



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 deutscher Weißweine - direkt ins Haus.
- **Exklusive Selektionen:** Jedes Weinpaket wird von unseren Experten individuell und mit viel Sorgfalt für Sie zusammengestellt. Dabei präsentieren wir Ihnen hochwertige Weine von den prominenten Winzern der 13 Regionen, aber auch Neuentdeckungen von jungen Weingütern.
- **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 504548



HAWESKO
Select!



Online:
hawesko.de/12fuer11



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

HA287

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
	646097	Villa Loosen Weißburgunder	€ 12,90	€ 17,20
	889017	Mittelheimer Nikolaus Riesling	€ 12,90	€ 17,20
	464642	Auggener Schöff Weißburgunder Alte Reben	€ 11,90	€ 15,87
	731765	Kreuzberg Riesling	€ 13,90	€ 18,53
	801663	Von der Höh Sauvignon Blanc	€ 12,90	€ 17,20
	967726	Bickensohler Vulkanfelsen Grauburgunder	€ 9,90	€ 13,20




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


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 4 • 22763 Hamburg

Unsere Lieferkonditionen

 Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-

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

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

PREMIUM-LIEFERSERVICES: 24-STUNDEN-LIEFERUNG: Wenn Sie Mo. – Fr. bis 12 Uhr bestellen, liefern wir schon am nächsten Werktag. Für diesen Service berechnen wir nur € 10,- pro Lieferung. **TERMIN-LIEFERUNG:** Sie bestimmen den Wochentag (Mo. – Sa.), an dem die Lieferung definitiv erfolgen soll. Für diesen Wuschtag-Service berechnen wir € 10,- pro Lieferung. **PAKETSHOP-SERVICE:** Auf Wunsch liefern wir ohne weiteren Aufpreis an einen »Hermes-Paketshop« in Ihrer Nähe. Details zu unseren Premium-Services gern telefonisch unter 04122 50 44 33 oder auf unserer Website www.hawesko.de. Die angegebenen Versandkosten und Kosten der Lieferservices gelten nur für Sendungen innerhalb Deutschlands. **AUSLANDSVERSENDUNGEN:** 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 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 <https://www.hawesko.de/service/lieferkonditionen>. Preise: Alle Preise verstehen sich ab Lager als (Brutto)-Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlicher 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 <https://www.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 Weinkartons enthalten 12/1 Flaschen, Sekt- und Champagnerkartons enthalten meist 6/1 Flaschen.: Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) finden Sie auf www.hawesko.de auf der jeweiligen Artikelseite oder telefonisch unter: 04122 50 44 33 Zertifizierung BIO: Wir sind zertifiziert für Produkte aus ökologischem 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 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, Carl Tesdorpf 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 auf 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 www.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 4, 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 www.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 zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir holen die 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 Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stammann, Friesenweg 4, 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](http://www.hawesko.de)



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

Die **Mosel** ist eine der ältesten und mit Sicherheit die spektakulärste der Weinbauregionen Deutschlands. Eindrucksvoll erheben sich in den berühmten Moselschleifen und den Nebenflüssen Saar und Ruwer die Weinberge mit ihren kargen Schieferböden. Hier stehen die steilsten Weinberge Deutschlands, in denen ausschließlich Handarbeit möglich ist. Doch das mühsame – und zum Teil auch gefährliche – Schuft in einer der kühlest Regionen Europas lohnt sich. Die Stilistik, die hier der Riesling auf den Schieferböden in Flussnähe hervorbringt, ist einzigartig – und weltweit geschätzt. Rotweine spielen an der Mosel kaum eine Rolle, ihnen ist es in der Region oft zu kühl. Doch das einzigartige Terroir begünstigt neben **Riesling** auch noch weitere weiße Sorten wie **Auxerrois**, **Elbling**, **Müller-Thurgau** sowie **Grau-** und **Weißburgunder**.



Ernst Loosen,
Inhaber und Winzer des Weinguts

DAS WEINGUT

Wer weiß, was **Ernst Loosen** hervorgebracht hätte, wenn er nach seinem Studium der Archäologie Ende der 1980er Jahre nicht das Weingut seiner Eltern in Bernkastel übernommen hätte? Ein Glück hat er sich nicht für die Erforschung der Vergangenheit entschieden, sondern die Zukunft des deutschen Weins entscheidend geprägt. Mit seinen international gefeierten Weinen erobert Ernst Loosen schnell die gesamte Szene und verhilft damit insbesondere deutschen Rieslingen zu einem neuen und reformierten Ansehen in der Welt. Sein Weg ist mit vielen nationalen und internationalen Auszeichnungen und Preisen gepflastert – bisher kein Ende in Sicht. Und vielleicht hat sich Ernst Loosen damals gegen die berufliche Beschäftigung mit der Geschichte entschieden, doch er selbst hat dafür schon jetzt Weingeschichte geschrieben.

2021 VILLA LOOSEN SCHIEFERERROIR WEISSBURGUNDER

Trocken, Mosel, Loosen

WEINBESCHREIBUNG

Weißburgunder von der Mosel? Aber ja, denn die Region kann weitaus mehr als Riesling! Und das gilt nicht nur für die Region: Auch Riesling-Papst Ernst Loosen kann mehr als eine Rebsorte. Bester Beweis ist dieser Weißburgunder vom Schiefererroir: Der Wein präsentiert sich jung und frisch mit zarten Aromen von hellen Früchten und einem Hauch Limette. Die Herkunft der Schieferböden zeigen sich mit einer unverwechselbaren, eleganten Mineralität. Insgesamt ein feiner Weißburgunder, der ohne anzuecken, leichtfüßig und unkompliziert über die Zunge fließt.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die Weinberge vom Weingut Loosen wurden in 2021 zu den 50 besten der Welt gezählt.



WORLDS BEST VINEYARDS

»Top 50 World's Best Vineyards

Weißburgunder



2025



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

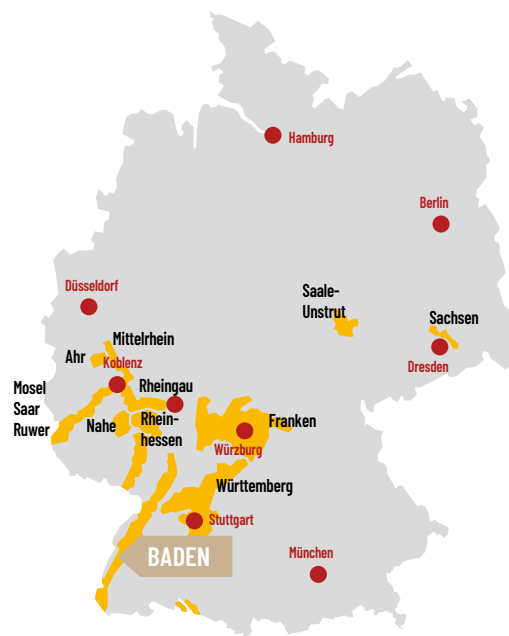
Der feine Wein passt bestens zu einem Nizza-Salat oder auch einer frischen Ceviche aus Kabeljau.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Das Weinbaugebiet **Baden** zieht sich als schmaler Streifen entlang des Rheins über eine Distanz von 400 Kilometern von Franken über den Schwarzwald bis zum Bodensee. Gleichzeitig ist Baden auch das wärmste Weinbaugebiet Deutschlands mit knapp 2000 Sonnenstunden pro Jahr und wenig Regen. Baden profitiert dabei ähnlich wie das gegenüberliegende Elsass vom Gebirgszug der Vogesen, an dessen Westflanke sich die meisten atlantischen Tiefdruckgebiete abregnen. Über weite Distanz weist Baden eine Vielfalt unterschiedlichster Bodenstrukturen auf, von Granit, Kalk und Löss bis hin zu Vulkangestein. Das bietet einer Vielzahl unterschiedlicher Rebsorten beste Entfaltungsmöglichkeiten wie etwa **Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner** oder **Gutedel**. Besonders bekannt und gefeiert wird Baden allerdings für seine exzellenten Burgunder wie **Grau- oder Weißburgunder, Chardonnay** oder auch **Spätburgunder**.



Michael Jäger, Kellermeister und Patrick Chelaifa, Geschäftsführer

DAS WEINGUT

Der Weinort Bickensohl zwischen Freiburg und Colmar wird bereits vor rund 1000 Jahren das erste Mal urkundlich erwähnt und genießt seitdem einen exzellenten Ruf. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts gelten die Bickensohler Weine im Großherzoglichen Lexikon als die „vorzüglichsten des ganzen Kaiserstuhls“. Ziemlich viel geschichtsträchtiges Prestige, dem sich die Winzergenossenschaft Bickensohl bei ihrer Gründung 1924 stellen muss. Doch, die mit der Region eng verwurzelten Weinbaufamilien tun es mit Stolz und beziehen sich mit ihrem Namen **Weinvogtei Bickensohl** sowohl auf den berühmten Weinort als auch auf die Stadt Vogtsburg, zu der Bickensohl heute gehört. Die nach Süden ausgerichteten Weinberge auf warmen Löss und Vulkangestein sind optimale Voraussetzungen für Burgundertrauben – ein Steckpferd der Genossenschaft. Durch kontinuierliche Investitionen und Verbesserung der Qualität hat sich die Genossenschaft über den Verlauf der Jahrzehnte einen überragenden Ruf erarbeitet. Heute gelten die Weine der Bickensohler als vorbildlich im Hinblick auf Qualität, Typizität und der Authentizität Badens.

2019 BICKENSOHLER VULKANFELSEN GRAUBURGUNDER

Trocken, Baden, Bickensohler Weinvogtei

WEINBESCHREIBUNG

Hier am Kaiserstuhl, auf Vulkanverwitterungsböden in den sonnigen Steillagen und den malerischen Terrassenlandschaften, fühlen sich die Burgunderweine wohl. Sowieso schon von der Sonne verwöhnt, speichert das dunkle vulkanische Gestein die Wärme des Tages und gibt sie in der Nacht an die Rebstöcke ab. Das verleiht den Weinen ein südliches Temperament und beeindruckende Fülle. Der Grauburgunder von den Bickensohler Winzerinnen und Winzern ist ein klassischer Vertreter seiner Rebsorte. In den vollen Aromen von gelben Früchten schmeckt man die Sonne Badens. Durch den Fassausbau ist er etwas kraftvoller mit einer schönen Struktur. Begleitet wird alles von einer feinen Mineralität und einer tollen Frische. Sie hält den Wein lebendig und macht ihn zu einem wunderbaren Alltagsbegleiter.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die Bickensohler Weinvogtei wurde 2019 von der Weinwirtschaft als zweitbeste Genossenschaft Badens ausgezeichnet.



WEINWIRTSCHAFT

»Beste Winzergenossenschaft Badens 2019 - 2. Platz«

Grauburgunder



2019



10°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser frische Grauburgunder eignet sich gut zu Vorspeisen und leichten vegetarischen Gerichten wie Kartoffelsalat, Rote-Bete-Quiche oder Wok-Gemüse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die Bezeichnung »deutsche Toskana« für das Anbaugebiet der **Pfalz** kommt nicht von ungefähr. In dem moderaten Klima mit sonnigen und warmen Sommern sowie milden Wintern reifen nicht nur Früchte wie Melonen, Zitronen und Kiwis bestens, auch viele Rebsorten wachsen hier äußerst gut. Über 80 Kilometer verläuft das Anbaugebiet entlang des Pfälzer Waldes und der Mittelhaardt und streckt seine Weinberge in Richtung Rhein, der ebenfalls einen ausgleichenden klimatischen Einfluss auf die Reben ausübt. Doch nicht nur das Klima, auch die diversen Bodenstrukturen sind ein Grund, warum die Pfalz eine bunte Palette an interessanten Rebsorten bietet. Kernpunkt der Weinerzeugung in der Pfalz ist **Riesling**. Daneben gewinnen aber auch die Burgundersorten wie **Weiß-** oder **Grauburgunder** zunehmend an Bedeutung. Und weil das Klima es gestattet, wachsen hier auch ganz hervorragende Rotweinsorten wie **Spätburgunder**.



Stephan Schwedhelm,
der Winzer

DAS WEINGUT

Wenn die Brüder **Schwedhelm** so durch ihre Weinberge streifen und den Blick über die grünen Rebzeilen schweifen lassen, dann sieht man ihrem Blick an, wie stolz sie auf »ihr« Zellertal sind. Und nicht nur im Blick, auch in ihren Taten, wird die Liebe zu ihrem Zuhause deutlich: Zum einen prangt der Name ihrer Zellertaler Heimat direkt unter ihrem eigenen Namen auf jedem der Weine, zum anderen bewirtschaften sie ihre Weinberge ökologisch, naturnah und ohne maschinelle Helfer – ganz traditionell per Handarbeit. Seitdem Stephan Schwedhelm das Familienweingut 2006 übernahm und dann auch noch Bruder Georg dazu kam, ist eine Menge passiert: Sie änderten sowohl den Namen des einstigen »Klosterhofs«, wie auch die komplette Ausrichtung und Philosophie des Weinguts. Die Brüder Schwedhelm stehen für terroirgeprägte, schlanke und klare Weine, die ihre Herkunft deutlich repräsentieren. Ihr Ziel: Das einstig weltberühmte Zellertal wieder zu neuem Ruhm in der Weinwelt verhelfen. Sie sind definitiv auf einem guten Weg!

2020 KREUZBERG RIESLING

Trocken, Pfalz, Schwedhelm

WEINBESCHREIBUNG

Die Lage Kreuzberg ist etwas unterhalb des Dorfes Zell gelegen. Auf den Tonböden mit einem hohen Kalkanteil entstehen hier kraftvolle Weine mit Charakter. Auch dieser Riesling überzeugt mit Power und Temperament. Herrliche Noten von Zitrone und knackigem Granny Smith Apfel zeigen sich konzentriert in der Nase. Am Gaumen kommen dann fruchtbetonte Aromen von Weinbergpfirsichen und Aprikose hervor, dazu ein Hauch von frischen grünen Kräutern. Insgesamt ein lebendiger Riesling mit gut integrierter Säure und einer beachtlichen Mineralität. Er hat das Potenzial noch ein paar Jahre zu reifen, macht aber auch jetzt schon Spaß.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Die Brüder Schwedhelm haben in den letzten Jahren vieles richtig gemacht. Ihre Weine geraten mehr und mehr auf den Radar der Weinkritiken. Ein Geheimtipp wird das Weingut im Zellertal nicht mehr lange bleiben!



Riesling



2024



11°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser lebendige Riesling ist ein toller Begleiter bei einer herzhaften Vesper oder erfrischt neben einem cremigen Kartoffelgratin.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Baden ist das südlichste und wärmste Weinbaugebiet Deutschlands. Es ist ein idealer Ort für kräftige und gehaltvolle Weine aus reifen Trauben. Baden profitiert, wie das auf der anderen Rheinseite gegenüberliegende Elsass vom Gebirgszug der Vogesen, an dessen Westflanke sich die meisten Tiefdruckgebiete abregnen. So kommt es hier in Summe zu knapp 2000 Sonnenstunden pro Jahr und verhältnismäßig wenig Regen. Insbesondere die Burgundersorten wie **Grau- oder Weißburgunder**, aber auch **Spätburgunder** gedeihen in diesem Klima hervorragend. Durch die vielfältigen Bodenbeschaffenheiten von Granit, Kalk und Löss bis hin zu Vulkangestein, bietet die Region aber auch anderen Rebsorten wie **Gutedel**, **Gewürztraminer** und **Riesling** eine fruchtbare Heimat.



Kellermeister Andreas Philipp, Geschäftsführer
Thomas Basler

DAS WEINGUT

Am südlichen Zipfel Badens liegt, in den malerischen Ausläufern des Schwarzwalds, das kleine Dörfchen Auggen. Hier befindet sich auch der Winzerkeller **Auggener Schäf**, der in der Gegend des Markgräflerlands für naturnahen Weinbau und hervorragende Qualität bekannt ist. Viele, auch junge Winzerinnen und Winzer stehen hier für moderne Weine mit der Verpflichtung zu einem naturnahen Weinbau. Unter der Regie von Kellermeister Andreas Philipp entstehen bei Auggener Schäf elegante Weißweine, aber auch ausdrucksstarke Rotweine aus den Spitzenlagen rund um Auggen und Laufen. Sowohl nationale als auch internationale Auszeichnungen und Prämierungen lassen da nicht lange auf sich warten. Die Weinführer Gault & Millau und Eichelmann bescheinigen dem Badener Winzerkeller zwei Trauben und die Zeitschrift »Selection« kürte einen ihrer Weine als besten Weißburgunder Deutschlands.

2020 AUGGENER SCHÄF

Weißburgunder Alte Reben, Trocken, Baden

WEINBESCHREIBUNG

Als einziges deutsches Weinbaugebiet gehört Baden zu EU-Weinbauzone B. Was so technisch klingt, bedeutet, dass es hier weitaus wärmer ist als in den anderen Weinregionen in Deutschland. Die badischen Weine haben daher oft einen etwas voluminöseren Körper und eine intensive Frucht. So zeigt sich auch dieser Weißburgunder aus den alten Reben der Auggener Winzer vollmundig und konzentriert. Im Geschmack erinnert er an reife Äpfel, Birnen und Quitten, dazu kommt eine feine nussige Komponente. Kellermeister Andreas Philipp hat für den Winzerkeller Auggener Schäf schon unzählige Medaillen abgeräumt – dieser dichte, geschmeidige und trotzdem frische Weißburgunder ist sicher ein Kandidat für weitere davon.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

»Der Winzerkeller Auggener Schäf wird gerade mit Prämierungen nur so überhäuft. Und das zu Recht! Die Qualitäten der engagierten Badener Winzerinnen und Winzer sind absolut zu empfehlen.«
Deutschland-Einkäuferin Michaela Daffner



GAULT & MILLAU

2 Trauben

Weißburgunder



2025



10°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser vollmundige Weißburgunder passt gut zur Spitzkohlpfanne mit Schupfnudeln, aber auch klassisch zu Geflügel und Fisch.

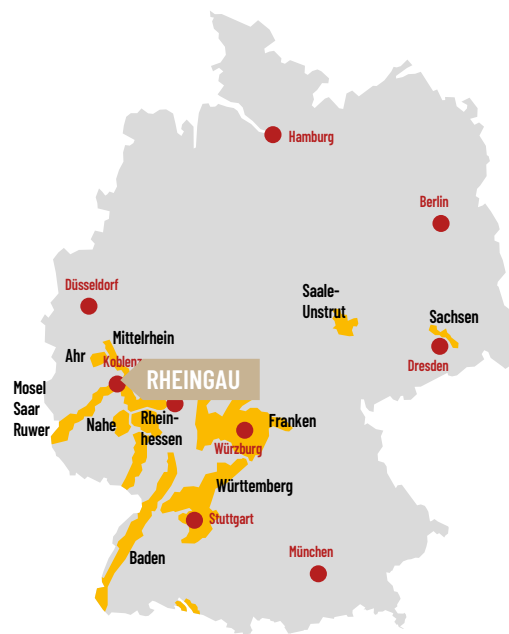


IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

Trocken, Rheingau, Weingut Bernhard Mehrlein

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. Und auch wenn **Riesling** ganz klar die vorherrschende Traube der Region ist, so werden hier auch andere Weißweinsorten wie **Weiß-** oder **Grauburgunder, Gutedel** oder auch **Silvaner** angebaut.



Thorsten Mehrlein,
der Winzer

DAS WEINGUT

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

2020 RIESLING MITTELHEIMER ST. NIKOLAUS

Trocken, Rheingau, Weingut Bernhard Mehrlein

WEINBESCHREIBUNG

Die Trauben für diesen Riesling stammen von der klassifizierten Lage Mittelheimer St. Nikolaus. Eine alte Steinstatue des Heiligen Nikolaus am oberen Rand des Weinbergs gibt der Lage seinen Namen. Von dort ziehen sich die Südhänge fast direkt bis runter ans Rheinufer. Auf den Löss-Böden stehen viele alte Reben und die Lage bringt intensive und vielschichtige Weine hervor. Und so zeigt sich auch dieser Riesling herrlich fruchtbetont mit ausgeprägten Aromen von Weinbergpfirsich, Ananas und zarten Noten weißer Holunderblüten. Insgesamt ein runder Riesling, der – typisch Rheingau – mit feiner Mineralität und lebendiger Spannung begeistert.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Dieser Wein wird exklusiv für Hawesko aus der Großen Lage Mittelheimer St. Nikolaus gekeltert.



GAULT & MILLAU

Aufsteigender Neueinsteiger,
2 Trauben

Riesling



2025



12°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der frisch-fruchtige Riesling passt perfekt zu Pasta mit Garnelen oder zu milden asiatischen Gerichten.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Rheinhessen ist das größte und heute auch wieder eines der renommiertesten Anbaubereiche Deutschlands. Es liegt annähernd als Dreieck zwischen Bingen, Mainz und Worms. Schon im frühen Mittelalter sind rund um Nierstein berühmte Weine entstanden. Die 742 erwähnte Niersteiner Glöck ist die älteste urkundlich erwähnte Lage in Deutschland. Doch Rheinhessen ist weit mehr als die sogenannte Rheinfront am berühmten Niersteiner Roten Hang, denn auch rund um Bingen und nicht zuletzt im Wonnegau entstehen heute viele erstklassige, ja oft große Weine. Rheinhessen wurde und wird bis heute vor allem mit der Paraderbsorte **Riesling** verbunden. In der Tat entstehen hier einige der ganz großen, vor allem trockenen Rieslinge. Doch Rheinhessen ist heute viel mehr als das: Aufgrund einer Vielzahl von Bodenstrukturen und Kleinklimata, ermöglicht die Region den Anbau von Burgundersorten und **Chardonnay** sowie **Sauvignon Blanc**. Hinzu kommen rote Rebsorten wie **Merlot**, **Malbec** und **Cabernet**.



Gesine Roll,
die Winzerin

DAS WEINGUT

Gesine Roll ist die Winzerin, die das 20 Hektar große Weingut aus Monzernheim bekannt gemacht hat. Sie gilt als DIE Sauvignon Blanc-Königin Deutschlands. Die Winzertochter, die ihre Ausbildung bei Bassermann Jordan und in Südafrika bei Vergelegen absolviert hat, hat von Beginn an eine klare Vision gehabt, die sich auch in ihren Weinen zeigt. Auf ihren kalkigen, hochgelegenen Weinbergen in Rheinhessen kreiert sie feinste Weine mit einer ausgeprägten Aromatik. Darunter vor allem unwiderstehliche Chardonnays und Sauvignon Blancs, die zur absoluten Spitze in Deutschland zählen.

2021 VON DER HÖH SAUVIGNON BLANC

Trocken, Rheinhessen, Gesine Roll

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Sauvignon Blanc stammt von einigen der höchsten Weinberge Rheinhessens und wurde von Gesine Roll exklusiv für Kunden des Hanseatischen Wein- und Sekt-Kontors gekeltert. Seine Sauvignon-Frucht erinnert an Stachelbeere, grünen Apfel und exotische Noten wie Ananas. Dies präsentiert er mit druckvollem Spiel von üppigen Aromen, weicher Säure und mineralischer Substanz. Dieser Wein kann sich mit den Sauvignon Blancs aus der Steiermark und von der Loire aus Sancerre oder Pouilly-Fumé sowie aus Bordeaux auf jeden Fall messen. Probieren Sie selbst!

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Mit ihrer tollen Frische und intensiven Aromatik ist die französische Rebsorte Sauvignon Blanc in den letzten Jahren immer beliebter geworden. Dass sie auch auf deutschen Weinbergen hervorragend gedeiht, beweist dieses Exemplar von Gesine Roll.



STERN

»Gesine Roll ist die Königin des Sauvignon Blanc«

Sauvignon Blanc



2025



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein exzellenter Wein zu gelbem Thai Curry oder auch einer Ziegenkäse-Quiche mit frischen Kräutern.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
