



HAWESKO
Select!

www Online:
hawesko.de

APP 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
	622 270	Roberto Sarotto Chardonnay	€ 15,90	€ 21,20
	813 050	Hundertmorgen Riesling Alte Reben Finest Collection	€ 11,90	€ 15,87
	533 002	Héritage 118 Sauvignon	€ 7,99	€ 10,65
	753 314	Dominio Vega Linde Chardonnay	€ 6,99	€ 9,32
	722 807	Campo de Vela Vinho Verde	€ 5,99	€ 7,99
	430 281	Monterrano Grauburgunder	€ 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 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 Winzer 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
--	---	--	--	---



HAWESKO
Select!



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

ein weiteres außergewöhnliches Jahr liegt hinter uns. Vielleicht konnten Sie wieder selbst ein paar erlebnisreiche Reisen unternehmen und hatten gleichzeitig viel Freude bei unserer gemeinsamen Weißwein-Reise, die Ihnen hoffentlich viele persönliche Wein-Highlights beschert hat. Für den Winter haben wir erneut besondere Weine für Sie ausgesucht, die Sie in der ruhigeren, kühleren Zeit genussvoll und facettenreich begleiten.

Unsere »Select«ion besteht aus einem erfrischenden **Vinho Verde** aus Portugal, wie auch winterlichem **Chardonnay**, der hervorragend zu den kulinarischen Genüssen der Saison passt. Natürlich darf auch ein eleganter **Riesling**, dieses Mal mit der Kraft Alter Reben, nicht fehlen. Außerdem können Sie sich auf eine Neuentdeckung freuen, mit der alpine Stimmung ins Glas kommt, selbst wenn es mit einem verschneiten Winter vielleicht nichts werden sollte.

Genießen Sie guten Wein mit Freunden oder Familie! Wir wünschen Ihnen eine stimmungsvolle Winterzeit und ein frohes, gesundes neues Jahr.

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

Trocken, Rheinhessen, 3 Winner

DIE REGION

Inmitten von sanften, grünen Hügeln befindet sich das größte deutsche Weinbaugebiet: **Rheinhessen**. Im Bundesland Rheinland-Pfalz wachsen Weinreben, aus denen köstliche Weiß- und Rotweine entstehen. Die trockenen Weißweine aus Rheinhessen zählen zu den besten in Deutschland. Schon seit dem Jahr 20 vor Christus werden hier Reben kultiviert. Mit dem »Niersteiner Glöck« befindet sich die älteste deutsche Weinlage in der Region, die schon 742 urkundlich erwähnt wurde. Im Mittelalter blühte der Weinbau in Rheinhessen noch weiter auf. Viele der Weine aus der Gegend zwischen Mainz und Worms sind Auktions-Stars und wechseln für hohe Summen den Besitz. Seit 2008 ist Mainz mit Rheinhessen ein Mitglied im Netzwerk der »Great Wine Capitals«.



Philipp Wittmann (links), Jochen Dreissigacker (Mitte) und Stefan Winter (rechts), die 3 Winner

DAS WEINGUT

Sie sind jung. Sie sind engagiert. Und sie lieben Wein! **Philipp Wittmann, Jochen Dreissigacker und Stefan Winter** haben sich für ihr Projekt »3 Winner« zusammengetan, um gute, saftige Weine zu machen, die ganz deutlich Rheinhessen als Absender haben. Jeder von ihnen führt sehr erfolgreich sein eigenes Weingut, alle drei gehören außerdem zur Gruppe »Message in a bottle«: Junge Winzer, die für Spitzenqualität und jede Menge Spaß am Wein stehen. Mit der Hundertmorgen Linie legen die drei ein perfekt gelungenes Stück Rheinhessen vor!

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS RHEINHESSEN

Rheinhessen hat über 26.500 Hektar Rebfläche. Mehr als 6.000 Winzer in 131 Ortschaften gehen in Rheinhessen auf ihren Weingütern dem Weinbau nach. Die Region liegt komplett linksrheinisch und teilt sich in drei Bereiche, 24 Großlagen und 432 Einzellagen. Die Landschaft ist leicht hügelig und weist nur wenige Steillagen auf. Zu ihren Seiten wird die Region von Mittelgebirgen wie Hunsrück und Taunus geschützt. Somit ergibt sich ein warm-trockenes Klima. Rheinhessen hat außerdem vielfältige Böden. Löss ist besonders häufig vertreten, aber auch Quarzit- und Mergelböden kommen vor. Jeder Wein aus dem Anbaugebiet erhält dadurch sein ganz besonderes Terroir.

2021 HUNDETMORGEN RIESLING ALTE REBEN FINEST COLLECTION

Trocken, Rheinhessen, 3 Winner

WEINBESCHREIBUNG

Alte Reben sind das Geheimnis der Kraft und Intensität dieses Rieslings aus der beliebten Hundertmorgen-Reihe. Dafür haben die 3 Winner in Rheinhessen extraktreiche Trauben von besonders alten Rebstöcken ausgewählt. Saft, Kraft und eine besondere Tiefe sind das Ergebnis. Die Aromen sind sortentypisch mit Noten von Apfel und Zitrusfrüchten, die Fülle am Gaumen ist überraschend und absolut begeisternd!



Riesling



2024



9°C



trocken

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Die Shootingstars aus Rheinhessen zeigen mit Hundertmorgen was in der Region steckt – und das exklusiv für HAWESKO!

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Asiatische Gerichte zu Riesling ergeben nahezu immer ein perfektes Food Pairing, so wie eine Hähnchenpfanne mit Curry und Kokosmilch.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Navarra gehört zu den ältesten Weinregionen Spaniens und grenzt im Südwesten an eins der bekanntesten Wein-Gebiete Spaniens, die Rioja. Dennoch steht es seinem Nachbarn in nichts nach und zählt zu den faszinierendsten und abwechslungsreichsten Gebieten des Mittelmeerstaates. Wo im Norden grüne, feuchte Berghänge mit angrenzenden Wäldern und Seen dominieren, treffen Winzer südlich auf sanfte Hügel und den Fluss Ebro. Als Landeshauptstadt bildet Pamplona das geographische Zentrum, aber auch den kulturellen und wirtschaftlichen Mittelpunkt der Region.



Roberto de Carlos, Winemaker Finca Milagro

DAS WEINGUT

Die **Finca Milagro** strebt eine Harmonie von Umwelt und Mensch an. Es ist ein einzigartiger Ort im Tal hoch des Ebro, geschützt durch die Pyrenäen und die Berge Yerga und Moncayo. Dieses Terroir im Wein zu repräsentieren ist auch ihr erklärtes Ziel. So arbeiten sie biologisch und so ursprünglich wie möglich. Traditionelle Weinbereitungstechniken wie der Einsatz von Tonamphoren gehört für sie ebenso zur Philosophie wie der Erhalt historischer Sorten in der Region Navarra. Im Weingut setzen sie zudem auf 100% grüne Energie und haben ein Wiederaufforstungsprojekt gestartet, um die heimische Artenvielfalt zu schützen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS NAVARRA

Die unterschiedlichen Klimabedingungen und Böden der D.O. Navarra bilden die Basis für eine Vielfalt von Weinen. Während sich das nördlich gelegene Weinbaugebiet der Ribera Baja eher durch **trockene, sandige Untergründe** auszeichnet, finden Winzer in anderen Bezirken **lehmige oder kalkhaltige Böden**. Im Norden entstehen dadurch eher frische und fruchtige Weine, im Süden werden sie tendenziell fülliger und runder. Lange Zeit war die Region nur für seine exquiten **Rosé-Weine** bekannt, und auch heute noch gelten die »Rosados« als die besten in ganz Spanien. Die Basis hierfür bildet **Garnacha**, welche neben dem kräftig-würzigen **Tempranillo** zu einer der wichtigsten Rebsorten der Region zählt. Gleichsam gehört der **Chardonnay** als Weißwein zu den bekanntesten Weinen aus Navarra und begeistert sowohl frisch und fruchtig als auch wohlgerieft und cremig.

2021 DOMINIO VEGA LINDE CHARDONNAY

Navarra DO, Bodegas Vega Linde

WEINBESCHREIBUNG

Auf 13,5 ha hat die Finca Milagro im Jahr 1988 Chardonnay gepflanzt. Ihren respektvollen Umgang mit der Natur, den Rebstöcken und Trauben setzen sie mit einer »laissez-faire« Philosophie im Keller fort. So entsteht ein Bio-Wein von höchster Qualität mit Frische und Lebendigkeit, der in hellem Goldgelb im Glas schimmert und mit feinen Aromen begeistert. Eine Freude für Liebhaber des Authentischen!



Chardonnay

 2025

 8-12°C

 trocken

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER TIPP«

»Dass Spanien mehr als Tempranillo und Rioja zu bieten hat, können Sie mit diesem Weißwein aus Navarra entdecken!«
Katharina Hahn, HAWESKO-Einkäuferin

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

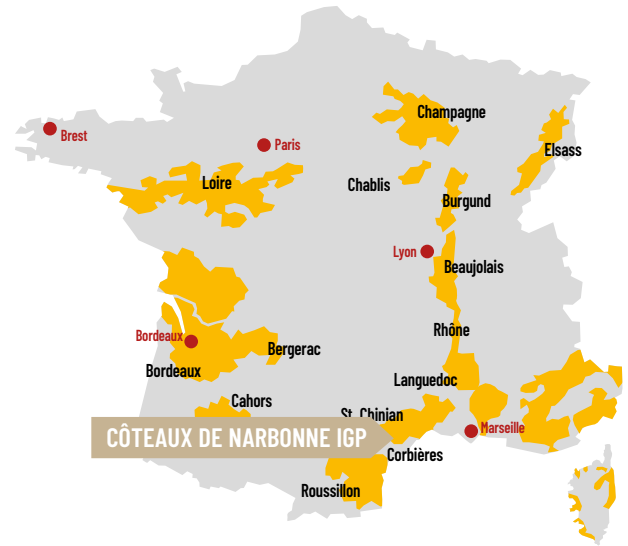
Genießen Sie diesen Chardonnay zu einer Süßkartoffel-Suppe mit Blutwurst-Crostini.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Das Weinbaugebiet **Languedoc-Roussillon** liegt im Süden Frankreichs und gilt als eines der größten zusammenhängende Weinbaugebiet der Welt. Doch nicht nur das, es ist auch eine der ältesten und vielfältigsten Anbauregionen. So umfangreich wie das Gebiet selbst erscheint, so vielfältig sind auch dessen Weine. Besonders berühmt ist die Region für ihre kräftigen Rotweine. Und obwohl es in dieser durchaus heißen Region nicht ohne Weiteres zu vermuten ist, hält Languedoc-Roussillon auch unglaublich feine, elegante und sehr mineralische Weiße bereit. Ob Rot, Weiß oder auch Rosé: Die Weine aus dem Südwesten Frankreichs haben ganz besonders in den letzten Jahren einen großen Qualitätssprung gemacht.



Gérard Bertrand

DAS WEINGUT

Jancis Robinson nennt ihn den »Prinz des Languedoc« - **Gérard Bertrand** ist zweifelsohne eine der großen Wein-Persönlichkeiten Südfrankreichs. 16 Schlösser und Weingüter in den schönsten Lagen machen ihn zum Botschafter des Languedoc-Roussillons. Seine Weine sind längst über die Grenzen Frankreichs hinaus bekannt. Seine Merlots, Cabernet Sauvignons, Chardonnays, Syrahs und Rosés wurden international vielfach ausgezeichnet. Bertrand ist DER Innovationstreiber Frankreichs und Pionier des biologischen Weinbaus. Mit dem **Heritage 118** erzählt Gérard Bertrand die Geschichte der großen Terroirs Südfrankreichs: Die **IGP Narbonne** gilt als die »erste Tochter« Roms und wurde 118 v. Chr. gegründet. Die Weine wurden über die Via Domitia und die Via Aquitania seit der Antike nach ganz Europa exportiert.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CÔTEAUX DE NARBONNE IGP

Sehr häufig wird die Weinbauregion Languedoc-Roussillon als »**Kalifornien Frankreichs**« bezeichnet. Die Ähnlichkeit zum US-Bundesstaat spiegelt sich in der hohen Anzahl der Sonnenstunden, vielen verschiedenen Mikroklimata und unterschiedlichsten Landschaftsformationen wider. Die vielen Bodenarten der Region bieten ein großartiges Weinpotenzial und die ansässigen Winzer wissen dieses voll auszuschöpfen. Ein Großteil der Böden sind sogenannte Schwemmlandböden, denen eine besonders fruchtbare Eigenschaft zugeschrieben wird. Auf hochwertigen Böden wie Schiefer, Granit oder auch Tonkalk gedeihen die Trauben für die Spitzenweine der Region optimal.

2021 HÉRITAGE 118 SAUVIGNON

Côteaux de Narbonne IGP, Gérard Bertrand

WEINBESCHREIBUNG

Die Weinberge profitieren von einem Lehm-Kalk-Boden. Das Terroir wird von außergewöhnlichen klimatischen Bedingungen begünstigt, die die Trauben perfekt reifen lässt. Nach der Ernte werden die Trauben selektiert, kommen anschließend in eine pneumatische Presse und werden temperaturkontrolliert vergoren. Nach einer 6-monatigen Reife mit Battonage auf der Feinhefe entsteht aus den besten Fässern diese Cuvée. Der Wein präsentiert sich im Glas hellgold mit grünen Reflexen und einer intensiven, frischen Nase mit Grapefruit- und Ananasaromen. Auch am Gaumen bleibt er frisch mit Zitrusnoten und einem belebenden Finale.



Sauvignon Blanc



2026



10-12° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Gemüsegerichte sind absolut passend zu Sauvignon Blanc, z.B. eine Gemüsequiche mit allem, was die Saison hergibt.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen außergewöhnlichen Wein mit großer Geschichte gibt es nur bei HAWESKO!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Genuss und Lebensfreude pur – das beschreibt die Weinregion **Trentino** wohl am besten. Nicht sehr groß, aber auf kleiner Fläche faszinierend vielfältig, liegt die nördlichste Weinbauregion Italiens. Inmitten von Olivenhainen und der italienischen Alpen reifen hier zum Fuße der Dolomiten erstklassige Weine heran.

Grauburgunder hat an den Hängen der Süd- und Westtiroler **Dolomiten** eine seit Jahrhunderten währende Tradition. Die lokalen Gegebenheiten mit ihren feinen, mineralischen Böden, die vielen Sonnentage und die kühlen Nächte sind wie geschaffen für diese Traube.



Roberta Deflorian (Sales Director), Daniele Simoni (CEO), Adriano Annovi (Domestic Sales Manager)

DAS WEINGUT

Direkt am Ufer der Etsch befindet sich die Kellerei Auer. Die Trauben der ausgewählten Lagen aus der direkten Umgebung werden unter der Obhut des erfahrenen Kellermeister Daniel Ress verarbeitet. Der Grauburgunder ist mit seiner Frische und Spritzigkeit ein Wein, der das Lebensgefühl der Alpen südlich des Brenners widerspiegelt. Zu diesem Lebensgefühl gehört auch der Schutz von Landschaft und Natur durch nachhaltiges Wirtschaften. Nicht von ungefähr gehört die Kellerei Auer zu den Pionieren auf diesem Gebiet und war eine der ersten Kellereien in ganz Italien, der das international anerkannte EQUALITAS Zertifikat verliehen wurde.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEN DOLOMITEN

Das Etschtal liegt im Herzen der Regionen Trentino und Südtirol. Es bietet einmalig gute Bedingungen für die Erzeugung klarer, frischer und fast schon kühler Weine. Sie zeichnen sich durch feines Aromenspiel und elegante Struktur aus. Und natürlich bringt die Herkunft vom felsigen Gestein eine sehr präzise Mineralität mit. Die sehr kleine Weinbauzone beheimatet wenige Betriebe, dafür umso höhere Qualitäten. Insbesondere Sauvignon Blanc und Burgundersorten, wie Weiß- und Grauburgunder, fühlen sich auf den zumeist porphyrrreichen Schuttböden besonders wohl.

2021 **MONTERRANO GRAUBURGUNDER**

Etschtaler DOC, Kellerei Auer

WEINBESCHREIBUNG

Das Etschtal liegt unterhalb der schneebedeckten Dolomiten-Gipfel nördlich vom Gardasee. Entlang des gleichnamigen Flusses – auf Italienisch Adige – liegen die sonnenverwöhnten, aber von kühlenden Winden beeinflussten Weinberge. Perfekt für die Erzeugung besonders eleganter Grauburgunder. Präzise Aromen, eine mineralische Frische und viel, viel Frucht bringt der Monterrano aus den Bergen mit.



Grauburgunder



2027



10° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Grauburgunder aus der Cool Climate Region der Dolomiten ist eine echte Entdeckung mit viel Potenzial für die kommenden Jahre.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Wir empfehlen zum »Monte« etwas Mare! Ein Rote Bete Risotto mit Skrei beschert einen winterlich geerdeten Genuss.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die italienische Weinregion **Piemont** wird weltweit für ihre hochwertigen Rotweine geschätzt! Als Geheimtipp mit großem Entdeckungspotenzial kann man das Gebiet für seine Weißweine sehen. Das gemäßigt kontinentale Klima kommt dem Weinanbau sehr zugute. Viele Piemont-Weine werden auf traditionsreichen familiengeführten Weingütern gekeltert. Dabei kommen Reben zum Einsatz, die teils Jahrhunderte alt sind. Das Ergebnis sind authentische Weine, die das Zusammenspiel aus Terroir und Winzerhandwerk widerspiegeln. Ein Genuss für erfahrene Kennerinnen und Kenner, aber auch zugleich für Wein-Neulinge!



Roberto Sarotto

DAS WEINGUT

Seit 300 Jahren stehen auf **Roberto Sarottos** familiengeführten Gut bereits Weinreben. Nach einer Blütephase vor dem zweiten Weltkrieg eroberte das Weingut in den 90ern wieder die Bühne des Spitzenweins. Sarotto gelang es, das Potential seiner Lagen voll auszuschöpfen und so das Piemont bestmöglich zu repräsentieren. Spätestens seit Ende der 1990er ist Sarotto einer der Botschafter der Region für Spitzenweine. Gavi und Barolo sind die Steckenpferde des Weingutes. Doch auch Barbaresco und einige internationale Rebsorten, wie der Chardonnay, finden sich im Portfolio. Glaubt man den Fachleuten, ist Roberto Sarotto heute eines der besten Weingüter des Piemont. Luca Maroni schmückte das Weingut, als einziges in Italien, gleich dreifach mit 99 Punkten.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM PIEMONTE

Das Piemont ist mit 48.000 Hektar Rebfläche zwar nicht die größte, wohl aber qualitativ stärkste Region Italiens. Die Weine tragen Namen von Weltruf, entsprechend hoch sind auch die Preise, die deutlich über dem Durchschnitt liegen. Es ist absolutes Rotweinland, der Anteil liegt bei rund 90 Prozent. Klassiker ist der **Barolo**, benannt nach dem Dorf rund 15 Kilometer südwestlich von Alba. Aus derselben Sorte wird der **Barbaresco** hergestellt, der weniger dicht und komplex ist, dafür mehr Eleganz im Glas ausstrahlt. Der bekannteste Weißwein dürfte wohl der Asti spumante sein. Der Moscato d'Asti ist nach dem Chianti mengenmäßig der bedeutendste italienische DOC-Wein und macht rund ein Siebtel der Weinernte im Piemont aus.

2021 ROBERTO SAROTTO CHARDONNAY

Piemonte DOC, Roberto Sarotto

WEINBESCHREIBUNG

Traditionelle Anbaumethoden werden mit moderner Kellereitechnik gekonnt kombiniert. Das macht auch diesen für die Region untypischen Chardonnay so besonders. In der Nase Aromen von gelben Früchten und etwas Himbeere. Am Gaumen mit voller Struktur, einem guten Säurebogen und saftigem Finale.



BERLINER WEIN TROPHY 2015

BESTER PRODUZENT
(BIS 50HA)

Chardonnay



2029



8-10°C



trocken

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Roberto Sarotto hat schon über viele Jahre lang Auszeichnungen erhalten, zum Beispiel bei der Berliner Wein Trophy.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

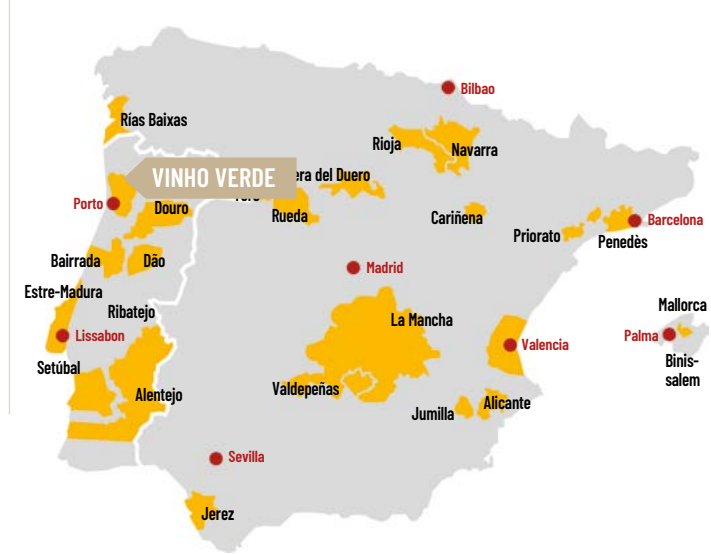
Probieren Sie Chardonnay zu Risotto, dem Klassiker mit Safran oder einer winterlichen Variante mit Radicchio und Pancetta.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die DOC Vinho Verde ist die nördlichste Weinanbauregion in **Portugal**. Der Landstrich ist üppig begrünt und Namensgeber für den **Vinho Verde**. »Der grüne Wein« verdankt seinen Namen also seiner Ursprungsregion und nicht wie oftmals gedacht dem jungen, erfrischenden Charakter des Weins, der zu einer leichten Weißwein-Spezialität geworden ist. Seine Markenzeichen sind seine große Frische und sein leichter Körper. Übrigens gibt es auch andere Varianten, als den leichten Weißwein: Vinho Verde wird auch als Roséwein erzeugt, und einige Winzer setzen auf beeindruckende, gereifte Reserve Qualitäten.



Winemaker Manuel Lopo de Carvalho

DAS WEINGUT

Das Weingut **Casa Santos Lima** lockt mit einer reichhaltigen Auswahl erlesener Weine für nahezu jeden Anlass. Die Casa Santos Lima, 45 Kilometer nördlich von Lissabon, ist bereits seit dem 19. Jahrhundert im Besitz der Familie Santos Lima. Seit 1996 werden von dem international erfolgreichen Weingut eigene Markenweine produziert. Mit ausdrucksstarken Fruchtaromen und deutlich mineralischer Note begeistert etwa der weiße Fernão Pires. Unter den Rotweinen erlangten unter anderem der Castelão und der Tinta Roriz durch ihre Dichte und einen komplexen Charakter internationale Aufmerksamkeit. Die Weine der Casa Santos Lima bieten Geschmackserlebnisse, die man sich nicht entgehen lassen sollte und für die das Weingut auf bedeutenden Wettbewerben wie der Berliner Weintrophy und der Mundus Vini bereits mehrfach als »Best Producer« ausgezeichnet wurde.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS VINHO VERDE

Der Vinho Verde ist zweifellos der beliebteste und bekannteste Weißwein, der in Portugal erzeugt wird. Typisch und prägend für den Charakter des Vinho Verde ist der geringe Anteil Kohlensäure, der ihm eine frische Spritzigkeit verleiht. Diese entsteht, wenn während der malolaktischen Säureumwandlung aus der Apfelsäure Milchsäure wird. Neben seiner Frische zeichnet sich der Weißwein durch einen geringen Alkoholgehalt aus. Ein typischer Vinho Verde hat selten mehr als 11 % Alkohol, und Werte unter 10 % sind nicht ungewöhnlich. Dabei ist der Wein zart fruchtig, und passt ausgezeichnet zur leichten Sommerküche. Helles Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte und Salat lassen sich hervorragend mit ihm kombinieren.

2021 CAMPO DE VELA VINHO VERDE

Vinho Verde DOC, Casa Santos Lima

WEINBESCHREIBUNG

Loureiro, Arinto und Trajadura: Was außergewöhnlich klingt, schmeckt auch so. Die beliebten autochtonen Rebsorten Portugals finden in dieser Cuvée zu einem sehr erfrischenden und vielfältig aromatischen Wein zusammen. Campo de Vela ist sehr leicht, jugendlich verspielt und vereint helle Frucht mit spritziger Säure. Ein typischer Vinho Verde, der die kühle Frische aus Portugals Norden mitbringt.



FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY
2022

GOLDMEDAILLE

Loureiro, Trajadura, Arinto



2025



6-8°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Wein, der jederzeit zum Wiener Schnitzel und zum Backendl, zur Brettl Jause, zu Tafelspitz oder zu einem Caesar's Salad passt.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der Jahrgang 2021 wurde bei der Frankfurt International Trophy 2022 mit der Goldmedaille ausgezeichnet.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
