



HAWESKO
Select!



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

das alljährliche Frühlingserwachen ist immer eine besondere Zeit. Nicht nur Pflanzen und Tieren, sondern auch uns Menschen hauchen die ersten warmen Sonnenstrahlen wieder neue Lebensgeister ein. Um den Frühling genussvoll einzuläuten, haben wir ein Paket mit sorgfältig ausgewählten Weinen in Rot und Weiß für Sie zusammengestellt.

Sind Sie gespannt, was Sie dieses Mal erwartet? Freuen Sie sich zum Beispiel auf den exklusiven **2021 Heyl zu Herrnsheim Grauburgunder** vom Weingut St. Antony. Diese fruchtig-zarte Rarität aus Rheinhessen lädt Sie zu unbeschwerten Stunden auf dem Balkon oder im Park ein. Und wer im Frühling das Angrillen zu einem ganz besonderen Erlebnis machen möchte, der findet in dem **2021 Vinyarets Tinto** aus Penedès DO die perfekte Begleitung für diesen Anlass. Ganz egal, was auf der Glut landet, mit dieser Cuvée der Bodegas Torres wird es garantiert ein Genuss.

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



HAWESKO
Select!

Online:
hawesko.de

per App:
hawesko.de/app

per Post:
mit Bestellschein

per Telefon:
04122 50 45 48
(Mo.-Fr. 8-20 Uhr)

Ihre Nachbestellung

**12 für 11
Angebot**

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

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

Bitte füllen Sie den Bestellschein in Druckbuchstaben aus.

Kunden-Nr., falls zur Hand

HA289

Ihre Adresse:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Achtung: Bei abweichender Lieferadresse bitte hier Ihre Lieferanschrift eintragen:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis je Fl.	Literpreis
	528 505	Vinyarets Tinto	€ 12,90	€ 17,20
	408 498	Collezione Bianchi Montepulciano	€ 12,90	€ 17,20
	777 895	Les Volets Cabernet Sauvignon	€ 8,99	€ 11,99
	871 554	Heyl zu Herrnsheim Grauburgunder	€ 9,95	€ 13,27
	497 083	Riporta Grillo	€ 7,99	€ 10,65
	614 875	Stein auf Stein Silvaner Volkacher Kirchberg	€ 7,99	€ 10,65



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 Wuschtag-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. **LANDSVERSENDUNGEN:** 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

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 € 6,90 Versandkosten. 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. 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) 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. Bitte beachten Sie, dass wir bei HAWESKO Select-Bestellungen (Abo) aufgrund der Zahlungsdienstrichtlinie PSD2 die Zahlungsart Kreditkarte nur für Ihre erste HAWESKO Select-Bestellung akzeptieren können. Die Folgelieferungen werden über die Zahlungsart Rechnung abgewickelt. 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. 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 Artikel- 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. Sie verpacken die unangebrochene Ware versandfertig mit geeignetem Verpackungsmaterial. Verwenden Sie hierzu am besten die von uns angelegte Kartonage. 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 in 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, Tesdorpf GmbH, The Wine Company HAWESKO GmbH, Jacques' Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die WinZinzer 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 datschutz@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/datschutz. 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 erste 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, günstigste 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; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir holen die von Ihnen versandfertig verpackte 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. Gewährleistung: Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stemann, 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

Sizilien zählt zu den ältesten Weinbauregionen Italiens, schon lange vor den Römern haben hier die Griechen Wein kultiviert. Kein Wunder: Die größte Mittelmeerinsel hat eine enorme landschaftliche Diversität zu bieten, auf der sich fast jedes Klima finden lässt. Und so wachsen die vielen autochthonen Rebsorten mal in heißen, steinigen Lagen, mal in grünen Hügeln oder auf sandigem Untergrund in unmittelbarer Meeresnähe. Besonders spannend sind auch die nährstoffreichen Vulkanböden. Umso bedauerlicher ist es, dass viele Winzerinnen und Winzer lange Zeit ihren Wein für Massenware nach Frankreich verschifft haben. In den letzten Jahrzehnten hat sich Sizilien jedoch neben den berühmten Weinbauregionen Italiens mit hochwertigen Qualitätsweinen etabliert. Und die Entwicklung ist noch lange nicht zu Ende ...



Dennis Verdecchia

DAS WEINGUT

Fantini ist eine der renommiertesten Adressen Süditaliens, gegründet 1994 von drei Partnern, die damals auch die „drei Träumer“ genannt wurden. Denn sie träumten davon, die besten Weine Süditaliens zu machen. Mit Liebe zum Detail, dem Fokus auf regionale Trauben und das jeweilige Terroir sowie sorgfältigster Verarbeitung ist dieser Traum inzwischen längst Realität. Fantini vereint ein Team von engagierten, jungen Winzern, die international ausgebildet wurden und ihr Knowhow jetzt in der Heimat einsetzen. So ist die größte Boutique Winery Italiens entstanden, die typisch mediterrane Charakterweine mit deutlich erkennbarem Terroirbezug erzeugt.



ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS SIZILIEN

Die unterschiedlichen Böden, die Nähe oder Ferne zum Meer, die vielen Sonnenstunden und das insgesamt trockene, warme Klima spenden sehr unterschiedlichen Rebsorten einen großartigen Lebensraum. Erzeugt werden auf der Insel Weiß- wie Rotweine – zumeist aus einheimischen Rebsorten. Weißweinsorten wie Inzolia, Grillo oder Cataratto, die vor zwei Jahrzehnten noch niemand kannte, sind längst zu Stars geworden. Die rote Rebsortenkönigin Siziliens ist ganz klar Nero d'Avola. Aber auch internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon oder Syrah werden auf Sizilien erfolgreich angebaut.

2022 RIPOSTA GRILLO

Sicilia DOC, Fantini

WEINBESCHREIBUNG

Die Rebsorte Grillo wurde angeblich schon für Julius Cäsars Lieblingswein – ein sizilianischer Süßwein – verwendet. Auch heute noch wird aus der Grillo-Traube häufig der Dessertwein Marsala hergestellt. Für den Riposta wurden die Trauben zum Teil vor dem Pressen getrocknet, so dass die Aromen besonders intensiv sind. Er zeigt volle Frucht wie von Ananas und Zitrus, ist herrlich frisch und saftig. Die Säure hält sich ganz typisch angenehm zurück. Das ist Sizilien pur!

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Auf der Mundus Vini Frühjahrsverkostung 2022 wurde Fantini als »Bester Erzeuger Italiens« ausgezeichnet.



MUNDUS VINI
FRÜHJAHRVERKOSTUNG 2022

BESTER ERZEUGER ITALIEN

Grillo



2028



10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein typischer Sizilianer wie der Grillo verlangt nach typisch italienischem Essen! Vitello Tonnato, Spaghetti Frutti di Mare oder Pizza Bianco passen perfekt.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Abruzzen** sind der Namensgeber der Rebsorte Montepulciano d'Abruzzo. Gut 50% der Region sind mit Rebstöcken dieser Art bestückt. Insgesamt kommt die Montepulciano d'Abruzzo in ganz Italien auf etwa 35.000 Hektar Anbaufläche, die sich neben den Abruzzen auf den Marken, Apulien und Umbrien konzentrieren. Außerhalb des Landes finden sich kleine Rebflächen in Australien, Argentinien, Brasilien, Neuseeland und Kalifornien. Diese »Rossi« sind weltweite Exportschlager. Mit der geschützten Herkunftsbezeichnung Montepulciano d'Abruzzo DOC versehene Flaschen enthalten mindestens zu 70% die beliebte Rebsorte aus Mittelitalien.



Gründer Massimo Bernetti mit Sohn Michele Bernetti (CEO)

DAS WEINGUT

Familie Bernetti und ihr Weinhaus **Umani Ronchi** blicken bereits auf eine über 60-jährige Geschichte zurück. Was 1957 in Cupramontana, im Herzen des Verdicchio Classico, begann, reicht heute mit vielen Weinbergen auf 210 Hektar vom Apennin bis an die Adria, von den Marken bis hinunter in die Abruzzen. Michele hat die Leitung des Betriebs von seinem Vater Massimo übernommen und arbeitet Hand in Hand mit dem Chef-Önologen Giacomo Mattioli. Mit größter Sorgfalt und Strenge überwachen sie die Pflege der Weinberge und investieren in die beste Ausstattung im Keller. Bereits seit Jahren werden die Weinberge biologisch bewirtschaftet, seit 2015 sind sie offiziell bio-zertifiziert: Nachhaltigkeit steht bei Umani Ronchi im Fokus.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEN ABRUZZEN

Die hügelige Weinregion Abruzzen erstreckt sich östlich von Rom entlang der Adriaküste. Sie gilt als das nördlichste Anbaugebiet Süditaliens. Bekannt sind vor allem die beiden DOC-Zonen Trebbiano d'Abruzzo und Montepulciano d'Abruzzo. Aus der Gegend stammen neben Rot- auch einige Weiß- und Roséweine. Allen gemeinsam ist ihre gute Säurebalance und eine ausgeprägte Fruchtnote, verbunden mit einer besonderen Würze.

2021 COLLEZIONE BIANCHI MONTEPULCIANO

Montepulciano d'Abruzzo DOP, Umani Ronchi

WEINBESCHREIBUNG

Ein Montepulciano, wie er sein soll: Kräftig und voll ist der Duft dunklen Früchten wie Brombeeren, Holunder und Blaubeeren, auch Kirsche ist zu spüren. Am Gaumen dann zeigt die Rebsorte ihre ganze Fülle mit intensiver Frucht und einer sehr angenehmen, feinen Würze. Der Wein ist ganz klar auf der runden Seite verortet, die Betonung liegt bis in das lange Finale auf der Frucht, der Körper ist mittelschwer und geschmeidig.



Montepulciano



2028



16° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Montepulciano harmoniert bestens mit den Röstaromen eines Steaks oder Lammkoteletts vom Grill. Dazu Gemüse – aus dem Ofen oder ebenfalls vom Grill – und eine selbstgemachte Barbecue-Sauce: perfekt!

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Entdecken Sie die Marken, das noch unbekannte Italien auf der Weinkarte. Weine wie dieser Montepulciano zeigen, dass es sich lohnt!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die Weinberge der **Côtes de Thau** umgeben die Lagunen des Bassins de Thau und liegen in der Region Languedoc-Roussillon in Südfrankreich. Die Weinkultur hat hier eine große, lange Tradition. Das mediterrane Klima der Region wird maßgeblich durch heiße Sommer und milde Winter geprägt. Zudem ergibt sich durch die Nähe zum Mittelmeer mit seiner milden und salzigen Luft ein einzigartiges Mikroklima, was die Biodiversität und den Weinanbau besonders stark begünstigt. Die geologische Landschaft ist durch eine Kombination von Kalkstein- und Lehmböden gekennzeichnet, die für das Wachstum der Reben ideale Bedingungen bieten. Dank der hervorragenden Speichereigenschaften kann im Frühling und Herbst Wasser aufgenommen werden, welches dann in den heißen Sommermonaten zur Verfügung steht.



Winzer Julien Dugas

DAS WEINGUT

Es ist eine besondere Geschichte, die **Paul Boutinot** vom Handwerker zu einem der erfolgreichsten Weinmacher und Weinhändler der Welt hat werden lassen. Pauls Eltern betrieben ein erfolgreiches Restaurant in Stockport, unweit von Manchester. Paul, der schon damals ein Faible für Wein hatte, war von den sogenannten Hausweinen, die die Importeure anboten, außerordentlich enttäuscht. Also nahm er sich den Lieferwagen seines Vaters und fuhr in das Land seiner Vorfahren – nach Frankreich. Er begann Weine zu importieren und war damit so erfolgreich, dass schnell weitere Restaurants nachfragten. Daher gründete er 1982 die Boutinot Wines. Schon Ende der 1980er importierte er nicht nur Wein, er erzeugte selber Wein mithilfe befreundeter Winzer und persönlich ausgewählter Önologen. Daraus sind über 150 Initiativen weltweit entstanden sowie einige hervorragende Weingüter.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CÔTES DE THAU

Noch vor einigen Jahren als schlichte Landweinregion für die Produktion von Massenware abgetan, ist das Weinbaugebiet Côtes de Thau IGP heute für die Produktion hochwertiger Weine bekannt, die aus einer Vielzahl von Rebsorten hergestellt werden. Darunter finden sich weit verbreitete Sorten wie Syrah, Mourvèdre, Grenache und Carignan, aber auch unbekanntere, autochthone Rebsorten wie Terret und Cinsault bekommen ihren Auftritt. Die in der Region erzeugten Weine sind für ihre reichen, komplexen Aromen bekannt und zeichnen sich oft durch ein ausgewogenes Verhältnis von Frucht und Säure aus. Insbesondere die Weißweine zeigen dank der kalkhaltigen Böden oftmals eine prägnante Mineralität.

2022 LES VOILETS CABERNET SAUVIGNON

Côtes de Thau IGP, Boutinot

WEINBESCHREIBUNG

Der 2022 Les Volets ist ein robuster Cabernet Sauvignon, welcher satt und tiefviolett im Glas schimmert. In der Nase zeigt er intensive Aromen von Schwarzen Johannisbeeren, Cassis und dunkler Schokolade und subtile Noten von Eiche und Vanille. Am Gaumen ist er vollmundig, knackig und ausgewogen. Die kräftigen Tannine tragen die Aromen reifer Früchte in den langen und samtigen Abgang. Durch sanftes Pressen der Trauben werden die dunklen Fruchtaromen extrahiert und der Charakter seines Terroirs optimal eingefangen. Ein sechsmonatiger Ausbau im Eichenfass verleiht dem Cabernet einen guten Körper und die klare Struktur.



Cabernet Sauvignon



2028



16° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

»Der Les Volets Cabernet Sauvignon ist ein perfektes Beispiel für das verborgene Potenzial der Côtes de Thau IGP-Region. Zugänglich und zugleich komplex und aufregend, ist er eine klare Empfehlung.« Romy Abagat, HAWESKO Einkäuferin

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

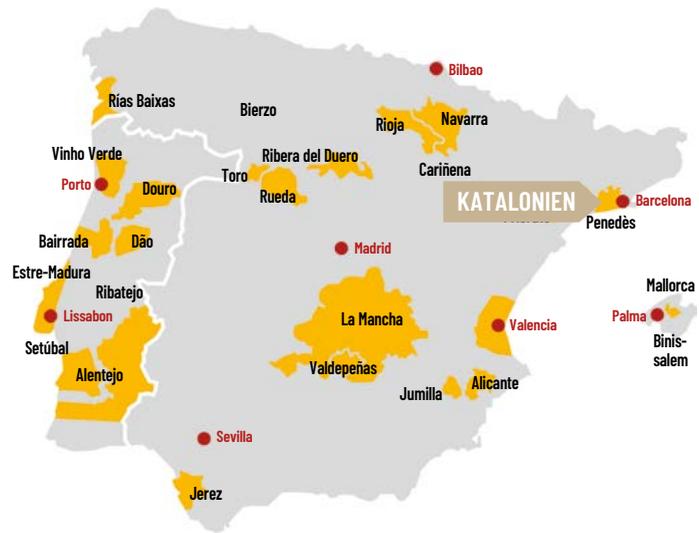
Desserts mit dunkler Schokolade, wie Schokoladentrüffel oder Mousse au Chocolat heben die fruchtigen Aromen des Cabernet Sauvignon besonders hervor.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Mit ihrer mehr als 2700 Jahre alten Geschichte im Weinanbau gilt die DO Penedès als älteste Weinregion Kataloniens. Zugleich umfasst sie, mit 27.500 Hektar auch Kataloniens größte Weinanbaufläche. Das Gebiet nahe der Metropole Barcelona ist von mediterranem Klima und dem Einfluss des Mittelmeers geprägt. So sind die Sommer heiß und trocken, die Winter dagegen sehr kalt. Je nach Lage lässt sich das Penedès in drei Bereiche mit jeweils eigenem und ganz unterschiedlichen Mikroklima unterteilen: Das niedrig gelegene und heiße Baix Penedès mit seinen sandigen Böden, das höhere Mitja Penedès mit mergeligen Böden im etwas kühleren Bereich und das oberste Alt Penedès, in dem vorwiegend kalkige Böden anzutreffen sind. Wer die Region einmal selbst erleben möchte, der sollte unbedingt das örtliche Weinmuseum von Vilafranca del Penedès aufsuchen, welches die Spuren des örtlichen Weinanbaus bis ins 4. Jahrhundert v. Chr. zurückverfolgt.



Die Bodegas Torres ist seit über 150 Jahren im Familienbesitz: General Director Miguel Torres Maczassek (links) und Senior 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 durch ihn nach Spanien. Auch mit dem Anbau von Bio-Trauben wurde unter seiner Führung bereits seit 1975 begonnen. Die Verbindung von Innovation und Tradition ermöglichte es den Bodegas Torres, zum größten Weingut Spaniens aufzusteigen und zum heute größten Produzent von DO Weinen des Landes zu werden. Aus diesem Grund ist die Familie Torres auch Mitglied des Primum Familiae Vini, einem Zusammenschluss von elf der renommiertesten Weinfamilien der Welt.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS KATALONIEN

Die autonome Region Katalonien rund um Barcelona ist ein Ausgangspunkt des spanischen Spitzenweinanbaus. Das milde Klima lässt eine enorme Bandbreite an Weinstilen zu, vom Weißwein über Rosé zum Rotwein, bis hin zum Cava, dem berühmten spanischen Schaumwein und Herzstück des Penedès. Neben einheimischen Rebsorten findet man heute auch internationale Sorten, ein Verdienst von Miguel Torres, der bewies, dass auch Chardonnay, Riesling oder sogar Gewürztraminer hier erstklassige Weißweine hervorbringen können. Unter den Rotweinsorten dominiert natürlich der einheimische Tempranillo, ihm zur Seite stehen aber Rotweinsorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon, oder die aus Südfrankreich eingeführten Sorten wie Garnacha oder Cariñena. Die hügelige Morphologie bewirkt, dass die Weine je nach Höhenlage kräftig und gehaltvoll, oder auch fein und filigran ausfallen können.

2021 VINYARETS TINTO

Penedès DO, Torres

WEINBESCHREIBUNG

Kraftvoll rubinrot leuchtet der 2021 Vinyarets Tinto, eine liebevoll kreierte Rotweincuvée aus dem Hause Torres, im Glas. An der Nase zeigt sie Noten von saftigen Kirschen und süßen Himbeeren sowie Anklänge an Gewürze wie schwarzer Pfeffer und Tabak. Am Gaumen präsentiert der Wein seine vollmundigen Aromen von roten Früchten und sein ausgefeiltes Tanninprofil, welches eine harmonische Balance zur erfrischenden Säure darstellt. Das saftige Finale mit einem Hauch von Nelken und Vanille zeigt noch einmal sein Temperament. Dank des einzigartigen Terroirs und der raffinierten Kombination aus frischem Sumoll, strukturreichem Tempranillo und fruchtigem Garnacha Tinta ergibt sich der komplexe und runde Charakter dieses zugänglichen Rotweins.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Für seine beeindruckenden Leistungen und den immensen Beitrag zur Weinwelt, erhielt Miguel Torres verdienstermaßen den Lifetime Achievement Award.



THE DRINKS BUSINESS

LIFETIME ACHIEVEMENT
AWARD FÜR MIGUEL TORRES

**Sumoll, Tempranillo,
Garnacha Tintera**

 2025

 16° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Das Aromenspiel des Vinyarets Tinto lädt zu herzhafter mediterraner Küche ein: zum Beispiel saftig-zarte Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Rheinhessen hat in den vergangenen Jahrzehnten einen bemerkenswerten Aufstieg erlebt. Lange Zeit galt die Region als Herkunft für preiswerte Weine. Mit einer jungen und qualitätsorientierten Winzergeneration wurde allerdings die Wende eingeleitet. Rheinhessen eignet sich mit seinem moderat warmen und regenarmen Klima hervorragend für die Erzeugung von Top-Weinen. Auch die vielfältigen Bodenstrukturen bieten allerbeste Voraussetzungen für den Spitzen-Weinbau. Die Region weist über ihre gesamte große Fläche hinweg unterschiedlichste Bodenformationen auf und je nach Lage der Weinberge auch unterschiedliche mikroklimatische Bedingungen. Aus diesen Gründen bietet sie einem breiten Spektrum an Rebsorten ein Zuhause. Riesling, Weißburgunder und Grauburgunder entwickeln hier eine vollmundige und fruchtige Charakteristik. Doch auch Rotweine, wie Pinot Noir, Lemberger oder Dornfelder werden in Rheinhessen angebaut.



Dirk Würtz,
Winzer und Geschäftsführer

DAS WEINGUT

St. Antony gehört seit den 1960er-Jahren zu den großen Weingütern Rheinhessens und kann dabei am Roten Hang auf echte Spitzenlagen zurückgreifen. Über Nierstein erstrecken sich die Weinberge der VDP.Großlagen wie Pettenthal oder Orbel. Mit seinem biodynamischen Ansatz produziert das Team rund um Kultwinzer Dirk Würtz erstklassige Weine. Der Faktor Zeit ist laut St. Antony das Wichtigste, um großen Wein herzustellen. Biodynamisch bedeutet also, die Ursprüngekräfte des Bodens zu nutzen, den natürlichen Lebensraum zu fördern und die Weine damit langfristig komplexer, stabiler und alterungsfähiger zu machen. Die Umstellung auf moderne und ethisch anspruchsvolle Produktion war ein voller Erfolg. Heute zählt das Weingut St. Antony mit einer Anbaufläche von 46 Hektar zu den Top 100 Deutschlands und macht seinem Schutzpatron alle Ehre.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS RHEINHESSEN

Der Riesling ist auch in Rheinhessen die Königin unter den weißen Rebsorten. Herausragende geologische Bedingungen findet die spät reifende Sorte am Roten Hang. Aber auch die Burgunder, wie auch der Chardonnay, haben in den letzten Jahren an Bedeutung gewonnen. Denn der Mix aus Säure und Mineralität ist wie geschaffen für die Weinberge um Nierstein. Auch noble Pinot Noirs überzeugen mit großer Opulenz und gleichzeitig mit einer mineralisch-rauchigen Note. Besonders beliebt sind Grauburgunder und Weißburgunder, die ausgesprochen unkompliziert, cremig und fruchtig daherkommen.

2021 HEYL ZU HERRNSHEIM GRAUBURGUNDER

Trocken, Rheinhessen, St. Antony

WEINBESCHREIBUNG

Der 2021 Heyl zu Herrnsheim Grauburgunder aus Rheinhessen hat eine helle, strohgelbe Farbe mit klaren, grünen Reflexen. In der Nase zeigt der Wein zarte Aromen von gelben Birnen, Zitronen und einem Hauch von Honig. Am Gaumen kommt sein knackiger und erfrischender Charakter zum Vorschein. Aromen von Trockenobst und Zitrusfrüchten prägen den ausdrucksstarken Körper. Die spritzige Säure gibt dabei einen perfekten Kontrast zur saftigen Fruchtigkeit ab, wodurch in dem langen und klar strukturierten Abgang des Grauburgunders die charakteristische Mineralik des Terroirs besonders schön zur Geltung kommt.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Der Heyl zu Herrnsheim Grauburgunder aus Rheinhessen ist eine Rarität, die es nur exklusiv bei HAWESKO zu finden gibt. Genießer kommen hier definitiv auf ihre Kosten.



Grauburgunder



2025



9° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Durch seine gute Struktur gibt der Grauburgunder eine gute Partie zu Weichkäse ab, die fruchtigen Aromen passen aber auch hervorragend zu scharfen Gerichten aus der asiatischen Küche.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Schon Goethe fühlte sich in seiner Zeit in **Franken** ausgesprochen wohl – und war angeblich auch ein großer Liebhaber der Würzburger Weine. Geschichte und Tradition der Weinregion gehen dem Dichter und Denker jedoch um einige Jahrhunderte voraus: Weinbau in Franken wird urkundlich bereits im Jahr 777 n. Chr. erwähnt, sodass Franken als eine der ältesten europäischen Weinbauregionen betrachtet werden kann. Zentrum des Anbaugebiets ist heute die Barock- und Festspielstadt Würzburg, doch auch die kleinen idyllischen Weinstädtchen mit ihrer mittelalterlichen Architektur und den ausgelassenen Weinfesten locken viele Touristen an. Mit der regionalen Flaschenform, dem Bocksbeutel, ist Franken besonders für die Rebsorte Silvaner bekannt. Sie gedeiht optimal auf den Muschelkalk- und Keuperböden.



Kellermeister Felix Reich

DAS WEINGUT

Bei ihrer Gründung Anfang der 1950er-Jahre zählte die Winzergenossenschaft Divino etwas mehr als 50 Winzer. Heute sind es über 280 Weinbauende rund um Nordheim und Thüngersheim, die ihre Begeisterung für fränkische Weine leben und sich für den Anbau und die Pflege der lokalen Weinberge engagieren und einsetzen. Die Weine entstammen dabei den besten Lagen Frankens – darunter Escherndorfer Lump, Thüngersheimer Johannisberg, Nordheimer Vögelein und Retzbacher Benediktusberg. Sie bieten das ganze Spektrum klassischer fränkischer Rebsorten. Mehrfach ausgezeichnet gilt Divino heute als eine der besten Winzergenossenschaften in Deutschland. Aktuellstes Beispiel ist Kellermeister Felix Reich, der 2021 auf den dritten Platz beim DLG-Wettbewerb »Jungwinzer des Jahres« kletterte.



ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS FRANKEN

Franken ist Weißweinland. Rund 80 Prozent der Weine sind aus weißen Rebsorten hergestellt. Das Portfolio ist hierbei enorm vielfältig und reicht von Riesling über Bacchus und Scheurebe hin zu der besonderen fränkischen Spezialität, dem Silvaner. Darüber hinaus wird in der Weißweinregion zu einem großen Teil auch Müller-Thurgau angebaut. Gerade die junge Winzergeneration widmet sich dieser Rebsorte wieder vermehrt und interpretiert sie neu und modern. Als seltene rote Sorte, hat der Spätburgunder in den Weinbergen Frankens eine Heimat gefunden. Handelt es sich nicht gerade um edelsüße Auslesen oder Beerenauslesen, so sind die Weine prinzipiell eher trocken. »Fränkisch trocken« eben, wie der Franke mit Stolz anmerkt.

2022 STEIN AUF STEIN SILVANER

Volkacher Kirchberg, Trocken, Franken, Divino

WEINBESCHREIBUNG

Der Stein auf Stein Silvaner stammt von einer Einzellage am Volkacher Kirchberg, der Herkunft einiger der besten Franken-Weine. Er bietet mit seinem Boden aus Muschelkalk und tiefgründigem, tonhaltigem und somit sehr fruchtbaren Keuper die besten Bedingungen für die Reben. Und beides ist im Wein zu spüren: feine, elegante Mineralität vom Muschelkalk, Intensität und Tiefe dank des Keupers. Der Charakter dieses einzigartigen Terroirs wird durch die Eigenschaften der Rebsorte Silvaner ausdrucksvoll betont. Die fruchtigen Aromen von Birne, Zitrone, grünem Apfel und gelben Früchten werden von leichter Kräuterwürze begleitet. Die knackige Säure ist gut in den Körper integriert und rundet das Erlebnis harmonisch ab.



MUNDUS VINI 2018

**BESTE
WINZERGEHOSSCHAFT
DEUTSCHLANDS**

Silvaner



2025



9-11° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Für Liebhaber von Fisch und Meeresfrüchten sind Sushi, ebenso wie frische Austern eine absolute Empfehlung, da die salzige Meeresnote die Säure und Mineralität des Silvaners hervorragend ergänzt.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Mundus Vini kürte Divino bereits 2018 zur besten Winzergenossenschaft Deutschlands, doch noch heute zählen sie zu den absoluten Spezialisten auf dem Gebiet des Weinbaus, wie auch jüngste Auszeichnungen bestätigen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
