

DIE REGION

Obwohl es Deutschlands größtes Anbaugebiet ist, wurde **Rheinhessen** über viele Jahre wenig beachtet. Es galt als Herkunft schlichter Weine, die im Inland wie im Ausland in großen Mengen konsumiert werden. In den letzten 20-30 Jahren hat sich die Region jedoch enorm gewandelt. Rheinhessen ist heute das vielleicht innovativste Weinbaugebiet Deutschlands. Kaum eine Region kann derart viele Spitzenweingüter vorweisen. Mittendrin: Eine dynamische und kompromisslos qualitätsorientierte Generation von jungen Winzerinnen und Winzern, die sich mit kreativen Erzeugnissen einen Namen machen. Klima und Boden eignen sich in Rheinhessen bestens für die Herstellung von Top-Weinen. 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 gar Unwetter. Rheinhessen gilt heute als die Überraschungsregion in Deutschland und entwickelt sich dabei stets weiter.



Gerhard Eichelmann über Wilhelm Weil:
 »Kein anderer hat im letzten Jahrzehnt so viel für den Ruf des Rheingauer Weines und für das Renommee des deutschen Weines insgesamt getan wie Wilhelm Weil.«

DAS WEINGUT

Was ist nicht schon alles über die kometenhafte Karriere von **Wilhelm Weil** und seine geradezu sagenhaften Weine geschrieben worden?! Das Jahr 1988, als der damals 25-jährige Wilhelm Weil das mehr als 100 Jahre alte Weingut seiner Familie übernahm, kann eigentlich nur als ein besonderer Glücksfall in der Geschichte des deutschen Weins bezeichnet werden. Mit viel Mut zum Risiko und hohen Investitionen in die Kellertechnik, wie man sie sonst fast nur in der Neuen Welt findet, krempelt Wilhelm Weil das Gut grundlegend um und macht es zu einem der erfolgreichsten Deutschlands. Doch dies ist nur ein kleiner Teil des Erfolgsgeheimnisses. Wilhelm Weils unbeugsames Streben nach Qualität machen wohl den größten Teil des Erfolges aus. Quantität hat in seiner Philosophie keinen Platz. Dazu gehören rigorose Beschränkungen in den Erträgen pro Hektar, mehrere Lesegänge und einwandfreie Arbeit im Keller. Weniger als Perfektion ist für Wilhelm Weil nicht denkbar!

2020 IM FLUSS CHARDONNAY-WEISSBURGUNDER

Trocken, Rheinhessen, Wilhelm Weil

WEINBESCHREIBUNG

Wenn Wilhelm Weil seiner Parade-Rebsorte Riesling kurzzeitig den Rücken kehrt, dann braucht es dafür einen guten Grund. Dieser Wein ist ein solcher. Für diese Cuvée hat Wilhelm Weil nämlich die Burgundersorten für sich entdeckt und vermählt Weißburgunder und Chardonnay zu einem fruchtig-schmelzigen Spektakel. Dafür verlässt der erfolgreiche Winzer sogar seine Heimatregion und überquert den Rhein vom Rheingau nach Rheinhessen. Der Name »Im Fluss« ist jedoch nicht nur symbolisch für die Flussüberfahrt, auch geschmacklich ist hier alles wunderbar ausgewogen und fließend: intensive **Aromen von Steinfrüchten** treffen auf **zarte Blütennoten**, am Gaumen ist die Cuvée weich mit schönem Schmelz durch ein langes Hefelager. Es ist die perfekte Balance zwischen Cremigkeit und frischem Trinkfluss, die zeigt, dass Wilhelm Weil auch Burgunder wunderbar beherrscht.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diese spannende Cuvée hat Wilhelm Weil exklusiv für HAWESKO kreiert.



Chardonnay, Weißburgunder



2025



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Rahmwirsing, Gemüse-Quiche oder Pilz-Suppe – diese Cuvée ist besonders vielseitig zum Essen einsetzbar.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

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 Weinberglagen Deutschlands, in denen ausschließlich Handarbeit möglich ist. Doch das mühsame – und zum Teil auch gefährliche – Schufden in einer der kältesten 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 WEISSBURGUNDER SCHIEFERTERROIR

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 Schieferterroir: 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.



WORLD'S BEST VINEYARDS 2021

Top 50

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

Rheinhessen ist nicht nur das größte Weinanbaugebiet Deutschlands, sondern beinhaltet auch die (zumindest urkundlich) älteste deutsche Weinberglage »Niersteiner Glöck«. Auf seinen über 26.800 Hektar Rebfläche herrscht eine Vielzahl an Klima- und Bodenverhältnissen, die ein reiches Spektrum an Weinen ermöglichen. Vom Rheinbogen umschlossen bleibt das Wetter gemäßigt, im Norden schützen Gebirge und Wälder vor kalten Winden. Diese Bedingungen eignen sich wunderbar für biologischen Weinanbau, da sich etwa Pilzkrankheiten seltener entwickeln. Inzwischen arbeiten daher viele Rheinhessen-Winzer im Einklang mit der Natur. Bei den Weinen ist besonders trockener **Riesling** aus Rheinhessen gefragt, doch **Sauvignon Blanc**, **Silvaner**, **Scheurebe** und die **Burgundersorten** stehen ebenfalls hoch im Kurs.



Christoph und Johannes Thörle

DAS WEINGUT

Manchmal ist Nichtstun die schwerste Aufgabe überhaupt. Doch genau das ist die Weinphilosophie auf dem Weingut Thörle. Im Keller versuchen Christoph und Johannes Thörle sich so wenig wie möglich in den Weinausbau einzumischen: „Kontrolliertes Nichtstun“ ist das Motto der zwei Brüder. Doch das gelingt nur mit äußerst gesundem Traubengut. Rigorose Reduzierung der Erträge und viel schonende Handarbeit im Weinberg sind dafür die Voraussetzung. So kann Mutter Natur dann auch ungestört ihre Magie vollbringen. Ein weiterer wichtiger Baustein ist der Fokus auf das Verstehen der einzelnen Lagen in und um Saulheim. Hier kommt den Thörles auch die lange Expertise ihrer Vorfahren zugute: Bereits seit dem 17. Jahrhundert ist die Familie in der Region im Weinbau tätig. Dieses Wissen um das vorhandene Terroir ist einer der größten Schätze, wenn es darum geht die Authentizität Rheinhessens auf die Flasche zu bringen. Und genau das gelingt den Thörles so erfolgreich, dass sie sich vom einstigen Mischbetrieb zu einem der Spitzenweingüter Rheinhessens gewandelt haben.

2018 SAULHEIMER RIESLING KALKSTEIN

Trocken, Rheinhessen, Weingut Thörle

WEINBESCHREIBUNG

Der Saulheimer Riesling Kalkstein kommt – wie der Name es unschwer vermuten lässt – von den extrem kalksteinhaltigen Lagen aus dem nördlichen Hügelland Rheinhessens. Und das schmeckt man ihm auch an: Eine **feine Salznote** begleitet die konzentrierten Fruchtaromen von **reifen Aprikosen** und **gelben Pfirsichen**. Lange Maischestandzeiten und eine Vergärung mit wilden Hefen geben dem Wein eine spannende **Würze und Mineralität**. Ein Teil des Weins wurde im Holzfass ausgebaut, anschließend durfte er noch einmal einige Monate auf der Vollhefe ruhen. Dies gibt den Saulheimer Riesling eine tolle Struktur mit Tiefgang. Die feine Säure sorgt für jedoch weiterhin für einen guten Trinkfluss, so dass man hier definitiv sofort ein zweites Glas trinken möchte.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Das Weingut Thörle ist ein wunderbares Beispiel für die extreme Qualitätsoffensive, die Rheinhessen in den letzten Jahren durchlaufen hat. Die beiden Brüder sollten Sie auf dem Weinradar haben!



Riesling



2024



10°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie ein cremiges Kürbisrisotto als Kontrast zu dem mineralischen Riesling-Genuss. Auch Fischgerichte oder ein würziger Bergkäse sind aufregende Pairing-Partner.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Pfalz** ist das zweitgrößte Anbaugebiet Deutschlands. Entlang der Weinstraße finden sich über 100 romantische Weinbauorte, in denen regelmäßig zünftige Weinfeste stattfinden. Die Pfälzer sind berühmt für ihre geselligen Zusammenkünfte, bei denen Wein natürlich die Hauptrolle spielt. Denn die berühmten Weinberglagen, die traditionsreichen Weingüter und die erfolgreichen Newcomer sind überall in der Region zu finden. Die Pfalz profitiert vom warmen Klima, vom Schutz des Pfälzerwaldes und von unterschiedlichsten Bodenstrukturen, die Platz für diverse Rebsorten bieten. Hier gedeihen neben **Riesling** auch viele weitere klassische Rebsorten wie **Weiß- und Grauburgunder, Scheurebe** oder **Müller-Thurgau**. Doch auch die roten Sorten werden in der Pfalz immer beliebter. Neben **Dornfelder** und **Portugieser** nimmt besonders **Spätburgunder** eine immer wichtigere Rolle ein.



Marion und Markus Pfaffmann & Familie,
die Winzerfamilie

DAS WEINGUT

Einst als landwirtschaftlicher Mischbetrieb in Walsheim gegründet, konzentriert sich die **Familie Pfaffmann** seit den 1960er Jahren ausschließlich auf den Weinbau. Mittlerweile wird auf dem Weingut Karl Pfaffmann in dritter Generation Weinbau betrieben. Die Weitergabe und das Teilen von Erfahrungen und Wissen über die Weinberge und das Terroir stehen dabei an erster Stelle. Für Marion und Markus Pfaffmann, die das Weingut heute leiten und lenken, entsteht ein Top-Wein schon im Weinberg. Strenge Ertragsreduzierung und Handarbeit sind dabei wichtige Maßnahmen, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Auch nachhaltiger Weinbau ist den Pfaffmanns wichtig. Reduktion von CO₂-Emissionen, Steigerung der Biodiversität und verantwortungsbewusstes Handeln mit Mitarbeitern und Lieferanten – im Einklang mit der Natur zu arbeiten und zu wirken, ist auf dem Weingut selbstverständlich.

2020 BLANC DE NOIRS

Trocken, Pfalz, Karl Pfaffmann

WEINBESCHREIBUNG

Blanc de Noirs bedeutet übersetzt: Weiß aus Schwarz. Und genau das beschreibt die Vorgehensweise für diesen Wein ziemlich gut: Direkt nach dem Pressen der Spätburgundertrauben wird der weiße Saft von den dunklen Schalen abgetrennt und wie ein Weißwein ausgebaut. Dadurch entsteht ein heller Wein aus roten Trauben. Diese Methode stammt ursprünglich aus der Champagne, ist aber mittlerweile auch in anderen Regionen beliebt. Der Blanc de Noirs von Karl Pfaffmann zeigt warum: Feine Aromen von **Apfel, Birne** und **Kiwi** strömen direkt in die Nase, am Gaumen kommt zu der Frucht dann eine **leichte Würze** hinzu, eine angenehme Säure macht sofort Lust auf den nächsten Schluck. Es ist dieses Spiel aus sanfter Frucht, zarter Frische und kerniger Struktur, die Blanc de Noirs wie diesen so spannend macht.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

»Das Weingut Karl Pfaffmann ist eine Pfälzer Institution. Das beweisen auch die zahlreichen Auszeichnungen wie aktuell ihre drei Sterne im VINUM Weinguide.«
Michaela Daffner, Einkäuferin Deutschland



VINUM WINEGUIDE



Spätburgunder



2023



10°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

So ein Blanc de Noirs ist eine kleine Allzweckwaffe, wenn es um Speisenbegleitung geht. Er passt einfach zu vielen Gerichten von der Brotzeit mit würzigem Schinken über Caesar Salad und Lachsfilet hin zur vegetarischen Spinatlasagne.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Pfalz** zählt zu den wärmeren Weinbaugebieten Deutschlands und gleichzeitig auch zu den niederschlagsarmen. So können die Trauben am Stock zumeist sehr gut ausreifen, was den Weinen einen vollmundigen und gefälligen Charakter verleiht. Dennoch fallen die Weine auch recht unterschiedlich aus, gedeihen sie doch auf den unterschiedlichsten Bodenstrukturen, die hier bereits über wenige Kilometer hinweg sehr stark voneinander abweichen können. Verfechter des Terroirgedankens kommen also auch hier voll auf ihre Kosten. Kernpunkt der Weinerzeugung in der Pfalz ist der **Riesling**, der hier häufig etwas üppiger ausfällt als beispielsweise im nördlicheren, kühleren Rheingau. Daneben gewinnen aber auch die Burgundersorten wie **Weiß- oder Grauburgunder** und der **Chardonnay** zunehmend an Bedeutung. Und weil das Klima es gestattet, wachsen hier auch ganz hervorragende Rotweine, allen voran der feine wie grazile **Spätburgunder**.



Simone Frigerio,
der Kellermeister

DAS WEINGUT

Ohne Zweifel gehört das **Weingut Reichsrat von Buhl** zu den ältesten und berühmtesten Weingütern in Deutschland, hier schaut man auf über 150 Jahre Weinbautradition zurück. Über den seit 1849 bestehenden Betrieb, schrieb schon der berühmte Komponist Felix Mendelsohn Bartholdy: »Aber wer nicht bei Buhl war, der weiß nicht, was Forster Riesling hernieden ist«. Ein Beweis, dass schon damals von Buhl in den Weinbergen von Deidesheim Außerordentliches vollbrachte. Auch Otto von Bismarck war ein Freund der Weine des Hauses. Heute werden die Weine nach streng qualitätsorientierten Kriterien erzeugt, dazu zählt die Ertragsreduzierung im Weinberg mit selektiver Lese und schonender Behandlung von Trauben und Most im Keller. Viele Trophäen und Auszeichnungen aus jüngster Zeit sind Zeugnis der außerordentlichen Qualität der Weine von Buhls. Sie bestätigen allerdings nur, was frühere Fachleute bereits zu schätzen wussten. Die ältesten Medaillen für das Weingut datieren bereits auf die vergangene Jahrhundertwende zurück.

2020 F.P. BUHL RIESLING

Trocken, Pfalz QbA, Weingut Reichsrat von Buhl

WEINBESCHREIBUNG

F. P. Buhl – diese Initialen stehen für Franz Peter Buhl, den Gründer des Pfälzer Traditionshauses in Deidesheim. Er legte im 19. Jahrhundert den Grundstein für die unglaublichen Erfolge, die das Weingut von Beginn seiner Gründung an über die Jahre erreichen wird. Dieser Riesling ist eine Hommage an eine über 150-jährige Tradition von einer der renommiertesten Domänen der deutschen Weinkultur. Er duftet herrlich frisch nach Zitrusfrüchten wie reifer **Limette** und **Grapefruit** und ist dabei mit einer **zarten Würze** unterlegt. Im Geschmack zeigt sich eine filigrane Säure, wilde Kräuter und im Hintergrund **Kernobst-Aromen**. Und selbstverständlich hat er den für die Pfälzer Rieslinge so typischen zarten Schmelz!

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diese vinophile Würdigung aus dem Hause Buhl erhalten Sie ausschließlich bei HAWESKO.



Riesling



2025



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu diesem Pfälzer Urgestein passt auf jeden Fall ein ebensolches Urgestein auf dem Teller: ein traditioneller Pfälzer Saumagen geht hervorragend zu diesem frischen Riesling. Wer es nicht ganz so deftig mag, kombiniert Flammkuchen oder Fisch.



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, der Kellermeister
und Patrick Chelaifa, der 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 galten 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 **Weinvoigtei 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 Steckenpferd 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, Weinvogeti Bickensohl

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. Ein Jahr reifte der Weißwein darüber hinaus im Fass, was ihm einen griffigen Körper verleiht. Die **feine Mineralität** sorgt hingegen für eine tolle Frische. Sie lässt den Wein nicht zu kraftvoll werden und macht ihn zu einem wunderbaren Alltagsbegleiter.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Die Rebsorte Grauburgunder ist schon lange beliebt in deutschen Gläsern. Die Badener Weine vom Vulkanfelsen sind allerdings nicht nur für Fans der Rebsorte eine Entdeckung wert.



Grauburgunder



2023



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

HAWESKO-VORTEILE

VERSAND-KONDITIONEN

- Je Lieferadresse gilt:**
- 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 auf Wunsch am nächsten Werktag.
Für diesen Service berechnen wir nur € 10,- pro Lieferung.

Termin-Lieferung:

Sie bestimmen den Wochentag (Mo. - Fr.), an dem die Lieferung erfolgen soll.
Für diesen 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 erhalten Sie unter **04122 50 44 33** oder auf www.hawesko.de. Die angegebenen Versandkosten und Kosten der Lieferservices gelten nur für Sendungen innerhalb Deutschlands.

QUALITÄTSGARANTIE

Hawesko bürgt für hohe Wein-Qualität. Trotzdem kann es passieren, dass Ihnen wider Erwarten ein Wein nicht schmeckt. Kein Problem! Wir holen die unangebrochenen Flaschen auf unsere Kosten bei Ihnen ab. Rufen Sie uns an unter **04122 50 44 33** und teilen Sie uns Ihren Rücknahmewunsch mit. Wir vereinbaren dann einen Abholungstermin mit Ihnen.

BIO: Wir sind zertifiziert für Produkte aus öko-/biologischem Anbau (DE-ÖKO-006).

BESTELLINFORMATIONEN

Lebensmittelkennzeichnung: Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) finden Sie auf www.hawesko.de auf der jeweiligen Artikelseite oder telefonisch unter: 04122 50 44 33.

Datenschutz: Hawesko erhebt gemäß Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO zum Zwecke der Vertragserfüllung den Namen, die Anschrift, das Geburtsdatum, die E-Mail-Adresse, die Telefonnummer sowie die jeweiligen Angaben zu der Bestellung. Ihr Geburtsdatum wird benötigt, weil Hawesko entsprechend § 9 Abs. 1 Jugendschutzgesetz alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 16. bzw. 18. Lebensjahr liefert (Art. 6 Abs. 1 lit. c DSGVO). Zur Prüfung von Adresse und Bonität erhält Hawesko auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO von Auskunftgebern 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 im Rahmen des Bestellvorgangs 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 gemäß 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). Zudem übermittelt Hawesko auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO für schriftliche Werbezwecke Name und Anschrift sowie listenmäßig oder sonst zusammengefasste Daten über Angehörige einer Personengruppe, die sich auf die Zugehörigkeit des Kunden zu dieser Personengruppe, seine Berufs-, Branchen- oder Geschäftsbezeichnung, seinen Namen, Titel, akademischen Grad, seine Anschrift und sein Geburtsjahr beschränken an die Carl Tesdorpf GmbH, Jacques' Wein-Depot Wein-Einzelhandel GmbH und die Wein & Vinos GmbH. E-Mail-Adresse und Telefonnummer verwendet Hawesko gemäß Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO nur mit Ihrer ausdrücklichen Einwilligung für werbliche Zwecke. Erhalten wir Ihre E-Mail-Adresse im Zusammenhang mit dem Verkauf von Waren, verwenden wir diese gemäß § 7 Abs. 3 UWG zur Bewerbung eigener ähnlicher Produkte. Im gewerblichen Bereich verwendet Hawesko die Telefonnummer gemäß § 7 Abs. 2 Nr. 2 UWG auch bei einer mutmaßlichen Einwilligung für Werbezwecke. Ihre Einwilligung können Sie jederzeit ohne Angabe von Gründen 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 oder Löschung oder auf 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. **Bestellung:** Durch Zusendung des Abschnitts geben Sie unbeschadet Ihres Widerrufsrechts eine verbindliche Bestellung ab, auf die hin wir Ihnen die bestellten Waren zusenden werden, solange unser Vorrat reicht. **Lieferbedingungen:** Es handelt sich um Flaschen von 0,75 Liter Inhalt, sofern wir keine anderen Angaben vermerkt haben. Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer. Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, ist die Ware innerhalb von 2 - 3 Werktagen nach Bestellung bei Ihnen. Für Lieferungen ins Ausland gelten besondere Bedingungen. Bitte rufen Sie uns an. **Zahlungsbedingungen:** Nach Lieferung erhalten Sie eine Rechnung, mit deren Ausgleich Sie sich 20 Tage Zeit lassen können. **Widerrufsbelehrung/ Widerspruchsrecht:** 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, Hamburger Str. 14 - 20, 25436 Tornesch, Fax: 04122 504477, Tel: 04122 504433, 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 unter www.hawesko.de/widerruf abrufbare Muster-Widerrufsformular 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 14 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 dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist. Ihr Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Geschäftsführer: Gerd Stemmann, Alex Kim, Anschrift: Friesenweg 4, 22763 Hamburg, Handelsregistereintrag: HRB 99024 Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr: DE 2500 25 694.

Tel 04122 50 44 33
Fax 04122 50 44 77
www.hawesko.de

**Persönlich für Sie da:
Mo. bis Fr. 8-20 Uhr.**

MEINE NACHBESTELLUNG

Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor · HAWESKO Select
Friesenweg 4, 22763 Hamburg

HA006

Bestell-Service

service@hawesko-select.de

Tel: 04122 50 45 48

Fax: 04122 50 44 77

hawesko.de

Sie möchten Weine aus Ihrem
HAWESKO Select-Paket nachbestellen?
Nichts einfacher als das:

Vorname		Name	
Straße			
PLZ		Ort	
Kundennummer falls zur Hand			

Jede 12te Flasche pro Sorte GRATIS*.

(Bei telefonischer Bestellung bitte unbedingt die Artikel-Nummer angeben)

*Gültig für Weine aus dem HAWESKO Select Sortiment

12 für 11
Angebot

Flaschen	Art.-Nr.	Bezeichnung	€ je Flasche	€ Literpreis
	4 6 7 5 0 8	Weißburgunder Schieferterroir	12,90	1L 17,20
	7 6 6 4 7 1	Pfaffmann Blanc de Noirs	7,95	1L 10,60
	4 2 5 3 0 9	F.P. Buhl Riesling	8,95	1L 11,93
	8 3 7 5 0 6	Saulheim Riesling	13,90	1L 18,53
	6 3 3 8 7 3	Im Fluss Chard.-Weißburgunder	8,95	1L 11,93
	3 8 8 2 5 5	Bickensohler Vulkanfelsen	9,90	1L 13,20

Ausführliche Hinweise zu den Bestellinformationen siehe Rückseite

Geburtsdatum		Telefon (für Rückfragen)	
Datum		Unterschrift	
E-Mail-Adresse:			

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

LIEFERANSCHRIFT

ACHTUNG: Wenn Sie die Lieferung nicht an obige Adresse wünschen, tragen Sie hier bitte die LIEFERANSCHRIFT ein.

Vorname		Name	
Straße, Hausnummer			
PLZ		Ort	



HAWESKO
Select!



Sehr geehrter HAWESKO Select-Abonnent,

haben Sie es auch schon gemerkt? Die Tage werden wieder länger! Und nicht nur draußen zeigt sich die Sonne bald wieder häufiger, auch mit diesem Paket möchten wir ein paar leuchtende Strahlen in Ihr Weinglas zaubern.

Es erwarten Sie sechs deutsche Weißweine, die sich mal fruchtig-saftig, mal elegant und mineralisch oder auch leicht würzig präsentieren. Frisch und lebendig sind sie jedoch alle! So wie beispielsweise die Kreation »**Im Fluss**« von **Wilhelm Weil**. Die aromatische Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay vertreibt sofort jeden noch vorhandenen Winterblues und macht schon jetzt Lust auf Sommer.

Ebenfalls ein spannendes Highlight ist der **Blanc de Noirs vom Familienweingut Karl Pfaffmann**. Mit der Kombination aus Frucht, Frische und einer würzig-kernigen Art ist dieser Weißwein aus Rotweintrrauben nicht nur wunderbar zum Essen, sondern auch mal eine spannende Abwechslung für dem Gaumen. Lassen Sie sich überraschen!

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