



HAWESKO *Select!*

Sehr geehrter HAWESKO Select-Abonnent,

wir freuen uns, Sie bei HAWESKO Select zu begrüßen! Mit dem exklusiven Service des Hanseatischen Wein- und Sekt-Kontors genießen Sie regelmäßig hochwertige Wein-Selektionen, die Sie begeistern werden.

- **Einfach & Bequem:** Alle 3 Monate erhalten Sie 6 Flaschen ausgewählter Rotweine - direkt ins Haus.
- **Exklusive Selektionen:** Jedes Weinpaket wird von unseren Experten individuell und mit viel Sorgfalt für Sie zusammengestellt. Unentdecktes, außergewöhnliche Rebsorten und vor allem: hochwertige und ausgezeichnete Weine aus aller Welt.
- **Weinwissen:** Zu jedem Wein stellen wir Ihnen interessante Informationen online bereit unter: hawesko.de/hawesko-select-blog
- **Danke für Ihr Vertrauen:** Als Dankeschön für den Abschluss Ihres Wein-Abonnements mit zunächst 4 Weinpaketen (Mindestlaufzeit von 1 Jahr) erhalten Sie außerdem einen Einkaufsgutschein über € 35,-. Gültig für das gesamte HAWESKO Sortiment. Dieser Gutschein ist nicht anrechenbar auf die HAWESKO Select-Pakete.
- **Attraktive Preisvorteile:** Sie erhalten Ihre folgenden Wein-Selektionen zum Vorteilspreis von je € 49,-. Dabei sparen Sie immer mindestens 20% gegenüber dem Einzelverkauf.
- **Flexibel:** Nach Erhalt des 4. Paketes können Sie Ihr Abonnement auf Wunsch pausieren oder beenden.

■ 12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt!

Bei Bestellung von 12 Flaschen eines Weines aus Ihren HAWESKO Select-paketen bezahlen Sie nur 11 – eine Flasche des Weins Ihrer Wahl bekommen Sie von uns geschenkt!

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

12 für 11
Angebot

- Wir beraten Sie gern! Das HAWESKO Select-Team freut sich auf Ihren Anruf:
04122 5045 48



HAWESKO *Select!*

Sehr geehrter HAWESKO Select-Abonnent,

wir freuen uns, Sie bei HAWESKO Select zu begrüßen! Mit dem exklusiven Service des Hanseatischen Wein- und Sekt-Kontors genießen Sie regelmäßig hochwertige Wein-Selektionen, die Sie begeistern werden.

- **Einfach & Bequem:** Alle 3 Monate erhalten Sie 6 x 2 Flaschen ausgewählter Rotweine - direkt ins Haus.
- **Exklusive Selektionen:** Jedes Weinpaket wird von unseren Experten individuell und mit viel Sorgfalt für Sie zusammengestellt. Unentdecktes, außergewöhnliche Rebsorten und vor allem: hochwertige und ausgezeichnete Weine aus aller Welt.
- **Weinwissen:** Zu jedem Wein stellen wir Ihnen interessante Informationen online bereit unter: hawesko.de/hawesko-select-blog
- **Danke für Ihr Vertrauen:** Als Dankeschön für den Abschluss Ihres Wein-Abonnements mit zunächst 4 Weinpaketen (Mindestlaufzeit von 1 Jahr) erhalten Sie außerdem einen Einkaufsgutschein über € 100,-. Gültig für das gesamte HAWESKO Sortiment. Dieser Gutschein ist nicht anrechenbar auf die HAWESKO Select-Pakete.
- **Attraktive Preisvorteile:** Sie erhalten Ihre folgenden Wein-Selektionen zum Vorteilspreis von je € 98,-. Dabei sparen Sie immer mindestens 20% gegenüber dem Einzelverkauf.
- **Flexibel:** Nach Erhalt des 4. Paketes können Sie Ihr Abonnement auf Wunsch pausieren oder beenden.

■ **12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt!**

Bei Bestellung von 12 Flaschen eines Weines aus Ihren HAWESKO Select-paketen bezahlen Sie nur 11 – eine Flasche des Weins Ihrer Wahl bekommen Sie von uns geschenkt!

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

12 für 11
Angebot

- Wir beraten Sie gern! Das HAWESKO Select-Team freut sich auf Ihren Anruf:
04122 5045 48



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
	700 688	Los Vascos Cuvée Especial Cabernet Sauvignon	€ 9,90	€ 13,20
	428 124	Principe di Valoro Vino Nobile Viti Vecchie	€ 11,90	€ 15,87
	952 973	Tormaresca Primitivo Ficchi d'India	€ 14,90	€ 19,87
	870 176	Carlos Serres Rioja Reserva	€ 14,90	€ 19,87
	608 384	Niepoort Sempar Grande Seleção	€ 7,95	€ 10,60
	309 463	Château Le Bournac	€ 12,90	€ 17,20



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

E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

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 (Lebensmittellikenzzeichnung) finden Sie auf hawesko.de auf der jeweiligen Artikelseite oder telefonisch unter: 04122 50 44 33. Zertifizierung BIO: Wir sind zertifiziert für Produkte aus öko-/biologischem Anbau (DE-ÖKO-006). Qualitätsgarantie: Trotz aller Sorgfalt kann es passieren, dass Ihnen wider Erwarten ein Wein nicht schmeckt. Kein Problem! Auf Wunsch holen wir die unangebrochenen Flaschen bei Ihnen ab – die Abholung erfolgt selbstverständlich auf unsere Kosten. Am schnellsten geht es per Telefon. Rufen Sie uns an unter 04122 50 44 33 und teilen Sie uns Ihren Rückversandwunsch mit. Wir vereinbaren dann einen Abholtermin mit Ihnen. Selbstverständlich bleiben das Widerrufsrecht oder die Ihnen zustehenden Rechte wegen eines Mangels hiervon unberührt. **Datenschutz:** Hawesko erhebt gem. Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO zum Zwecke der Vertragserfüllung, neben den Bestellangaben, Ihren Namen, Geburtsdatum und Ihre Kontaktdaten. Ihr Geburtsdatum wird benötigt, weil Hawesko gem. § 9 Abs. 1 Jugendschutzgesetz alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 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 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). 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

Chile ist allein in geographischer 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 wohlthuende 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.



Saskia de Rothschild und Baron Eric de Rothschild, die Inhaber von Los Vascos in Chile und Château Lafite in Bordeaux.

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 Pazifiks gibt den Weinmacherinnen und -machern hier einen breiten Spielraum für die Produktion erstklassiger Weine. Ein weiterer großer Vorteil Chiles ist, dass die Rebblaus die Anden nicht überwunden hat. Deswegen kann der Weinbau teils bis heute mit wertvollen, wurzelechten Reben auftrumpfen.

2019 LOS VASCOS CUVÉE ESPECIAL CABERNET SAUVIGNON

Valle de Colchagua, Domaines Barons de Rothschild Lafite

WEINBESCHREIBUNG

Der Klassiker vom Weingut Los Vascos zeigt die ganze Kraft der reifen Cabernetfrucht mit ihren sortentypischen Aromen von Cassis, Sauerkirsche und Pflaumen zusammen mit feinen Noten würziger Nelken und Muskatnuss. So geradlinig harmonisch mit hervorragend eingebundenen Tanninen, feiner Säure und guter Länge macht der chilenische Wein der Rothschilds ganz einfach Freude. Hier werden die Extreme der Andenregion mit der berühmten Lafite-Eleganz zu einem Wein kombiniert, der sowohl zu besonderen Anlässen als auch im Alltag ein solider Begleiter ist!

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Das Weinmagazin Wine Enthusiast adelt Baron Eric de Rothschild mit dem »Lifetime Achievement Award«.



WINE ENTHUSIAST

LIFETIME ACHIEVEMENT
AWARD FÜR BARON ERIC DE
ROTHSCHILD

Cabernet Sauvignon



2024



18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

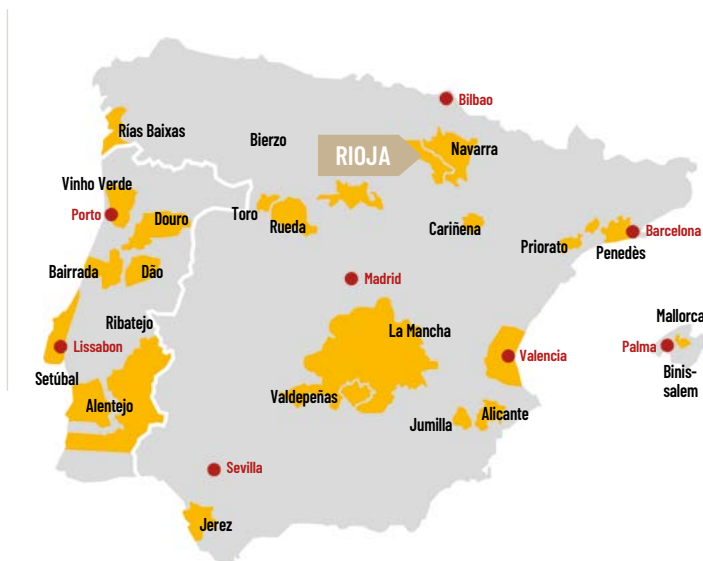
Passt exzellent zu Wildgerichten aber auch zu einem Hähnchen mit Maronen, Karotten und Shitake Pilzen ist zu dem Wein ein aromatisches Vergnügen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Ohne Zweifel ist **Rioja** das bedeutendste Weinbaugebiet Spaniens und eines der geschichtsträchtigsten der Welt. Die Rioja besteht aus den Gebieten Rioja Alta, Rioja Baja und Rioja Alavesa. Die wichtigste Rebsorte ist - wie in ganz Spanien - der **Tempranillo**. Die Region ist vor allem für ihre Rotweine bekannt, bringt aber auch Weiß- und Roséweine von herausragender Qualität hervor. Der erste Hinweis auf eine Qualitätskontrolle und Weingarantie stammt aus dem Jahre 1650. Damals wurde der Wein schon lange in Eichenholzfässern ausgebaut.



Roberto de Carlos,
Winemaker / Önologe

DAS WEINGUT

Die **Bodegas Carlos Serres** wurde 1896 vom französischen Önologen Charles Serres in Haro inmitten der Rioja gegründet. Seit nunmehr über 125 Jahren bringt sie klassische, aromatische Weine von höchster Qualität hervor. Zu einem wahren Meilenstein wurde in den frühen 1980er Jahren die Spalierausbildung der Rebstöcke. Die erhöhte Exposition der Blattoberfläche fördert eine bessere Reifung und verbessert die Belüftung, wodurch umweltfreundlicher Anbau mit weniger Pflanzenschutz möglich ist. Das Herz der Weine ist der Weinberg Finca El Estanque. Dieser erstreckt sich über 60 Hektar im Südosten von Haro. Die kalkhaltigen Lehmböden mit einem hohen Kiesgehalt dort sind ideal für den Anbau von Tempranillo.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER RIOJA

Rioja war **die erste Region Spaniens, die den DOPa-Status erhalten hat**. »Denominación de Origen Calificada« bedeutet »Qualitätswein mit kontrolliertem und garantiertem Ursprung«. Ein weiterer Erfolg der Rioja-Weine dürfte auch die klare Qualitätsabstufung innerhalb des Gebietes sein. Gemeint sind **Crianza, Reserva und Gran Reserva**, die sich auf die Fass- und Flaschenlagerung der Rioja-Weine bezieht. Eine Rotwein Crianza muss mindestens zwei Jahre reifen, davon mindestens ein Jahr im Fass. Reserva-Qualitäten müssen mindestens drei Jahre ausgebaut werden. Dabei reift ein Rotwein mindestens ein Jahr im Fass. Gran Reserva sieht eine Lagerzeit von mindestens fünf Jahren vor, Rotweine lagern mindestens zwei Jahre im Fass.

2016 CARLOS SERRES RIOJA RESERVA

Rioja DOPa, Bodegas Carlos Serres

WEINBESCHREIBUNG

Die Bodegas Carlos Serres wurde 1896 vom französischen Önologen Charles Serres in Haro inmitten der Rioja gegründet. Seitdem bringt sie klassische, aromatische Weine von höchster Qualität hervor. Die im Barrique ausgebaute Rotweincuvée aus handgelesenen, durchschnittlich 30 Jahre alten Tempranillo- und Graciano-Reben liegt kirschor im Glas und präsentiert sich würzig, mit komplexer Frucht und edlen Vanillenoten. Als Reserva ist mindestens 36 Monate gereift.



GILBERT & GAILLARD 2022

GOLDMEDAILLE

Tempranillo, Graciano



2030



16-18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Tempranillo und Tapas ->si«! Datteln im Speckmantel, Presa vom Iberico ... Aber auch zu einem vegetarischen Ratatouille schmeckt der Rote aus Rioja wunderbar.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

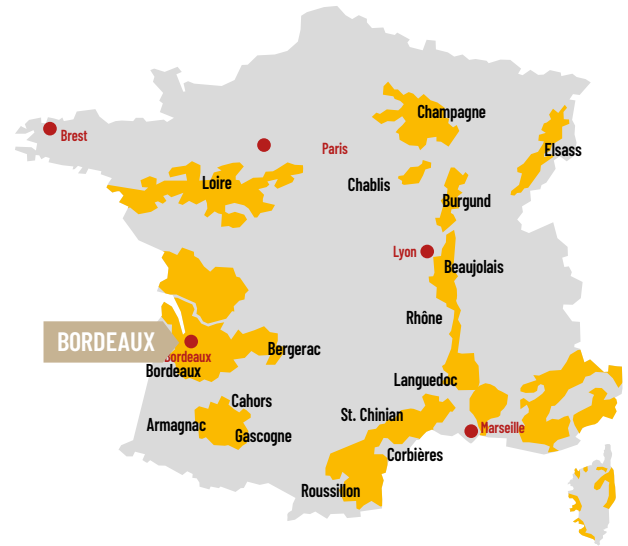
Der Wein wurde vom französischen Online-Weinführer Gilbert & Gaillard 2022 mit der Goldmedaille ausgezeichnet.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Bordeaux ist Inbegriff für Rotwein. Die Region im Südwesten Frankreichs ist mit einer Fläche von 120.000 Hektar das größte zusammenhängende Anbauggebiet der Welt. Typischerweise handelt es sich bei einem Bordeaux um Cuvées, also mehreren Parzellen und Rebsorten. So ist es möglich, den besonderen Charakter sowie den spezifischen Stil hervorzuheben. Meist sind mindestens zwei Rebsorten in einem Wein vorhanden. Häufig sind es bis zu fünf verschiedene Rebsorten, Sorten mit hohem Qualitätspotenzial, was sich im Geschmack auch deutlich widerspiegelt.



Laurent Prada
Kellermeister

DAS WEINGUT

Das renommierte **Château Le Bournac**, befindet sich in Sauveterre de Guyenne (Entre-deux-mers). Seit 1879 ist das »Bienenhaus«, was Bournac im Bordelaiser Dialekt bedeutet, in Familienbesitz und wird mittlerweile von der 6. Generation geführt. Lange Zeit war es ein Mischbetrieb mit Tieren, Gemüse und Imkerei. Bis heute legt man großen Wert auf Biodiversität – Chateau Le Bournac ist von großen Wäldern und Hecken umgeben, die die Artenvielfalt bewahren. Die Weine sind HVE-zertifiziert. Haute Valeur Environnementale erkennt Betriebe an, die einen hohen umweltfreundlichen Ansatz verfolgen – sowohl in Hinblick auf Ressourcen, dem Schutz der biologischen Vielfalt, Düngung, Pflanzengesundheitsstrategie und Wasserressourcenmanagement als auch die Produkte selbst natürlich. Der Fokus im Weingarten liegt auf dem Terroir, der Boden ist geprägt von Lehm und Kalkstein, das von den Reben im optimalen Alter von 25-30 Jahren perfekt transportiert wird. Mit Selektion der Trauben und einer traditionellen Vinifikation wird dies auch unverfälscht zum Ausdruck gebracht.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS BORDEAUX

Wein aus Bordeaux wird vor allem aus den drei Rebsorten **Cabernet Sauvignon, Merlot** und **Cabernet Franc** gewonnen. Daneben sind es **Petit Verdot** und **Malbec**, die angebaut werden. Bordeaux ist dabei eines immer: Qualität und jahrhundertelange Tradition. Die Aromen der trocknen Rotweine umschmeicheln die Nase und machen Lust auf Urlaub im Süden Frankreichs. Durch die Vielfalt der Bordeaux-Weine können sie gut an lauen Sommerabenden, aber auch zu kalten Winterstunden getrunken werden.

2020 CHÂTEAU LE BOURNAC

Bordeaux AOP, Le Bournac

WEINBESCHREIBUNG

Die klassische rote Cuvée von Le Bournac besteht aus den typischen Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot. Mit einem intensiven Rot zeigt sich der Wein im Glas und auch die Nase wird gleich von reichhaltigen Aromen schwarzer Früchte und Sauerkirschen eingenommen. Am Gaumen ist der Bordeaux fruchtig und lebendig, mit einem feinwürzigen und anhaltenden Abgang. Ein klassischer Bordeaux, perfekt zum Essen!



Cabernet Sauvignon, Merlot

 2030

 18° C

 trocken

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

»Gerade wenn man sich neu auf Weinreise begibt oder tiefer in die Welt des Weins einsteigen möchte, ist und bleibt Bordeaux immer eine der wichtigsten Erfahrungen.«
Katharina Hahn

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Bordeaux ist immer eine Freude zur französischen Küche. Aber auch ein Zwiebelrostbraten mit kräftiger Jus ergibt ein perfektes Zusammenspiel.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Apulien gehört zu den ältesten Kulturlandschaften Italiens. Puglia, wie die Region auf italienisch heißt, erstreckt sich über gut 350 Kilometer die Küste entlang und bietet für Weinbau beste Voraussetzungen: sanfte Hügel, ein trockenes, warmes mediterranes Klima mit milden Wintern und trockenen Sommern, immer einer erfrischenden Brise des unweiten Meeres und nährstoffreichen Böden aus Kalkstein und der berühmten Terra Rossa. Paradiesische Bedingungen für Rebsorten wie **Primitivo** oder **Negroamaro**, aus denen hier fruchtbetonte und intensive Rotweine entstehen.



Vito Palumbo,
Brand Manager

DAS WEINGUT

Tormaresca wurde von der **Familie Antinori** 1998 gegründet und besteht aus den beiden Anwesen Masseria Maima und Bocca di Lupo. Die Weingüter liegen in der fruchtbaren Region Apulien, am Absatz des italienischen Stiefels. Hier baut die traditionsreiche Winzerfamilie auf hunderten Hektar die regionalen Klassiker Primitivo, Aglianico, Negroamaro, Cabernet Sauvignon und Fiano an. Die Weine aus dem Hause Tormaresca sind weltweit bekannt. Zu den Lieblingen der Weinkennerinnen und Weinkenner gehören der Tormaresca Neprica Primitivo IGT, Tormaresca Chardonnay und der Tormaresca Masseria Maima.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS SALENTO

Das Gebiet entlang der Adria verfügt über **die meisten Rebsorten im Süden Italiens**. Auf etwa 107.000 ha werden zahlreiche Rebsorten angebaut, davon sind 80 Prozent Rot- und Roséweine. Dabei dominiert der Rotwein aufgrund der klimatischen Bedingungen, doch auch weiße Rebsorten sind immer häufiger zu finden. Die Weinregion Apulien gewinnt nicht zuletzt durch die hervorragenden Weine **der Halbinsel Salento** zunehmend an Bedeutung. Der Name Primitivo leitet sich übrigens vom italienischen Primo – der Erste – ab und bezieht sich auf die frühe Reife der Trauben.

2020 TORMARESCA PRIMITIVO FICCHI D'INDIA

Salento IGP, Tormaresca

WEINBESCHREIBUNG

Hergestellt mit 100% Primitivo Trauben aus den Weinbergen Masseria Maime, repräsentiert dieser Wein die ganze Energie und Lebendigkeit von Apulien, leicht, fröhlich, fruchtig und sehr lecker. Intensive rubinrote Farbe, Aromen von Schwarzkirschen und Heidelbeeren, mit einem Hauch von Gewürzen und Lakritz. Im Mund ist er weich und kraftvoll, mit runden Tanninen und gut in die Struktur des Weines integriert. Der Name Primitivo leitet sich übrigens vom italienischen Primo – der Erste – und bezieht sich auf die frühe Reife der Trauben.



WINE ENTHUSIAST

LIFETIME ACHIEVEMENT
AWARD FÜR MARCHESI
ANTINORI

Primitivo



2024



16° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Familie Antinori sind leidenschaftliche Winzerinnen und Winzer in der 26. Generation, deren Weine zu den besten in ganz Italien gehören. Marchesi Antinori wurde mit dem Lifetime Achievement Award ausgezeichnet.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Geschmortes Lammfleisch – wie in der Region typisch – mit getrockneten Aprikosen oder Rosinen im Bratansatz, dazu eine cremige Polenta.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Toskana** ist nicht nur ein Urlaubstraum, sie lässt auch Weinträume wahr werden. Kein toskanischer Wein ist wie der andere. Ob aus dem idyllischen Lucca, von prestigeträchtigen Weingütern im Chianti Superiore-Gebiet oder von einem der jüngeren Weingüter aus der neu belebten Maremma-Region – Qualität wird in der Toskana immer großgeschrieben. Insgesamt zählen heute **81 Anbaugebiete zu dieser Weinregion rund um die Hauptstadt Florenz**. Sangiovese ist und bleibt die große Toskana-Traube. Sie bildet die Grundlage für toskanische Berühmtheiten wie den Vino Nobile di Montepulciano oder den Brunello di Montalcino.



Andrea Lonardi, COO Bertani Domains zu welchem das Weingut Tenuta Trerose gehört

DAS WEINGUT

Über 5 Hügel im malerischen Montepulciano-Gebiet in der Toskana erstreckt sich die **Tenuta Trerose**. Auf einer Rebfläche von 103 Hektar wird hauptsächlich **Sangiovese** angebaut. Die Sangiovese-Traube trifft auf ein ideales Terroir und hervorragende klimatische Bedingungen, sodass sie ihre Stärken in den Weinen der Tenuta Trerose voll entfalten kann. Die Ursprünge der Tenuta reichen zurück bis in das 16. Jahrhundert. Das Weingut hat international zahlreiche Auszeichnungen errungen und zählt zu den renommiertesten Häusern in der Toskana.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER TOSKANA

Montepulcianos »edler Wein« aus der Sangiovese-Traube genießt einen exzellenten Ruf. Als erster Wein, der das DOCG-Siegel für exzellente Weinqualität erhielt, gilt der Vino Nobile di Montepulciano als echtes Flaggschiff der italienischen Weinkultur. Etwa 50 Kilometer südlich von Siena und 120 Kilometer südöstlich von Florenz befindet sich das Weinbaugebiet Vino Nobile di Montepulciano. Die Winzer stellen ihren edlen Tropfen reinsortig aus Sangiovese her, der Traube, der auch der Chianti und der Brunello ihren unverwechselbaren Charakter verdanken. Typisch »Vino Nobile« reift er in Barrique-Fässern heran und entfaltet binnen zwei Jahren seinen unverwechselbaren Geschmack. Als Spitzenvariante gilt der Vino Nobile Riserva und gelangt erst nach drei Jahren in die weltweiten Weinregale.

2016 PRINCIPE DI VALORO VINO NOBILE VITI VECCHIE

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva, Tenuta Trerose

WEINBESCHREIBUNG

Principe di Valoro Viti Vecchie – allein der Name ist schon vielversprechend! Bei diesem Vino Nobile di Montepulciano vom vielfach prämierten Weingut Tenuta Trerose schmeckt man förmlich die Sonne der Toskana und spürt die intensive Kraft der alten Reben. Mit einem Aroma von dunklen Früchten wie Brombeeren und Blaubeeren, aber auch mit ein wenig Würze und einer für Sangiovese typischen Säure und Tanninstruktur, verwöhnt der Rotwein in Riserva-Qualität Gaumen und Sinne.



Sangiovese

 2031

 18° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Es gibt nicht nur viele Wildschweine in der Toskana, sie schmecken auch besonders gut zu den Weinen. Vom Schinken bis zum Schmorgericht herrscht Harmonie mit einem Vino Nobile.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

HAWESKO verbindet eine lange und partnerschaftliche Zusammenarbeit mit der Tenuta Trerose und Andrea Lonardi, aus der viele exklusive Weine hervorgegangen sind.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Ganz im Westen von Europa liegt das »Kalifornien Portugals«: **Alentejo** ist als einer der wichtigsten Korklieferanten der Welt bekannt und mausert sich in den letzten Jahrzehnten auch zu einer anerkannten Weinregion. Als ewiger Rebsorten-Klassiker gilt die Traube **Aragonez**. Die Weinproduktion findet auf **acht Sub-Zonen** statt, die auch auf Weinetiketten beschrieben werden. Zu ihnen gehören: **Borba, Evora, Granja-Amarela, Moura, Redondo, Reguengos, Vidigueira** und **Portalegre**.



Dirk Niepoort,
Leiter des Weinguts in der 5. Generation

DAS WEINGUT

Portugals Ausnahmewinzer **Dirk Niepoort** leitet das 1842 gegründete Familienweingut bereits in der 5. Generation. Der international bekannteste Wein aus der Hand von Dirk Niepoort ist sicherlich »Fabelhaft«, der Kern des Hauses liegt jedoch in der Erzeugung von hochwertigen und preisgekrönten Port- und Douro-Weinen. Seit Dirk Niepoort die Leitung der Kellerei im Jahr 2005 übernommen hat, hat er neben der »Fabelhaft«-Kollektion auch eine Reihe von weiteren Weiß-, Rot- und Roséweinen in das Sortiment aufgenommen und sich den Ruf erarbeitet, **einer der innovativsten Winemaker Portugals** zu sein. Jetzt hat er sich dem Alentejo angenommen – man darf sich also freuen ...

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS ALENTEJO

Die Region steht unter dem Einfluss eines Kontinentalklimas. Im Sommer drückt die trockene Hitze mit bis zu 40 °C und wartet noch dazu mit langen, niederschlagsfreien Perioden auf. Gelesen wird daher schon ab Mitte August. So werden die Trauben nicht überreif und behalten ihr breites, ausgeprägtes und säurearmes Aroma. Die Böden besitzen einen hohen Schieferanteil und enthalten zusätzlich noch Granit und Quarz.

2017 NIEPOORT SEMPAR GRANDE SELEÇÃO

IGP Alentejo, Portalegre, Niepoort Vinhos

WEINBESCHREIBUNG

Sempar, unvergleichlich: Mit seinem Fingerabdruck auf der Flasche belegt Dirk Niepoort die außergewöhnliche Qualität dieses Weines – genauso wie er seine Spuren in Portugals Weinbau hinterlässt. Wie kein Zweiter schafft er es, im heißen Klima Weine mit frischer Säure, Eleganz und moderatem Alkoholgehalt zu erzeugen. Die »Große Selektion« ist ein unglaublich spannungsgeladener, intensiver Wein mit viel dunkler Frucht und Würze. Dank der Herkunft von höheren Lagen aus Portalegre im Alentejo, zeigt er zugleich faszinierende Finesse!

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Natürlich hat Dirk Niepoort längst Legendenstatus. 2018 wurde er unter anderem mit dem Feinschmecker Wine Award zum »Winzer des Jahres« gekürt. Seine Weine und Projekte sind aber immer eine echte Entdeckung.



FEINSCHMECKER WINE AWARDS
2018

DIRK NIEPOORT IST »WINZER
DES JAHRES«

Aragonez, Bouchet, Tricadente

 2030

 18° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Eine rosa gebratene Entenbrust, kombiniert mit Rotweinjus und Schmorkürbis ist ein absoluter Überflieger zu diesem Wein.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
