

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



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

an langen Abenden, vielleicht nach einem Spaziergang oder einer Wanderung, ist der schönste Platz der auf dem Lieblingssessel. Dazu ein gutes Glas Wein – und die Welt ist in Ordnung.

Damit das auch für Sie genau so ist, hält Ihr aktuelles Paket wie immer eine fein kuratierte Auswahl für Sie bereit: vom aromatischen, fruchtbetonten **Grands Terroirs Sauvignon Blanc** aus dem renommierten Bordeaux-Haus Kressmann Monopole bis zum feinen, filigranen **Kloster Eberbach Riesling Select** aus dem Rheingau. Portugal ist mit einer frischen, mineralischen Cuvée aus der Region nördlich von Lissabon dabei, dem **Miradouro da Vinha Branco**. Freuen Sie sich auf spannende Weine für Herbst und Winter!

#### 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-weisswein](https://hawesko.de/weinabos/sammelkarten-weisswein)



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](https://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
	515 235	Santa Cristina Vermentino	€ 12,90	€ 17,20
	924 577	Kloster Eberbach Riesling Select	€ 12,90	€ 17,20
	607 474	Miradouro da Vinha Branco	€ 6,99	€ 9,32
	206 078	Grands Terroirs Sauvignon Blanc	€ 7,99	€ 10,65
	849 014	Garriguette Blanc	€ 6,99	€ 9,32
	209 459	Angelo Pinot Grigio	€ 6,99	€ 9,32



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 Wochentag-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](http://hawesko.de). Die angegebenen Versandkosten und Kosten der Lieferservices gelten nur für Sendungen innerhalb Deutschlands. **AUSLANDSVERSENDUNGEN:** Auf Wunsch versenden wir Weine in fast alle Länder der Welt. Die besonderen Konditionen und Bestimmungen (z. B. Zölle) für Ihr Land besprechen wir gern telefonisch mit Ihnen: 04122 50 44 33.

## Unsere Zahlarten

Sie entscheiden, wie Sie zahlen möchten. Wir beraten Sie gern dazu unter 04122 50 44 33. Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), PayPal, 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

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 Bestellungsgangbestätigung 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 Verzugsschaden 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:** Alle Preise sind in Euro und verstehen sich ab Lager als (Brutto)-Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwert-, Sekt- und Brantweinsteuer. Die Mehrwertsteuer wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungtülig – 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](http://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:** Verbrauchern 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](mailto: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](http://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 Schadensersatzansprüche 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 Vertretern 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 auszuliefern. 12. **Datenschutz:** Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie auf [www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz](http://www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz). Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Geschäftsführer: Alex Kim, Nicolas Tanten, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, E-Mail: [info@hawesko.de](mailto:info@hawesko.de), Handelsregistereintrag: HRB 99024 Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694

## So erreichen Sie uns



JEDERZEIT auf [www.hawesko.de](http://www.hawesko.de)



PRAKTISCH mit der [hawesko.de/app](http://hawesko.de/app)



per E-Mail unter [service@hawesko-select.de](mailto:service@hawesko-select.de)



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

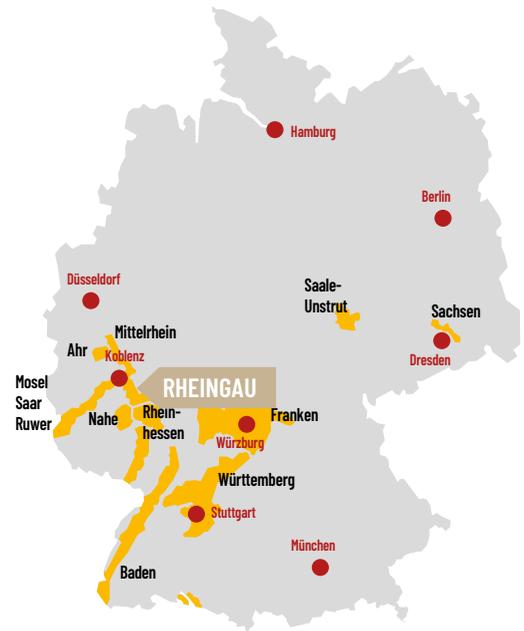


FOLGEN Sie uns

Trocken, Rheingau, Kloster Eberbach

## DIE REGION

Der **Rheingau** zählt zu den schönsten und bekanntesten Weinbaugebieten Deutschlands. Mit einem Anteil von fast 90 Prozent ist der Riesling die Rebsorte Nummer eins, der Spätburgunder die Rebsorte Nummer zwei. Klimatisch hat der Rheingau einige Besonderheiten zu bieten. Er liegt an der einzigen Stelle, an der der Rhein auf seinem Weg von der Schweiz zum Meer von Ost nach West fließt, sodass die Weinberge perfekt nach Süden ausgerichtet sind, genau zur Sonne. Die verwitterten Schieferböden speichern die Wärme des Tages und geben sie nachts an die Reben ab. Auch der majestätisch dahinfließende Rhein ist ein wichtiger Klimafaktor, denn die große Wasserfläche wirkt mäßigend auf Kälte und Hitze.



Kathrin Puff,  
Chefönologin

## DAS WEINGUT

Die ehrwürdige **Klosteranlage Eberbach** ist eines der ältesten und bedeutendsten Klöster Europas. Auch und gerade, wenn es um Wein geht. Die Rieslinge und Spätburgunder aus den hervorragenden Lagen rund um das malerische Eltville im Rheingau sind weit über die Grenzen Deutschlands hinaus bekannt. Das Kloster wurde 1136 von Zisterziensermönchen gegründet, die, wie damals üblich, Weinbau zunächst zur Herstellung ihres Messweins betrieben. Heute ist Eberbach hessisches Staatsweingut mit einer Anbaufläche von über 230 Hektar. Darunter befinden sich weltberühmte Lagen wie der Steinberg oder der Erbacher Marcobrunn. Die Weinberge verteilen sich auf sechs Lagen im Rheingau und an der Hessischen Bergstraße.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM RHEINGAU

Vom Schieferboden über die Topografie und das Klima bis hin zum Rhein - der Rheingau bietet in jeder Hinsicht ideale Voraussetzungen für Spitzenweinbau. Viele Weinberge sind so steil, dass die Arbeit mühsam von Hand erledigt werden muss. Der Rheingau ist das ideale Gebiet für den **Riesling**, der hier die größte Rebfläche einnimmt und durch seine besondere Eleganz und Mineralität besticht. Einige Lagen eignen sich aber auch hervorragend für den **Spätburgunder**, der hier ein hohes Maß an Feinheit und Finesse gewinnt. Aufgrund der geringen Rebfläche sind die produzierten Mengen allerdings übersichtlich.

# 2023 KLOSTER EBERBACH RIESLING SELECT

Trocken, Rheingau, Kloster Eberbach

## WEINBESCHREIBUNG

Fein und filigran präsentiert sich dieser Rheingau Riesling auf den ersten Blick. Die Trauben stammen aus den besten Lagen des renommierten Weinguts Kloster Eberbach, das sich mit sanftem Gefälle vom Taunuskamm bis zum Rhein erstreckt. Der Riesling duftet nach Pfirsichen, Zitronen, Äpfeln und gelben Kiwis, wirkt elegant und frisch, mit einem ausgewogenen Spiel von Säure und Frucht.



Riesling



2023



8-10° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

»Über 850 Jahre hinweg hat das Kloster Eberbach einige der besten Weinlagen des Rheingaus erworben. Davon profitieren wir heute bei der Auswahl all unserer Weine.«

Kathrin Puff, Chefönologin

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Riesling harmonisiert hervorragend mit Flussfisch, hellem Fleisch und leichten vegetarischen Sommergerichten sowie zu nicht scharfer Thai-Küche.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

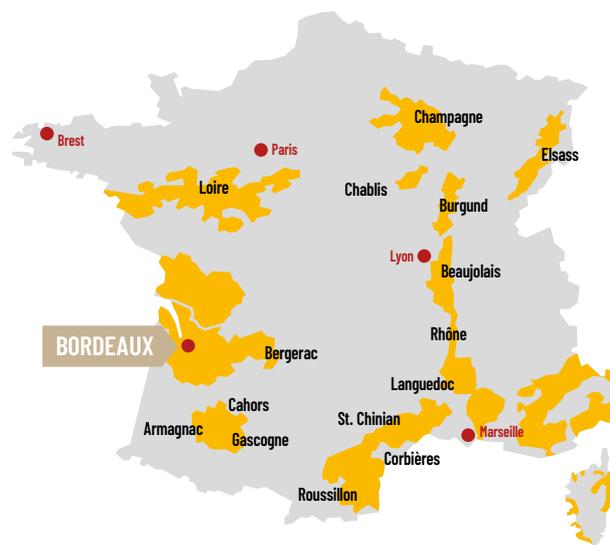
---

---

---

## DIE REGION

**Bordeaux** ist das berühmteste Weinbaugebiet der Welt und für viele der Inbegriff der Weinkultur. Die Region, die früher Aquitanien hieß und damit auf die Nähe zum Wasser verwies, schöpft aus einem unerschöpflichen Pool günstiger Bedingungen. Da ist zum einen das milde, vom Golfstrom geprägte Klima. Je nachdem, wie nah die Weinberge am Meer liegen, ist sein Einfluss stärker oder schwächer. Dann sind da die unterschiedlichen Bodenstrukturen, von Kies über Kalk bis hin zu Lehmböden. Und nicht zuletzt gibt es hier die hochwertigsten Rebsorten der Welt, von denen Cabernet Sauvignon, Merlot und Sauvignon Blanc die berühmtesten sein dürften. Und all das wäre nichts ohne die engagierten Menschen, die hinter den Mauern ihrer schönen Châteaux harte Arbeit leisten.



Thomas Drouineau

## DAS WEINGUT

Der deutsche und der französische Weinbau waren lange Zeit eng miteinander verbunden. Davon zeugen nicht nur die vielen deutschen Namen in der Champagne, sondern auch in Bordeaux. Den Preußen Edouard Kressmann zog es 1858 in die französische Stadt, in der er eines der heute renommiertesten Handelshäuser gründete. In mehr als 150 Jahren hat **Kressmann** ein beeindruckendes Portfolio aufgebaut. Das Haus handelt mit Grand Cru Classé, besitzt aber auch renommierte Eigenmarken und ist eng mit den Erzeugern der Weine verbunden.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS BORDEAUX

Bordeaux ist vor allem für seine Rotweine weltberühmt, die in der Regel aus den Rebsorten **Cabernet Sauvignon**, **Cabernet Franc** und **Merlot** bestehen. Gelegentlich enthalten sie einen Anteil **Malbec** oder **Petit Verdot**. Die Zusammensetzung hängt von den Eigenschaften des jeweiligen Jahrgangs ab, sodass kein Jahrgang dem anderen gleicht. Bordeaux bringt auch bemerkenswerte Weißweine hervor, die ebenfalls aus verschiedenen Rebsorten assembliert werden, vor allem aus **Sauvignon Blanc** und **Sémillon**. In einigen kleinen Gebieten, in denen es im Herbst früh nebelt, werden edelsüße Weine von großem Format erzeugt. Die besten unter ihnen sind so selten, dass sie trotz ihrer hohen Preise fast immer ausverkauft sind. Dafür haben sie ein großes Lagerpotenzial, das für zwei Menschenleben reichen würde.

# 2023 GRANDS TERROIRS SAUVIGNON BLANC

Bordeaux AOP, Kressmann Monopole

## WEINBESCHREIBUNG

Kressmann Monopole ist eine der ältesten Marken in Frankreichs Prestige-Region Bordeaux. Mit dem Grands Terroirs Sauvignon Blanc präsentiert das Haus eine Premiere: Das Haus nutzt Trauben von drei ausgewählten Terroirs in Bordeaux, die zu einem außerordentlich fruchtbetonten Wein zusammengeführt wurden. Seine Aromen von gelben Früchten spielen perfekt mit der spritzigen Frische zusammen.



FRANKFURT INTERNATIONAL  
TROPHY

GOLDMEDAILLE

## Sauvignon Blanc



2028



8-10° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie den Sauvignon Blanc zu Meeresfrüchten und vor allem zu sommerlichen Salaten mit frischem Ziegenkäse.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der Grands Terroirs von Kressmann hat bei der Frankfurt International Trophy Gold gewonnen.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

### DIE REGION

Die Bezeichnung »**Vin de France**« repräsentiert die Vielseitigkeit und Kreativität der französischen Weinproduktion auf eine besonders zugängliche Weise. Anders als unter den Bezeichnungen IGP und AOP, erlaubt es diese Kategorie den Winzern, ihre Kunst ohne die strengen Vorschriften auszudrücken, und fördert so innovative und experimentelle Weinstile. »Vin de France« umfasst Weine aus allen Teilen des Landes, die in einer Vielzahl von Rebsorten und Stilen hergestellt werden, was es ermöglicht, neue und aufregende Trends zu setzen. Als Teil des Klassifizierungssystems hebt diese Bezeichnung dennoch die Qualität und den Charakter der Weine hervor. Somit sind diese ideal für Weinliebhaber geeignet, die sich auf eine Entdeckungsreise durch Frankreichs Weinlandschaften begeben möchten.



Winemaker Thierry Wallet

### DAS WEINGUT

Die **Vignerons de l'Enclave** sind eine herausragende Winzergenossenschaft aus der Enklave des Vaucluse, welche der Union des Vignerons des Côtes du Rhône angehört. Gegründet im Jahr 1965, vereint diese Union heute etwa 2.300 Winzerfamilien mit einer Rebfläche von 12.500 Hektar in rund 20 Appellationen. Somit hat sie sich seit ihrer Gründung zum wichtigsten Akteur im Rhôneetal entwickelt. Die Vignerons de l'Enclave sind bekannt für ihre sorgfältige Arbeit im Weinberg und die Leidenschaft für traditionelle Weinbereitungstechniken. Ihre Weine bieten authentische Ausdrucksformen des Terroirs und reflektieren die einzigartige Vielfalt der Rhône. Qualität, Innovation und Handwerkskunst stehen dabei seit jeher im Mittelpunkt.

### ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER REGION

Im Gegensatz zur nördlichen Rhône werden an der südlichen Rhône fast ausschließlich Cuvées erzeugt. Die Rotweine sind oft von **Grenache Noir**, **Syrah** und **Mourvèdre** geprägt, können aber durch viele andere alte Sorten ergänzt werden. Bei den Weißweinen, die deutlich seltener sind, findet man häufig **Clairette**, **Grenache Blanc** und **Grenache Gris**, **Roussanne**, **Rolle** und **Viognier**. Klassischerweise werden die Weine in großen Zementcuves oder großen Fässern ausgebaut. Moderne Stile setzen auf kleinere, oft neuere Holzfässer und für frische Stile auch auf Edelstahl. Einige moderne Weine mit ungewöhnlichen Rebsortenzusammensetzungen werden auch als Vin de France erzeugt.

# GARRIGUETTE BLANC

Vin de France, Vignerons de l'Enclave

## WEINBESCHREIBUNG

Der Garriguette Blanc ist ein echter Weißwein des Südens, der mit Frische und Fülle, mit Frucht und Würze gleichermaßen spielt. Er erinnert in seiner Zusammensetzung aus Grenache Blanc und Viognier an Birne, Mandarine und etwas Papaya sowie Lindenblüten. Am Gaumen wirkt der Wein reif mit feiner Würze. Es ist ein südlicher Weißwein, dessen Säurestruktur seidig und doch beeindruckend frisch wirkt. Ein südländischer Charmeur mit einem Hang zu fröhlicher Sinnlichkeit.



**Viognier, Grenache Blanc**



2026



8° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein herrlicher Wein zur Fischküche des Südens mit Lotte an gegrilltem Fenchel, Dorade à l'Orange, aber auch Terrine vom Ziegenkäse oder Stockfischbällchen.

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Den Garriguette Blanc erhalten Sie exklusiv bei Hawesko. Es ist der ideale Sommerwein, der Frische, aber nicht zu viel Säure bietet.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die Landwein-Appellation **Provincia di Pavia** wurde 1995 gegründet und umfasst heute rund 2.000 Hektar. Die Region liegt in der Lombardei, einem der vielfältigsten Weinbaugebiete Italiens. Deren Hauptstadt Mailand ist der größte Weinmarkt Italiens. In der Franciacorta und anderen Anbaugebieten werden hervorragende Schaumweine produziert. Die Appellation Lugana ist berühmt für ihre Weißweine vom Gardasee und das Veltlin unweit der Schweiz für seinen Cool Climate Nebbiolo. Die Weinberge umfassen rund 25.000 Hektar Rebfläche. Lombardeis bekanntesten Herkunftsregionen profitieren vor allem vom Klima der Seen wie Lago di Como, Lago di Garda und Lago d'Iseo.



Eine typische Landschaft im Herzen der Lombardei.



## DAS WEINGUT

**MGM Mondo del Vino** wurde 1991 von Alfeo Martini, Roger Gabb und Christoph Mack gegründet. Martini war lange Zeit Direktor des größten italienischen Weinproduzenten, der Caviro-Gruppe, Roger Gabb gründete das britische Handelsunternehmen Western Wines und Christoph Mack steht für das deutsche Weinhandelshaus Mack & Schühle. MGM wurde gegründet, um in verschiedenen Regionen Italiens die besten Weine ihrer Region zu produzieren, und zwar nach den Richtlinien der EU für ökologischen Weinbau. MGM Mondo del Vino wurde bei verschiedenen Wettbewerben immer wieder als bester Produzent Italiens ausgezeichnet.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER PROVINCIA DI PAVIA

In der Landwein-Appellation Provincia di Pavia sind die typischen Rebsorten der Lombardei zugelassen. Für die Weißweine bedeutet dies, dass die Cuvées zu mindestens 85 % aus **Chardonnay, Cortese, Müller-Thurgau, Pinot Grigio**, weiß gekeltertem **Pinot Nero** oder **Sauvignon Blanc** sowie weiteren Sorten bestehen. Für Dessertweine **Malvasia, Moscato** oder **Riesling**. Für Rosatos oder Rossos werden mindestens 85 % **Barbera, Cabernet Sauvignon, Dolcetto, Freisa, Merlot, Nebbiolo, Pinot Grigio, Pinot Nero, Uva Rara** oder **Vespolina** verwendet. Die Weine werden meist jung und frisch in Edelstahl ausgebaut.

# 2023 ANGELO PINOT GRIGIO

Pavia IGT, MGM Mondo del Vino

## WEINBESCHREIBUNG

Der Pinot Grigio hat sich längst als eine der wichtigsten Weißweinsorten Norditaliens etabliert. Der Angelo Pinot Grigio repräsentiert den typischen Stil der Region rund um die historische Stadt Pavia mit Noten von reifen Äpfeln, etwas Quitte, Mandeln, einem Hauch Melone und Honig. Am Gaumen ist er saftig und frisch, aromatisch und seidig, mit lebendiger, aber dezenter Säure.



## Pinot Grigio



2027



10-12° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein idealer Wein zu hellem Fleisch, besonders zu Saltimbocca alla Romana, Vitello Tonnato oder Pasta mit Krabben und frischen Kräutern.

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Angelo ist ein Wein aus einer der schönsten Ecken der Lombardei, den es nun exklusiv bei Hawesko im Angebot gibt.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die sanft geschwungene Landschaft der **Toscana** mit ihren lichtdurchfluteten Hügeln scheint für Weinbau wie geschaffen zu sein. Unterschiedliche Höhenlagen sowie das moderate Klima, das je nach Lage der Weinberge einen differenzierten Einfluss ausübt, lassen eine Vielzahl hochwertiger wie interessanter Weinstile entstehen. Das antike Rom wusste die Qualität der toskanischen Weine bereits zu schätzen und ließ sie nach Rom bringen, wo sie in den Tavernen getrunken wurden. Kaum eine Weinbaulandschaft hat eine so große und reichhaltige Tradition zu bieten wie die Toscana.



Kellermeister Stefano Caslini

## DAS WEINGUT

Das Weingut **Santa Cristina** liegt im südlichen Bereich des Chianti bei Cortona. Seit 1946 werden hier Weine erzeugt, die sich durch ihre große Persönlichkeit ebenso auszeichnen wie durch ihre zugängliche und genussvolle Art. Vor ca. 15 Jahren wurde kräftig investiert, sodass der Keller heute alle Möglichkeiten der modernen Weinbereitung bietet. Das Portfolio umfasst eine ganze Reihe an Weinen, die jedoch alle der gleichen Philosophie folgen: Sie sind im besten Sinne Toskana-Klassiker, die ihr Terroir perfekt widerspiegeln. Dafür wird im Weinberg nach wie vor auf Handarbeit Wert gelegt, denn nur mit Sorgfalt ausgewählte Reben und Trauben gewährleisten den hohen Qualitätsanspruch, der hier Tradition hat.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER TOSKANA

Die Toscana teilt sich in unterschiedliche Subregionen. Die berühmtesten sind die Rotweingebiete des Chianti, des Vino Nobile di Montepulciano und des Brunello, die eines gemeinsam haben: Sie werden alle zum größten Teil oder vollständig aus **Sangiovese**, dem »Blut des Jupiter«, wie die Römer diese Rebsorte nannten, erzeugt. Hinzu kommen internationale Sorten wie **Cabernet Sauvignon** und **Merlot**. Aber auch die Weißweine der Toscana – vornehmlich aus **Trebbiano** und **Vermentino** – sind schwer im Kommen, denn sie sind leicht, delikat und erfrischend. Daneben gibt es noch eine in unseren Breiten weitgehend unbekannt Spezialität, den edelsüßen **Vin Santo**. Dieser »Heilige Wein« ist eine geradezu betörende Köstlichkeit zum Dessert.

# 2023 SANTA CRISTINA VERMENTINO

Toscana IGT, Santa Cristina

## WEINBESCHREIBUNG

In hellem Strohgelb leuchtet der Vermentino im Glas und verströmt einen Duft von exotischen Früchten wie Ananas und Zitrusfrucht wie Grapefruit. Dazu ein Hauch von Rosenblüten und eine sanfte Kräuternote. Am Gaumen präsentiert sich der Wein sehr ausgewogen, mit guter Fülle und Frische sowie einer sehr angenehmen Mineralität. Bis in den Nachklang sind die zitrischen Aromen präsent.



**Vermentino**

 2029

 8° C

 trocken

## WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Vermentino ist immer eine Freude, in diesem Fall aber ist er ganz besonders gut gelungen. Die Balance von Frucht und Frische ist einfach mitreißend!« Svenja Nickel, Einkäuferin Italien

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Räucherlachs mit Salat und Ofenkartoffeln, aber auch gebackenes Fischfilet mit einer Kräuterkruste, passt hervorragend zum frischen Vermentino.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Das Weinbaugebiet **Lisboa** (oder Lissabon) beginnt nördlich der pulsierenden Metropole Lissabon und erstreckt sich entlang der Küste bis kurz vor Bairrada. Das Klima ist aufgrund des Atlantiks eher kühl und rau. Nicht umsonst haben sich gerade wegen dieses Klimas einige autochthone Sorten entwickelt, die mit diesen Bedingungen bestens zurechtkommen. Wegen des Windes ist die Küstenlandschaft von zahlreichen Windmühlen geprägt, die herrliche Postkartenmotive abgeben. Die Böden sind sehr unterschiedlich, sodass eine große Vielfalt an Rebsorten angebaut wird.



Winemaker Filipe Sevinato Pinto

## DAS WEINGUT

Die **Quinta de S. Sebastião** wurde 1755 in Arruda dos Vinhos gegründet und ist ein historisches Weingut in der Region Lissabon. Unter der Leitung von Antonio Parente hat sich die Quinta de S. Sebastião international einen Namen gemacht. Der Winzer Filipe Sevinato Pinto, der seit 2012 auf der Quinta arbeitet, bringt seine Leidenschaft und sein Können in jede Flasche ein. Heute steht Quinta de S. Sebastião nicht nur für die über tausendjährige Weinbaugeschichte und Tradition des Ortes, sondern auch für Innovation und Exzellenz. Die Weine des Gutes sind weltweit anerkannt und geschätzt.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS LISSABON

Die Region Lissabon bietet alles, was die Weinwelt zu bieten hat: Weißweine, Roséweine, Rotweine, aber auch sehr interessante Süßweine und gute Schaumweine. Die Weißweine werden hauptsächlich aus der Rebsorte **Arinto** gekeltert und sind fein-aromatisch. **Fernao Pires**, eine weitere wichtige Weißweinrebe, sorgt für blumige und vollmundige Weine. Die **Malvasia** ergibt eher leichte, fruchtige und spritzige Weine. Die Rotweine wachsen im wärmeren Hinterland und werden vor allem aus den einheimischen Sorten **Touriga Nacional** und **Touriga Franca** gekeltert, zunehmend aber auch aus internationalen Sorten wie **Cabernet Sauvignon** und **Syrah**. Dies gilt auch für die Weißweine, da z.B. in Lissabon auch **Chardonnay** heimisch geworden ist. Süßweine werden vor allem aus der **Moscatel**-Traube gewonnen, die bei uns als **Muskateller** bekannt ist.

# 2023 MIRADOURO DA VINHA BRANCO

Vinho Regional Lisboa, Quinta São Sebastião

## WEINBESCHREIBUNG

Auf einem der höchsten Punkte des Weinguts befindet sich der Miradouro da Vinha, ein Aussichtspunkt über die Weinberge und den Fluss Tejo. Der nach diesem Ort benannte Miradouro da Vinha Branco ist eine harmonische Cuvée aus der autochthonen Rebsorte Fernão Pires, welche mit Moscatel verfeinert wurde. Der helle, strohgelbe Wein duftet nach Orangenblüten, Zitronen, Kräutern und zerstoßenen Austernschalen. Am Gaumen präsentiert er sich frisch und mineralisch, mit einer jodhaltigen Meeresbrise und einem seidigen Mundgefühl.



WINE ENTHUSIAST

BEST BUY

**Fernão Pires, Moscatel**



2026



10-12° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie die Cuvée zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch oder Weichkäse.

## WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Der Miradouro da Vinha Branco gehört zu den »Best Buy« des renommierten Magazins Wine Enthusiast.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---