

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



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

auch in kalten Wintermonaten braucht es ab und an eine genussvolle Erfrischung, ebenso wie eine elegante Begleitung zu festlichem Essen. In diesem Paket hat HAWESKO darum für Sie sechs außergewöhnliche Weißweine aus aller Welt zusammengestellt, um Ihnen die dunkle Jahreszeit zu versüßen.

Genießen Sie den eleganten, feinfruchtigen **Los Vascos Chardonnay** aus dem Valle de Colchagua und **Markus Schneiders Chenin Blanc Bush Vines** aus Stellenbosch. Die berühmte **Bickensohler Weinvogtei** steuert ihren **Das ist... Baden Weißburgunder Réserve** bei, und der **Altamar Verdejo** aus Castilla überrascht mit angenehmer Leichtigkeit.

Außerdem dabei: **Viognier Le Jardin de Lyse** aus dem Pays d'Oc sowie der **Pietrame Chardonnay Passerina** vom Felsterroir der Abruzzen.

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



Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select*-Team

PS: 12 für 11-Angebot

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

Jetzt sichern unter: hawesko.de/12fuer11

Hier finden Sie auch die Artikelnummern für eine telefonische Nachbestellung.

12 für 11
Angebot



Online:
hawesko.de



per App:
hawesko.de/app



per Post:
mit Bestellschein



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

Ihre Nachbestellung

**12 für 11
Angebot**

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

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

Bitte füllen Sie den Bestellschein in Druckbuchstaben aus.

Kunden-Nr., falls zur Hand

HA289

Ihre Adresse:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Achtung: Bei abweichender Lieferadresse bitte hier Ihre Lieferanschrift eintragen:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis je Fl.	Literpreis
	574 233	Los Vascos Chardonnay	€ 8,99	€ 11,99
	643 555	Markus Schneider Chenin Blanc Bush Vines	€ 12,90	€ 17,20
	163 332	Das ist ... Baden Weißburgunder Réserve	€ 5,99	€ 7,99
	269 538	Altamar Verdejo	€ 5,99	€ 7,99
	750 811	Le Jardin de Lyse Viognier	€ 9,95	€ 13,27
	683 168	Pietrame Edizione Limitata Chardonnay Passerina	€ 8,99	€ 11,99



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.

Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor • Hawesko GmbH

22791 Hamburg • Tel 04122 50 45 48 • Fax 04122 50 44 77 • Hausanschrift: Friesenweg 24 • 22763 Hamburg

Unsere Lieferkonditionen

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**

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

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Geltungsbereich: Für alle Bestellungen aus diesem Werbemittel gelten die nachfolgenden AGB. **2. Vertragsschluss:** Die Darstellung der Produkte im Katalog stellt kein rechtlich bindendes Angebot, sondern eine unverbindliche Ansicht dar. Durch Absenden des Bestellscheins oder durch telefonische Bestellung geben Sie eine verbindliche Bestellung ab. Die Bestätigung des Zugangs Ihrer Bestellung erfolgt bei Online-Bestellungen per E-Mail unmittelbar nach Eingang Ihrer Bestellung. Diese Bestelleingangsbestätigung stellt keine Annahme Ihres Angebotes dar. **3. Zahlarten:** Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), PayPal und Lastschriftverfahren. Wenn Sie per Kreditkarte, Vorkasse oder PayPal zahlen, kommt der Kaufvertrag mit Ihrem Erhalt der Bestellbestätigung zustande. Bei allen anderen Zahlarten kommt der Kaufvertrag zustande, sobald Sie unsere per E-Mail-Versandbestätigung erhalten; spätestens jedoch, wenn Sie die Ware erhalten. Die Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen nach Lieferung und Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar. Bei Erstbestellungen, abweichender Lieferanschrift, je nach Höhe des Kaufbetrags, bei offenen Rechnungen und je nach Bonität behalten wir uns vor, einzelne Zahlungsarten abzulehnen. Wenn Sie sich im Hinblick auf eine an uns zu zahlende Forderung im Zahlungsverzug befinden, behalten wir uns vor, ab der zweiten Mahnstufe als Ersatz für den entstandenen Schaden bis zu 4,17 € als Verzugschaden zu berechnen. Ihnen steht jeweils der Nachweis frei, dass uns kein oder nur ein geringerer Schaden entstanden ist. Im Übrigen können wir gesetzliche Verzugszinsen in Höhe von fünf Prozentpunkten über dem Basiszinssatz der Europäischen Zentralbank berechnen. Die Zahlung von Abo-Lieferungen (Hawesko Select) per Kreditkarte ist aufgrund der Umsetzung der PSD2-Zahlungsrichtlinie nur bei der ersten Bestellung möglich. Die Folgelieferungen werden als Kauf auf Rechnung abgewickelt. Lastschrift: Mit Abgabe der Bestellung erteilen Sie uns ein SEPA-Lastschriftmandat. Die Kontobelastung erfolgt, nachdem Sie die Ware erhalten haben. PayPal: Um den Rechnungsbetrag über den Zahlungsdienstleister PayPal (Europe) S.à r.l. et Cie, S.C.A. 22-24 Boulevard Royal, L-2449 Luxembourg (»PayPal«) bezahlen zu können, müssen Sie bei PayPal registriert sein, sich mit Ihren Zugangsdaten legitimieren und die Zahlungsanweisung bestätigen. Weitere Hinweise erhalten Sie im Bestellvorgang. Kreditkarte und Miles & More: Bei Zahlung per Kreditkarte und bei der Einlösung von Miles & More-Prämienmeilen wird Ihr Konto sofort belastet. Dadurch kommt der Vertrag mit uns zustande. **4. Vertragssprache, Vertragstextspeicherung:** Wir speichern den Vertragstext und senden Ihnen die Bestelldaten und unsere AGB per E-Mail oder mit Auslieferung der Ware zu. Sie stimmen zu, dass die vertragsbezogene Kommunikation in elektronischer Form, z.B. per E-Mail, erfolgen kann. Ihre Bestelldaten sind aus Sicherheitsgründen nicht mehr über das Internet zugänglich. Ein Vertragsschluss ist in deutscher Sprache möglich. **5. Preise, Lieferbedingungen und Versandkosten:** Preise: Alle Preise sind in Euro und verstehen sich ab Lager als (Brutto-)Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwert-, Sekt- und Branntweinsteuer. Die Mehrwertsteuer wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig – gleich in welchen Medien dargestellt. Lieferbedingungen: Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25 und nur im Versandwege. Bei HAWESKO zahlen Sie in der Regel eine Versandkostenpauschale in Höhe von € 6,90 für die Lieferung an eine deutsche Anschrift. Nähere Informationen zu den Lieferkonditionen und Bestimmungen zu ggf. anfallenden Versandkosten erfahren Sie unter www.hawesko.de/service/lieferkonditionen. Trotz sorgfältiger Bevorratung kann es vorkommen, dass ein Aktionsartikel schneller als vorgesehen ausverkauft ist. Wir geben deshalb keine Liefergarantie. Es gilt: Nur solange Vorrat reicht. **6. Eigentumsvorbehalt:** Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. **7. Widerrufsrecht:** Verbraucher steht das gesetzliche Widerrufsrecht, wie in der Widerrufsbelehrung beschrieben, zu. Unternehmern wird kein freiwilliges Widerrufsrecht eingeräumt. Widerrufsbelehrung: Sie haben das Recht, binnen 12 Wochen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 12 Wochen ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns – Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, E-Mail: info@hawesko.de – mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Sie können es auf www.hawesko.de/rechtliches/widerruf abrufen. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung, als die von uns angebotene, günstige Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart. Sie packen die unangebrochene Ware versandfertig. Wir tragen die Kosten der Rücksendung. Ende der Widerrufsbelehrung. Besonderheiten zu Ihrem Widerrufsrecht: Bitte beachten Sie, dass kein Widerrufsrecht besteht bei Verträgen zur Lieferung von Waren, die schnell verderben können oder deren Verfallsdatum schnell überschritten würde (dies betrifft nicht unsere Weine), sowie bei Verträgen zur Lieferung alkoholischer Getränke, deren Preis bei Vertragsschluss vereinbart wurde, die aber frühestens 30 Tage nach Vertragsschluss geliefert werden können und deren aktueller Wert von Schwankungen auf dem Markt abhängt, auf die wir keinen Einfluss haben (z.B. Hawesko Subskription). **8. Gewährleistung:** Es gelten die gesetzlichen Bestimmungen. **9. Haftung:** Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz 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 Vertreter oder Erfüllungsgehilfen beruhen. Wesentliche Vertragspflichten sind solche, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglichen und auf deren Einhaltung der Kunde vertraut hat und vertrauen durfte. **10. Streitbeilegung:** Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streitbeilegung (OS-Plattform) bereit, die Sie unter <https://ec.europa.eu/consumers/odr> finden. Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir weder verpflichtet noch bereit. **11. Jugendschutz:** Entsprechend dem Jugendschutzgesetz liefern wir alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr. Unsere Verpackung ist durch einen auffälligen farbigen Aufkleber gekennzeichnet, mit dem Hinweis, dass keine Übergabe an Personen unter 18 Jahren erfolgt. Außerdem sind die Zusteller bei geringstem Zweifel verpflichtet, sich die Identität und die Volljährigkeit durch das Vorzeigen des Personalausweises bestätigen zu lassen und die Ware nur an volljährige Personen auszuhandigen. **12. Datenschutz:** Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie auf www.hawesko.de/rechtliches/datenschutz. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH. Geschäftsführer: Alex Kim, Nicolas Tantzen, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel.: 04122 504433, Fax: 04122 504477, E-Mail: info@hawesko.de, Handelsregistereintrag: HRB 99024 Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

So erreichen Sie uns



JEDERZEIT auf www.hawesko.de



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



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



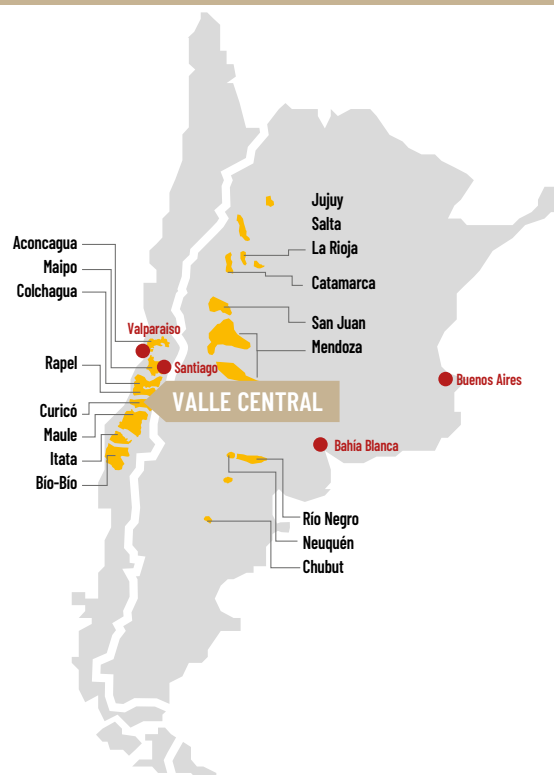
PERSÖNLICH unter **Tel. 04122 50 45 48** (Mo.-Fr. 8-20 Uhr)



FOLGEN Sie uns

DIE REGION

Chile ist allein in geografischer Hinsicht ein bemerkenswertes Land: An der breitesten Stelle misst es gerade einmal 180 Kilometer, ist dafür aber insgesamt 4.000 Kilometer lang. Darüber hinaus ist das Land seit den 1990er-Jahren mit einem modernen, international orientierten Weinstil zur festen Größe unter anspruchsvollen Weingenießenden herangewachsen. Die Lage zwischen dem kühlen Pazifischen Ozean und den monumentalen Anden, aus denen in der Nacht wohltuende Kälte in die Weinberge zieht, bietet für den Weinbau ideale Voraussetzungen. Das Valle Central, in dem auch das **Valle de Colchagua** liegt, ist Chiles Hauptweinbauregion. Das Tal zieht sich von den Anden zur Küste und bietet auf rund 90.000 Hektar reichlich Raum für hervorragende Weine.



Das Los Vascos-Team

DAS WEINGUT

Die faszinierende Geschichte von **Los Vascos** reicht weit zurück. Im Jahr 1750 pflanzte die aus dem Baskenland stammende Familie Echeñique die ersten Reben im Colchagua-Tal. Auf 130 Metern Seehöhe und nur etwa 40 Kilometer von der Küste entfernt, finden die Rebstöcke in den steinigen Böden der Andenausläufer und umschmeichelt vom kühlen Wind des Pazifiks perfekte Voraussetzungen zur Erzeugung großer Weine. Der eigentliche Aufschwung des Musterweinguts begann 1988, als sich die Barons de Rothschild dort engagierten und Bordelaiser Know-how nach Chile brachten. Los Vascos stand und steht beispielhaft für den gewaltigen Aufstieg der chilenischen Weine in den letzten Jahren.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM VALLE CENTRAL

Das warme Klima Chiles bietet vielerlei Rebsorten eine Heimat. Allen voran den international beliebten Sorten **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** und der in ihrer Bordelaiser Heimat selten gewordenen **Carmenère** für Rotweine sowie **Chardonnay** und **Sauvignon Blanc** für Weißweine. Das Wechselspiel zwischen dem warmen und trockenen Klima und den kühlen Einflüssen des Pazifiks gibt den Weinmacherinnen und -machern hier einen breiten Spielraum für die Produktion erstklassiger Weine. Ein weiterer großer Vorteil Chiles ist, dass die Reblaus die Anden nicht überwunden hat. Deswegen kann der Weinbau teils bis heute mit wertvollen, wurzelechten Reben auftrumpfen.

2024 LOS VASCOS CHARDONNAY

Valle de Colchagua, Domaines Barons de Rothschild Lafite

WEINBESCHREIBUNG

Hiermit beweist die Los Vascos-Equipe, dass sie auch ein Händchen für Weißweine hat: Im Glas leuchtet dieser Chardonnay in einem klaren, strohgelben Farbton mit dezenten grünlichen Reflexen. In der Nase entfalten sich frische Aromen von Stachelbeeren, saftigen Birnen und exotischen Früchten wie Ananas, begleitet von einem Hauch von Zitrus. Am Gaumen präsentiert er sich saftig und lebendig, mit feiner Würze von grüner Paprika und einer dezenten Nuance frischer Haselnüsse. Der Körper ist elegant und ausgewogen, mit einer erfrischenden Säure, die für Lebendigkeit sorgt. Im Abgang zeigt er eine mineralische Frische und hält angenehm lange nach.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Mit seinen saftigen Aromen und exotischen Anklängen ist der Wein ein geniales Beispiel für einen rassigen, frischen Chardonnay aus Chile.«

Iris Petersen, Chef-Einkäuferin HAWESKO



Chardonnay

 2028

 10° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Perfekt zu gegrilltem Fisch oder Geflügel mit leichten Saucen. Auch zu einem frischen Zitronenrisotto oder einem Salat mit Ziegenkäse passt er ausgezeichnet.



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. Als südlichstes und wärmstes Weinanbaugebiet Deutschlands mit knapp 2000 Sonnenstunden pro Jahr und nur wenig Regen, bietet es die idealen Bedingungen für den Weinbau. Das Weinbaugebiet teilt sich in neun einzelne Bereiche auf, von denen der Kaiserstuhl wohl der bekannteste sein dürfte. Baden profitiert dabei ähnlich wie das gegenüberliegende Elsass vom Gebirgszug der Vogesen, an dessen Westflanke sich die meisten atlantischen Tiefdruckgebiete abregnen. Über weite Distanz weist Baden eine Vielfalt unterschiedlichster Bodenstrukturen auf, von Granit, Kalk und Löss bis hin zu Vulkangestein.



Kellermeister Michael Jäger und Geschäftsführer Patrick Chelaifa

DAS WEINGUT

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

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS BADEN

Im Gegensatz zu den meisten anderen Anbaugebieten Deutschlands, spielt der Riesling in Baden nur eine Nebenrolle. Beachtet werden stattdessen vor allem die **Burgunder**, wobei **Weißburgunder** einen enormen Bereich der Rebfläche einnimmt. Den größten Anteil an weißen Rebsorten macht jedoch **Müller-Thurgau** aus, bei den roten Sorten ist es vor allem der **Spätburgunder**, dem die badische Sonne besonders zugutekommt.

2023 DAS IST... BADEN WEISSBURGUNDER RÉSERVE

Trocken, Baden, Winzergenossenschaft Bickensohl

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Weißburgunder vom sonnenverwöhnten Kaiserstuhl leuchtet im Glas in einem hellen Strohgelb. In der Nase entfalten sich feine Aromen von gelben Früchten, insbesondere Apfel und Birne, die durch eine zarte florale Note ergänzt werden. Am Gaumen zeigt er sich frisch und präzise, mit einer angenehmen Säure, die seine Lebendigkeit unterstreicht. Die Eleganz des Weins wird durch die feine Mineralität geprägt, die dem vulkanischen Ursprung der Böden zu verdanken ist. Der Körper ist leicht bis mittelkräftig, was den Wein ausgewogen und angenehm trinkbar macht. Der spritzige Charakter sorgt für ein erfrischendes Finale.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

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



Weißburgunder



2026



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

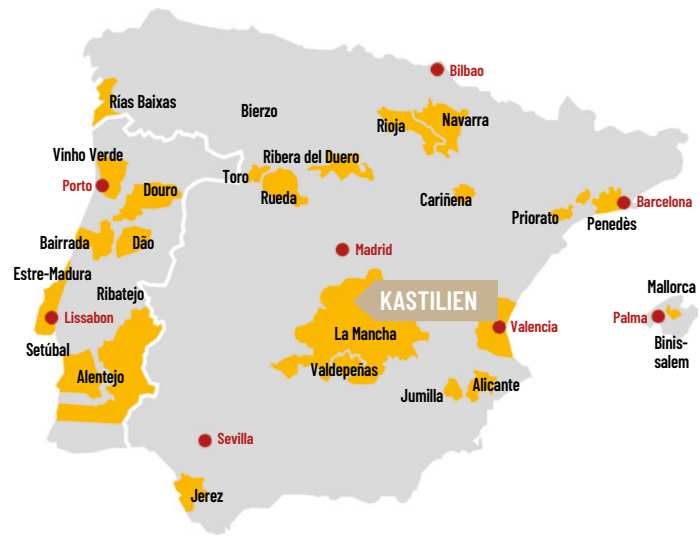
Als leichtes, vegetarisches Gericht passt besonders mediterranes Gemüse vom Grill an einer frischen Kräuterbutter aus Knoblauch, Petersilie, Thymian und Zitrone.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Kastilien, jenes Hochplateau im Herzen Spaniens, ist ein Gebiet klimatischer Extreme. Kalten Wintern und Frühjahrsfrösten stehen kurze, heiße Sommer gegenüber. Auch die Unterschiede zwischen den Temperaturen tags und nachts sind beträchtlich. Doch sind es gerade diese Extreme, die den Weinbau in diesem kargen Landstrich ermöglichen und faszinierende Weine hervorbringen. Politisch gesehen spielte Kastilien als ehemaliges Königreich vor Jahrhunderten eine gewichtige Rolle, die Universitätsstadt Valladolid war einmal Spaniens Hauptstadt. Heute wird Kastilien für die Weinwelt immer wichtiger, denn die kreativen Weinerzeugerinnen und -erzeuger nehmen die schwierigen Bedingungen als Herausforderung an und glänzen mit innovativen Ideen und Produkten.



Marcelo Morales (Winemaker) und
Nicholas Hammeken (Owner)

DAS WEINGUT

Der Däne **Nicholas Hammeken** streifte als »Hans Dampf in allen Gassen« durch die Weinwelt. Zunächst war er im Weinmarketing tätig, wo er Erfahrungen in Dänemark, Deutschland und auf den britischen Inseln sammelte. Durch seine zahlreichen Reisen nach Spanien verliebte er sich derart in die Weine der Iberischen Halbinsel, dass er 1996 beschloss, auf die Seite der Weinerzeuger zu wechseln, und eine Ausbildung zum Önologen absolvierte. Für die Erzeugung seiner Weine hat er ein großartiges Team um sich geschart, zu dem auch Marcelo Morales als Winemaker gehört. Nicholas Hammeken gilt als Shooting-Star unter Spaniens Weinmachern, und nicht wenige seiner Weine erzielen hohe Auszeichnungen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS KASTILIEN

Das trockene Hochlandklima passt nicht zu allen Rebsorten. Die Reben, die sich durchgesetzt haben, bringen in den Kellern guter Erzeuger überragende Ergebnisse. Das »Filetstück« der Produktion ist die Sorte **Tinto del País**, dahinter verbirgt sich die berühmte spanische Edelsorte **Tempranillo**. Das Herz Kastiliens ist sicher die Region Ribera del Duero, die mit majestätischen Weinen in den letzten Jahren auf sich aufmerksam gemacht hat. Auch Rueda beginnt, sich mit frischen Weißweinen zu profilieren. Erzeuger, die ihr Glück außerhalb der klassischen Regionen suchen, vermarkten ihre Weine unter der Herkunft Viña de la Tierra. Das ermöglicht ihnen, aus jedem Bereich die besten Trauben auszuwählen.

2023 ALTAMAR VERDEJO

Vino de la Tierra de Castilla, Hammeken Cellars

WEINBESCHREIBUNG

Im Glas leuchtet dieser Verdejo in einem hellen Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Das Bouquet verführt mit einer intensiven Aromatik von saftigem Weinbergpfirsich, knackigem grünen Apfel und subtilen mineralischen Anklängen. Am Gaumen präsentiert er sich frisch und lebendig, mit einer gut integrierten Säure und einer herben Zitrusnote. Der schlanke Körper sorgt für eine harmonische Balance, und die mineralischen Nuancen verleihen dem Wein eine zusätzliche Tiefe. Im langen Abgang zeigt sich noch einmal seine kraftvolle und belebende Frische und hinterlässt so einen spritzigen Nachhall.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Für seine hohe Qualität und internationale Anerkennung wurde der Altamar Verdejo 2023 mit der Goldmedaille beim Concours International des Vins de Lyon ausgezeichnet.



CONCOURS INTERNATIONAL DES
VINS DE LYON

GOLDMEDAILLE

Verdejo



2023



8-10° C



halbtrocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ideal zu Meeresfrüchten oder frischen Salaten. Auch zu leichten Sommergerichten wie gegrilltem Gemüse ein perfekter Begleiter.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Endlose Strände, steile Pyrenäenhänge, bewaldete Täler und tiefblaue Seen – die Landschaft des Pays d'Oc, in der Region Languedoc-Roussillon, ist so vielfältig wie seine Weine. Die Winzerinnen und Winzer des **Pays d'Oc** können getreu ihrem Motto »Liberty of Style« ihren ganz eigenen Stil wählen. Bei aller Vielfalt der im Pays d'Oc erzeugten Weine gibt es doch ein Element, das alle vereint: den hohen Qualitätsanspruch. Die geschützte Herkunftsbezeichnung Pays d'Oc IGP (Indication Géographique Protégée) wird nur den Weinen verliehen, die den aromatischen und qualitativen Vorgaben der Region entsprechen. Dies wird von einer Jury aus Expertinnen und Experten mit Verkostung jedes einzelnen Weins überprüft.



Winemaker Iain Munson

DAS WEINGUT

Das Unternehmen **AdVini** ist der französische Marktführer für Terroir-Weine mit starkem Bezug zu Umweltfragen und Nachhaltigkeit. AdVini arbeitet mit einer Reihe berühmter Häuser zusammen, mit denen sie ihre Weine erzeugen. Im Jahr 2019 haben sie die Zertifizierung aller 33 Häuser vom Burgund über den Süden und Südwesten Frankreichs bis nach Südafrika in Bezug auf biologischen, biodynamischen Anbau oder den HVE-Standard abgeschlossen. Zu den Erzeugern, mit denen AdVini zusammenarbeitet, gehören die Domaines Cazes, Ogier, Gassier und auch die Antoine Moueix Propriétés, die den Grand Atlantique Sauvignon Blanc erzeugen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM PAYS D'OC

Die Winzerinnen und Winzer des Pays d'Oc können aus einem Pool von 58 in der Region zugelassenen Rebsorten schöpfen. Darunter befinden sich bekannte und beliebte typisch französische Rebsorten wie **Chardonnay**, **Sauvignon Blanc**, **Merlot** und **Cabernet Sauvignon**, aber auch weniger verbreitete Sorten wie **Viognier** und **Grenache Gris**. Das warme, trockene südfranzösische Klima, die unterschiedlichen Bodenstrukturen sowie die Topografie bieten vielfältige Möglichkeiten für Rebsorten und Erzeuger. Ganz gleich, ob ein Wein sortenrein oder als Cuvée ausgebaut wird, ob Weiß, Rot oder Rosé – jeder Pays d'Oc IGP-Wein repräsentiert seine Herkunft, seine Traube und seinen Erzeuger.

2023 LE JARDIN DE LYSE VIOGNIER

Pays d'Oc, AdVini

WEINBESCHREIBUNG

Im Glas zeigt sich dieser Viognier in einem strahlenden Goldgelb. In der Nase entfaltet er Aromen von reifen Aprikosen, Pfirsichen und exotischen Früchten wie Mango, begleitet von floralen Noten, die an Orangenblüten erinnern. Am Gaumen ist der Wein weich und vollmundig, mit einer ausgewogenen Säure, die die fruchtige Intensität harmonisch unterstützt. Der Körper ist reichhaltig und cremig, was dem Wein eine angenehme Fülle verleiht. Das Finale ist lang anhaltend, geprägt von einem Hauch von Honig und einer dezenten Würze, die den Genuss abrundet.



WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Mit seiner intensiven Frucht und floralen Eleganz spiegelt dieser Viognier das sonnige Terroir des Pays d'Oc auf einzigartige Weise wider und bietet dabei zugleich eine überraschende Fülle und Cremigkeit.

Viognier



2027



10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Hervorragend zu gebratenem Huhn oder Fisch in cremigen Saucen. Auch zu Gerichten mit asiatischen Gewürzen oder reifem Käse eine gute Wahl.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Von 130 Kilometern feinstem Adria-Strand auf knapp 3.000 Meter hohe Gipfel – die **Abruzzen** bieten landschaftlich faszinierende Gegensätze. Rund zwei Drittel der Region in der Mitte Italiens werden von den Gebirgsketten des Apennin dominiert, dessen hügelige Ausläufer sich bis zum Meer hin erstrecken. In dieser abwechslungsreichen Natur liegen die Weinberge sowohl in Küstennähe als auch auf bis zu 600 Metern. Je nach Höhe und Ausrichtung ergeben sich in den Abruzzen dadurch diverse Mikro-Klimazonen für einen facettenreichen Weinanbau. Besonders auffällig und landschaftsprägend in der Region sind die vielen Sassi – die Steine. Sie werden künstlerisch zu Häusern und Skulpturen verarbeitet und finden sich ebenfalls in vielen Weinbergsböden wieder. Dort sorgen sie für charaktervolle Weine mit viel Kraft.



Andrea di Fabio

DAS WEINGUT

Viele Bewohner der Abruzzen zog es in den 1960er-Jahren weg vom Land hinein in die Städte. Nicht so die Gründungsväter der Cantina Tollo. Sie entschieden sich ganz bewusst für die Region und glaubten an den dortigen Weinbau. Allesamt Winzer seit Generationen taten sie sich zusammen und gründeten die **Cantina Tollo**. Die Genossenschaft leitete einen radikalen Wandel ein und erweckte die Weinregion rund um die Provinz Chieti wieder zum Leben. Gemeinsam und mit viel Leidenschaft setzten sie sich für die Bewahrung regionaler Rebsorten ein und arbeiteten unermüdlich an einer Verbesserung der Qualität. Heute ist die Cantina eine der anerkanntesten Kooperativen Italiens. Und das beweisen – neben zahlreichen Auszeichnungen – nichts besser als ihre Weine selbst.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEN ABRUZZEN

Der mit Abstand bekannteste Wein aus den Abruzzen trägt seine Herkunft schon im Namen: **Montepulciano d'Abruzzo**. Die hügeligen Berghänge der Region bieten beste Voraussetzungen für die rote Rebsorte **Montepulciano**, welche hier auch beheimatet ist. Diese hat übrigens nichts mit dem gleichnamigen Ort in der Toskana gemeinsam. Ein Montepulciano d'Abruzzo DOC muss zu mindestens 70 Prozent aus Montepulciano bestehen. Oft wird er mit einem kleinen Anteil **Sangiovese**-Trauben cuvettiert. Die unterschiedlichen landschaftlichen Gegebenheiten in den Abruzzen eignen sich ebenfalls für Rebsorten wie **Barbera** und **Ciliegiolo** oder auch **Cabernet Franc**, **Sauvignon** und **Merlot**. Auch Weißweinsorten wie **Chardonnay**, **Trebbiano** oder **Pecorino** gedeihen wunderbar bei frischem Adria-Wind auf den kalkigen Lehmböden der Region.

2023 PIETRAME EDIZIONE LIMITATA CHARDONNAY PASSERINA

Abruzzen, Cantina Tollo

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Wein zeigt sich im Glas in einem leuchtenden Strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase offenbart er eine ansprechende Mischung aus frischen Zitrusfrüchten, gelben Äpfeln und floralen Noten, begleitet von einem Hauch von Mandel. Am Gaumen entfaltet sich eine harmonische Balance zwischen der frischen Säure des Chardonnay und der subtilen Mineralität der Passerina. Der Körper ist leicht bis mittelkräftig, wobei die Frische des Weins im Vordergrund steht. Das Finale ist lebendig und wird von einer angenehmen Zitrusnote begleitet, die lange nachhallt.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der Pietrame Chardonnay Passerina wurde mit herausragenden 96 von 99 Punkten von Luca Maroni ausgezeichnet, was seine exzellente Qualität und beeindruckende Finesse bestätigt.



LUCA MARONI

96/99 PUNKTE

Chardonnay, Passerina

 2028

 15-18° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Wein passt ideal zu gegrilltem Gemüse, leichten Pastagerichten oder Meeresfrüchten. Auch zu einem milden Ziegenkäse ist er eine ausgezeichnete Wahl.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die Weinregion **Stellenbosch**, eine der bekanntesten Südafrikas, ist geprägt von vielseitigem Terroir. Ihre Granit- und Sandsteinböden bieten eine hervorragende Drainage und helfen den Reben, tief zu wurzeln, wodurch diese auch in Trockenperioden ausreichend Wasser und Mineralien aufnehmen können. Das mediterrane Klima der Region zeichnet sich durch heiße Sommer und kühle, feuchte Winter aus. Besonders wichtig für die Weinproduktion sind die kühlen Brisen, die vom nahe gelegenen Atlantik und Indischen Ozean kommen. Sie verschaffen den Reben nicht nur Abkühlung während der heißen Sommermonate, sondern verhindern auch Fäule und Krankheiten auf den Pflanzen. Die zuweilen großen Temperaturunterschiede begünstigen eine langsame Reifung der Trauben, welcher die typischen komplexen Aromen zu verdanken sind.



Die Familie Steytler

DAS WEINGUT

Markus Schneider gilt als Visionär und Revolutionär der deutschen Weinszene. Vor 25 Jahren hat er mit einerseits kompromisslosem Qualitätswillen, andererseits mit innovativen Konzepten dem deutschen Weinbau neue und wesentliche Impulse verliehen, was ihn zu einem der meistbewunderten deutschen Winzer weltweit gemacht hat. Vor allem hat er begriffen, dass neben Top-Qualität auch ein ausgefeiltes Marketing zum Vertrieb eines Weinguts gehört. Heute zählt sein Weingut zu den Vorzeigebetrieben der Branche, Schneider-Weine fehlen auf so gut wie keiner Weinkarte der Top-Gastronomie. Und: Markus Schneider folgte seiner Sehnsucht in die Ferne und produziert zusammen mit **Familie Steytler** auch hervorragende Weine am Kap in Südafrika.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS STELLENBOSCH

Alteingesessene Erzeuger oder neu hinzugekommene, sie alle bauen in Stellenbosch ein breites Spektrum an Rebsorten an und erzeugen aus ihnen bevorzugt trockene Weiß- und Rotweine. Die Welt der Weißweine wird bestimmt von der in Südafrika allgegenwärtigen **Chenin Blanc**, aber auch gute **Chardonnay**- und **Sauvignon Blanc**-Weine werden hier erzeugt. Unter den Rotweinsorten findet man **Cabernet Sauvignon** und **Merlot**, aus denen Bordeaux-Blends hergestellt werden. Enorme Zuwächse verzeichnet die Sorte **Syrah**, die mittlerweile ebenfalls sehr bemerkenswerte Weine hervorbringt. Und natürlich wird hier auch die besondere Rebsorten-Spezialität Südafrikas, der **Pinotage**, angebaut.

2022 MARKUS SCHNEIDER CHENIN BLANC BUSH VINES

WO Stellenbosch, Markus Schneider

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Chenin Blanc zeigt sich im Glas in einem leuchtenden, hellen Goldgelb. In der Nase entfalten sich intensive Aromen von reifen Zitrusfrüchten, saftigen Äpfeln und Aprikosen, begleitet von feinen floralen Noten. Am Gaumen überzeugt er mit seiner Saftigkeit und einer knackigen Säure, die durch eine dezente Mineralität ergänzt wird. Die Buschreben, die tief in den trockenen Böden wurzeln, verleihen dem Wein eine dichte, konzentrierte Struktur und zusätzliche Komplexität. Der Körper ist vollmundig und gut ausbalanciert, während der Abgang mit einer angenehmen Frische und zarten Honignuancen nachhallt.



Chenin Blanc



2022



8° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »WINZERTIPP«

»Mit meinen Weinen aus Südafrika habe ich mir selbst einen Traum erfüllt. Der Chenin Blanc Bush Vines ist ein ganz besonderes Prachtexemplar, das ich Ihnen ans Herz legen möchte.« Markus Schneider

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Besonders gut passt dieser Wein zu einer aromatischen Thai-Curry-Suppe oder einer gebratenen Ente mit Orangenjus. Auch mildere Käsesorten sind passende Begleiter.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
