

 **HAWESKO** *Select*
JEDER WEIN EIN ERLEBNIS



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

mit diesem Weinpaket trifft Tradition auf Vision und Vermächtnis auf Moderne. Immer im Fokus: Herkunft! Wir haben für Sie Jungwinzer und Talente aus Rheinhessen, aber auch Riesling-Klassiker aus dem Rheingau und von der Mosel entdeckt. **Stefan Winter** präsentiert seinen **Grauburgunder**, **Sascha Dackermann** seinen **Sauvignon Blanc** – exklusiv bei HAWESKO! Von **Bernhard Mehrlein** haben wir für Sie den **Johannisberger Vogelsang Riesling**, von **Dr. Thanisch** einen **Bernkasteler Riesling Kabinett**.

Dazu können Sie eine regionstypische **Weißburgunder Reserve** aus **Baden** kosten und vom Aufsteiger-Weingut **Rings** aus der Pfalz einen **Muskateller** kennenlernen. Wenn das nicht eine verheißungsvolle Vorschau auf echte Erlebnisse ist!

Wir wünschen Ihnen großartige Weinmomente!

Ihre Weinsammelkarten erhalten Sie digital

Zu jedem Wein stellen wir Ihnen interessante Informationen online bereit unter folgendem Link (oder scannen Sie einfach den QR-Code):

hawesko.de/weinabos/sammelkarten-deutschland



Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select*-Team

PS: 12 für 11-Angebot

12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt! Der Extra-Vorteil für Ihre Nachbestellung: Bei Bestellung von 12 Flaschen Ihres Lieblingsweins aus Ihren HAWESKO Select-Paketen bezahlen Sie nur 11.

Jetzt sichern unter: **hawesko.de/12fuer11**

Hier finden Sie auch die Artikelnummern für eine telefonische Nachbestellung.

12 für 11
Angebot

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
	192 400	Stefan Winter Grauburgunder	€ 11,00	€ 14,67
	288 217	Johannisberger Vogelsang Riesling	€ 14,90	€ 19,87
	616 804	Terra R Sauvignon Blanc	€ 7,99	€ 10,65
	587 746	Das ist... Baden Weißburgunder Réserve	€ 6,99	€ 9,32
	909 514	Rings Muskateller	€ 10,95	€ 14,60
	936 975	Thanisch Bernkasteler Riesling Kabinett	€ 9,95	€ 13,27



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.

Unsere Lieferkonditionen

 **Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-**

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

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

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

Unsere Zahlarten

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



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Lieferkonditionen: Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-. Bestellungen ab einem Warenwert von € 100,- liefern wir versandkostenfrei. Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir € 6,90 Versandkosten. Lieferung: Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, die Ware vorrätig ist und an eine Adresse innerhalb Deutschlands geliefert wird, ist diese innerhalb von 3-4 Werktagen nach Eingang der Bestellung bei Ihnen. Alle gesammelten Informationen zu unseren Lieferkonditionen finden Sie unter hawesko.de/service/lieferkonditionen. Preise: Alle Preise verstehen sich ab Lager als (Brutto-)Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer (im Firmenkundenbereich: (Netto-)Einzelpreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer), diese wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Alle Preise zuzüglich Versandkosten. Die Höhe der Versandkosten können Sie der Seite hawesko.de/service/lieferkonditionen entnehmen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig. Trotz sorgfältiger Bevorratung kann es vorkommen, dass ein Aktionsartikel schneller als vorgesehen ausverkauft ist. Wir geben deshalb keine Liefergarantie. Es gilt: Nur solange Vorrat reicht. Zahlarten: Sie entscheiden, wie Sie zahlen möchten. Wir beraten Sie gern dazu unter 04122 50 44 33. Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), Giropay und Lastschriftverfahren. Bei Bestellungen mittels Bestellschein bieten wir eine Zahlung per Rechnung oder Lastschriftverfahren an. Bei Zahlung auf Rechnung liegt diese der Lieferung bei. Bei Online-Bestellungen werden die Rechnungen per E-Mail versendet. Bitte beachten Sie, dass wir bei HAWESKO Select-Bestellungen (Abo) aufgrund der Zahlungsdienstrichtlinie PSD2 die Zahlungsart Kreditkarte nur für Ihre erste HAWESKO Select-Bestellung akzeptieren können. Die Folgelieferungen werden über die Zahlungsart Rechnung abgewickelt. Bei abweichender Lieferanschrift, je nach Höhe des Kaufbetrags, bei offenen Rechnungen und je nach Bonität behalten wir uns vor, einzelne Zahlungsarten abzulehnen. Die Rechnungen sind, wenn nicht anders angegeben, innerhalb von 20 Tagen nach Lieferung und Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar. Sofern Sie per Lastschriftverfahren bezahlen, lösen wir die Zahlung 7 Tage nach Rechnungsdatum aus. Verpackungseinheiten: Wenn nicht anders angegeben, enthalten alle Flaschen 0,75 Liter. Die meisten Wein-Kartons enthalten 12/1 Flaschen, Sekt- und Champagnerkartons enthalten meist 6/1 Flaschen. Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) finden Sie auf hawesko.de auf der jeweiligen Artikel- oder telefonisch unter: 04122 50 44 33. Zertifizierung BIO: Wir sind zertifiziert für Produkte aus öko-/biologischem Anbau (DE-ÖKO-006). Qualitätsgarantie: Trotz aller Sorgfalt kann es passieren, dass Ihnen wider Erwarten ein Wein nicht schmeckt. Kein Problem! Auf Wunsch holen wir die unangebrochenen Flaschen bei Ihnen ab - die Abholung erfolgt selbstverständlich auf unsere Kosten. Sie verpacken die unangebrochene Ware versandfertig mit geeignetem Verpackungsmaterial. Verwenden Sie hierzu am besten die von uns angelegte Kartonage. Am schnellsten geht es per Telefon. Rufen Sie uns an unter 04122 50 44 33 und teilen Sie uns Ihren Rückversandwunsch mit. Wir vereinbaren dann einen Abholtermin mit Ihnen. Selbstverständlich bleiben das Widerrufsrecht oder die Ihnen zustehenden Rechte wegen eines Mangels hiervon unberührt. **Datenschutz:** HAWESKO erhebt gem. Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO zum Zwecke der Vertragserfüllung, neben den Bestellangaben, Ihren Namen, Geburtsdatum und Ihre Kontaktdaten. Ihr Geburtsdatum wird benötigt, weil HAWESKO gem. § 9 Abs. 1 Jugendschutzgesetz alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 16. bzw. 18. Lebensjahr liefert. Zur Prüfung von Adresse und Bonität erhält HAWESKO auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO von Auskunfteien die zu Ihrer Person gespeicherten Adress- oder Bonitätsdaten einschließlich solcher, die auf Basis von mathematisch-statistischen Verfahren (Scoring) ermittelt werden, wobei auch Ihre Anschrift berücksichtigt wird. HAWESKO und eventuell beauftragte Dienstleister (z. B. Briefauslieferer/Speditionen) verwenden die beim Bestellvorgang erhobenen Daten für die Abwicklung der Bestellung (Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO). Name und Anschrift sowie die Angaben zu den bestellten Artikeln werden 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 WinZinger GmbH können bestimmte Kundendaten auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO für schriftliche Werbezwecke indirekt untereinander nutzen. E-Mail-Adresse und Telefonnummer verwendet HAWESKO gem. Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO nur mit Ihrer ausdrücklichen Einwilligung für werbliche Zwecke. Erhalten wir Ihre E-Mail-Adresse im Rahmen einer Bestellung, verwenden wir diese gem. § 7 Abs. 3 UWG zur Bewerbung eigener ähnlicher Produkte. Ihre Einwilligung können Sie jederzeit widerrufen, ohne dass die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung berührt wird. Sie haben das Recht auf Auskunft gegenüber HAWESKO über die Sie betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung sowie das Recht auf Datenübertragbarkeit. Sie können einer Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung durch Nachricht an datschutz@hawesko.de oder an die nachfolgend genannte Postadresse widersprechen. Ferner haben Sie ein Beschwerderecht bei einer Aufsichtsbehörde. Ihre Daten werden von HAWESKO gespeichert, solange sie für den jeweiligen Zweck benötigt werden. Weitere Informationen unter hawesko.de/datschutz. Jugendschutzgesetz: Entsprechend dem Jugendschutzgesetz liefern wir alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr. Unsere Verpackung ist durch einen auffälligen farbigen Aufkleber gekennzeichnet, mit dem Hinweis, dass keine Übergabe an Personen unter 18 Jahren erfolgt. Außerdem sind die Zusteller bei geringstem Zweifel verpflichtet, sich die Identität und die Volljährigkeit durch das Vorzeigen des Personalausweises bestätigen zu lassen und die Ware nur an volljährige Personen auszuhandigen. Streitbeilegung: Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir weder verpflichtet noch bereit. **Widerrufsbelehrung/Widerrufsrecht:** Sie haben das Recht, binnen 12 Wochen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 12 Wochen ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die erste Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns, Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: info@hawesko.de, mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Muster-Widerrufsformular unter hawesko.de/rechtliches/widerruf verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir holen die von Ihnen versandfertig verpackte Ware ab. Wir tragen die Kosten der Rücksendung der Waren. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn der Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweisen der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist. Gewährleistung: Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stemann, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: info@hawesko.de, Handelsregistereintrag: HRB 99024, Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

So erreichen Sie uns

 **JEDERZEIT auf www.hawesko.de**

 **PRAKTISCH mit der hawesko.de/app**

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

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

  **FOLGEN Sie uns**

DIE REGION

Im sonnigen Süden Deutschlands liegt **Baden**, eine der wärmsten Weinregionen des Landes. Seit die Römer der Antike das Land für die Erzeugung hochwertiger, vollmundiger Weine nutzten, ist der Weinbau tief in den Traditionen und der Kultur des Ortes verwurzelt. Bereits damals erkannte man das Potenzial der Böden für Weinreben. Die abwechslungsreich ausgeprägten Hanglagen entlang des Rheins weisen besonders vorteilhafte geologische Bedingungen dafür auf. Die gut drainierenden Sandschichten dort haben dank ihres Gehalts an Kalk jedoch auch hervorragende Speichereigenschaften für Wasser. Darüber liegen fruchtbare Böden mit einem hohen, nährstoffreichen Tonanteil. Dies ermöglicht den Reben ein üppiges Wachstum und verleiht den Weinen oftmals eine beeindruckend komplexe Mineralität.



Geschäftsführer Christian Gehring
und Kellermeisterin Nicole End

DAS WEINGUT

Die Winzer der südlichen Ortenau haben bereits zu Beginn des letzten Jahrhunderts in Form von Genossenschaften miteinander kooperiert. Durch den Zusammenschluss dieser Kooperativen entstand die **Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg**. Die Kooperative am Fuße des Schwarzwaldes, im Herzen Badens, zählt heute zu den besten Winzerkooperativen Deutschlands. Im Jahr 888 legten Benediktinermönche den Grundstein für den Weinbau in der Region. Der Tradition verpflichtet, erarbeiten die rund 300 Winzerfamilien, mit Liebe und Leidenschaft, Jahr für Jahr neue Qualität im Weinberg.

2023 DAS IST... BADEN WEISSBURGUNDER RÉSERVE

Trocken, Baden, Weinmanufaktur Gengenbach

WEINBESCHREIBUNG

Die frische, zart-duftige weiße Burgundersorte wurde für diesen Wein der Das ist...-Reihe zur deutlich ausdrucksstärkeren Reserve ausgebaut. Und das ist ihr gut bekommen! Fruchtig und aromatisch mit Noten von Passionsfrucht und Südfrüchten ist der Duft. Filigran, mit guter Struktur und vitaler Frische präsentiert sich der Weißburgunder am Gaumen. Das ist Genuss aus Baden, dem man nicht widerstehen kann.



STAATSEHRENPREIS 2022

BESTER WEINBAUBETRIEB
BADENS (ZUM 3. MAL)

Weißburgunder



2027



12-13° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

»Das ist ...« einzigartig und exklusiv! Die regionstypischen Weine aus Deutschland bekommen Sie ausschließlich bei HAWESKO.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Eine Lachsforelle in Kräutersahne ist unsere erste Wahl zu diesem Wein.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Das Weinbaugebiet **Mosel** mit den Nebenflüssen Saar und Rur ist das älteste Anbaugebiet Deutschlands. Von hier kommen einige der besten Weine des Landes. Zahlreiche Weingüter und Familien widmen sich schon seit vielen Generationen der Kunst des Weinmachens. Das spezielle Terroir und die einzigartige Landschaft rund um die Mosel bringen exzellente fruchtig-aromatische Weißweine hervor. Insbesondere **Riesling**, die »Königin der Reben«, wächst auf den beeindruckenden Steilhängen der Mosel hervorragend. Besonders die restsüßen und süßen Rieslinge haben die Region weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt und berühmt gemacht. Doch die Vielfalt ist groß und die Mosel bietet auch Liebhaberinnen und Liebhabern trockener Rieslinge sowie anderer Weißweine grandiose Qualitäten.



Estate Manager Maximilian Ferger

DAS WEINGUT

Mehr als 350 Jahre lässt sich die Tradition des Moselbetriebes **Dr. Thanisch** zurückverfolgen. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts macht das Weingut Witwe Dr. H. Thanisch international mit spektakulären Auktionspreisen von sich reden. Die Weine begeistern internationale Kritiker; neben 2 Gault-Millau-Trauben und 3 Eichelmann-Sternen darf sich das Weingut Dr. H. Thanisch über hervorragende Bewertungen, beispielsweise von Wein-Plus und Wine Spectator, freuen. Als eines von nur sechs Weingütern bewirtschaftet es eine Parzelle im Bernkasteler Doctor, dem teuersten Weinberg Deutschlands. Im »Bernkasteler Doctor Keller«, der vor über 350 Jahren in den Fels gebaut wurde, erfolgt die individuelle Vinifizierung.

2022 BERNKASTELER RIESLING KABINETT

Trocken, Mosel, Weingut Dr. H. Thanisch, Erben Müller-Burggraef

WEINBESCHREIBUNG

Der Thanisch Bernkasteler Doctor Kabinett zählt für viele Riesling-Freunde zu den besten Kabinett-Weinen Deutschlands. Mit seiner Ausgewogenheit aus Kraft und Leichtigkeit und dem tänzelnden Frucht-Frische-Spiel punktet der Riesling auf ganzer Linie. In der Nase wie am Gaumen überzeugt eine feine Harmonie aus heimischen wie exotischen Früchten. Ein spannender Terroirwein aus dem Doctor, einer der berühmtesten Einzellagen der Welt.



EICHELMANN

★★★★

Riesling

2027

9° C

trocken

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Im aktuellen Eichelmann wurden die Moselaner mit 3,5 Sternen als »Hervorragendes Weingut« klassifiziert.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Kabinett geht immer solo! Zu Avocado mit Riesengarnelen ist der Wein aber auch ein Riesen-Genuss.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

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



Andreas und Steffen Rings

DAS WEINGUT

Im Jahr 2009 übernahmen die Brüder **Steffen** und **Andreas Rings** das Familienunternehmen ihrer Eltern. Seither hat das Weingut aus Freinsheim in der Pfalz sich einen internationalen Ruf als Top-Erzeuger erworben. Die Weiß-, Schaum- und Rotweine von den Hängen rings um das kleine Örtchen, erhalten zahlreiche Auszeichnungen. Um ihrem Status als VDP-Mitglied Nachdruck zu verleihen, stellten die Brüder 2017 auf biologischen Anbau um. Den Qualitätsweinen wie dem Freinsberger Schwarzes Kreuz, dem Kallstadter Steinacker oder dem Saumagen schmeckt man die Liebe zum pfälzischen Terroir und das Bewusstsein für schonenden Ausbau an.

2023 RINGS MUSKATELLER

Trocken, Pfalz, Weingut Rings

WEINBESCHREIBUNG

Dieser reinsortige Muskateller ist ein VDP Gutswein mit Bio-Zertifikat aus der Nordpfalz. Von Weinbergen bei Freinsheim stammend, werden die handverlesenen Trauben schonend gepresst und anschließend zum Teil in Edelstahl, zum Teil im Holz ausgebaut. Der Wein zeigt sich leicht und frisch. Er duftet nach hellen Früchten und Blumen sowie nach feinen Kräutern. Ein Wein für jeden Tag - simpel aber in keiner Weise.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Das Weingut Rings ist der »Aufsteiger des Jahres« im Vinum Weinguide 2024.



VINUM WEINGUIDE 2024

AUFSTEIGER DES JAHRES

Muskateller



2026



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Muskateller ist ein beliebter Aperitif, passt aber auch hervorragend zu Curry-Gerichten. Zum Beispiel einer Entenbrust mit grünem Spargel und einer leichten Curry-Sauce.

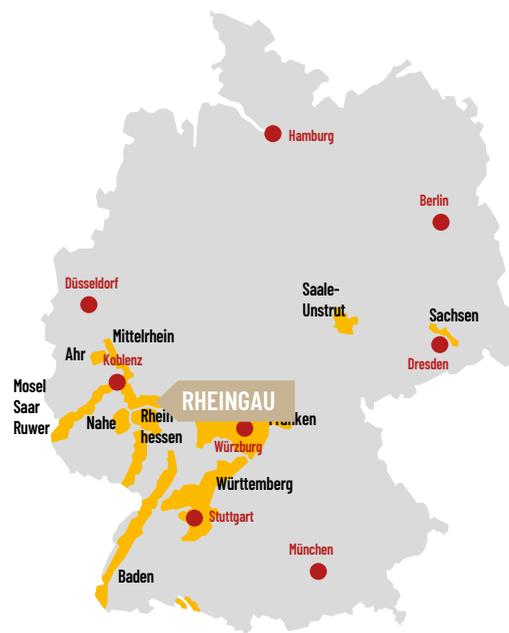


IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

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.



Thorsten Mehrlein,
Weingutsinhaber

DAS WEINGUT

Bernhard Mehrlein hat es als 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.

2022 JOHANNISBERGER VOGELSANG RIESLING

Trocken, Rheingau, Weingut Bernhard Mehrlein

WEINBESCHREIBUNG

Die Lage Johannisberger Vogelsang befindet sich auf zweihundert Metern Höhe direkt am Waldrand. Aus dem Wald heraus hört man im Frühjahr und Sommer während der Reifeperiode die Vögel singen. Kühl ist das Klima, sodass auf den kieseligen Löss-Lehm-Böden der Lage besonders finesenreiche und kräuterwürzige Rieslinge entstehen. So wie dieser, der mit viel Frische und Eleganz, guter Struktur, aber auch deutlichen Aromen von Südfrüchten punktet.



Riesling



UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu diesem Riesling empfehlen wir Ihnen Kartoffel-Sauerkraut-Rösti. Aber auch eine geräucherte Forelle schwimmt ganz oben auf unserer Foodpairing-Liste.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen Wein gibt es ausschließlich im HAWESKO Select Abo!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Rheinhessen wurde als größtes deutsches Weinbaugebiet über viele Jahre wenig beachtet, zumal es als Herkunft zahlreicher Markenweine herhalten musste. In der letzten Dekade hat sich die Region nicht nur machtvoll entwickelt; Rheinhessen ist heute das vielleicht innovativste und aufregendste Weinbaugebiet Deutschlands. Kaum eine Region kann derart viele Spitzen-Winzer und hervorragende, ausgezeichnete Weingüter vorweisen. Klima und Boden sind in Rheinhessen dem Spitzen-Weinbau absolut zugetan, die Weinberge entlang des Rheins genießen viel Sonne, auf deren wärmende Einstrahlung der Rhein regulierend wirkt. Die Trauben können dadurch langsam, aber perfekt ausreifen. Im Westen schützt eine kleine Gebirgskette vor allzu viel Regen oder Unwetter.



Sascha Dackermann

DAS WEINGUT

Das traditionsreiche **Weingut Dackermann** aus Dittelsheim-Heßloch im Wonnegau ist seit 1913 im Familienbesitz. Mit **Sascha Dackermann** hat nun die vierte Generation das Sagen. Damals wie heute setzt man auf hohe Qualität. Nach dem Motto »ein guter Wein entsteht im Weinberg«, wird viel Aufwand bei der Weinbergsarbeit betrieben. Die Rebanlagen werden sorgsam gepflegt und die Trauben zum optimalen Reifezeitpunkt gelesen. Beim Ausbau setzt man darauf, die jeweils charakteristische Fruchtigkeit und Spritzigkeit zu erhalten. Traditionell in Holzfässern oder in modernen Edelstahl tanks reifen diese heran. Die Rotweine werden in alten, großen Holzfässern - das älteste stammt aus dem Jahr 1877 - und zunehmend auch im Barrique ausgebaut. Die Entwicklung und hohe Qualität der Weine vom Weingut Dackermann sind auch den Weinexperten nicht verborgen geblieben.

2023 TERRA R SAUVIGNON BLANC

Trocken, Rheinhessen, Sascha Dackermann

WEINBESCHREIBUNG

Die rot schimmernde, fruchtbare Erde - Terra Rossa - speichert dank ihres hohen Tonanteils das Wasser besonders gut. Sascha Dackermann präsentiert damit einen kühlen, klaren und präzisen Wein, der mit Finesse und großer Frische begeistert. Die Aromen-Klassiker Stachelbeere sowie Grapefruit und ein exotischer Anklang sind präsent, begleitet von eleganter, filigraner Mineralität.



Sauvignon Blanc



2027



9° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Paprikaschoten gefüllt mit Feta und Reis, Couscous oder Graupen sind eine gute Kombination zu diesem Wein.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen Wein bekommen Sie ausschließlich bei HAWESKO.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

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.



Stefan Winter

DAS WEINGUT

Gault & Millau lobt das **Weingut Winter** in höchsten Tönen: Stefan Winter hat durch seine herausragenden Leistungen und sein Ausnahmetalent dafür gesorgt, dass das Weingut auch überregional bekannt ist. Seine Riesling-Kollektion hat der VINUM Weinguide Deutschland als »beeindruckend mit Frische und Präzision« hervorgehoben. Neben klassischem Winzerhandwerk achtet er sehr auf eine naturnahe Bewirtschaftung. Prägende Erfahrungen sammelte er im Weingut Geh. Rat Dr. v. Bassermann-Jordan und Weingut Keller in Dalsheim.

2023 STEFAN WINTER GRAUBURGUNDER

Trocken, Rheinhessen, Weingut Stefan Winter

WEINBESCHREIBUNG

Als Aushängeschild des rheinhessischen Weinguts Winter ist dieser Grauburgunder ein Publikumsliebbling. Seine filigrane Frische und delikate Frucht fängt Aromen von Aprikose, gelber Birne und Weinbergpfirsich ebenso ein wie feine Wildkräuternoten. Die vollmundige, cremige Textur macht der Rebsorte alle Ehre. Durch sein subtiles Säureprofil ist der Weißwein auch ein hervorragender und vielseitiger Speisebegleiter.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

»Stefan Winter wurde 2013 nicht umsonst als eines der jüngsten Mitglieder in den VDP aufgenommen!« Michaela Daffner, HAWESKO Einkäuferin



GAULT & MILLAU



Grauburgunder



UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Eine hervorragende Kombination zu diesem Wein sind Käse-Champignon-Kartoffelspieße vom Grill oder aus der Pfanne.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
