Mit Abgabe der Bestellung erteilen Sie uns ein SEPA-Lastschriftmandat. Die Kontobelastung erfolgt, nachdem Sie die Ware erhalten haben. PayPal: Um den Rechnungsbetrag über den Zahlungsdienstleister PayPal (Europe) S.à r.l. et Cie, S.C.A., 22-24 Boulevard Royal, L-2449 Luxembourg („PayPal“) bezahlen zu können, müssen Sie bei PayPal registriert sein, sich mit Ihren Zugangsdaten legitimieren und die Zahlungsanweisung bestätigen. Weitere Hinweise erhalten Sie im Bestellvorgang. Kreditkarte und Miles & More: Bei Zahlung per Kreditkarte und bei der Einlösung von Miles & More Prämienmeilen wird Ihr Konto sofort belastet. Dadurch kommt der Vertrag mit uns zustande. **4. Vertragssprache, Vertragstextspeicherung:** Wir speichern den Vertragstext und senden Ihnen die Bestelldaten und unsere AGB per E-Mail oder mit Auslieferung der Ware zu. Sie stimmen zu, dass die vertragsbezogene Kommunikation in elektronischer Form, z.B. per E-Mail, erfolgen kann. Ihre Bestelldaten sind aus Sicherheitsgründen nicht mehr über das Internet zugänglich. Ein Vertragsschluss ist in deutscher Sprache möglich. **5. Preise, Lieferbedingungen und Versandkosten:** Preise: Alle Preise sind in Euro und verstehen sich ab Lager als (Brutto)-Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwert-, Sekt- und Branntweinsteuer. Die Mehrwertsteuer wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig – gleich in welchen Medien dargestellt. Lieferbedingungen: Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25 und nur im Versandwege. Bei HAWESKO zahlen Sie in der Regel eine Versandkostenpauschale in Höhe von € 4,99 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](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, günstigere Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart. Sie packen die unangebrochene Ware versandfertig. Wir tragen die Kosten der Rücksendung. Ende der Widerrufsbelehrung. Besonderheiten zu Ihrem Widerrufsrecht: Bitte beachten Sie, dass kein Widerrufsrecht besteht bei Verträgen zur Lieferung von Waren, die schnell verderben können oder deren Verfallsdatum schnell überschritten würde (dies betrifft nicht unsere Weine), sowie bei Verträgen zur Lieferung alkoholischer Getränke, deren Preis bei Vertragsschluss vereinbart wurde, die aber frühestens 30 Tage nach Vertragsschluss geliefert werden können und deren aktueller Wert von Schwankungen auf dem Markt abhängt, auf die wir keinen Einfluss haben (z.B. Hawesko Subskription). **8. Gewährleistung:** Es gelten die gesetzlichen Bestimmungen. **9. Haftung:** Ansprüche des Kunden auf Schadenersatz sind – gleich aus welchem Rechtsgrund – ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schadenersatzansprüche des Kunden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers, der Gesundheit oder aus der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten (Kardinalpflichten) sowie die Haftung für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung von Hawesko, deren gesetzlichen Vertretern oder Erfüllungsgehilfen beruhen. Wesentliche Vertragspflichten sind solche, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglichen und auf deren Einhaltung der Kunde vertraut hat und vertrauen durfte. **10. 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](http://www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz). Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH. Geschäftsführung: Alex Kim, Souha Arbach, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, E-Mail: [info@hawesko.de](mailto:info@hawesko.de), Handelsregistereintrag: HRB 99024 Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

## So erreichen Sie uns



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



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



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



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



FOLGEN  
Sie uns

## DIE REGION

Die **Pfalz** zählt zu den wärmeren Weinbaugebieten Deutschlands und gleichzeitig zu den niederschlagsarmen. So können die Trauben am Stock sehr gut ausreifen, was den Weinen einen vollmundigen Charakter verleiht. In der Pfalz sind traditionelle Reben wie **Riesling, Weiß- oder Grauburgunder** zu Hause. Aber im warmen Klima gedeihen auch Sorten wie **Merlot, Syrah, Chardonnay** und **Sauvignon Blanc**. Mit ihrem breiten Sortenspiegel und der Offenheit in Richtung Frankreich wurde die Pfalz zum Motor des deutschen Rotweinwanders, und beweist, dass auch in Deutschland die Produktion von gehaltvollen, tieffarbigem und körperreichen Rotweinen möglich ist.



Vier Jahreszeiten Winzer: Geschäftsführer Rüdiger Damian, Winzer Martin Freund und Kellermeister Volker Richter

## DAS WEINGUT

Die Winzer der 1900 gegründeten Pfälzer Genossenschaft **Vier Jahreszeiten** bewirtschaften Weinberge rund um Bad Dürkheim und in den Nachbargemeinden. Angebaut werden sowohl Pfälzer Klassiker wie Riesling und Grauburgunder als auch internationale Rebsorten wie Sauvignon Blanc und Merlot. Neue, pilzresistente Sorten wie Sauvitage und Souvignier Gris finden sich ebenso im vielseitigen Portfolio der Winzergenossenschaft wie Sekt, Kabinett- oder Spätlese-Weine. Bei der Erzeugung ihrer »Pfälzer Weinspezialitäten« setzen die Winzer bedingungslos auf Qualität – ein Kurs, der sich auszahlt, wie unter anderem die Prämierung als beste Winzergenossenschaft der Pfalz beim Leistungstest der Genossenschaften 2023 von Mundus Vini beweist.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS 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 nahgelegenen 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.

# 2024 VIER JAHRESZEITEN CUVÉE ROT

Trocken, Pfalz, Vier Jahreszeiten Winzer

## WEINBESCHREIBUNG

In dieser Cuvée verbinden die Vier Jahreszeiten Winzer Cabernet Sauvignon mit Schwarzriesling, der in Frankreich als Pinot Meunier besonders aus der Champagner-Produktion bekannt ist. Die ungewöhnliche Kombination zeigt eine ausgewogene Stilistik, in der dunkle Beeren und rote Kirschen im Vordergrund stehen. Der Schwarzriesling steuert Saftigkeit, feine Würze und eine lebendige Frische bei, während der Cabernet Struktur und Tiefe einbringt. Am Gaumen wirkt der Wein trocken und harmonisch mit weichen, gut integrierten Tanninen.

### WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Es ist schon beeindruckend, wie die Vier Jahreszeiten-Winzer die beiden Rebsorten Cabernet Sauvignon und Schwarzriesling perfekt aufeinander abgestimmt haben.«  
Michaela Daffner, Einkäuferin bei HAWESKO



WEINWIRTSCHAFT

BESTE WINZERGELOSSEN-  
SCHAFT DER PFALZ 2023

**Cabernet Sauvignon,  
Schwarzriesling**



2029



18° C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Wein schmeckt hervorragend zu gebratener Entenbrust oder auch zu einem würzigen Linsen-Dal.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

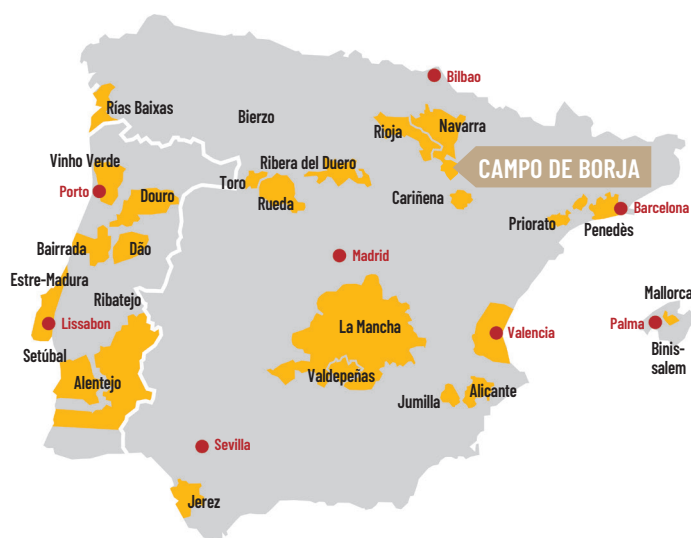
---

---

---

## DIE REGION

Die als Denominación de Origen (D.O.) ausgezeichnete Weinregion **Campo de Borja** im nordspanischen Aragón, ist eine autonome Region im Westen der Provinz Zaragoza. Benannt wurde sie nach der gleichnamigen Adelsfamilie Borgia, zu welcher unter anderem Päpste des 14. und 15. Jahrhunderts gehörten. Sie besaßen viele Weingüter in dieser Region, was großen Einfluss auf die Entwicklung des dortigen Weinbaus nahm. Heutzutage liegen viele der teils über 100 Jahre alten Rebstöcke am Fuße der Sistema Ibérico-Berge, was ihnen zumindest nachts etwas mildere Temperaturen verschafft. Ansonsten ist das Klima in der Region heiß, trocken und geprägt von wenig Niederschlag. Ein besonderes Merkmal sind die eisenreichen und darum rötlich gefärbten Böden aus kalkhaltigem, steinigem Lehm.



Bodegas Borsao  
Winemakerin Marta Chicote

## DAS WEINGUT

Die **Bodegas Borsao**, gegründet 1958, ist einer der Garnacha-Pioniere in Campo de Borja. War die Rebsorte ursprünglich weltweit nicht besonders geachtet, wusste man hier ihre Qualitäten zu schätzen – und herauszustellen. Die engagierten Winzer der Genossenschaft brachten Anfang der 1980er Jahre ihre ersten eigenen Weine auf den Markt und haben seither die Qualität stetig weiter gesteigert. Inzwischen gilt Borsao als weltweite Referenz für Garnacha und es ist eines der am häufigsten ausgezeichneten Weingüter Spaniens. Groß gefeiert wurde der Bau der neuen Winery im Jahr 2019, wo jetzt das traditionelle Know-how der Önologen mit den modernsten Techniken zusammentrifft.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CAMPO DE BORJA

Die kargen Böden unter dem wechselnden Einfluss des sommerlich-mediterranen und winterlich-kontinentalen Klimas führen auf der einen Seite zwar zu einem geringeren Ertrag, bringen auf der anderen Seite aber auch einen entscheidenden Vorteil mit sich: Trauben aus der Region Campo de Borja zeugen von einer hochkonzentrierten Aromatik. Die daraus entstehenden körperreichen und charakterstarken Weine weisen eine klare Linie mit intensiven Fruchtaromen und einer guten Balance auf. Die Weine innerhalb der D.O. müssen mindestens 50% **Garnacha Tinta** enthalten. Aus diesem Grund gilt sie hier als Königin der roten Rebsorten, daneben werden heutzutage aber auch **Tempranillo**, **Cabernet Sauvignon**, **Syrah**, **Merlot**, **Mazuelo**, **Macabeo**, **Chardonnay** und **Muscat** angebaut.

# 2024 SENDA ROJA GARNACHA OLD VINES

Campo de Borja DO, Bodegas Borsao

## WEINBESCHREIBUNG

Hundert Prozent Garnacha heißt mit dem Senda Roja auf jeden Fall: hundert Prozent Genuss! Die Trauben für diesen Wein stammen von sehr alten Reben, die von der Bodegas Borsao mit viel Liebe und Geduld über Jahrzehnte gepflegt wurden. Sie bürgen für die vollen, reifen Aromen, die der Wein verströmt. Der gesamte Eindruck ist rund und klar, die Betonung im Geschmack liegt auf der Frucht von dunklen Beeren. Ein so sanfter, weicher Garnacha ist wahrhaft außergewöhnlich!



Garnacha



2029



16-18° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »WINZERTIPP«

»Uns liegt immer die Authentizität der Frucht am Herzen. Mit dem Senda Roja ist es uns gelungen, den reinen Charakter der Rebsorte Garnacha ganz klar herauszustellen.«  
Marta Chicote, Winemakerin der Bodegas Borsao

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Salat aus würzigen Sorten wie Rucola und Radicchio, dazu ein Orangen-Dressing, geröstete Pinienkerne und frisch gebackenes Brot: So einfach und gut geht Genuss mit Garnacha.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die zwischen dem östlichen Soave und dem Gardasee gelegene Region **Valpolicella** gehört zu den berühmtesten Weinbaugebieten Italiens. Das liegt unter anderem daran, dass bereits im Mittelalter die Reisenden auf dem Handelsweg nach Venetien diese Region passieren mussten. In den letzten 25 Jahren hat sich das Bild sehr gewandelt. Immer mehr Weingüter setzen auf Spitzenqualität und zeigen, was der Wein aus dieser Region wirklich kann. Die Bedingungen in Venetien sind bestens, die hügelige Landschaft fängt die Sonne ein, die nahen Alpen schenken Kühle, und das ebenfalls nicht weit entfernte Meer mediterrane Wärme. Zudem sind die regionalen Rebsorten einzigartig und wachsen an keiner anderen Stelle Italiens.



Technischer Direktor des Weingutes  
und Ökologe Daniele Ress

## DAS WEINGUT

**Familie Schenk** ist seit 1893 und heute in vierter und fünfter Generation im Weinbau zu Hause. Seit den Zeiten von Gründer Charles Schenk ist man voller Leidenschaft und Hingabe aktiv, seit 1960 liegt der Mittelpunkt des Unternehmens in Italien, wo vier familieneigene Weingüter betrieben werden. Ziel ist es, in jeder Region die Nuancen und spezifischen Ausprägungen des Terroirs herauszustellen. Für exzellente Weine, die nach lokaler Tradition und höchsten Qualitätsansprüchen erzeugt werden. Dabei wird selbstverständlich große Rücksicht auf die Umwelt genommen. Das Ergebnis sind authentische Charakterweine, die Weingenießer weltweit begeistern.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS VALPOLICELLA

Das Herzstück des Valpolicella bildet der gleichnamige Wein. Dabei handelt es sich stets um einen Rotwein, der zumeist sehr weich, samtig-rund und geschmeidig ausfällt. Er wird überwiegend aus den lokalen roten Rebsorten **Corvina**, **Corvinone** oder auch **Rondinella** cuvetiert. Neben dem trockenen Rotwein erzeugen viele Weingüter auch eine besondere rote Spezialität, den raren und kostbaren Amarone. Dieser wird aus getrockneten Trauben hergestellt und weist daher ein enormes Volumen und viel Kraft auf. Ripasso nennt man eine Variante, bei der junge Valpolicella mit den Traubenschalen des Amarone vermergt werden.

# 2024 GALADINO VALPOLICELLA

Valpolicella DOC, Schenk

## WEINBESCHREIBUNG

Wie alle Weine aus dem norditalienischen Valpolicella-Gebiet ist auch der Galadino eine fein ausbalancierte Cuvée aus den typischen regionalen Sorten. Er ist eher auf der leichten, fruchtigen Seite verortet, mit Aromen wie von saftigen Sauerkirschen und Heidelbeeren, untermalt von einer ganz sanften Pfeffernote. Der Eindruck am Gaumen ist wunderbar frisch und dabei in der Textur angenehm weich und rund. Ein absolut harmonischer Genuss!



**Corvina, Rondinella**



2029



12-15° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Der Galadino ist ein Tipp für alle Freunde des geradlinigen, fruchtigen Stils des Valpolicellas. Er wird sicher neue Begeisterte für den norditalienischen Roten gewinnen.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Was könnte besser zu Pasta passen, als dieser Valpolicella? Wir empfehlen ein klassisches Ragù alla Bolognese mit extralang geschmortem Rindfleisch und einem guten Schuss Rotwein in der Sauce.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die **Terres-du-Midi** sind eine seit 2017 definierte Herkunft, die alle Gemeinden der Departements Aude, Hérault und Gard umfasst, dazu die Pyrénées-Orientales sowie einige Gemeinden aus dem Departement Lozère. Das Terroir ist vielfältig: In den Hängen der Cevennen, der Montagne Noire und den Ausläufern der Pyrenäen gibt es Schieferböden, die Hochebenen weisen oft kalkhaltige Böden auf, doch gibt es auch Schwemmland und in Küstennähe Sandböden. Von den Bergen bis hin zur Lagunenküste wird dieses Gebiet von Flüssen wie der Aude, dem Orb, dem Hérault, dem Vidourle und dem Gardon durchzogen. Das Klima in der Region Languedoc-Roussillon ist mediterran: Es zeichnet sich durch milde Winter, heiße und trockene Sommer und seltene Niederschläge aus. Die vorherrschenden Winde sind der Tramontane, ein trockener und kalter Wind, und der Marine, ein feuchter Wind.



Natalie Estrieau,  
die Winemakerin

## DAS WEINGUT

**Vignobles Foncalieu** wurde als eine der ersten Genossenschaften Frankreichs im Jahr 1901 gegründet. Die Mitglieder kamen damals alle aus dem Kreis der sogenannten »Freien Winzer«, das waren Winzerinnen und Winzer, die nach der französischen Revolution die Weinberge von ihren Lehnsherren gekauft hatten. In der Folgezeit etablierte sich die Genossenschaft als einer der führenden Betriebe der Languedoc-Region. Ein wesentlicher Teil des Erfolgs beruhte zunächst darauf, keinen Geringeren als die französische Armee als Abnehmer gewonnen zu haben. Wein war damals vielmehr Nahrungsmittel denn Genuss und die Armee trug dazu bei, die Weine von den Vignobles Foncalieu weit über die Landesgrenzen hinaus populär zu machen. Heute steht jedoch der Genuss bei Foncalieu definitiv an erster Stelle und sie sind nicht nur einer der wichtigsten und besten Weinbetriebe Südfrankreichs, sondern auch eine der anerkanntesten Winzergenossenschaften Europas.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEN TERRES DU MIDI

Die IGP »Terres-du-Midi« produziert auf ihrem gesamten Gebiet unglaubliche 1,5 Mio. Hektoliter pro Jahr. Knapp vorne liegen mit 55% der Menge die Rotweine, gefolgt von Roséweinen (35%) und Weißweinen. Der maximale zugelassene Ertrag liegt bei 120 Hektolitern pro Hektar. Die traditionellen Rebsorten der Region sind **Terret, Rolle, Grenache, Carignan, Cinsault** und **Marselan**, aber es werden natürlich auch internationale Sorten und Weißweine, zum Beispiel aus **Ugni Blanc** und **Rolle** oder dem omnipräsenten **Chardonnay**, angebaut.

# 2025 LA VIE JOLIE ROSÉ

Terres du Midi IGP, Les Vignobles Foncalieuf

## WEINBESCHREIBUNG

Mit einem Rosé wie diesem macht das Leben Freude! La Vie Jolie bringt frische Leichtigkeit ins Glas. Er wurde erzeugt aus Trauben, die unter der Sonne Südfrankreichs wunderbar feine Fruchtaromen entwickeln konnten. Seit jeher werden sie im Midi zu charaktervollen Weinen verarbeitet – in vielen Fällen zu so strahlendem, frischem Rosé wie diesem. La Vie Jolie feiert das Leben auf die denkbar beste Weise: mit unkompliziertem Genuss für entspannte Momente.



**Malbec, Caladoc, Marselan,  
Cinsault, Cabernet Sauvignon**

 2028

 8-10° C

 trocken

### WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen frischen Rosé erhalten Sie exklusiv nur bei HAWESKO!

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Rosé ist der Klassiker für den Start in den Abend. Genießen Sie La Vie Jolie als Aperitif – oder zum Abschluss zu einem Eis mit frischen Beeren.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

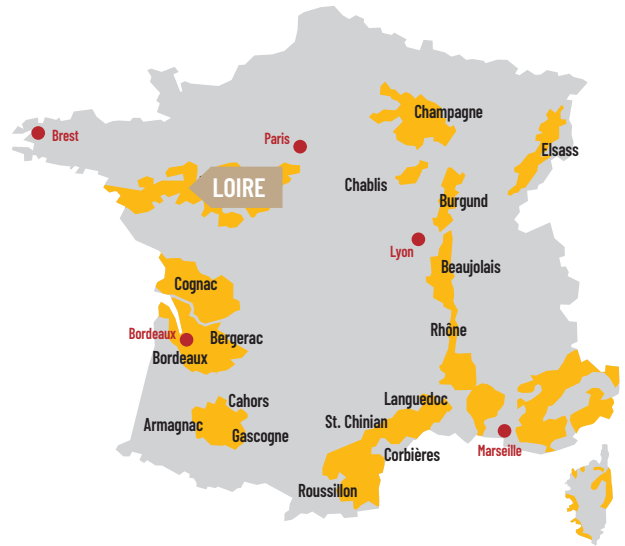
---

---

---

## DIE REGION

Mit rund 1.000 Kilometern ist die **Loire** Frankreichs längster Fluss. Von ihrer Quelle unweit von Lyon fließt sie in einem großen Bogen, teils parallel zur Rhône, entlang des Massif Central durch den großen, bei Pouilly beginnenden Garten voller Weinberge und Schlösser bis zum Mündungstrichter am Atlantik. An den Uferhängen dieses langen Weges befinden sich einige der bedeutendsten Appellationen Frankreichs, 61 insgesamt, wo mehr als 4.000 Winzer rund 70.000 Hektar Weinberge bewirtschaften. Darunter befinden sich Weinberge, die teils seit dem 9. Jahrhundert bewirtschaftet werden und von denen schon im 11. Jahrhundert Fassweine nach England und in die Niederlande exportiert wurden.



Famille Bougrier:  
Sophie, Noël und Nicolas

## DAS WEINGUT

Das Weingut der Familie **Bougrier** gibt es seit dem Jahr 1885 und ist eines der wenigen privaten Weingüter an der Loire. Bis heute steht ein Bougrier-Nachkomme an der Spitze des Weingutes in Frankreich: Nicolas Bougrier ist Winzer in sechster Generation. Er kombiniert alte Traditionen, das typische Terroir der Loire sowie moderne Technologien, um vielprämierte Weine zu erzeugen. Diese stammen aus den berühmten Rebhängen, die sich entlang der Loire finden. Dazu gehören auch Vouvray und Touraine. Der Vouvray aus diesen Lagen gilt als einer der besten Weine der Familie Bougrier.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN VON DER LOIRE

Kaum eine andere Landschaft in Frankreich übt eine solche Faszination aus wie die Weinbauregion rund um die **Loire**. An ihrem Ufer liegen die Weinberge klingender Appellationen wie Pouilly-Fumé und Sancerre, Vouvray, Anjou, Muscadet de Sèvre et Maine und Touraine. Dunkle Rotweine aus **Cabernet Franc**, besonders aber die knackigen Weißweine und Schaumweine aus **Sauvignon Blanc**, **Chenin Blanc** und **Melon de Bourgogne** haben die IGP Val de Loire weltberühmt gemacht.

# 2025 LES SABLONS SAUVIGNON BLANC

Val de Loire IGP, Bougrier

## WEINBESCHREIBUNG

Als eine der ersten Adressen im Val de Loire steht Familie Bougrier natürlich für den ganz klassischen, geradlinigen und sehr frischen Sauvignon Blanc-Stil der Region. Der Les Sablons ist genau ein solch typischer, dabei exzellenter Wein. Sein Name – der Sand – verweist auf die Böden in den Weinbergen mit ihrem fossilienreichen Muschelkalk. Dank dieser Böden entsteht die gekonnte Balance aus Frucht, feiner Textur und moderater Säure sowie feiner, eleganter Mineralität.



## Sauvignon Blanc



2028



8-10° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Die Eleganz der Loire-Sauvignon Blancs ist immer beeindruckend. Familie Bougrier stellt mit dem Les Sablons die Frische und Präsenz der Rebsorte perfekt in den Fokus.«  
Michaela Daffner, Einkäuferin bei HAWESKO

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Sommer, Sonne, Salat: Genießen Sie den frischen Sauvignon Blanc zu einem knackigen Salat mit gegrilltem Ziegenkäse.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Mit Kapstadt im Rücken zieht das Swartland in **Südafrika** Besucher insbesondere wegen seiner Ursprünglichkeit an. Vor allem die Zwillingssorte Riebeeck West und Riebeeck Kasteel am Fuße des Kasteelbergs zeugen von einzigartiger Schönheit. Auch bei Künstlern und Kunsthandwerkern wird die Region immer beliebter. Ursprünglichkeit und Authentizität werden hier großgeschrieben – das gilt auch für den Wein. Swartland gilt seit jüngster Zeit zu den Top-Adressen für kräftig-rote und fruchtig-frische weiße Weine aus Südafrika.



Marc Kent

## DAS WEINGUT

Robert Parker ging vor den Weinen von **Boekenhoutskloof** auf die Knie. Mit Marc Kent verfügt das Weingut, das immer noch in einem wunderschönen 250 Jahre alten Gutshaus residiert, über einen der talentiertesten Weinmacher am Kap. Die großen Weine der Welt hat er alle studiert, von Bordeaux bis Burgund, vom Napa Valley bis nach Australien. Auf **Boekenhoutskloof** bringt er diese Erfahrungen ein und hat daraus selbst schon legendäre Weine wie The Chocolate Block geschaffen. 2020 wurde Kent zu Südafrikas Winzer des Jahres gekürt.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS SWARTLAND

Die vielschichtigen Böden und das ideale Klima Südafrikas ermöglichen den Anbau eines breiten Rebsorten-Spektrums. Unter den Weißweinen findet man neben internationalen Klassikern wie **Chardonnay** und **Sauvignon Blanc** auch den von der Loire stammenden **Chenin Blanc**, der hier auch unter dem Namen **Steen** bekannt ist. Unter den Rotweinen dominieren ebenfalls internationale Sorten wie **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** und **Syrah**. Südafrika kann mit dem **Pinotage**, einer 80 Jahre alten Kreuzung der Rebsorten **Pinot Noir** und **Cinsault**, zudem eine ganz eigene Rebsorte aufweisen.

# 2025 SPECTACULAR WHITE BY THE CHOCOLATE BLOCK

WO Swartland, Boekenhoutskloof

## WEINBESCHREIBUNG

Aromastarke Rebsorten wie Chenin Blanc, Chardonnay und Viognier prägen die großen weißen Ikonen aus Swartland. Diesen unverkennbaren Stil greift Marc Kent für den SPECTACULAR White auf - und perfektioniert ihn auf grandiose Weise. Facettenreich ist bereits der Duft von weißem Pfirsich, Honig und leicht nussigen Noten. Beeindruckend ist das Erlebnis am Gaumen: frisch und dabei von sensationeller Fülle, kraftvoll und sehr präsent - spektakulär!



## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Beim internationalen Weinwettbewerb Mundus Vini wurde der SPECTACULAR White mit Gold ausgezeichnet.

MUNDUS VINI

GOLDMEDAILLE

**Chenin Blanc, Chardonnay,  
Viognier**



2028



8-10° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie diese kraftvolle Cuvée zu Gerichten mit Röstaromen wie gegrilltem Gemüse, Pilzen oder mild gewürztem Schweinefleisch.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---