



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

der Herbst mit seinen goldenen Tagen und der bunten Farbenvielfalt des Laubs weht Ihr aktuelles Weinpaket ins Haus! Und es hält eine ebenso große Vielfalt an Entdeckungen für Sie bereit: Freuen Sie sich auf spannende Empfehlungen aus Norditalien mit dem kraftvollen **Ca' Floris Refosco** aus Friaul-Julisch Venetien und dem fruchtigen, sanften **Salve Merlot** aus dem Veneto.

Frankreich ist mit dem charmanten **Château Guillebot Plaisance** aus Bordeaux vertreten. In Spanien haben wir bei Familie Torres einen frischen Weißen aus Rueda für Sie aufgetan: **Pago del Cielo Celeste Verdejo**. Eine mindestens ebenso berühmte Familie, die Barons de Rothschild Lafite, sind mit ihrem Los **Vascos Sauvignon Blanc aus Chile** dabei. Und aus Deutschland präsentiert das Weingut Mehrlein seinen **Glanzstück Riesling** exklusiv bei HAWESKO.

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-classic



Genießen Sie einen Herbst 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**

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
	442 220	Ca' Floris Refosco	€ 13,90	€ 18,53
	630 626	Château Guillebot Plaisance	€ 6,99	€ 9,32
	255 356	Salve Merlot	€ 6,99	€ 9,32
	195 897	Pago del Cielo Celeste Verdejo	€ 9,95	€ 13,27
	225 950	Los Vascos Sauvignon Blanc	€ 9,50	€ 12,67
	763 448	Glanzstück Riesling	€ 13,90	€ 18,53



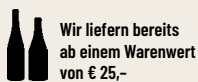
Tragen Sie Ihre E-Mail-Adresse ein, um eine Versandbestätigung und regelmäßig Informationen zu unseren ähnlichen Produkten zu erhalten. Widerspruch ist jederzeit möglich.

E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

Unsere Lieferkonditionen

Je Lieferadresse gilt:



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

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Geltungsbereich: Für alle Bestellungen aus diesem Werbemittel gelten die nachfolgenden AGB. **2. Vertragsschluss:** Die Darstellung der Produkte im Katalog stellt kein rechtlich bindendes Angebot, sondern eine unverbindliche Ansicht dar. Durch Absenden des Bestellscheins oder durch telefonische Bestellung geben Sie eine verbindliche Bestellung ab. Die Bestätigung des Zugangs Ihrer Bestellung erfolgt bei Online-Bestellungen per E-Mail unmittelbar nach Eingang Ihrer Bestellung. Diese Bestelleingangsbestätigung stellt keine Annahme Ihres Angebotes dar. **3. Zahlarten:** Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), PayPal und Lastschriftverfahren. Wenn Sie per Kreditkarte, Vorkasse oder PayPal zahlen, kommt der Kaufvertrag mit Ihrem Erhalt der Bestellbestätigung zustande. Bei allen anderen Zahlarten kommt der Kaufvertrag zustande, sobald Sie unsere 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 Verzugszinsen zu berechnen. Ihnen steht jeweils der Nachweis frei, dass uns kein oder nur ein geringerer Schaden entstanden ist. Im Übrigen können wir gesetzliche Verzugszinsen in Höhe von fünf Prozentpunkten über dem Basiszinssatz der Europäischen Zentralbank berechnen. Die Zahlung von Abo-Lieferungen (Hawesko Select) per Kreditkarte ist aufgrund der Umsetzung der PSD2 Zahlungsrichtlinie nur bei der ersten Bestellung möglich. Die Folgelieferungen werden als Kauf auf Rechnung abgewickelt. Lastschrift: Mit Abgabe der Bestellung erteilen Sie uns ein SEPA-Lastschriftmandat. Die Kontobelastung erfolgt, nachdem Sie die Ware erhalten haben. PayPal: Um den Rechnungsbetrag über den Zahlungsdienstleister PayPal (Europe) S.à r.l. et Cie, S.C.A. 22-24 Boulevard Royal, L-2449 Luxembourg („PayPal“) bezahlen zu können, müssen Sie bei PayPal registriert sein, sich mit Ihren Zugangsdaten legitimieren und die Zahlungsanweisung bestätigen. Weitere Hinweise erhalten Sie im Bestellvorgang. Kreditkarte und Miles & More: Bei Zahlung per Kreditkarte und bei der Einlösung von Miles & More Prämienmeilen wird Ihr Konto sofort belastet. Dadurch kommt der Vertrag mit uns zustande. **4. Vertragssprache, Vertragstextspeicherung:** Wir speichern den Vertragstext und senden Ihnen die Bestelldaten und unsere AGB per E-Mail oder mit Auslieferung der Ware zu. Sie stimmen zu, dass die vertragsbezogene Kommunikation in elektronischer Form, z.B. per E-Mail, erfolgen kann. Ihre Bestelldaten sind aus Sicherheitsgründen nicht mehr über das Internet zugänglich. Ein Vertragsschluss ist in deutscher Sprache möglich. **5. Preise, Lieferbedingungen und Versandkosten:** Preise: Alle Preise sind in Euro und verstehen sich ab Lager als (Brutto-)Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwert-, Sekt- und Branntweinsteuer. Die Mehrwertsteuer wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig - gleich in welchen Medien dargestellt. Lieferbedingungen: Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25 und nur im Versandwege. Bei HAWESKO zahlen Sie in der Regel eine Versandkostenpauschale in Höhe von € 6,90 für die Lieferung an eine deutsche Anschrift. Nähere Informationen zu den Lieferkonditionen und Bestimmungen zu ggf. anfallenden Versandkosten erfahren Sie unter www.hawesko.de/service/lieferkonditionen. Trotz sorgfältiger Bevorratung kann es vorkommen, dass ein Aktionsartikel schneller als vorgesehen ausverkauft ist. Wir geben deshalb keine Liefergarantie. Es gilt: Nur solange Vorrat reicht. **6. Eigentumsvorbehalt:** Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. **7. Widerrufsrecht:** Verbraucher steht das gesetzliche Widerrufsrecht, wie in der Widerrufsbelehrung beschrieben, zu. Unternehmern wird kein freiwilliges Widerrufsrecht eingeräumt. Widerrufsbelehrung: Sie haben das Recht, binnen 12 Wochen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 12 Wochen ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns - Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, E-Mail: info@hawesko.de - mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Sie können es auf www.hawesko.de/rechtliches/widerruf abrufen. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung, als die von uns angebotene, günstige Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag 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 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 Vertreter 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 auszuhandigen. **12. Datenschutz:** Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie auf www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH. Geschäftsführer: Alex Kim, Nicolas Tantzen, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, E-Mail: info@hawesko.de, Handelsregistereintrag: HRB 99024 Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

So erreichen Sie uns



JEDERZEIT auf www.hawesko.de



PRAKTISCH mit der Hawesko.de/app



SCHRIFTLICH per E-Mail unter service@hawesko-select.de



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



FOLGEN Sie uns

DIE REGION

Die Region **Friaul-Julisch Venetien** – auf Italienisch Venezia Giulia – liegt im Nordosten Italiens. Im Norden grenzt sie an Österreich, im Osten an Slowenien. Eine bewegte Geschichte mit wechselnder Zugehörigkeit zu Rom, Byzanz, Venedig und dem Habsburger Reich liegt hinter der Region. Eine Konstante aber war und ist der Weinbau, heute umfasst die Rebfläche ca. 27.000 Hektar. Das Gebiet mit seinen fruchtbaren Böden, geschützt durch die Berge im Norden, verwöhnt von sanften Adria-Winden aus dem Süden, ist nahezu perfekt geeignet: Von Berglandschaften am Fuße der Alpen, über hügelige Lagen bis zu Weingärten in der Po-Ebene bietet es den Winzern beste Bedingungen.



Winemaker Tenimenti Civa

DAS WEINGUT

Als Valerio Civa die **Tenimenti Civa** gründete, hatte er bereits Erfahrung im Bereich Qualitätswein: Schon seit den 1980er Jahren vertrieb er mit der Civagroup Italia hochwertige Weine an Supermärkte. Aber es juckte ihn in den Fingern, selbst in den Weinbau einzusteigen. Mit dem Erwerb der zwei Tenutas Bellazoia di Poviletto und Manzano-San Giovanni al Natissone begann das Abenteuer. Beide Anwesen liegen in Friuli Colli Orientali, inmitten von Hügeln im östlichsten Teil von Friaul-Julisch Venetien. Von Beginn an legte Civa den Fokus auf die regionalen Sorten wie Ribolla Gialla, Schioppettino und Refosco, um die Kultur und Tradition des lokalen Weinbaus zu erhalten und in die Zukunft zu tragen. Inzwischen wird ein beeindruckend breites Portfolio an Still- und Schaumweinen produziert, die den klassischen Charakter der Weine der Region mit Geradlinigkeit und Eleganz präsentieren.

ALLGEMEINES ÜBER DIE WEINE AUS FRIAUL-JULISCH VENETIEN

Im Westen der Region dominieren rote, im Osten eher weiße Rebsorten. Dank der Einführung kühler Gärung hat sich das Friaul zur Hochburg körperreicher italienischer Weißweine entwickelt. Die wichtigsten Sorten dafür sind **Bianchetta Trevigiana, Chardonnay, Glera, Malvasia** und **Moscato**, aber auch viele andere international bekannte Rebsorten werden inzwischen hier angebaut. Bei Rotweinen ist die Vielfalt ähnlich groß. Neben den weltweit vertretenen Klassikern **Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère** und **Merlot** liegt der Fokus der Winzer nach wie vor auf heimischen Reben wie **Refosco, Schioppettino** und **Tazzalenghe**. Sie werden zu dunklen, tanninbetonten und somit lagerfähigen Weinen ausgebaut.

2024 CA' FLORIS REFOSCO

Venezia Giulia IGT, Tenimenti Civa

WEINBESCHREIBUNG

Rubinrot leuchtet der Refosco im Glas und verströmt eine duftige Komposition von Früchten wie wilder Brombeere und Pflaume, begleitet von einem Hauch von Veilchen. Dank des behutsamen Ausbaus hat er sich seine schönen Fruchtaromen auch im Geschmack bewahrt, dazu kommt eine feine Würze. Frisch, mit gutem Trinkfluss dank sanfter Tannine und harmonischer Struktur, bereitet das große Freude bis in den Nachklang.



Refosco



2027



14-15° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Eine Besonderheit aus dem östlichsten Anbaugebiet Italiens ist Refosco: Dunkel, konzentriert und mit guter Struktur. Mein Genießer-Tipp für Freunde kräftiger Rotweine.« Katharina Hahn

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

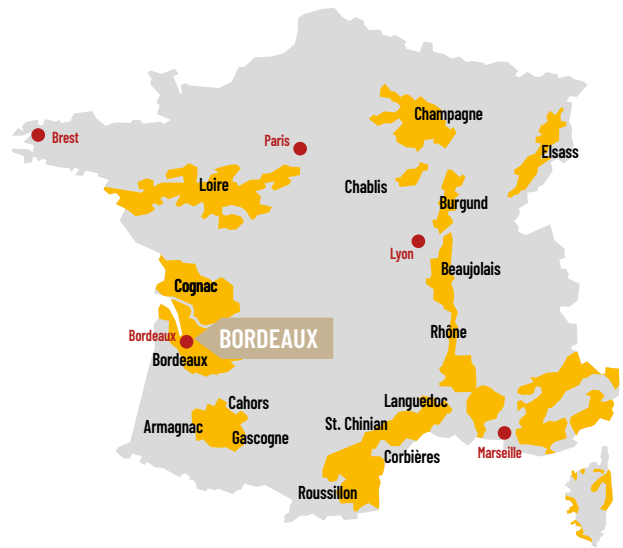
Wir empfehlen zum komplexen Refosco Hirschmedaillons, ganz klassisch serviert mit Rotkohl, Preiselbeeren und Kartoffel-Püree.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Wenn es um Wein geht, dann steht **Bordeaux** zusammen mit dem Burgund an der Spitze aller Weinregionen dieser Welt. Keine andere Region verfügt über ein solches Renommee, das sich aus dem perfekten Zusammenspiel von Rebsorten, besonderen Böden, dem vom Atlantik beeinflussten Klima und der Winzerkunst entwickelt hat, die dort seit Jahrhunderten gepflegt wird. Grundsätzlich wird das Gebiet in drei Bereiche eingeteilt. Links der Gironde befinden sich Médoc und Graves. Rechts der Gironde liegt das Libournais mit St. Émilion und Pomerol, zwischen den Zuflüssen zur Gironde, der Dordogne und der Garonne, liegt das Entre-deux-Mers.



Stanislas Wallut,
Winzer bei Domaine de Villeneuve les Vieilles Vignes

DAS WEINGUT

Das **Château Guillebot Plaisance** gehört – zusammen mit einem weiteren Château in unmittelbarer Nachbarschaft – der Familie Villeneuve, die sich auf dem Weingut bereits in sechster Generation dem Weinbau widmet. Das besondere Mikroklima und die ton- und lehmhaltigen Böden im Entre-deux-Mers, zwischen Dordogne und Garonne, bieten ideale Bedingungen für die Produktion wunderbarer Bordeaux. Und genau das tut die Familie, die über insgesamt 50 Hektar Rebfläche verfügt, von denen der Großteil – 35 Hektar – dem Anbau von roten Rebsorten vorbehalten ist.

ALLGEMEINES ZU DEN WEINEN AUS BORDEAUX

Die Weine aus Bordeaux sind traditionellerweise Cuvées aus unterschiedlichen Rebsorten, vor allem **Cabernet Sauvignon**, **Merlot**, **Cabernet Franc** und **Petit Verdot**. Im Weißweibereich dominieren **Sauvignon Blanc** und **Sémillon**. Jung zu trinkende Weine findet man als Bordeaux AOP. Darüber hinaus gibt es den Bordeaux Supérieur, ferner Ortsweine und Crus Classés. Weltberühmt sind die Dessertweine aus Sauternes, einer kleinen Gemeinde, die rund 40 Kilometer südöstlich von Bordeaux liegt. Die meisten Weine werden in 225-Liter-Holzfässern ausgebaut, den sogenannten Barriques. Abgesehen von den goldgelben Dessertweinen werden alle Weine trocken ausgebaut.

2023 CHÂTEAU GUILLEBOT PLAISANCE

BORDEAUX AOP, CHÂTEAU GUILLEBOT PLAISANCE

WEINBESCHREIBUNG

Der mittelschwere und rubinrot leuchtende Bordeaux zeigt bereits im Duft seine ganze Komplexität: Dunkle Frucht wie von Waldbeeren und wilden Himbeeren, würzige Anklänge und weiche Röstnoten sind da zu spüren. Der Geschmack ist fruchtbetont und voll, mit samtigen Tanninen sowie auch hier dezente Holznoten und einem Hauch von gerösteten Mandeln. Ein Bordeaux mit viel Charme und Ausstrahlung!



WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Beim Concours des Grands Vins de France in Mâcon gewann der Château Guillebot Plaisance eine Goldmedaille!

GOLDMEDAILLE

MACON 2024

Cabernet Sauvignon, Merlot

 2027

 16-18° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein zart rosa geschmortes Schweinefilet aus dem Ofen mit Kräutern der Provence, Schalotten und Röstkartoffeln passt perfekt zum weichen Bordeaux.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Eingerahmt von den majestätischen Dolomiten im Norden, der fruchtbaren Tiefebene im Süden, dem idyllischen Gardasee im Westen und der malerischen Adriaküste im Osten: Das **Veneto** hat von Bergen, grünen Hügeln bis zu sonnigen Stränden landschaftlich einiges zu bieten. Ebenso facettenreich sind die Bodentypen und die vielen verschiedenen Mikroklimata der Region, geprägt von kühlenden Winden aus den Bergen sowie sanfter Brise vom Meer und der großen Wasserfläche des Sees, die die Sonne reflektiert.



Winemaker Giuseppe Clementi

DAS WEINGUT

Das Tal entlang des Flusses Belice im Westen Siziliens hat eine im wahrsten Sinne bewegte Vergangenheit: Im Jahr 1968 erschütterte ein Erdbeben die Region. Viele kleine Orte wurden komplett zerstört, die Landwirtschaft lag brach. Aber eine Gruppe junger Winzer entschloss sich, ganz neu anzufangen und den fruchtbaren Boden für den Weinbau zu nutzen. 1998 wurde die **Cantine Ermes** mit Stammsitz zwischen Gibelline und Santa Ninfa gegründet. Heute ist sie eine der besten Kooperativen Siziliens und tonangebend für die gesamte Region. Rund ein Viertel der Rebflächen sind bereits auf biologischen Anbau umgestellt. Bestockt sind sie mit einem guten Mix aus regionalen Sorten wie Grillo, Zibibbo und Nero d'Avola und internationalen Reben wie Syrah, Merlot oder Sauvignon Blanc.

ALLGEMEINES ÜBER DIE WEINE AUS VENETIEN

Im Veneto sind eine große Zahl an Rebsorten zu Hause. Darunter sind für weiße Weine die autochthonen Sorten wie **Bianchetta**, **Cortese** und **Garganega** für den Soave oder für den beliebten Prosecco **Glera** zu nennen. Doch auch international bekannte Sorten wie **Pinot Grigio** oder **Chardonnay** werden hier zu frischen und lebendigen Weinen ausgebaut. Berühmt sind die Rotweine Valpolicella, Amarone und Bardolino sowie der fruchtige Rosé Bardolino Chiaretto, die aus den Sorten **Corvina**, **Corvinone Veronese** und **Rondinella** erzeugt werden. Neben weiteren regionalen sind auch internationale Reben wie **Merlot** in der großen Vielfalt des Veneto zu finden.

2024 SALVE MERLOT

Veneto IGT, Cantine Ermes Soc.

WEINBESCHREIBUNG

Als typischer Rotwein aus dem Veneto ist der Salve Merlot auf der fruchtigen Seite zu verordnen. Sein Körper ist mittelschwer, seine Farbe ist ein dunkles Rubinrot. Die Aromen, die aus dem Glas strömen, bringen reife rote Fruchtnoten wie von Kirschen, Pflaumen und Himbeeren zusammen. Dazu schwingen feine, sanfte Aromen von Kräutern und Gewürzen mit sowie der klassische Anklang an Malz, der Merlot auszeichnet. Weich, balanciert und rund ist der gesamte Eindruck am Gaumen.



LUCA MARONI

94/99 PUNKTE

Merlot



2028



15-18° C



lieblich

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Merlot macht zu vielem Bella Figura, wir empfehlen ihn zu Pasta mit einer gut gewürzten, aber leichten Gemüsesauce aus geschmorter Paprika, Tomate und Zucchini.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Wir freuen uns, den fruchtigen Merlot im Veneto für Sie aufgetan zu haben. Er hat uns vom Fleck weg begeistert!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Das spanische Anbaugebiet **Rueda** ist ein Faszinosum. Obwohl dort seit dem 11. Jahrhundert Wein erzeugt wird, kennt man es doch eigentlich erst seit rund 40 Jahren. Und seit dieser Zeit, in der sich der Stil der Weine von schweren Süßweinen zu herrlich frischen und aromatischen Weinen hin entwickelt hat, ist Rueda zur bedeutendsten Weißweinregion Spaniens geworden. Rueda liegt auf der Hochebene der Meseta in direkter Nachbarschaft zu Ribera del Duero und Toro. Das Klima ist einzigartig und kann zwischen Tag und Nacht Temperaturunterschiede von bis zu 50 °C bringen. Zum Klima kommen die Böden, die im Norden eher von Kalk, Kalkmergel und Schwemmlandböden geprägt sind, im Süden eher sandig, kiesig und lehmhaltig sind.



Miguel Torres Maczassek,
der Sohn von Miguel A. Torres



DAS WEINGUT

Der Pionier **Jaime Torres** gründete nach seiner Rückkehr aus Kuba im Jahre 1876 das Weingut Bodegas Torres in Penedès zusammen mit seinem Bruder. Seither dauert die Erfolgsgeschichte dieser Familiendynastie an. Heute wird das Unternehmen in der vierten Generation von **Miguel A. Torres** geführt, welcher mit seiner Arbeit einen großen Beitrag zur spanischen Önologie leistete: Die Gärung bei kontrollierten Temperaturen, sowie das aus Bordeaux adaptierte Barrique-Verfahren gelangten dank seiner Vision nach Spanien. Auch der Anbau von Bio-Trauben wurde unter seiner Führung bereits seit 1975 praktiziert. Die Verbindung von Innovation und Tradition ermöglichte es Bodegas Torres, zum größten Weingut Spaniens aufzusteigen und sich heute als größter Produzent von DO Weinen des Landes abzuheben. Aus diesem Grund ist die Familie Torres auch Mitglied des Primum Familiae Vini, einem Zusammenschluss von zwölf der renommiertesten Weinfamilien der Welt.

ALLGEMEINES ZU DEN WEINEN AUS RUEDA

Im großartigen Wechselspiel von Klima und Böden in Rueda entstehen einzigartig mineralische, pikante und aromatische Weißweine. Die mit Abstand wichtigste Rebsorte ist der **Verdejo**, der entweder reinsortig ausgebaut wird oder als Cuvée mit kleineren Anteilen **Viura** und/oder **Sauvignon Blanc**. Die Weine werden meist im Edelstahl ausgebaut und werden jung und frisch getrunken. Es gibt allerdings auch komplexe Varianten, die im Barrique oder im Tonneau reifen.

2024 PAGO DEL CIELO CELESTE VERDEJO

Rueda DO, Miguel Torres

WEINBESCHREIBUNG

Die roten Celeste aus Ribera del Duero sind lange schon bedeutende Aushängeschilder der Bodegas Torres. Dieser wunderbar frische und cremige, hoch aromatische und kräuterwürzige Verdejo präsentiert die Nachbarregion Rueda aufs Beste. Der Pago del Cielo Celeste duftet nach Anis- und Fenchelsamen, nach Stachelbeeren, Limetten und Ananas. Am Gaumen verbindet sich der frische Weiße zudem mit reifer Mango und mit Pfirsichnoten.



INTERNATIONAL WINE
CHALLENGE VIENNA

BEST NATIONAL PRODUCER
(SPAIN) OF THE YEAR 2024

Verdejo, Sauvignon Bianco



2023



8-10° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

»Diesen Verdejo lege ich Ihnen sehr ans Herz: Er ist mit seinen präzisen Aromen ein klassischer Vertreter seiner Rebe aus Rueda.« Miguel Torres Maczassek

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

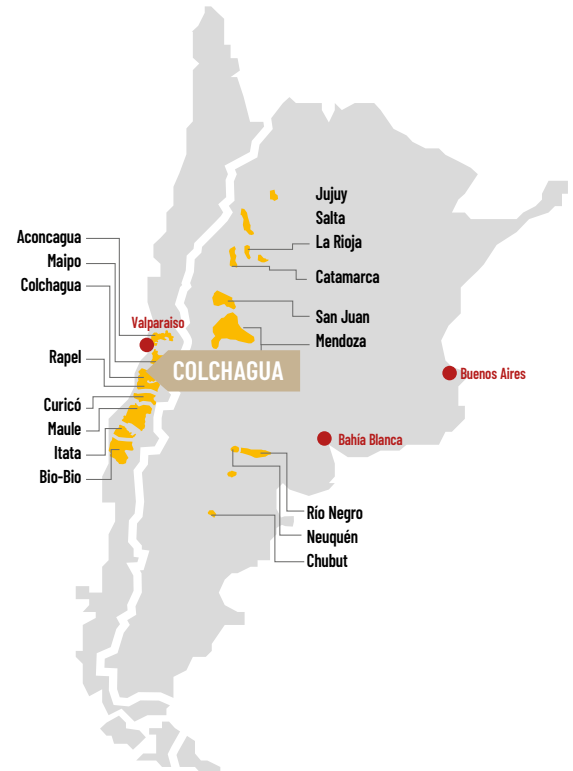
Es muss nicht immer Rotwein zum Käse sein! Genießen Sie den Verdejo zu einer Auswahl an Ziegenkäsesorten, dazu Feigen-senf, Datteln und ofenfrisches Brot.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Chile ist allein in geografischer Hinsicht schon ein bemerkenswertes Land: An der breitesten Stelle misst es gerade einmal 180 Kilometer, ist dafür aber insgesamt 4.000 Kilometer lang. Seit den 1990er Jahren ist das Land mit einem modernen, international orientierten Weinstil zur festen Größe unter anspruchsvollen Weingenießenden herangewachsen. Die Lage zwischen dem kühlen Pazifischen Ozean und den monumentalen Anden, aus denen in der Nacht wohltuende Kälte in die Weinberge zieht, bietet für den Weinbau ideale Voraussetzungen. Das Valle Central mit dem **Colchagua Valley** ist Chiles Hauptweinbauregion. Das Tal zieht sich von den Anden zur Küste und bietet auf rund 90.000 Hektar reichlich Raum für hervorragende Weine.



Geschäftsführer Claudio Naranjo und Team

DAS WEINGUT

Die Geschichte von **Los Vascos** reicht weit zurück. Bereits 1750 pflanzte die aus dem Baskenland stammende Familie Echeñique die ersten Reben im Colchagua-Tal. Auf 130 Metern über dem Meeresspiegel und nur rund 40 Kilometer von der Küste entfernt fanden die Rebstöcke in den steinigen Böden der Andenausläufer und umschmeichelt vom kühlen Wind des Pazifiks perfekte Voraussetzungen zur Erzeugung großer Weine. Der eigentliche Aufschwung des Musterweinguts begann 1988, als sich die Familie Rothschild dort engagierte und Bordelaiser Know-how nach Chile brachte. Los Vascos stand und steht beispielhaft für den gewaltigen Aufstieg der chilenischen Weine in den letzten Jahren.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CHILE

Das warme Klima Chiles bietet vielerlei Rebsorten eine Heimat. Allen voran den international beliebten Sorten **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** und der in ihrer Bordelaiser Heimat selten gewordenen **Carmenère** für Rotweine sowie **Chardonnay** und **Sauvignon Blanc** für Weißweine. Das Wechselspiel zwischen dem warmen und trockenen Klima und den kühlen Einflüssen des Pazifik gibt den Weinmachern hier einen breiten Spielraum für die Produktion erstklassiger Weine. Ein weiterer großer Vorteil Chiles ist, dass die Reblaus die Anden nicht überwunden hat. Deswegen kann der Weinbau teils bis heute mit wertvollen, wurzelechten Reben auftrumpfen.

2024 LOS VASCOS SAUVIGNON BLANC

Valle de Colchagua, Domaines Barons de Rothschild Lafite

WEINBESCHREIBUNG

Der trockene, fruchtige Sauvignon Blanc von Los Vascos gilt als einer der gelungensten Weißweine des Landes. Sein Bouquet zeigt Noten von Stachelbeeren, tropischen Früchten und einen Anflug von Wiesenblumen. Am Gaumen präsentiert er sich köstlich frisch, mit saftigem Finale. Ein Weintipp für die Fans dieser Rebsorte - und eine hochinteressante Alternative zu Sauvignons aus Marlborough oder Stellenbosch.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Was die Rothschilds in Chile machen, ist einfach großartig. Ihr Sauvignon Blanc setzt Maßstäbe und begeistert Jahr für Jahr mit akzentuierter Frische«. Michaela Daffner, HAWESKO-Einkäuferin



WINE ENTHUSIAST

»Lifetime Achievement Award für Baron Eric de Rothschild«

Sauvignon Blanc



2028



10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

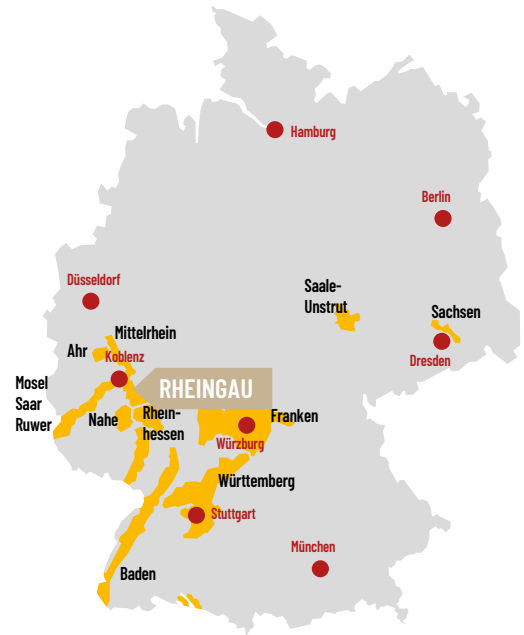
Zwei Gerichte, die perfekt mit Sauvignon Blanc harmonieren, sind gefüllte Paprika mit Schafskäse und ein Schweinesteak mit Tomaten-Minz-Chutney.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Der **Rheingau** ist das Riesling-Gebiet in Deutschland. Weit über 90 Prozent der Rebfläche sind mit der facettenreichen Rebsorte bepflanzt. Wie an einer Perlschnur aufgereiht, findet man daher an den Ufern des Rheins hochklassige Lagen direkt nebeneinander. Und auch wenn **Riesling** ganz klar die vorherrschende Traube der Region ist, so werden hier auch andere Weißweinsorten wie **Weiß-** oder **Grauburgunder**, **Gutedel** oder auch **Silvaner** angebaut.



Thorsten Mehrlein,
Weingutsinhaber

DAS WEINGUT

Mit **Bernhard Mehrlein** hat es ein bescheidener und hoch engagierter Winzer geschafft, mit seinen Weinen für Furore zu sorgen. Die Weinberge des kleinen Betriebes liegen neben dem Johannisberg und können daher bestes Terroir für schöne Rieslinge vorweisen. Damit die Trauben auch wirklich ausreifen können, legt Bernhard Mehrleins Sohn Thorsten, der mittlerweile das Weingut leitet, großen Wert auf eine akribische Laubarbeit im Weinberg. Aber auch im modernen Keller geht es penibel zu. Der Schwerpunkt der Arbeit liegt auf fruchtbetonten und finessenreichen Rieslingen. Daneben wird eine kleine Menge bemerkenswerter Spätburgunder erzeugt.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM RHEINGAU

Das Besondere am Rheingau liegt an jenen Kilometern, wo der Rhein ausnahmsweise von Osten nach Westen fließt. Durch die daraus resultierenden Südlagen haben die Weinberge eine perfekte Ausrichtung zur Sonne. Das Wasser des Rheins reflektiert zudem noch das Sonnenlicht in die teilweise steil aufragenden Rebzeilen und erzeugt ein fast mediterranes Klima.

2024 GLANZSTÜCK RIESLING

Rheingau, Weingut Bernhard Mehrlein

WEINBESCHREIBUNG

Beim Glanzstück Riesling changiert das Aroma zwischen hellgelbem Steinobst und milder Zitrusfrucht. Nach der kraftvollen und tiefen Nase überrascht der athletisch gebaute Körper, der straffer ist, als man dem Duft nach vermuten mag. Am Gaumen dreht er richtig auf, wird druckvoll und konzentriert, komplex und mineralisch mit einer sehr guten, von Salzigkeit und herben Noten geprägten Frucht. Dabei ist seine Säure sanfter als gemeinhin üblich im Rheingau: Der Wein durchlief den biologischen Säureabbau, der ihm weiche Geschmeidigkeit verlieh.



Riesling



2027



8-11° C



halbtrocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein so straffer, mineralischer Riesling verträgt sich gut mit der asiatischen Küche. Knackiges Wok-Gemüse mit süß-saurer Sauce passt perfekt.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Dieses Glanzstück konnten wir beim Weingut Mehrlein exklusiv für unsere Kunden einkaufen! Nur bei HAWESKO.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
