

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



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

in diesem Weinpaket finden Sie eine erlesene Auswahl der deutschen Weinvielfalt aus Rheinhessen, Baden, der Pfalz und dem Rheingau. Vertreten sind wie immer namhafte Größen, wie die **Bickensohler Weinvogtei**, mit ihrem einzigartigen **Grauburgunder** vom Kaiserstuhl, oder dem exklusiv in diesem Paket enthaltenen **Riesling** vom renommierten **Kloster Eberbach**. Außerdem finden Sie aufstrebende Sterne am Himmel der Weinwelt, wie den Selfmade-Man **Oliver Zeter** und seine bemerkenswerte **Cuvée aus Chenin Blanc und Sauvignon Blanc**.

Die Weinfamilie **Eppelmann** beweist ihr einzigartiges Geschick für französische Rebsorten mit einem **Chardonnay**. Zudem kommen Sie als HAWESKO-Kunde in den exklusiven Genuss der **Grauburgunder Finest Réserve von Hundertmorgen**, sowie der **Weißburgunder Punktlandung** aus den Kellern der **Jechtinger Weinmanufaktur**.

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

 Online:
hawesko.de

 per App:
hawesko.de/app

 per Post:
mit Bestellschein

 per Telefon:
04122 50 45 48
(Mo.-Fr. 8-20 Uhr)

Ihre Nachbestellung

**12 für 11
Angebot**

Bei Bestellung von 12 Flaschen eines Weines aus Ihren Hawesko Select-Paketen bezahlen Sie nur 11 – eine Flasche erhalten Sie gratis!

Bitte geben Sie bei Bestellungen online oder telefonisch untenstehende Art.-Nr. an.

Bitte füllen Sie den Bestellschein in Druckbuchstaben aus.

Kunden-Nr., falls zur Hand

HA289

Ihre Adresse:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Achtung: Bei abweichender Lieferadresse bitte hier Ihre Lieferanschrift eintragen:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis je Fl.	Literpreis
	811 871	Oliver Zeter Chenin Blanc-Sauvignon Blanc	€ 12,90	€ 17,20
	486 640	Kloster Eberbach Riesling Select	€ 12,90	€ 17,20
	651 788	Bickensohler Grauburgunder 40 Jahre	€ 13,90	€ 18,53
	223 103	Kalkstein Chardonnay	€ 9,95	€ 13,27
	647 180	100 by Hundertmorgen Finest Réserve Grauburgunder	€ 7,99	€ 10,65
	934 278	Punktlandung Weißburgunder	€ 5,99	€ 7,99

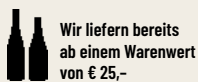


Tragen Sie Ihre E-Mail-Adresse ein, um eine Versandbestätigung und regelmäßig Informationen zu unseren ähnlichen Produkten zu erhalten. Widerspruch ist jederzeit möglich.

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

Unsere Lieferkonditionen

Je Lieferadresse gilt:



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



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

Nähere Informationen zu unseren Premium-Lieferservices, Termin-Lieferung, Paket-Service sowie Auslandsversendung finden Sie unter www.hawesko.de/service/lieferkonditionen

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Geltungsbereich: Für alle Bestellungen aus diesem Werbemittel gelten die nachfolgenden AGB. **2. Vertragsschluss:** Die Darstellung der Produkte im Katalog stellt kein rechtlich bindendes Angebot, sondern eine unverbindliche Ansicht dar. Durch Absenden des Bestellscheins oder durch telefonische Bestellung geben Sie eine verbindliche Bestellung ab. Die Bestätigung des Zugangs Ihrer Bestellung erfolgt bei Online-Bestellungen per E-Mail unmittelbar nach Eingang Ihrer Bestellung. Diese Bestelleingangsbestätigung stellt keine Annahme Ihres Angebotes dar. **3. Zahlarten:** Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), PayPal und Lastschriftverfahren. Wenn Sie per Kreditkarte, Vorkasse oder PayPal zahlen, kommt der Kaufvertrag mit Ihrem Erhalt der Bestellbestätigung zustande. Bei allen anderen Zahlarten kommt der Kaufvertrag zustande, sobald Sie unsere per E-Mail-Versandbestätigung erhalten; spätestens jedoch, wenn Sie die Ware erhalten. Die Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen nach Lieferung und Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar. Bei Erstbestellungen, abweichender Lieferanschrift, je nach Höhe des Kaufbetrags, bei offenen Rechnungen und je nach Bonität behalten wir uns vor, einzelne Zahlungsarten abzulehnen. Wenn Sie sich im Hinblick auf eine an uns zu zahlende Forderung im Zahlungsverzug befinden, behalten wir uns vor, ab der zweiten Mahnstufe als Ersatz für den entstandenen Schaden bis zu 4,17 € als Verzugschaden zu berechnen. Ihnen steht jeweils der Nachweis frei, dass uns kein oder nur ein geringerer Schaden entstanden ist. Im Übrigen können wir gesetzliche Verzugszinsen in Höhe von fünf Prozentpunkten über dem Basiszinssatz der Europäischen Zentralbank berechnen. Die Zahlung von Abo-Lieferungen (Hawesko Select) per Kreditkarte ist aufgrund der Umsetzung der PSD2 Zahlungsrichtlinie nur bei der ersten Bestellung möglich. Die Folgelieferungen werden als Kauf auf Rechnung abgewickelt. Lastschrift: Mit Abgabe der Bestellung erteilen Sie uns ein SEPA-Lastschriftmandat. Die Kontobelastung erfolgt, nachdem Sie die Ware erhalten haben. PayPal: Um den Rechnungsbetrag über den Zahlungsdienstleister PayPal (Europe) S.à r.l. et Cie, S.C.A. 22-24 Boulevard Royal, L-2449 Luxembourg („PayPal“) bezahlen zu können, müssen Sie bei PayPal registriert sein, sich mit Ihren Zugangsdaten legitimieren und die Zahlungsanweisung bestätigen. Weitere Hinweise erhalten Sie im Bestellvorgang. Kreditkarte und Miles & More: Bei Zahlung per Kreditkarte und bei der Einlösung von Miles & More Prämienmeilen wird Ihr Konto sofort belastet. Dadurch kommt der Vertrag mit uns zustande. **4. Vertragssprache, Vertragstextspeicherung:** Wir speichern den Vertragstext und senden Ihnen die Bestelldaten und unsere AGB per E-Mail oder mit Auslieferung der Ware zu. Sie stimmen zu, dass die vertragsbezogene Kommunikation in elektronischer Form, z.B. per E-Mail, erfolgen kann. Ihre Bestelldaten sind aus Sicherheitsgründen nicht mehr über das Internet zugänglich. Ein Vertragsschluss ist in deutscher Sprache möglich. **5. Preise, Lieferbedingungen und Versandkosten:** Preise: Alle Preise sind in Euro und verstehen sich ab Lager als (Brutto-)Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwert-, Sekt- und Branntweinsteuer. Die Mehrwertsteuer wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig – gleich in welchen Medien dargestellt. Lieferbedingungen: Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25 und nur im Versandwege. Bei HAWESKO zahlen Sie in der Regel eine Versandkostenpauschale in Höhe von € 6,90 für die Lieferung an eine deutsche Anschrift. Nähere Informationen zu den Lieferkonditionen und Bestimmungen zu ggf. anfallenden Versandkosten erfahren Sie unter www.hawesko.de/service/lieferkonditionen. 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. **6. Eigentumsvorbehalt:** Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. **7. Widerrufsrecht:** Verbraucher steht das gesetzliche Widerrufsrecht, wie in der Widerrufsbelehrung beschrieben, zu. Unternehmern wird kein freiwilliges Widerrufsrecht eingeräumt. Widerrufsbelehrung: 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 504433, Fax: 04122 504477, 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 verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Sie können es auf www.hawesko.de/rechtliches/widerruf abrufen. 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. Sie packen die unangebrochene Ware versandfertig. Wir tragen die Kosten der Rücksendung. Ende der Widerrufsbelehrung. Besonderheiten zu Ihrem 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). **8. Gewährleistung:** Es gelten die gesetzlichen Bestimmungen. **9. Haftung:** Ansprüche des Kunden auf Schadenersatz sind – gleich aus welchem Rechtsgrund – ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schadenersatzansprüche des Kunden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers, der Gesundheit oder aus der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten (Kardinalpflichten) sowie die Haftung für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung von Hawesko, deren gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen beruhen. Wesentliche Vertragspflichten sind solche, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglichen und auf deren Einhaltung der Kunde vertraut hat und vertrauen durfte. **10. Streitbeilegung:** Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streitbeilegung (OS-Plattform) bereit, die Sie unter <https://ec.europa.eu/consumers/odr> finden. Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir weder verpflichtet noch bereit. **11. Jugendschutz:** 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 auszuhändigen. **12. Datenschutz:** Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie auf www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH. Geschäftsführer: Alex Kim, Nicolas Tantzen, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, 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/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

Das südlichste und wärmste Weinanbaugebiet Deutschlands teilt sich in neun einzelne Bereiche auf, von denen der Kaiserstuhl wohl der bekannteste sein dürfte. **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 **Müller-Thurgau**, **Silvaner** oder **Gutedel**. Besonders bekannt und gefeiert wird Baden allerdings für seine exzellenten Burgunder wie **Grau-** oder **Weißburgunder**, **Chardonnay** oder auch **Spätburgunder**.



Bickensohl - Michael Jäger (links, Kellermeister) und Patrick Chelaifa (rechts, Geschäftsführer)

DAS WEINGUT

Der Weinort Bickensohl zwischen Freiburg und Colmar wurde vor rund 1000 Jahren erstmals urkundlich erwähnt und genießt seitdem einen exzellenten Ruf. Im 19. Jahrhundert galten die Bickensohler Weine im Großherzoglichen Lexikon als die »vorzüglichsten des ganzen Kaiserstuhls«. Bei der Gründung der **Winzergenossenschaft Bickensohl** 1924 stellten sich die Weinbaufamilien dieser Tradition mit Stolz. Sie benannten sich nach dem berühmten Weinort und der Stadt Vogtsburg, zu der Bickensohl heute gehört. Durch kontinuierliche Investitionen und Verbesserung der Qualität hat sich die Genossenschaft über den Verlauf der Jahrzehnte einen überragenden Ruf erarbeitet.

2023 BICKENSOHLER STEINFELSEN GRAUBURGUNDER 40 JAHRE

Trocken, Baden, Bickensohler Weinvoigtei

WEINBESCHREIBUNG

Vor rund vierzig Jahren baute die Bickensohler Weinvoigtei den Grauburgunder vom Kaiserstuhl erstmals trocken aus – und war damit zugleich das erste Weingut Deutschlands, das dies wagte. Als Hommage an diese Errungenschaft präsentiert sie heute den »Bickensohler Grauburgunder 40 Jahre«. Charakteristische Fruchtaromen von Honigmelone und Zitrusfrüchten treffen auf prägnante Säure und eine sagenhaft cremige Textur, welche aus der zweijährigen Reifung im Eichenfass hervorgeht. Eine dezente Mineralität mit leicht nussigem Nachhall prägt das lang anhaltende Finale. Mit diesem exzellenten Beispiel für einen ausdrucksvollen, trockenen Grauburgunder zeigt die Winzergenossenschaft vom Kaiserstuhl, warum die Sorte zu ihrem Steckenpferd wurde.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Für ihr hervorragendes Burgunder-Know-how, wurde die Bickensohler Weinvoigtei vom Selection Magazin als die »Beste Burgunder-Genossenschaft Badens 2024« ausgezeichnet.



SELECTION MAGAZIN

BESTE BURGUNDER-
GENOSSENSCHAFT BADENS
2024

Grauburgunder



2026



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Eine ausgezeichnete Begleitung zu gebratenem Geflügel, wie einer knusprigen Ente, oder zu cremigen Pastagerichten mit Pilzen. Auch mild gereifter Käse harmoniert ausgezeichnet mit seiner eleganten Struktur.



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. Mit knapp 2000 Sonnenstunden pro Jahr und nur wenig Regen bietet es die idealen Bedingungen für den Weinbau. Im Gegensatz zu den meisten anderen Anbaugebieten spielt hier der **Riesling** nur eine Nebenrolle. Im Fokus stehen stattdessen vor allem die **Burgunder**, wobei **Weißburgunder** einen beachtlichen Bereich der Rebfläche einnimmt. Den größten Anteil an weißen Rebsorten macht jedoch **Müller-Thurgau** aus, bei den roten Sorten ist es vor allem der **Spätburgunder**, dem die badische Sonne besonders zugutekommt.



Oliver Weber (Verkaufsleiter), Fabian Vögtle (Außendienst), Jonathan Schäfer (Geschäftsführender Vorstand), Jochen Glyckherr (Kellermeister)

DAS WEINGUT

Zwischen Rhein und Schwarzwald entstehen in der **Jechtinger Weinmanufaktur** unter der Sonne am Kaiserstuhl Weine von beeindruckender Qualität. Gegründet 1924 von 30 Winzern, wurden die Weine bis 1962 in privaten Kellern ausgebaut, bevor die neu errichtete Kellerei am Ortsrand bezogen wurde. Diese wurde seitdem mehrfach modernisiert. 2011 fusionierte die Genossenschaft mit Amoltern und wurde zur Winzergenossenschaft Jechtingen-Amoltern, bevor sie sich 2022 in Jechtinger Weinmanufaktur umbenannte. Heute bewirtschaften 340 Winzer 240 Hektar Rebfläche und nutzen das besondere Terroir aus Vulkangestein und Lehmböden für die eine beachtliche Weinproduktion – und das unter sorgfältiger Auslese und mit qualitätssichernder Ertragsreduzierung.

2023 PUNKTLANDUNG WEISSBURGUNDER

Trocken, Baden, Jechtinger Weinmanufaktur

WEINBESCHREIBUNG

Der »Punktlandung Weißburgunder« der Jechtinger Weinmanufaktur zeigt sich im Glas in einem anmutigen Goldgelb. Sein Bouquet verführt die Nase mit Aromen von saftigem Steinobst, knackigem, süßem Apfel und feinen Blütennuancen, die ihm eine ansprechende Komplexität verleihen. Am Gaumen offenbart der Wein einen feinen, geschmeidigen Schmelz, der die erfrischende Säure gekonnt ausbalanciert. So ergibt sich ein harmonisches Spiel aus fruchtbetontem Profil, sagenhafter Tiefe und lebendiger Frische. Eine geschmackliche Punktlandung und pures badisches Trinkvergnügen!

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT «

Ein einzigartiger Weißburgunder, den Sie einzig und alleine bei HAWESKO finden!



Weißburgunder



2027



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Als leichtes, vegetarisches Gericht passt besonders mediterranes Gemüse vom Grill an einer frischen Kräuterbutter aus Knoblauch, Petersilie, Thymian und Zitrone zum Weißburgunder.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die Bezeichnung »deutsche Toskana« für das Anbaug Gebiet der **Pfalz** kommt nicht von ungefähr, denn die beiden Terroirs ähneln sich in vielerlei Hinsicht. Über 80 Kilometer verläuft das Anbauggebiet entlang des Pfälzer Waldes und der Mittelhaardt und streckt seine Weinberge in Richtung Rhein. Als eines der größten deutschen Anbauggebiete ist die Pfalz für ein Viertel der deutschen Weinproduktion verantwortlich. Einen großen Anteil daran hat die Rebsorte **Riesling**, daneben gedeihen aber auch die Burgundersorten wie **Spät-, Weiß-** oder **Grauburgunder** hervorragend. Besonders interessant prägt sich in dieser Region auch der Charakter von **Sauvignon Blanc** aus. Die Rebsorte profitiert hier vom sonnigsten Klima Deutschlands sowie der großen Bodenvielfalt.



Oliver Zeter,
Winzer und Inhaber

DAS WEINGUT

Erst mit 40 Jahren keltert **Oliver Zeter** seinen ersten Wein. Denn nach über 20 Jahren Erfahrung im Weinhandel hatte er sich dazu entschlossen, noch mal ganz von vorn anzufangen und sein eigenes Weingut zu gründen – aus reiner Liebe und Leidenschaft zum Wein, denn Zeter kommt nicht aus einer klassischen Winzerfamilie. Er empfindet das jedoch nicht als Nachteil, sondern als großes Glück: so kann er tun und lassen, was er will und kann. Und eins kann Oliver Zeter besonders gut: Sauvignon Blanc. Diese Rebsorte im Spannungsfeld von Alter und Neuer Welt immer wieder neu zu verorten, ist seine Passion. Dazu gehören viel Hingabe und Zeit sowie die Herausforderung, Wetter, Böden und Reben in Einklang zu bringen, ohne zu viel einzugreifen. Zeters Weine haben Charakter und immer auch ein bisschen Savoir-vivre. Kein Wunder: Gerade die französischen Rebsorten haben es dem Pfälzer angetan!

2023 OLIVER ZETER CHENIN BLANC-SAUVIGNON BLANC

Trocken, Pfalz, Weingut Oliver Zeter

WEINBESCHREIBUNG

Für exzellenten Sauvignon Blanc ist der Pfälzer Winzer Oliver Zeter wohlbekannt. Aber auch Chenin Blanc gehört zu seinem Repertoire. Hier präsentiert er eine gelungene Marriage aus beiden Rebsorten, welche die besten Eigenschaften der beiden harmonisch in Einklang bringt. Fruchttige Aromen von Birne, Quitte und Ananas sowie cremigen Schmelz bringt der Chenin Blanc ein. Dies wird untermalt von den würzigen Kräutertönen, dem Duft von frisch geschnittenem Gras, sowie einer feinen mineralischen Note dank des Sauvignon Blancs. Beide Sorten zeigen eine knackige Säure, die den fruchtbetonten Körper ausbalanciert.

WEIN-KATEGORIE »WINZERTIPP«

Auch ohne traditionelle Weindynastie im Hintergrund widmet sich Oliver Zeter mit voller Hingabe seiner Leidenschaft, dem Wein. Alles was er für seinen Erfolg benötigt: Die Liebe für sein Handwerk.



WEIN.PLUS

★★★★

FALSTAFF WEINGUIDE 2024

★★

Chenin Blanc, Sauvignon Blanc

 2026

 9° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Besonders gut passt diese Cuvée zu zartem Geflügelfleisch wie Hähnchenbrust oder frischen Meeresfrüchten.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Der **Rheingau** zählt zu den schönsten wie auch kleinsten Weinbaugebieten in Deutschland. Mit einem Anteil von über 90 % an der Rebfläche dominiert der **Riesling**. Daneben gibt es eine kleine exklusive **Spätburgunder**-Produktion, die zu den besten in Deutschland gehört. Auch klimatisch hat der Rheingau einige Besonderheiten zu bieten. Er liegt an der einzigen Strecke, die der Rhein auf seinem Weg zum Meer von Ost nach West zurücklegt, sodass die Weinberge eine perfekte Ausrichtung gen Süden genau zur Sonne aufweisen. Die verwitterten Schieferböden können die Tageswärme sehr gut speichern und geben sie nachts wieder an die Reben ab. Auch der majestätisch fließende Rhein ist ein wesentlicher klimatischer Faktor.



Kathrin Puff,
Chefönologin

DAS WEINGUT

Das **Kloster Eberbach** im Rheingau ist eines der ehrwürdigsten und bedeutendsten Denkmäler deutscher Weinkultur. Zugleich ist es ein außerordentlich wichtiges Zeugnis klösterlicher Baukunst, da das Kloster in seiner Kernsubstanz bis heute unversehrt ist. Daher wurden große Teile der Innenaufnahmen für den Klosterkrimi »Der Name der Rose« hier gedreht. Auch der Weinbau blickt in den ehrwürdigen Mauern auf eine lange, bedeutsame Geschichte zurück, denn bereits vor über 700 Jahren betrieben die Mönche hier Weinbau. Bis heute ist das Kloster eine Wallfahrtsstätte für anspruchsvolle Weinliebhaber, seit einigen Jahren allerdings werden viele Schritte von der Traube bis zum Spitzen-Wein in einem neuen, hochmodernen Keller vollzogen.

2023 KLOSTER EBERBACH RIESLING SELECT

Trocken, Rheingau, Kloster Eberbach

WEINBESCHREIBUNG

In einem satten, hellen Strohgelb funkelt der Riesling im Glas und wird durchzogen von grünlichen Reflexen. Der Duft von frischen Äpfeln, Zitrusfrüchten, Pfirsich und einem Hauch von Minze ist typisch für diesen zeitlosen Rheingau-Klassiker. Das gleiche, fruchtbetonte Aromenspiel zeigt sich auch am Gaumen und betört dort mit einer raffinierten Balance aus fruchtiger Süße und lebhaft-kerniger Säure. Eine pikante, fast pfeffrige Mineralität, wie sie auf diese Art fast ausschließlich auf dem Schiefergestein des Rheingaus entsteht, durchzieht den ansonsten feinen und cremigen Körper. Das lange, kristallklare Finale ist von delikater Frische.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Den ausgewählten Riesling aus dem berühmten Kloster Eberbach erhalten Sie exklusiv bei HAWESKO!



VINUM



GAULT & MILLAU



Riesling



2026



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der beinahe Alleskönner passt ideal zu Süßwasserfisch, Jakobsmuscheln, gebratenem Geflügel oder exotisch gewürzten Gerichten der asiatischen Küche.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Rheinhessen, Deutschlands größtes Anbaugebiet mit rund 27.000 Hektar, erstreckt sich als Dreieck zwischen Bingen, Mainz und Worms. Diese traditionsreiche Region, deren älteste urkundlich erwähnte Lage, die Niersteiner Glöck, bis ins Jahr 742 zurückreicht, hat sich zu einem renommierten Zentrum für Spitzenweine entwickelt. Während früher Neuzüchtungen dominierend waren, sind es heute hochwertige Sorten wie **Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder** und **Spätburgunder**, die in Rheinhessen ihre volle Pracht entfalten. Besonders der trockene Riesling aus der Region ist international begehrt, doch auch **Silvaner, Scheurebe** und **Chardonnay** genießen hohe Anerkennung.



Dirk Würtz,
Winzer und Geschäftsführer

DAS WEINGUT

St. Antony gehört seit den 1960er-Jahren zu den großen Weingütern Rheinhessens. Zahlreiche Auszeichnungen und immer neue Spitzenjahrgänge beweisen das Qualitätsbestreben der Winzer um Dirk Würtz. Das Weingut kann am Roten Hang auf echte Spitzenlagen zurückgreifen. Über das rheinhessische Nierstein erstrecken sich die Weinberge der VDP-Großen Lagen wie Pettenthal oder Orbel. Mit seinem biodynamischen Ansatz produziert das Team erstklassige Rieslinge und Blaufränkische. Die Umstellung der traditionellen Methoden auf moderne und ethisch anspruchsvolle Produktionsbedingungen war ein voller Erfolg. Heute zählt das Weingut St. Antony mit einer Anbaufläche von 46 Hektar zu den Top 100 Deutschlands und macht seinem Schutzpatron alle Ehre.

2023 100 BY HUNDERTMORGEN FINEST RÉSERVE GRAUBURGUNDER

Trocken, Rheinhessen, St. Antony

WEINBESCHREIBUNG

Was über einhundert Tage im Weinberg heranreift, hat auch einen behutsamen Ausbau und kundigste Reifung im Weinkeller verdient. Die neue 100 Finest Réserve gibt der Grauburgunder Selektion genau diese Zeit, um zu einem großen Wein zu werden. Unvergleichlich zarter Schmelz, sanfte, gut integrierte Frische und saftige Frucht präsentieren sich in perfekter Harmonie. Das facettenreiche Geschmacksprofil aus Aromen von süßem Steinobst, knackigen Äpfeln, würzigen Kräutern und einer leicht nussigen Note wird um eine komplexe Mineralität bereichert, welche sich besonders im intensiven und ausgedehnten Finale präsentiert. Die eleganteste Version eines Grauburgunders aus der Hundertmorgen-Kollektion!

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Den Finest Réserve Grauburgunder der 100 by Hundertmorgen-Reihe erhalten Sie exklusiv nur bei HAWESKO!



GAULT & MILLAU



EICHELMANN



Grauburgunder



2026



9° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die fruchtigen und nussigen Aromen der Réserve sind eine tolle Ergänzung zu vegetarischen Gerichten wie einem Kürbisrisotto an gegrilltem Blumenkohl mit karamellisierten Mandelblättern.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Rheinhessen hat in den letzten Jahrzehnten eine beeindruckende Wandlung vollzogen. Einst bekannt für schlichte und preiswerte Weine, die oft als Grundwein zur Sektherstellung verwendet wurden, hat eine neue Generation von Winzern das Gebiet zu einer der spannendsten Weinregionen Deutschlands gemacht. Mit ihrem Fokus auf Qualität und Innovation nutzen die Winzer das moderat warme, regenarme Klima und die vielfältigen Bodenstrukturen optimal aus. Produziert werden Spitzenweine, die international Anerkennung finden. Rheinhessen gilt heute als dynamische Region, die sich stetig weiterentwickelt und zahlreiche Rebsorten in verschiedenen Lagen erfolgreich kultiviert.



Christian Eppelmann

DAS WEINGUT

Das **Weingut Eppelmann**, seit 1954 bekannt für die Abfüllung eigener Weine, hat sich über die Jahrzehnte von einem Nebenerwerb zu einem vollwertigen Weingut entwickelt, das heute auf ökologische Landwirtschaft setzt. Diese Entscheidung wurde getroffen, um sowohl der Natur als auch der Qualität der Weine zugutezukommen. Christian Eppelmann, unterstützt von seinen Mentoren Klaus Peter Keller, Volker Raumlund und die Rings-Brüder, nutzt die Vorteile der vernetzten Welt, um ein breites Rebsortenportfolio zu pflegen. Er pflegt die rheinhessische Identität - und treibt das Weingut mit seiner engagierten Qualitätsoffensive voran. Seine Arbeit vereint die Inspiration der Weinbautradition aus Frankreich mit den einzigartigen Bedingungen des rheinhessischen Terroirs. So versteht es Familie Eppelmann, nicht nur mit ihrem Riesling, sondern auch mit französischen Rebsorten Kritiker und Weinfreunde gleichermaßen zu überzeugen.

2023 KALKSTEIN CHARDONNAY

Trocken, Rheinhessen, Weingut Eppelmann

WEINBESCHREIBUNG

Der »Kalkstein Chardonnay« stammt aus dem Selztal, südlich von Mainz, wo Kalkmergel die Böden und somit auch den Namen dieses Weins prägt. Dieser Chardonnay wird nach biologischen Richtlinien vinifiziert und überzeugt durch seine klare, mineralische Struktur. Im Bouquet entfalten sich rebsortentypische fruchtige Aromen, die von reifen Äpfeln und Birnen bis hin zu zarten Zitrusnoten reichen. Die gut integrierte Säure verleiht dem Wein eine erfrischende Lebhaftigkeit und unterstreicht die elegante Balance. Die mineralische Klarheit des Weins spiegelt sein Terroir wider und verleiht ihm damit einen prägnanten Charakter und ein nachhaltiges Finale.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Ein Chardonnay der Superlative! Hier zeigt das Weingut Eppelmann, dass diese Rebsorte definitiv eine Heimat im rheinhessischen Selztal gefunden hat.« Michaela Daffner, Einkäuferin



VINUM

AUFSTEIGER DES JAHRES
2024

Chardonnay



2026



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Gebratener Fisch, wie zum Beispiel glasig gegartes Lachsfilet an frischem Dill, ist eine perfekte Kombination zu der mineralischen Klarheit und frischen Säure des Chardonnay.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
