

DIE REGION

Sizilien zählt zu den ältesten Weinbauregionen Italiens. Kein Wunder: Die größte Mittelmeerinsel hat eine enorme landschaftliche Diversität zu bieten, auf der sich fast jedes Klima finden lässt. Und so wachsen die autochthonen Rebsorten mal in heißen, steinigen Lagen, mal in grünen Hügeln oder auf sandigem Untergrund in unmittelbarer Meeresnähe. Besonders spannend sind auch die nährstoffreichen Vulkanböden. Obwohl hier auch internationale Rebsorten gut gedeihen, werden die Weiß- und Rotweine, oft auch aus den einheimischen Sorten hergestellt. **Inzolia**, **Grillo** oder **Cataratto**, die vor zwei Jahrzehnten noch niemand kannte, sind längst zu Stars unter den Weißweinen geworden. Bei den Rotweinen sorgen intensive, aber dennoch frische Weine aus **Nero d'Avola** oder **Nerello Mascalese** für Furore unter Rotweinliebhaberinnen und -liebhabern. Umso bedauerlicher, dass viele Winzerinnen und Winzer lange Zeit ihren Wein für Massenware nach Frankreich verschifft haben. Sizilien hat sich heute längst wieder neben den berühmten Weinbauregionen Italiens mit hochwertigen Qualitätsweinen etabliert und die Entwicklung ist noch lange nicht zu Ende...



Lucio Tasca mit seinen Söhnen
Guisepppe und Alberto

DAS WEINGUT

Der eindrucksvolle Blick von den Weinbergen der **Tenuta Tasca** auf den majestätischen Ätna ist nie weit. Doch auch wenn die Böden in der Nähe des höchsten Vulkan Europas beste Voraussetzungen für die Reben sind, von allein erledigt sich die Arbeit trotzdem nicht. Im Gegenteil: Die Hänge des Ätnas sind teils durch starke Gefälle und schwierige Terrassenlagen gekennzeichnet. Der Qualitätsanspruch der Tenuta kommt dann noch dazu, so dass ein Weinberg oft mehrfach gelesen wird, um wirklich nur die perfekten Trauben zu ernten. Seit 200 Jahren baut die Familie Tasca auf Sizilien Wein an. Mittlerweile befinden sie sich in der achten Generation. Und sie denken in die Zukunft: Nachhaltiges und verantwortungsbewusstes Handeln für die Generationen nach ihnen, ist der Familie Tasca ein großes Anliegen.

2017 CONTRADA PIANODARIO

Etna Rosso, Tasca d'Almerita

WEINBESCHREIBUNG

An der Nordseite des Ätnas, auf über 770 Höhenmetern wachsen die autochthonen Nerello Mascalese-Trauben für diesen Etna Rosso. Wenn vielleicht auch nicht so bekannt wie die sizilianische Rebsorte Nero d'Avola, so ist Nerello Mascalese gleich danach, die am zweithäufigsten angebaute rote Sorte auf der Insel. Sie fühlt sich enorm wohl auf den Vulkanböden und schafft es sehr aromatische und durchaus tanninreiche, aber dennoch frische Weine hervorzubringen. Und so ist auch der Contrada Pianodario ein intensiv rotfruchtiger Wein mit Ausdruckskraft, der sich voller Lebendigkeit und mit mineralischer Frische am Gaumen zeigt.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Die fruchtbetonten und frischen Rotweine Siziliens liegen absolut im Trend.



JAMES SUCKLING

94/100 Punkte

FALSTAFF

96/100 Punkte

Nerello Mascalese

 2024

 18°C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Klassische italienische Hackfleischbällchen in Tomatensauce sind ein Gedicht zu diesem Wein, aber auch Arancini, die frittierten sizilianischen Reisbällchen, passen hier sehr gut.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Lugana ist das bekannteste Anbaugebiet aus der sanften Hügellandschaft des südlichen Gardasees. Die Region erhielt 1967 als eine der ersten Weine Italiens den DOC-Status. Eine große Besonderheit ist, dass Lugana sowohl im Veneto als auch in der Lombardei liegt, denn meist enden die Weinbauflächen an den Grenzen der politischen Verwaltungseinheiten. Für Lugana wurde jedoch nach der Konsistenz des Terroirs entschieden und so liegt die DOC in zwei Regionen. Der aus Ton, Kalk und mikroorganischen Ablagerungen bestehende Boden ist hier besonders reich an Steinsalz. Dazu kommt ein mildes, mediterranes Klima, das mit vielen Sonnenstunden und wenig Niederschlägen bestens für die heranwachsenden Reben ist. Ein DOC Lugana muss zu mindestens 90% aus der Rebsorte **Trebbiano di Lugana** bestehen. Während junge Luganas harmonisch und zart nach Blüten sowie Aprikosen und Pfirsichen duften, besitzen über mehrere Jahre gelagerte Weine angenehme Nuancen von Bittermandeln und Rose. An dieser Stelle verdient die Tatsache eine besondere Erwähnung, dass Lugana sehr gut altern kann. Er erscheint dann komplexer und eleganter.



Alberto Zenato

DAS WEINGUT

Während andere ihre Weine noch für den Touristenkonsum erzeugten, wurde auf der **Azienda Agricola Zenato** bereits der Grundstein für Spitzenqualitäten gelegt. 1960 wurde der Betrieb von Sergio Zenato gegründet, mit dem Ziel, die verschiedenen Weinstile Venetiens in bester Qualität zu produzieren. Mittlerweile haben seine Kinder Alberto und Nadia Zenato die Führung des Betriebs übernommen – kein Wunder, haben sie doch ihre ersten Schritte als Kleinkind schon in den Weinbergen der Familie vollbracht. Die hohen Qualitätsprinzipien und Maximen ihres Vaters haben die zwei übernommen und treiben das Weingut ganz in seinem Sinn weiter voran. Zenato zählt heute zu den besten und angesehensten Betrieben Venetiens und ist weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt.

2018 SERGIO LUGANA ZENATO RISERVA

Lugana DOC, Zenato

WEINBESCHREIBUNG

Sergio Zenato war einer der ersten, der das Potenzial der Rebsorte Trebbiano di Lugana erkannte. Entsprechend früh begann die Zenato-Familie sich auf hochwertige Weine aus dieser Rebsorte zu spezialisieren und die Weine des Gardasees in die Welt zu tragen. Ein Vorhaben, was ihm ohne Frage geglückt ist! Dieser Lugana Riserva ist ein gutes Beispiel für die hohe Qualität der Zenato-Weine. Die lange am Stock gereiften Trauben von alten Reben werden sowohl im Edelstahl als auch im Eichenfass vergoren. Das gibt dem Wein eine spannende Tiefe und reichhaltige Aromen. Trotz des Holzeinsatzes behält der Lugana seine frische und typisch **zitrusfruchtige Aromatik**, dazu kommen **exotische und florale Noten** sowie **feine Gewürze** und **Vanille**. Der Lugana Riserva eignet sich auch bestens für die Lagerung. Aber wer kann so einem Schatz vom Gardasee lange widerstehen?

WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

Der Name Zenato strahlt weit über die Grenzen der Gardasee-Region hinaus. Und das zu Recht: Das Weingut steht für viele Jahrzehnte hochwertiger Lugana-Weine wie kaum ein anderes Weingut.



Trebbiano di Lugana



2027



10°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Wein passt wunderbar zu einem Kalbsrisotto oder auch als feiner Begleiter zu bodenständigem Backfisch mit Kartoffelsalat.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Das Columbia Valley im Bundesstaat **Washington** in den USA bildet das Zentrum des Weinbaus im pazifischen Nordwesten. Das Tal liefert einem breiten Spektrum an Rebsorten sehr unterschiedliche Terroirs, und vor allen Dingen auch Mikroklimata. Das erklärt die immense Stilvielfalt dieser Region. Das trockene Klima und in weiten Teilen auch die Differenzen zwischen Tages- und Nachttemperaturen tragen zu der Qualität der Weine Washingtons bei. Die deutsche Paraderebsorte **Riesling** ist hier ein regelrechter Shooting-Star, die in den kühlen Abschnitten des Tals wunderbar reift und einen ganz eigenständigen Riesling-Stil bildet. Doch die diversen Böden der Region bieten Grundlage für ein insgesamt breites Spektrum wie frisch-fruchtige Weißweine aus den Sorten **Sémillon** und **Sauvignon Blanc**. Spitzenreiter unter den Weißweinsorten ist **Chardonnay**, häufig im kleinen Eichenfass ausgebaut. Die Top-Rotweinsorte ist hier **Cabernet Sauvignon**, doch liefert in kühlen Weinbergen auch **Pinot Noir** bemerkenswerte Resultate. Das Columbia Valley, eine dynamisch wachsende Region, wird als Herkunft für Spitzenweine weltweit geschätzt.



Bob Bertheau,
der Winemaker

DAS WEINGUT

Gegründet 1934 zählt **Ste Michelle** zu den ältesten Weinerzeugern in Washington State und dem Columbia Valley – und somit auch zu den Pionieren der Region. Saint-Michelle war der erste Erzeuger, der europäische Reben wie Chardonnay oder Cabernet Sauvignon hier anpflanzte. Heute zählt Saint-Michelle Wine Estates zu den modernsten Erzeugern und erzeugt eine breite Palette unterschiedlicher Weine und Weinstile – in Weiß und Rot. Der Star des Weinguts ist allerdings ohne Frage Riesling. Chateau Ste Michelle ist der größte Riesling-Produzent der Welt (in Volumen). Umso spannender ist die aktuelle Kollaboration mit dem deutschen Weingut **Dr. Loosen** von der Mosel. Hier trifft ohne Frage internationales Riesling Know-how von großer Klasse aufeinander!

2019 EROICA XLC RIESLING

Washington , Chateau Ste Michelle & Ernst Loosen

WEINBESCHREIBUNG

Mit diesem Wein schicken wir Sie über den Riesling-Tellerrand Deutschlands und der gesamten Alten Welt hinaus, einmal quer über den Atlantik bis an die Westküste der USA. Denn auch dort können sie Riesling! Es ist ein weiter Ausflug, der sich genusstechnisch aber ohne Zweifel lohnt. Der Eroica XLC ist ein trockener Riesling, im Stil eines deutschen Großen Gewächses. »XLC« steht dabei für »Extended Lees Contact«, was bedeutet, dass der Wein über 22 Monate auf der Feinhefe gelagert hat. Das gibt ihm eine weiche und etwas fülligere Struktur, wie wir es vielleicht von spritzigen, deutschen Rieslingen gewohnt sind. Dazu kommt eine intensive Tiefe und komplexe Aromen wie reifer **Weinbergpfirsich**, **Aprikose** und **Ananas**. Ein Wein mit Reifepotential!

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Dieses Gemeinschaftsprojekt von Chateau Ste. Michelle und Dr. Loosen ist nur direkt ab Weingut in den USA erhältlich - und exklusiv bei HAWESKO!



Riesling



2029



10°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

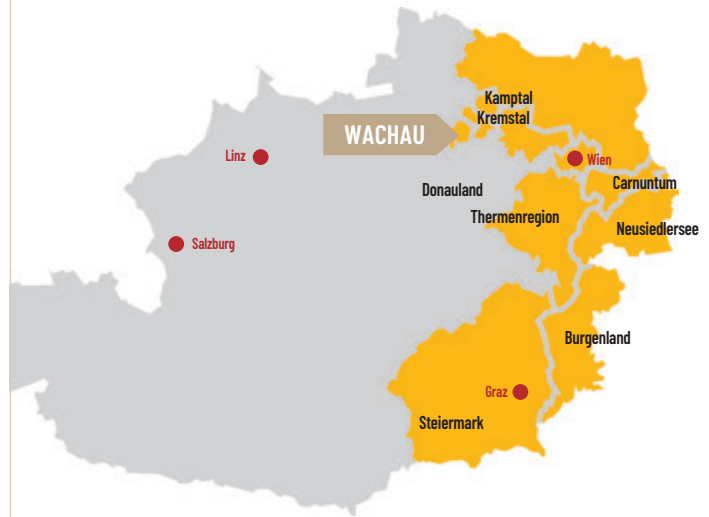
Geräucherter Lachs, Ramen mit krossem Schweinebauch oder Tom-Kha-Gai - dieser feine Riesling passt wunderbar zu asiatisch inspirierter Küche.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Auf atemberaubend steilen Terrassen stehen in der **Wachau** Reben auf massiven Urgesteinsböden, die sich schroff vom Ufer in den Himmel erheben. Wer hier Weinbau betreibt, muss eine ganze Menge Enthusiasmus und Kraft und Mut haben, denn hier geht alles nur per Hand. Für jede Tätigkeit, ob Pflege der Rebstöcke oder Ernte der Trauben, muss man den steilen Aufstieg in die Terrassen wagen. Klimatisch treffen in der Wachau einerseits Wärme aus der ungarischen Tiefebene, andererseits Kühle aus der Böhmisches Platte aufeinander. Dieses Wechselspiel bildet eine perfekte Heimat für zwei herrliche Rebsorten: **Riesling** und **Grüner Veltliner**. Die Wachauer Winzerinnen und Winzer haben ein eigenes streng kontrolliertes Klassement eingeführt: »Steinfeder« für leichte und frische Weine, »Federspiel« für die Mittelgewichtler und »Smaragd« als Kategorie für exklusive und kraftvolle Gewächse – benannt nach den Smaragd-Eidechsen, die sich in den Wachauer Weinbergen sonnen. Etwas über 200 Weinbaubetriebe gibt es in dem kleinen Gebiet. Doch was hier an Weißweinen entsteht, ist ganz großes Kino und gehört zum Allerbesten, was Österreich – und vielleicht sogar die Weinwelt insgesamt zu bieten hat.



Roman Horvath, der Weingutsleiter
und Heinz Frischengruber, der Önologe

DAS WEINGUT

Die **Domäne Wachau** ist einst aus der Winzergenossenschaft »Freie Weingärtner Wachau« hervorgegangen. Sie verfügt heute über einen ultramodernen Betrieb, das kleine, berühmte Kellerschlösschen im romantischen Dürnstein verweist aber nach wie vor auf die traditionsreiche Geschichte. Die Mitglieder der Domäne Wachau bewirtschaften Parzellen in den besten, teilweise spektakulär steilen Lagen der Wachau. Geerntet wird in kleinen Kisten, um das Lesegut auf dem Weg zur Kelter auf keinen Fall zu beschädigen. Handwerk, Nachhaltigkeit und eine einzigartige Biodiversität sind grundlegende Säulen, nach denen alle im Weingut arbeiten. Die Domäne Wachau gilt heute als eine der besten Genossenschaften der Welt, viele ihrer Weine werden national wie international hoch bewertet und vielfach prämiert.

2020 RIED KELLERBERG SMARAGD

Wachau, Domäne Wachau

WEINBESCHREIBUNG

Charakteristisch für die steil abfallende Wachauer Lage Kellerberg sind konzentrierte und komplexe Weine. Und so zeigt sich auch der Smaragd ausdrucksvoll in der Nase mit Aromen von goldgelben Äpfeln, Birnen und Aprikosen, gepaart mit einer feinen Würze und leichten Rauchnoten. Am Gaumen ist dieser im Holzfass ausgebaute Grüne Veltliner fest und griffig mit einer immer noch spannenden Säure, die diese Weine so lebendig macht. Der Ried Kellerberg Smaragd zeigt auf eindrucksvolle Weise, dass die Wachau für österreichische Weißweine ein absolutes Aushängeschild ist. So schmeckt Grüner Veltliner auf Spitzenniveau!

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Das Wein-Magazin Falstaff ehrte diesen Wein mit 94 Punkten.



FALSTAFF

94/100 Punkte

Grüner Veltliner



2020



11°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

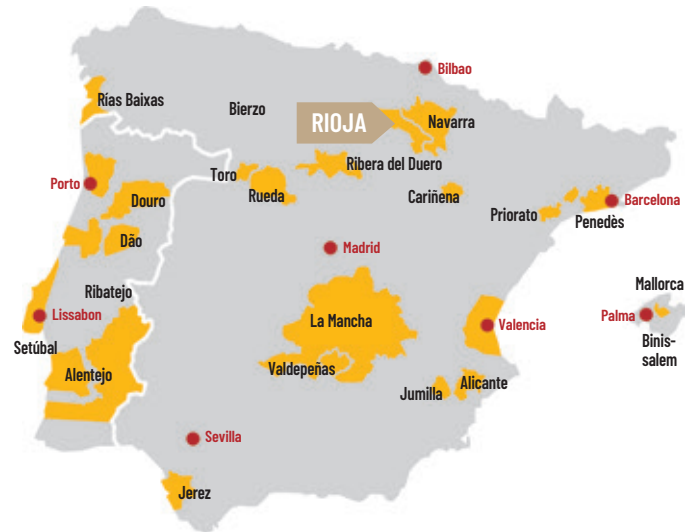
Solch ein hochkarätiger Grüner Veltliner hat eine erstklassige Begleitung verdient: Anstatt des üblichen Wiener Schnitzels, was immer gerne zu dieser Rebsorte empfohlen wird, möchten wir Ihnen als Variation feine Kalbsmedaillons mit knackigem Ofengemüse zu diesem Wein ans Herz legen. Oder auch den italienischen Kalb-Klassiker: Saltimbocca alla romana.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Nur wenig erinnert in der Region Rioja an das mediterrane Spanien. Das Klima ist rau und gemäßigt kontinental, die Winter sind kalt und frostig, im Sommer macht sich der kühle Einfluss des Atlantiks bemerkbar. Diese Bedingungen sorgen bei den Weinen wiederum für eine enorme Feinheit und Finesse. Drei Sub-Regionen liefern die Trauben für das Aushängeschild spanischer Weinkultur, von denen die Gebiete Alta und Alavesa die bedeutendsten sind. Das Herzstück jeden Riojas ist die Rebsorte **Tempranillo**. Sie ist die perfekte Sorte für das Gebiet, denn der Name leitet sich von »frühreifend« ab, eine sehr wichtige Eigenschaft in einer Region, die in Spätherbst und Frühjahr von zerstörerischen Frösten heimgesucht werden kann. Oft mit kleinen Anteilen **Garnacha**, **Mazuelo** oder **Graciano** verfeinert, lagern die Bodegas ihre Weine je nach Qualitätsstufe unterschiedlich lange in Eichenfässern und in der Flasche. Auch wenn die Region für ihre roten Tempranillos berühmt ist, so werden in der Rioja auch Weißweine produziert. Hier spielen überwiegend die Sorten **Viura**, **Macabeo**, **Tempranillo blanco** oder auch **Chardonnay** eine Rolle.



Maria Larrea,
die Winemakerin

DAS WEINGUT

Die **Compañía Vinícola del Norte de España**, kurz: CVNE, wurde 1879 im Nordwesten der Rioja, in Haro, gegründet. Dieses Städtchen bezeichnet sich selbst als Hauptstadt der Weinregion Rioja. Engagierte und familiengeführte Bodegas wie CVNE haben an diesem Image entscheidend mitgewirkt. Die Compañía vereint dabei Tradition, Qualität und Innovation. So wurde der Weinkeller zu Beginn des 19. Jahrhunderts nach architektonischen Prinzipien von Gustav Eiffel konstruiert, später waren sie Pioniere beim Bau des ersten Betonkellers in Spanien. Bereits seit den 1980er Jahren nutzt CVNE zur schonenden Weinbereitung die Schwerkraft. Neben den eleganten und sehr feinen roten Rioja-Weinen entstand hier auch der erste populäre Marken-Weißwein Spaniens, der Monopole. Neues auszuprobieren und damit manchmal auch gegen den Strom zu schwimmen, ist bei CVNE ganz normal. Ganz normal ist auch Frauen-Power: Maria Larrea ist seit 2006 die technische Direktorin des Weinguts und damit die vierte Winzerin der Bodega.

2018 REAL DE ASÚA

Rioja DOCa, CVNE

WEINBESCHREIBUNG

Die Tempranillo-Reben für diesen Wein wachsen auf 600 Meter Höhe in Villalba, einer Gemeinde in der Rioja Alta. Die Hänge der Sierra de Cantabria bieten Schutz gegen das kalte Klima und die starken Winde. Was die Reben im Weinberg an extremen Bedingungen aushalten müssen, wird auf dem Weingut wieder wettgemacht: Kurze Fahrwege und eine schonende Behandlung des Leseguts sorgen für Trauben in bestem Zustand. Per Schwerkraft werden die Trauben in einen kleinen alten Holzbottich gefüllt, in dem die Gärung stattfindet. Anschließend reifen die Weine noch über 18 Monate in französischen Eichenfässern. Am Ende entsteht ein weicher und runder Rioja mit spannenden Aromen von **Blaubeeren, Stachelbeeren** und **Lakritz**. Feine Würznoten von **Toffee, Nelke** und **Rauch** durch die Holzlagerung hallen noch lange nach. Im Abgang zeigt sich der Real de Asúa überraschend frisch, was ihn zum einem tollen Begleiter zum Essen macht.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Sowohl Robert Parker als auch Tim Atkin geben diesem Tempranillo hervorragende 94 Punkte.



ROBERT PARKER

94/100 Punkte

TIM ATKIN

94/100 Punkte

Tempranillo



2030



16°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ob zur Rehkeule mit Pilzen oder zum Wildschweingulasch – dieser Spanier harmoniert besonders gut zu Wildgerichten.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

2016 CHÂTEAU DES DEUX ROCES

Grand Vin, Languedoc Cabrières AOP, Gérard Bertrand

DIE REGION

Das Gebiet des **Languedoc** ist der größte zusammenhängende Weinbaubereich Frankreichs. Es herrscht ein trockenes, mediterranes Klima, welches deutlich milder als in den anderen Weinbaugebieten ist. Und das warme Klima hat einen großen Vorteil: Pilze und Schädlinge haben es schwer. Das bedeutet, dass die Winzerinnen und Winzer wenig Pflanzenschutzmittel einsetzen müssen. Viele haben sich daher komplett dem biologischen oder biodynamischen Anbau verschrieben. Die Rebflächen befinden sich meist in Küstennähe und so bietet die reichhaltige Topografie den unterschiedlichsten Rebsorten eine nahezu perfekte wie auch zugleich romantische Heimat. Klassische Rebsorten wie **Syrah, Grenache** oder **Mourvèdre** sind im Languedoc ebenso zu Hause wie die international berühmten Sorten **Cabernet Sauvignon** und **Merlot**. Auch Weißweine wie **Chardonnay, Sauvignon Blanc** oder neuerdings auch wieder **Viognier** werden hier kultiviert. Im Zentrum des Languedoc liegt die Appellation Cabrières. Diese AOC zählt zur Qualitätskategorie »Grands Vins du Languedoc« und wurde schon im 17. Jahrhundert am Hof des Sonnenkönigs serviert.



Gérard Bertrand, Visionär in seinen Ideen und ambitioniert in deren Umsetzung

DAS WEINGUT

Gérard Bertrand verkörpert den Umschwung und Aufstieg des Languedoc wie kaum ein anderer in Südfrankreich. Bereits sein Vater hat in den romantischen Hügeln im Südwesten Frankreichs mit ihrem für Weinbau bestens geeigneten Klima mit Einsatz und Energie zu einem Zeitpunkt auf Qualität gesetzt, als viele Weingüter die Landschaft eher als Spielwiese für die Erzeugung vom Massenweinen ansahen. Dieses Streben nach höchster Qualität ist vom Vater auf den Sohn übertragen worden, dem die Liebe zum Wein und zur Landschaft in die Wiege gelegt wurde. Mit einer Vielzahl hochklassiger Weine hat sich Gérard Bertrand in ganz Frankreich einen großen Namen gemacht. Und er ist stets auf der Höhe der Zeit, wie seine intensiv vorangetriebene Entwicklung hin zum biologischen Weinbau beweist.

2016 CHÂTEAU DES DEUX ROCS

Grand Vin, Languedoc Cabrières AOP, Gérard Bertrand

WEINBESCHREIBUNG

Malerisch eingebettet zwischen Olivenbäumen und alten Eichen liegen die Weinberge des Châteaux des deux Rocs auf tiefgründigen Schieferböden. Zusammen mit viel Sonne entsteht eine volle Aromenentfaltung der Trauben - was man später im Glas deutlich riechen kann: Die Cuvée aus Syrah, Grenache, Mourvèdre und Carignan zeigt sich mit intensiven, reifen Fruchtaromen von **Brombeeren** und **Cassis** mit einer **feinen Lakritznote**. Am Gaumen ist der farbintensive Rotwein vollmundig, füllig und herrlich weich. Die zwölfmonatige Fasslagerung in französischer Eiche hat ihn zu einem kraftvollen, aber dennoch eleganten Südfranzosen heranreifen lassen, der mit einem leicht würzigen Finale begeistert.



**Carignan, Grenache,
Mourvèdre, Syrah**



2030



18°C



trocken

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Gérard Bertrands nachhaltige Arbeit wurde 2020 von Robert Parker mit der Auszeichnung »Green Personality of the Year« geehrt.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu diesem sonnenverwöhnten Rotwein empfehlen wir mediterran inspirierte Küche wie Lamm- oder Kofte-Spieße.



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. – Sa.), an dem die Lieferung erfolgen soll.
Für diesen Service berechnen wir € 10,- pro Lieferung.

Paketshop-Service: Auf Wunsch liefern wir ohne 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 vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir holen die Ware ab. Wir tragen die Kosten der Rücksendung der Waren. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn 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 19 47 46 734.

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

HA004

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

V.I.P.-Bestell-Service
service@hawesko-select.de
Tel: 04122 50 45 48
Fax: 04122 50 44 77
hawesko.de/vip

Name, Vorname

Straße

PLZ

Ort

Kundennummer falls zur Hand

Ich/wir bestelle(n) zu den umseitig aufgeführten Lieferkonditionen:

Flaschen	Art.-Nr.	Bezeichnung	€ je Flasche	€ Literpreis
	6 4 4 1 5 9	Real de Asúa	56,90	1L 75,87
	8 1 0 3 0 2	Contrada Pianodario	39,90	1L 53,20
	4 1 5 9 1 5	Château des deux Rocs	36,90	1L 49,20
	4 5 2 7 2 1	Sergio Lugana Zenato Riserva	24,90	1L 33,20
	3 8 9 2 9 7	Ried Kellerberg Smaragd	29,90	1L 39,87
	4 0 0 0 0 5	Eroica XLC Riesling	38,90	1L 51,87

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.

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

Vorname

Name

Firma

Straße, Hausnummer

PLZ

Ort

LIEFERANSCHRIFT