



HAWESKO
Select!



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

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

In diesem Paket haben wir Ihnen wieder sechs verschiedene Weine zusammengestellt, die alle mit frischer Aromatik und Lebendigkeit begeistern. Probieren Sie beispielsweise unseren knackigen 2021 **Rheinfreunde Riesling von Thorsten Mehrlein und Markus Lundén** aus den besten Lagen des Rheingaus. Die fruchtige Frische und die lebendige Art ist genau das Richtige an heißen Sommertagen und zu leichten Gerichten!

Und wenn Sie zu den leidenschaftlichen Grillmeisterinnen und -meistern dieses Landes gehören, dann verpassen Sie auf keinen Fall den **Pago del Cielo Celeste Roble vom Spitzenweingut Bodegas Torres**. Der reinsortige Tempranillo aus Ribera del Duero ist eine kräftige und elegante Begleitung zu Steak und Co.!

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

hawesko.de/hawesko-select-blog

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

12 für 11
Angebot

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

Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select!*-Team

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



HAWESKO
Select!

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
	811 802	Pago del Cielo Celeste Roble	€ 9,90	€ 13,20
	482 575	Cantine Paolini Nero d'Avola	€ 8,95	€ 11,93
	485 542	Ibis Sacré Merlot	€ 7,95	€ 10,60
	100 454	Prapian 3 Volte Prosecco Frizzante	€ 10,90	€ 14,53
	115 931	Rheinfreunde Riesling	€ 12,90	€ 17,20
	752 572	Golden Cut Rosé	€ 10,90 € 7,95	€ 10,60



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


E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor • Hawesko GmbH

22791 Hamburg • Tel 04122 50 45 48 • Fax 04122 50 44 77 • Hausanschrift: Friesenweg 24 • 22763 Hamburg

Unsere Lieferkonditionen

 Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-

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

 Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir nur € 6,90 Versandkosten

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

Unsere Zahlarten

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



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Lieferung: Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, die Ware vorrätig ist und an eine Adresse innerhalb Deutschlands geliefert wird, ist diese innerhalb von 3-4 Werktagen nach Eingang der Bestellung bei Ihnen. Alle gesammelten Informationen zu unseren Lieferkonditionen finden Sie unter hawesko.de/service/lieferkonditionen. Preise: Alle Preise verstehen sich ab Lager als (Brutto-)Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer (im Firmenkundenbereich: (Netto-)Einzelpreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer), diese wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Alle Preise zuzüglich Versandkosten. Die Höhe der Versandkosten können Sie der Seite hawesko.de/service/lieferkonditionen entnehmen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig. Trotz sorgfältiger Bevorratung kann es vorkommen, dass ein Aktionsartikel schneller als vorgesehen ausverkauft ist. Wir geben deshalb keine Liefergarantie. Es gilt: Nur solange Vorrat reicht. Verpackungseinheiten: Wenn nicht anders angegeben, enthalten alle Flaschen 0,75 Liter. Die meisten Wein-Kartons enthalten 12/1 Flaschen, Sekt- und Champagnerkartons enthalten meist 6/1 Flaschen. Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) finden Sie auf hawesko.de auf der jeweiligen Artikelseite oder telefonisch unter: 04122 50 44 33. Zertifizierung BIO: Wir sind zertifiziert für Produkte aus öko-/biologischem Anbau (DE-ÖKO-006). Qualitätsgarantie: Trotz aller Sorgfalt kann es passieren, dass Ihnen wider Erwarten ein Wein nicht schmeckt. Kein Problem! Auf Wunsch holen wir die unangebrochenen Flaschen bei Ihnen ab – die Abholung erfolgt selbstverständlich auf unsere Kosten. Am schnellsten geht es per Telefon. Rufen Sie uns an unter 04122 50 44 33 und teilen Sie uns Ihren Rückversandwunsch mit. Wir vereinbaren dann einen Abholtermin mit Ihnen. Selbstverständlich bleiben das Widerrufsrecht oder die Ihnen zustehenden Rechte wegen eines Mangels hiervon unberührt. Datenschutz: Hawesko erhebt gem. Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO zum Zwecke der Vertragserfüllung, neben den Bestellaufgaben, Ihren Namen, Geburtsdatum und Ihre Kontaktdaten. Ihr Geburtsdatum wird benötigt, weil Hawesko gem. § 9 Abs. 1 Jugendschutzgesetz alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 16. bzw. 18. Lebensjahr liefert. Zur Prüfung von Adresse und Bonität erhält Hawesko auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO von Auskunfteien die zu Ihrer Person gespeicherten Adress- oder Bonitätsdaten einschließlich solcher, die auf Basis von mathematisch-statistischen Verfahren (Scoring) ermittelt werden, wobei auch Ihre Anschrift berücksichtigt wird. Hawesko und eventuell beauftragte Dienstleister (z. B. Briefauslieferer/Speditionen) verwenden die beim Bestellvorgang erhobenen Daten für die Abwicklung der Bestellung (Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO). Name und Anschrift sowie die Angaben zu den bestellten Artikeln werden von Hawesko gem. Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO zur Analyse für Werbezwecke sowie zur schriftlichen Information über weitere Angebote von Hawesko und andere Unternehmen verwendet (Werbung). Unsere Konzerngesellschaften Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Tesdorf GmbH, The Wine Company Hawesko GmbH, Jacques Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die WirWinzer GmbH können bestimmte Kundendaten auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO für schriftliche Werbezwecke indirekt untereinander nutzen. E-Mail-Adresse und Telefonnummer verwendet Hawesko gem. Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO nur mit Ihrer ausdrücklichen Einwilligung für werbliche Zwecke. Erhalten wir Ihre E-Mail-Adresse im Rahmen einer Bestellung, verwenden wir diese gem. § 7 Abs. 3 UWG zur Bewerbung eigener ähnlicher Produkte. Ihre Einwilligung können Sie jederzeit widerrufen, ohne dass die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung berührt wird. Sie haben das Recht auf Auskunft gegenüber Hawesko über die Sie betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung sowie das Recht auf Datenübertragbarkeit. Sie können einer Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung durch Nachricht an datenschutz@hawesko.de oder an die nachfolgend genannte Postadresse widersprechen. Ferner haben Sie ein Beschwerderecht bei einer Aufsichtsbehörde. Ihre Daten werden von Hawesko gespeichert, solange sie für den jeweiligen Zweck benötigt werden. Weitere Informationen unter hawesko.de/datenschutz. Jugendschutzgesetz: Entsprechend dem Jugendschutzgesetz liefern wir alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr. Unsere Verpackung ist durch einen auffälligen farbigen Aufkleber gekennzeichnet, mit dem Hinweis, dass keine Übergabe an Personen unter 18 Jahren erfolgt. Außerdem sind die Zusteller bei geringstem Zweifel verpflichtet, sich die Identität und die Volljährigkeit durch das Vorzeigen des Personalausweises bestätigen zu lassen und die Ware nur an volljährige Personen auszuhandigen. Streitbeilegung: Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir weder verpflichtet noch bereit. Widerrufsbelehrung/Widerrufsrecht: Sie haben das Recht, binnen 12 Wochen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 12 Wochen ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns, Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: info@hawesko.de, mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Muster-Widerrufsformular unter hawesko.de/rechtliches/widerruf verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstige Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir holen die Ware ab. Wir tragen die Kosten der Rücksendung der Waren. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn der Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweisen der Waren nicht notwendigen Umgang mit Ihnen zurückzuführen ist. Besonderheiten zum Widerruf: Bitte beachten Sie, dass kein Widerrufsrecht besteht bei Verträgen zur Lieferung von Waren, die schnell verderben können oder deren Verfallsdatum schnell überschritten würde (dies betrifft nicht unsere Weine) sowie bei Verträgen zur Lieferung alkoholischer Getränke, deren Preis bei Vertragsschluss vereinbart wurde, die aber frühestens 30 Tage nach Vertragsschluss geliefert werden können und deren aktueller Wert von Schwankungen auf dem Markt abhängt, auf die wir keinen Einfluss haben (z.B. Hawesko Subskription). Gewährleistung: Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stemmann, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: info@hawesko.de, Handelsregistereintrag: HRB 99024, Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

So erreichen Sie uns

 JEDERZEIT auf www.hawesko.de

 PRAKTISCH mit der Hawesko.de/app

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

 PERSÖNLICH unter **Tel. 04122 50 45 48** (Mo.-Fr. 8-20 Uhr)

  FOLGEN Sie uns

DIE REGION

Durchzogen von der Deutschen Weinstraße, die 1935 als erste Weintouristik-Route der Welt geschaffen wurde, ist die **Pfalz** ein beliebtes Ziel für Weinausflüge und -urlaube. Von romantischen Weinorten und -festen, berühmten Lagen und traditionsreichen Weingütern sowie erfolgreichen Newcomern gibt es in der Region viel zu entdecken. Bis zu 2000 Stunden jährlich strahlt die Sonne auf die Pfälzer Weinparzellen hinab. Die Berge schützen vor Kaltlufteinbrüchen, sodass hier beinahe mediterranes Klima herrscht, was die Weine wunderbar reif und saftig werden lässt. Doch nicht nur das Klima, auch die diversen Bodenstrukturen sind ein Grund, warum die Pfalz eine bunte Palette an interessanten Rebsorten bietet.



Uli Metzger,
der Winzer

DAS WEINGUT

Seit Generationen bauen die Metzgers in Asselheim Wein an. Sie legen Wert darauf, für jeden Geschmack die passenden Weine zu haben: vom saftigen Basiswein für jeden Tag, bis zum lange im kleinen Holzfass gereiften Spitzenrotwein. Uli Metzger sagt, seinen Reben gefalle es in der Pfalz genauso gut wie ihm und seiner Familie. Und das zeigt sich auch in seinen Weinen. Das **Weingut Metzger** ist ein fantastisches Beispiel dafür, wie man mit Engagement und guten Ideen ein Weingut auf die große Bühne bringen kann! Uli Metzger ist Winzer mit Leidenschaft und ansteckend guter Laune, ein Genießer und immer wieder für neue Innovationen bekannt.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER PFALZ

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

2021 GOLDEN CUT ROSÉ

Pfalz, Weingut Uli Metzger

WEINBESCHREIBUNG

Ob Uli Metzger wohl schnell langweilig wird? Vielleicht, denn der Pfälzer Kultwinzer ist auf jeden Fall immer für Innovatives und Kreatives zu haben. Seine neuste Kreation: Ein ausdrucksstarker Rosé aus internationalen Rebsorten. Im Golden Cut finden sich Cabernet Franc, Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon zu einer beschwingten Cuvée zusammen, die mit süffiger und unkomplizierter Art überzeugt. Das Goldstück wartet dabei mit einem frischen und saftigen Aroma von intensiven roten Beeren, Stachelbeere und Rhabarber auf, dazu kommt eine feine, subtile Pfefferwürze. Die lebendige Säure dieses Sommer-Rosés wird von feiner Fruchtsüße eingerahmt und sorgt für einen herrlichen Trinkfluss.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Nicht nur sein Innovationsgeist, auch seine hervorragende Qualität verschafft Uli Metzger ein enormes Ansehen. Kein Wunder, dass sein Weingut vom VINUM Weinguide in 2021 mit 4 Sternen ausgezeichnet wurde.



VINUM WEINGUIDE 2021



GAULT & MILLAU 2018



Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah



2024



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

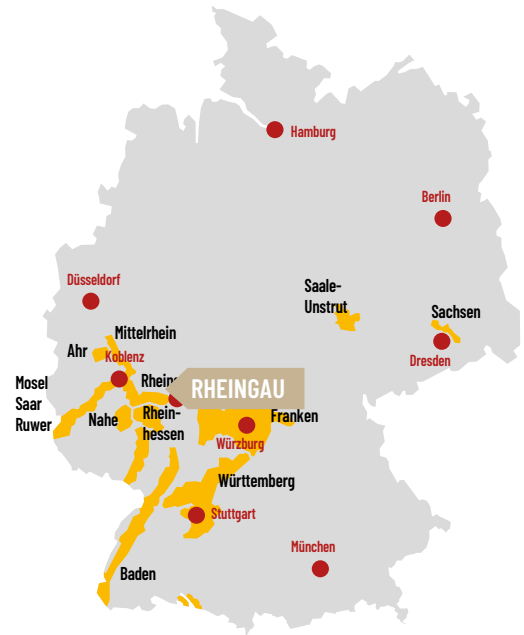
Perfektes Match zu einer bunten Poké Bowl mit Lachs oder Thunfisch.



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. Das Geheimnis des Rheingaus ist nicht nur der Schieferboden, das vielleicht beste Terroir für den Riesling, sondern auch seine Lage: Die Region 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. Wie an einer Perlenschnur aufgereiht, findet man daher an den Ufern des Rheins hochklassige Lagen direkt nebeneinander.



Thorsten Mehrlein, Winzer und Kellermeister beim Weingut Mehrlein und Markus Lundén, Kellermeister beim Weingut Georg Breuer



DAS WEINGUT

Im ehrwürdigen Rheingau sind viele Betriebe noch fest in Familienhand. Seit Generationen wird hier Weinbau betrieben und das Wissen weitergegeben. Sowohl auf dem **Weingut Mehrlein** als auch auf dem Weingut Georg Breuer gab es in den letzten Jahren einen Generationenwechsel. Bernhard Mehrleins Sohn Thorsten leitet mittlerweile den Betrieb und engagiert sich besonders intensiv in den Weinbergen rund um den Rheingauer Johannisberg. Bei den Breuers leitet Tochter Theresa das Gut und auch sie stellte die Arbeit in den Weinbergen in den Mittelpunkt ihrer Qualitätsphilosophie. Im Keller wird sie unterstützt von **Markus Lundén**, der wiederum eng mit Thorsten Mehrlein befreundet ist. So schließt sich der Kreis und es entstand die Idee eines gemeinsamen Rheinfreunde-Projekts aus dem ein spannender Wein hervorgegangen ist.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM RHEINGAU

Der Rheingau ist eines der kleineren Anbauggebiete in Deutschland. Die Rebsorte **Riesling** ist ganz klar die Königin der Region. In den sonnenverwöhnten Südhängen des Rheins gedeiht die Rebsorte besonders gut und nutzt die lange Reifeperiode zur Ausbildung feiner Aromen. 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. Auch ein kleiner Anteil Rotwein wird im Rheingau erzeugt. Berühmt für den Anbau von hervorragenden **Spätburgundern** ist die weltbekannte und steile Lage Höllenberg in Assmannshausen.

2021 RHEINFREUNDE RIESLING

Rheingau, Thorsten Mehrlein und Markus Lundén

WEINBESCHREIBUNG

Hier ist der Name Programm: Der Rheinfreunde Riesling ist eine freundschaftliche Kooperation zwischen Thorsten Mehrlein vom Weingut Mehrlein und Markus Lundén, der Kellermeister im Hause Georg Breuer. Herausgekommen ist ein straffer und konzentrierter Riesling, der mit fruchtigen Aromen und einer lebendigen Säure, den unverwechselbaren Charakter des Rheingaus in sich trägt. Ein durchaus komplexer Komplize, der mit toller Leichtigkeit und einem langen Nachhall begeistert.



Riesling



2021



9-11°C



trocken

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

„Hier trifft wahre Rheingau-Liebe aufeinander! Die Freunde Thorsten Mehrlein und Markus Lundén kreieren in ihrem gemeinsamen Projekt einen ausdrucksstarken, typischen Rheingau-Riesling. So lecker kann Freundschaft schmecken!“ – Michaela Daffner, Einkäuferin Deutschland

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein straffer und lebendiger Riesling wie dieser passt hervorragend zu sommerlichen Fischgerichten oder auch Kartoffeln mit Salzkruste und Mojo Verde.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die DO (Denominación de Origen) **Ribera del Duero** ist ein Anbaugebiet voller Extreme: Auf über 1000 Meter liegen die zum Teil sehr steilen Weinberge, die sich entlang des Flusses Duero durch die nordspanische Region ziehen. Im Sommer ist es hier heiß und trocken, die Winter sind kalt und hart und es gibt nur während einer Periode von drei Monaten im Jahr überhaupt keine Frostgefahr. Auch innerhalb eines Tages kann das Thermometer in einigen Teilen der Region von Tag zu Nacht um über 20 Grad fallen. Es sind Bedingungen, die den Reben einiges abverlangen. Doch eine Sorte scheint damit hervorragend umgehen zu können: Tempranillo. Aus ihr entstehen hier sehr kraftvolle, konzentrierte Rotweine.



Miguel Torres Maczassek und Miguel A. Torres

DAS WEINGUT

Als Jaime Torres Vendrell zusammen mit seinem Bruder Miguel 1870 im kleinen Ort Vilafranca del Penedès, unweit von Barcelona, die **Bodegas Torres** gründeten, ahnten sie noch nicht, dass sie damit den Grundstein zu einer der erfolgreichsten spanischen Weingutsgeschichten legten. Das seit über 150 Jahren im Familienbesitz befindliche Unternehmen zählt zu den großen Revolutionären und Innovatoren des spanischen Weinbaus. Miguel A. Torres war es, der in den 1960er Jahren auch internationale Rebsorten auf dem spanischen Parkett anpflanzte – mit Erfolg! Überhaupt scheint alles, was die Familie Torres anpflanzt, mit Erfolg gekrönt. Weit über ihren Hauptsitz hinaus erzeugt die Familie auch in anderen Regionen Spaniens – oder sogar in Übersee wie in den USA und Chile – hervorragende Weinqualitäten.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS RIBERA DEL DUERO

In der Region Ribera del Duero ist **Tempranillo** nicht nur die meistangebaute Rebsorte. Sie muss immer Hauptbestandteil der Rotweine sein, die unter dem Namen der geschützten DO veröffentlicht werden. Häufig unter den Synonymen **Tinta del País** und **Tinto Fino** angegeben, sind die Weine aus der nordspanischen Region enorm konzentriert, fruchtig und kraftvoll. Dabei sind sie jedoch nie plump, sondern zeichnen sich durch eine feine Eleganz und enorme Frische aus. Die Rotweine sind oft reinsortig, ein kleiner Anteil internationaler Sorten wie **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** oder **Malbec** sind aber ebenfalls zugelassen. Weißweine waren lange Zeit nicht unter dem DO-Label erlaubt, seit 2019 dürfen sie aber aus der Rebsorte **Albillo Mayor** produziert werden.

2021 PAGO DEL CIELO CELESTE ROBLE

Ribera del Duero DO, Bodegas Torres

WEINBESCHREIBUNG

In 900 Metern Höhe, dort wo sich Weinreben und Sternenhimmel fast berühren, wachsen die Reben für diesen eleganten Roble. Zu 100 Prozent aus Tempranillo-Trauben hergestellt, zeigt der Celeste, die typischen Eigenschaften eines Ribera del Duero-Weins. Tagsüber sonnen sich die Trauben in der intensiven Höhensonne und entwickeln ihre fruchtigen Noten. Nachts, wenn das Thermometer deutlich fällt, entwickeln sich hingegen Finesse und Konzentration – genau das, was die Weine der Region so besonders macht. Der Ausbau im Barrique bringt am Ende alles zusammen und macht den Celeste Roble zu einem Wein mit voller Frucht, sanften Röstnoten und geschmeidigen Tanninen.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die Bodegas Torres wurde 2021 als „The World's Most Admired Wine Brand“ ausgezeichnet.



DRINKS INTERNATIONAL 2021

The world's most admired wine brand

Tempranillo



2026



16-18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ribera del Duero-Weine sind perfekt zu Steaks. Nehmen Sie diesen hier also unbedingt zum Grillabend mit!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Das IGP-Gebiet **Coteaux de Béziers** erstreckt sich über 19 Gemeinden rund um die antike Stadt Béziers, im Südosten Frankreichs, im Gebiet Languedoc. Die Rebflächen erstrecken sich südlich der Cevennen, entlang des Flusses Libron, der kurz hinter Béziers ins Mittelmeer mündet. Das Klima ist mediterran geprägt, Regen gibt es hier selten. Dafür kühlen Winde die Trauben und schützen auch in den heißen Sommermonaten vor Überhitzung. Die Bodenverhältnisse sind je nach Lage sehr unterschiedlich: An den Ausläufern des Zentralmassivs dominieren hügelige Bergformationen und Kalksteinfelsen, je näher man zur Küste gelangt, desto mehr bestimmen Schwemmlandböden mit viel Sand den Untergrund. Doch genau diese Vielfalt auf sehr kleinem Raum, macht die IGP-Region so besonders.



Guillaume Bonzoms,
Geschäftsführer und Önologe von Alma Cersius

DAS WEINGUT

Der Leitgedanke von **Alma Cersius** ist so simpel wie herausfordernd: Ein Glas Wein sollte nichts als köstlich sein. Was einfach klingt, ist natürlich mit einer großen Anstrengung, aber auch viel Leidenschaft verbunden. Und die bringen die rund 120 Winzerinnen und Winzer der erfolgreichen Genossenschaft zur Genüge mit. Auf dem Gebiet der Region Languedoc bewirtschaften sie auf nachhaltige Weise und im Einklang mit der Natur ihre Weinberge. Die Reben profitieren von den typischen Kieselsteinböden und viel Sonne, deren Hitze von der Nähe zum Mittelmeer abgemildert wird. In dem hübschen Städtchen Béziers befindet sich der Sitz von Alma Cersius und hier trifft all das Know-how der engagierten Weinmachenden auf die langjährige Erfahrung von Önologe Guillaume Bonzoms, der seit 2005 den Weinkeller erfolgreich führt. Und das mit sehr viel Erfolg, gewinnen die Weine doch immer wieder auf zahlreichen Verkostungswettbewerben.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS IGP COTEAUX DE BÉZIERS

Das warme, trockene südfranzösische Klima, die unterschiedlichen Bodenstrukturen sowie die Topografie bieten den Winzerinnen und Winzern in der IGP Coteaux de Béziers große Möglichkeiten der Entfaltung. Der Fokus liegt jedoch ganz klar auf dem Anbau roter mediterraner Rebsorten wie Grenache und **Mourvèdre**, aber auch auf den großen internationalen Sorten wie **Merlot** und **Cabernet Sauvignon**. Diese werden sowohl reinsortig als auch als Cuvée ausgebaut. Bis vor ein paar Jahren wurden die Weine aus der Region übrigens noch unter Coteaux de Libron – nach dem Fluss, der sich durch die Weinberge schlängelt – vermarktet. Seit 2015 erst ist das Gebiet nach der bekannteren Stadt benannt.

2021 IBIS SACRÉ MERLOT

Coteaux de Béziers IGP, Alma Cersius

WEINBESCHREIBUNG

Die Heilige Ibis, auch Pharaonen-Ibis genannt, ist eine Vogelart, die fast ausschließlich auf dem afrikanischen Kontinent lebt. Schon von den alten Ägyptern wurde sie verehrt und galt als heiliges Tier von Thot, dem Gott der Weisheit. Und wir sind uns sicher: diese fruchtig-saftig-süffige Merlot-Cuvée, benannt nach seinem Lieblingsvogel, hätte der ägyptische Gott wiederum selbst ziemlich verehrt. Der vollmundige Rotwein begeistert mit einem intensiven Aroma von roten Früchten und feiner Vanille. Der kleine Anteil Syrah sorgt für eine gute Struktur, eine zarte Würze und leichte Röstnoten. Ein sehr geschmeidiger und harmonischer Genuss, der auf jeden Fall verehrungswürdig ist.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Die süffigen Rotweine aus Frankreichs Süden sind vollmundig, aber nicht zu schwer und auch bei warmen Temperaturen perfekte Begleiter. Außerdem haben sie ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.



Merlot, Syrah



2026



16-18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Auberginen-Salat, Lammrippchen, Falafel – die Levante-Küche passt hervorragend zu diesem fruchtigen Roten.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

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...



Chefönologe Pietro Montalto

DAS WEINGUT

In der Hafenstadt Marsala, ganz am äußersten westlichen Zipfel Siziliens, beginnt in den 1960er Jahren die Geschichte der **Cantine Paolini**. Eine Gruppe vorausschauender Winzerinnen und Winzer erkannte das Potenzial der Gegend und sie entschieden sich ihr Wissen und ihre Kräfte zu bündeln. Was früher eine kleine Gruppe von enthusiastischen Weinbauern war, ist mittlerweile auf rund 1000 Mitglieder angewachsen, die – nicht weniger enthusiastisch – ihre Weinberge rund um Marsala, Trapani und Salemi bewirtschaften. Auch wenn viel Sonne und frische Winde typisch für den Westen Siziliens sind, je nach Weinberglage können Böden und Mikroklima äußerst heterogen sein, sodass jede Winzerin und jeder Winzer hier seine ganz eigenen Erfahrungen anwenden kann. Auf diese Weise entstehen in der Cantine Paolini hervorragende Weine, die das sizilianische Terroir ausdrucksvoll widerspiegeln.

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.

2021 CANTINE PAOLINI NERO D'AVOLA

Sicilia DOC, Cantine Paolini

WEINBESCHREIBUNG

Siziliens Rebsorte Nr. 1 ist Nero d'Avola. Auf der Mittelmeerinsel ist sie auch unter dem Synonym »Principe Siciliano« – sizilianischer Prinz – bekannt. Tatsächlich stand das »blaue Blut« dieser Rebsorte lange Zeit im Mittelpunkt: Nero d'Avola diente wegen ihrer intensiven Farbe als beliebte Verschnittpartnerin in Cuvées. Dass die autochthone Rebsorte hervorragende, eigenständige Weine hervorbringt, haben in den letzten Jahren glücklicherweise viele Weingüter erkannt. Auch die Cantine Paolini erzeugt einen sehr ausdrucksstarken Nero d'Avola, der mit intensiven Aromen und saftigen Tanninen daherkommt. Ein fruchtiges Bouquet nach Himbeeren und Veilchen wird am Gaumen von reifen roten Früchten begleitet. Insgesamt ein weicher und trinkfreudiger Wein, der mit mediterraner Lebendigkeit begeistert.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der italienische Großmeister Luca Maroni adelt diesen Wein mit 94 Punkten.



LUCA MARONI

94/99 Punkte

Nero d'Avola

 2028

 16°C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Auberginen sind auf Sizilien allgegenwärtig. Und natürlich passen sie hervorragend zu Nero d'Avola. Ob in Pasta, auf Pizza oder eingelegt als Antipasti – hier ist erlaubt, was schmeckt!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die hügelige und sanft geschwungene Landschaft **Venetiens** blickt auf eine lange Weinbautradition zurück. Früher verliefen hier die Handelswege über die Alpen nach Venedig und auf ihrer Fahrt wurden die Reisenden hier schon mit Wein versorgt. Auch klimatisch ist Venetien sehr interessant, profitiert es von der kühlen Luft der nahen Alpen und von den mediterranen Einflüssen des Meeres. Der wunderschöne Gardasee mit seiner gewaltigen Wasserfläche liefert ebenfalls ein klimatisches Regulativ. Auf den unterschiedlichen Böden sind so eine Vielzahl interessanter Rebsorten beheimatet, viele davon sind außerhalb Venetiens so gut wie nicht zu finden, sodass diese schöne Region allerlei Weinstile speziell für sich beanspruchen darf.



Die Familie Sacchetto: In der Mitte Papa Filiberto, daneben seine Kinder Paolo und Beatrice, die heute den Betrieb führen

DAS WEINGUT

Die **Cantine Sacchetto** zählt zu den bedeutendsten Qualitätspionieren des Veneto. Die Geschichte des immer noch in Familienbesitz befindlichen Betriebes begann in den 1920er Jahren, als Sisto Sacchetto mit der Erzeugung, aber auch mit dem Handel von Wein begann. Heute steht die dritte und vierte Generation in Weinberg und Keller und achtet auf die Einhaltung der strikten Kriterien für die Erzeugung hochwertiger Qualitäten. Neben Weinen aus den verschiedenen und berühmten Herkünften Venetiens hat sich die Cantine, heute geleitet von Filiberto Sacchetto und seinem Sohn Paolo, auch einen großen Namen in der Erzeugung hochqualitativer Perl- und Schaumweine gemacht, die innerhalb und außerhalb Italiens einen erstklassigen Ruf genießen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS VENETIEN

Venetien hat eine Vielzahl unterschiedlicher Weinstile zu bieten. Von Amarone della Valpolicella, über Soave und Lugana hin zu Prosecco – in der Region entstehen Weine, die weit über die Grenzen hinaus bekannt – und zum Teil weltberühmt – sind. Hinter den Weinstilen verstecken sich jedoch oft eher wenig bekannte Rebsorten. So wird Soave aus der weißen Rebsorte **Garganega** hergestellt, Lugana überwiegend aus **Trebbiano di Lugana**. Prosecco wiederum wird aus der weißen **Glera**-Traube erzeugt. Der berühmte Amarone della Valpolicella entsteht aus den roten Sorten **Corvina**, **Corvinone** und **Rondinella**. Doch egal, ob weiß oder rot: die Rebsorten in Venetien sind vielfältig und werden oft nur in der Region angebaut.

PRAPIAN 3 VOLTE PROSECCO FRIZZANTE

Asolo DOCG, Cantine Sacchetto

WEINBESCHREIBUNG

In Italien gibt es den Verein „I borghi più belli d'Italia“, was mit „Die schönsten Orte Italiens“ übersetzt werden kann. Und der Name ist Programm: Der Verein fördert und zeichnet die schönsten Flecken des Landes aus. Dies sind oft kleine, mittelalterliche Städte von bedeutendem historischem und kulturellem Wert, die jedoch außerhalb der üblichen Touristengegenden liegen. Asolo ist solch ein bezaubernder Ort. Hier liegt nicht nur hinter jeder Ecke ein Fotomotiv, von den malerischen Weinbergen rund um die Gemeinde stammen auch die Trauben für diesen Prosecco Frizzante. Und genauso schön wie der Ort präsentiert sich auch der zarte Prickler mit äußerst eleganter Perlage, lebendigen Zitrusaromen und einer saftigen Frucht von Pfirsich, Birne und Apfel. Am Gaumen herrlich frisch und harmonisch. Ein Prosecco-Erlebnis von wirklicher Schönheit!

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Dieser elegante Prosecco Frizzante ist ausschließlich unseren HAWESKO Select Kundinnen und Kunden vorbehalten.



Glera



2024



6°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Prosecco passt gut zu fruchtigen, aber auch zu herzhaften Dingen. Der Klassiker Schinken und Melone ist da zum Beispiel eine wunderbare Kombination.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
