



HAWESKO *Select!*

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

wir freuen uns, Sie bei HAWESKO Select zu begrüßen! Mit dem exklusiven Service des Hanseatischen Wein- und Sekt-Kontors genießen Sie regelmäßig hochwertige Wein-Selektionen, die Sie begeistern werden.

- **Einfach & Bequem:** Alle 3 Monate erhalten Sie 6 x 2 Flaschen ausgewählter deutscher Weißweine - direkt ins Haus.
- **Exklusive Selektionen:** Jedes Weinpaket wird von unseren Experten individuell und mit viel Sorgfalt für Sie zusammengestellt. Dabei präsentieren wir Ihnen hochwertige Weine von den prominenten Winzern der 13 Regionen, aber auch Neuentdeckungen von jungen Weingütern.
- **Weinwissen:** Zu jedem Wein stellen wir Ihnen interessante Informationen online bereit unter: hawesko.de/hawesko-select-blog
- **Danke für Ihr Vertrauen:** Als Dankeschön für den Abschluss Ihres Wein-Abonnements mit zunächst 4 Weinpaketen (Mindestlaufzeit von 1 Jahr) erhalten Sie außerdem einen Einkaufsgutschein über € 100,-. Gültig für das gesamte HAWESKO Sortiment. Dieser Gutschein ist nicht anrechenbar auf die HAWESKO Select-Pakete.
- **Attraktive Preisvorteile:** Sie erhalten Ihre folgenden Wein-Selektionen zum Vorteilspreis von je € 98,-. Dabei sparen Sie immer mindestens 20% gegenüber dem Einzelverkauf.
- **Flexibel:** Nach Erhalt des 4. Paketes können Sie Ihr Abonnement auf Wunsch pausieren oder beenden.

■ 12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt!

Bei Bestellung von 12 Flaschen eines Weines aus Ihren HAWESKO Select-Paketen bezahlen Sie nur 11 - eine Flasche des Weins Ihrer Wahl bekommen Sie von uns geschenkt!

Sichern Sie sich diesen Extra-Vorteil am schnellsten unter hawesko.de/12fuer11

12 für 11
Angebot

- Wir beraten Sie gern! Das HAWESKO Select-Team freut sich auf Ihren Anruf:
04122 5045 48



HAWESKO
Select!

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
	593 377	Naturtalent Grauburgunder Réserve	€ 11,90	€ 15,87
	522 434	Von der Höh Sauvignon Blanc Fumé	€ 18,90	€ 25,20
	319 584	Eberbach Weißburgunder	€ 10,90	€ 14,53
	102 418	Königschaffhauser Blanc de Noirs	€ 7,99	€ 10,65
	535 578	Rheinfreunde Riesling	€ 12,90	€ 17,20
	856 187	Down to Earth Riesling	€ 12,90	€ 17,20



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

 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 Wunschtage-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. Die angegebenen Versandkosten und Kosten der Lieferservices gelten nur für Sendungen innerhalb Deutschlands. **LANDSVERSENDUNGEN:** 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

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 € 6,90 Versandkosten. Lieferung: Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, die Ware vorrätig ist und an eine Adresse innerhalb Deutschlands geliefert wird, ist diese innerhalb von 3-4 Werktagen nach Eingang der Bestellung bei Ihnen. Alle gesammelten Informationen zu unseren Lieferkonditionen finden Sie unter hawesko.de/service/lieferkonditionen. Preise: Alle Preise verstehen sich ab Lager als (Brutto-)Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer (im Firmenkundenbereich: (Netto-)Einzelpreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer), diese wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Alle Preise zuzüglich Versandkosten. Die Höhe der Versandkosten können Sie der Seite hawesko.de/service/lieferkonditionen entnehmen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig. 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. 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) 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. Bitte beachten Sie, dass wir bei HAWESKO Select-Bestellungen (Abo) aufgrund der Zahlungsdienstrichtlinie PSD2 die Zahlungsart Kreditkarte nur für Ihre erste HAWESKO Select-Bestellung akzeptieren können. Die Folgelieferungen werden über die Zahlungsart Rechnung abgewickelt. 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. Verpackungseinheiten: Wenn nicht anders angegeben, enthalten alle Flaschen 0,75 Liter. Die meisten Wein-Kartons enthalten 12/1 Flaschen, Sekt- und Champagnerkartons enthalten meist 6/1 Flaschen. Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) finden Sie auf hawesko.de auf der jeweiligen Artikel- oder telefonisch unter: 04122 50 44 33. Zertifizierung BIO: Wir sind zertifiziert für Produkte aus öko-/biologischem Anbau (DE-ÖKO-006). Qualitätsgarantie: Trotz aller Sorgfalt kann es passieren, dass Ihnen wider Erwarten ein Wein nicht schmeckt. Kein Problem! Auf Wunsch holen wir die unangebrochenen Flaschen bei Ihnen ab - die Abholung erfolgt selbstverständlich auf unsere Kosten. Sie verpacken die unangebrochene Ware versandfertig mit geeignetem Verpackungsmaterial. Verwenden Sie hierzu am besten die von uns angelegte Kartonage. Am schnellsten geht es per Telefon. Rufen Sie uns an unter 04122 50 44 33 und teilen Sie uns Ihren Rückversandwunsch mit. Wir vereinbaren dann einen Abholtermin mit Ihnen. Selbstverständlich bleiben das Widerrufsrecht oder die Ihnen zustehenden Rechte wegen eines Mangels hiervon unberührt. **Datenschutz:** HAWESKO erhebt gem. Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO zum Zwecke der Vertragserfüllung, neben den Bestellangaben, Ihren Namen, Geburtsdatum und Ihre Kontaktdaten. Ihr Geburtsdatum wird benötigt, weil HAWESKO gem. § 9 Abs. 1 Jugendschutzgesetz alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 16. bzw. 18. Lebensjahr liefert. Zur Prüfung von Adresse und Bonität erhält HAWESKO auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO von Auskunfteien 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 beim Bestellvorgang 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 in HAWESKO gem. 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). Unsere Konzerngesellschaften Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Tesdorpf GmbH, The Wine Company HAWESKO GmbH, Jacques' Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die WinZinger GmbH können bestimmte Kundendaten auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO für schriftliche Werbezwecke indirekt untereinander nutzen. E-Mail-Adresse und Telefonnummer verwendet HAWESKO gem. Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO nur mit Ihrer ausdrücklichen Einwilligung für werbliche Zwecke. Erhalten wir Ihre E-Mail-Adresse im Rahmen einer Bestellung, verwenden wir diese gem. § 7 Abs. 3 UWG zur Bewerbung eigener ähnlicher Produkte. Ihre Einwilligung können Sie jederzeit 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, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung sowie das Recht auf Datenübertragbarkeit. Sie können einer Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung durch Nachricht an datschutz@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. Weitere Informationen unter hawesko.de/datschutz. Jugendschutzgesetz: 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. Streitbeilegung: Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir weder verpflichtet noch bereit. Widerrufsbelehrung/Widerrufsrecht: 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 erste 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 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, 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 unter hawesko.de/rechtliches/widerruf 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 von Ihnen versandfertig verpackte Ware ab. Wir tragen die Kosten der Rücksendung der Waren. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn der Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweisen der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist. Gewährleistung: Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor HAWESKO GmbH, Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stemann, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, 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	 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

Rheinhessen ist das größte und heute eines der renommiertesten Anbaugelände Deutschlands. Es liegt annähernd als Dreieck zwischen Bingen, Mainz und Worms. Schon im frühen Mittelalter sind rund um Nierstein berühmte Weine entstanden. Die 742 erwähnte Niersteiner Glöck ist die älteste urkundlich erwähnte Lage in Deutschland. Doch Rheinhessen ist weit mehr als die sogenannte Rheinfront am berühmten Niersteiner Roten Hang, denn auch rund um Bingen und nicht zuletzt im Wonnegau entstehen heute viele erstklassige, ja oft große Weine. Rheinhessen wurde und wird bis heute vor allem mit der Paraderesorte **Riesling** verbunden. In der Tat entstehen hier einige der ganz großen, vor allem trockenen Rieslinge. Doch Rheinhessen ist heute viel mehr als das: Aufgrund einer Vielzahl von Bodenstrukturen und Kleinklimata, ermöglicht die Region den Anbau von **Burgundersorten** und **Chardonnay** sowie **Sauvignon Blanc**. Hinzu kommen rote Rebsorten wie **Merlot**, **Malbec** und **Cabernet**.



Winzerin Gesine Roll

DAS WEINGUT

Gesine Roll ist die Winzerin, die das 20 Hektar große Weingut aus Monzernheim bekannt gemacht hat. Sie gilt als DIE Sauvignon Blanc-Königin Deutschlands. Die Winzertochter, die ihre Ausbildung bei Bassermann-Jordan und in Südafrika bei Vergelegen absolviert hat, hat von Beginn an eine klare Vision gehabt, die sich auch in ihren Weinen zeigt. Auf ihren kalkigen, hoch gelegenen Weinbergen in Rheinhessen kreiert sie feinste Weine mit einer ausgeprägten Aromatik. Darunter vor allem unwiderstehliche Chardonnays und Sauvignon Blancs, die zur absoluten Spitze in Deutschland zählen. Ihre große Kunst wurde erst kürzlich bestätigt: Gesine Roll ist »Weinpersönlichkeit des Jahres 2023« im Gault & Millau.

2021 VON DER HÖH SAUVIGNON BLANC FUMÉ

Trocken, Rheinhessen, Gesine Roll

WEINBESCHREIBUNG

Von der Höh ist Gesine Rolls Sauvignon Blanc aus der Hügellandschaft Rheinhessens. Für die besondere Qualität Fumé hat sie ihm ein Plus an Komplexität und Eleganz verliehen: üppige Aromen von frischem Gras, Limetten, Brioche, Mandarine und Stachelbeeren werden im Duft umspielt von einer edlen Rauchnote. Viel Schmelz hat der Wein am Gaumen, wo er mit exotischen Noten von Südfrüchten und einer feinen Mineralität glänzt. Fruchtbetont, zart rauchig und mit viel Finesse geht es ins Finale.



WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Mit »Von der Höh« produziert Gesine Roll eine moderne, unkomplizierte Weinserie exklusiv für HAWESKO!

WELT AM SONNTAG

»UND VON ALLEN SAUVIGNONS SIND JENE DER WINZERIN GESINE ROLL MEINER MEINUNG NACH DIE DERZEIT BESTEN SAUVIGNONS DEUTSCHLANDS. UND DAS WERDEN SIE WOHL AUCH BLEIBEN.«

Sauvignon Blanc

 2026

 9° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein wunderbarer Partner zu einem knackigen Fenchelsalat, aber auch zu einer spicy Thai Suppe mit Curry.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Der **Rheingau** ist eine kleine, feine Weinregion, die seit Jahrhunderten großartige Weine hervorbringt. Insbesondere der **Riesling** zählt zu den besten der Welt. Weingüter wie Schloss Johannisberg, Kloster Eberbach, Wilhelm Weil, aber auch das Weingut Georg Breuer tragen diese Tradition von Generation zu Generation weiter. Typischer Rheingau-Riesling zeichnet sich durch einen vollen Körper mit einer hervorragend ausbalancierten und milden Säure aus. Denn das Klima ist hier wärmer als etwa an der Mosel. Zudem gibt es mehr Sonnenstunden, wodurch vornehmlich halbtrockener Riesling aus dem Rheingau besonders gut gelingt. Eisweine kommen hier eher selten vor, aber die großen edelsüßen Rheingauer-Auslesen sind berühmt.



Markus Lundén und Thorsten Mehrlein,
Weingutsinhaber

DAS WEINGUT

Im ehrwürdigen Rheingau sind viele Betriebe noch fest in Familienhand. Seit Generationen wird hier Weinbau betrieben und das Wissen weitergegeben. Sowohl auf dem **Weingut Mehrlein** als auch auf dem **Weingut Georg Breuer** gab es in den letzten Jahren einen Generationenwechsel. Bernhard Mehrleins Sohn Thorsten leitet mittlerweile den Betrieb und engagiert sich besonders intensiv in den Weinbergen rund um den Rheingauer Johannisberg. Bei den Breuers leitet Tochter Theresa das Gut und auch sie stellte die Arbeit in den Weinbergen in den Mittelpunkt ihrer Qualitätsphilosophie. Im Keller wird sie unterstützt von Markus Lundén, der wiederum eng mit Thorsten Mehrlein befreundet ist. So schließt sich der Kreis und es entstand die Idee eines gemeinsamen Rheinfreunde-Projekts aus dem ein spannender Wein hervorgegangen ist.

2021 RHEINFREUNDE RIESLING

Trocken, Rheingau, Thorsten Mehrlein und Markus Lundén

WEINBESCHREIBUNG

Extra Freude über die Rheinfreunde! Der Riesling ist eine freundschaftliche Kooperation zwischen Thorsten Mehrlein vom Weingut Mehrlein und Markus Lundén, Kellermeister im Hause Georg Breuer. Herausgekommen ist ein straffer und konzentrierter Riesling, der mit fruchtigen Aromen und einer lebendigen Säure, den unverwechselbaren Charakter des Rheingaus in sich trägt. Eine durchaus komplexe Angelegenheit, die mit einem langen Nachhall begeistert.



Riesling



2026



9-11° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

»Hier trifft wahre Rheingau-Liebe aufeinander! Die Freunde Thorsten Mehrlein und Markus Lundén kreieren in ihrem gemeinsamen Projekt einen ausdrucksstarken, typischen Rheingau-Riesling. So lecker kann Freundschaft schmecken.«
Michaela Daffner, HAWESKO Einkäuferin Deutschland

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Riesling ist immer ein großer Genuss mit Seafood wie Krabben oder Scampi. Dazu darf es gerne auch pikanter sein, mit asiatischen Aromen und Schärfe.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die Bezeichnung »deutsche Toskana« für das Anbaugebiet der **Pfalz** kommt nicht von ungefähr. In dem moderaten Klima mit sonnigen und warmen Sommern sowie milden Wintern reifen nicht nur Früchte wie Melonen, Zitronen und Kiwis bestens, auch viele Rebsorten wachsen hier äußerst gut. Über 80 Kilometer verläuft das Anbaugebiet entlang des Pfälzer Waldes und der Mittelhaardt und streckt seine Weinberge in Richtung Rhein, der ebenfalls einen ausgleichenden klimatischen Einfluss auf die Reben ausübt. Doch nicht nur das Klima, auch die diversen Bodenstrukturen sind ein Grund, warum die Pfalz eine bunte Palette an interessanten Rebsorten bietet. Kernpunkt der Weinerzeugung in der Pfalz ist **Riesling**. Daneben gewinnen aber auch die Burgundersorten wie **Weiß- oder Grauburgunder** zunehmend an Bedeutung. Und weil das Klima es gestattet, wachsen hier auch ganz hervorragende Rotweinsorten wie **Spätburgunder**.



Weingutsleiterin
Bettina Bürklin von Guradze

DAS WEINGUT

Das Weingut **Dr. Bürklin-Wolf** setzt auf starke Terroirs und damit auf die Nutzung natürlicher Gegebenheiten für die geschmackliche Ausprägung des Weins. Die Tradition des Familienunternehmens reicht bis in das Jahr 1597 zurück. Seit 1990 wird das Gut von Bettina Bürklin von Guradze geleitet, die die Winzerei von ihren Eltern übernommen hat und als Pionierin der Weindynamie gilt. Sie hat ihre Vision von der Biodynamie in die Tat umgesetzt und machte sich damit einen Namen in Bezug auf nachhaltigen Anbau. Ihr oberstes Ziel ist dabei stets, Weine von höchster Qualität zu erzeugen. Die Frankfurter Allgemeine Zeitung schrieb über Kellermeister Nicola Libelli: »Er machte aus einem schon immer renommierten Avantgardisten eine der besten Riesling-Adressen der Welt.«

2021 DOWN TO EARTH RIESLING

Trocken, Pfalz, Weingut Dr. Bürklin-Wolf

WEINBESCHREIBUNG

Hier zeigt sich der puristische, klare und akzentuierte Riesling-Stil, für den das Pfälzer Weingut so berühmt ist. Straff und spannungsgeladen bringt sie ihn auf den Punkt – down to earth. Die konzentrierten Aromen der kühlen Frucht binden die feine Säure gut ein. Trinkfreude und Seriosität schließen sich nicht aus: ein Riesling, der höchsten Ansprüchen genügt.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Dies ist die erste Exklusiv-Edition, die Dr. Bürklin-Wolf jemals gemacht hat! Wir von HAWESKO sind darüber froh und stolz gleichermaßen.



FAZ 2020

»[Nicola Libelli, der Kellermeister] machte aus einem schon immer renommierten Avantgardisten eine der besten Riesling-Adressen der Welt.«

Riesling



2021



9-11°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein »Down-to-earth-Rezept« zu diesem Riesling ist ein Wildkräutersalat mit schöner Weinessig-Vinaigrette, ebenso bodenständig wie großartig ist aber auch ein Salat mit gegrilltem Jahreszeiten-Gemüse dazu.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

Trocken, Pfalz, Karl Pfaffmann

DIE REGION

Im Süden der Pfalz geben neben Winzergenossenschaften vermehrt dynamische Familienbetriebe den Ton an, die den traditionellen Weinbau mit modernen Visionen bereichern. Die unglaubliche Vielfalt an Bodenformationen und die hohe Anzahl an Sonnenstunden hat dazu geführt, dass hier fast alle gängigen Rebsorten angebaut werden, auch wenn **Riesling, Spätburgunder, Grau- und Weißburgunder** qualitativ oft die Nase vorn haben und Weine hervorbringen, die national wie international zur Spitze des Weinbaus zählen. Zu den wichtigsten großen Weingütern zählen Geheimer Rat Bassermann-Jordan, Dr. Bürklin-Wolf, Dr. Reichsrat von Buhl oder von Winning. Außerdem haben in den letzten Jahren Markus Schneider, Markus Pfaffmann und das Weingut Metzger viel zum Ansehen von Pfälzer Wein getan.



Markus Pfaffmann,
Winzer und Eigentümer des Weinguts

DAS WEINGUT

Das traditionelle Familienunternehmen **Karl Pfaffmann** hat seinen Schwerpunkt in der Weinproduktion auf Sorten wie Riesling, Silvaner und Weiß- und Grauburgunder gelegt. Mit der Serie Naturtalent stellt **Markus Pfaffmann** sein Können regelmäßig unter Beweis. Die vielseitige Auswahl reicht von frischen und alltagstauglichen Weinen bis hin zu vollmundigen und hochwertigen Qualitäten, die angesehene Weinführer wie Falstaff und Gault & Millau bereits hochgelobt und ausgezeichnet haben. Dank der erschwinglichen Preise können auch Weinneulinge in den Genuss der charakteristischen Pfaffmann-Weine kommen. Von denen sich übrigens auch die Rotweine sehen und schmecken lassen können.

2022 NATURTALENT GRAUBURGUNDER RÉSERVE

Trocken, Pfalz, Karl Pfaffmann

WEINBESCHREIBUNG

Frisch gefüllt – der Jahrgang 2022 ist da! Er strahlt hellgelb, duftet nach einem ganzen Korb reifer gelber Früchte und zeigt sich am Gaumen voll und rund. Starke Selektion im Weinberg, niedriger Ertrag und der Ausbau in Holz haben einen Grauburgunder entstehen lassen, der das Label Réserve mehr als verdient hat: ein Wein mit geringer Säure und unglaublich expressivem Aroma. Ein nachhaltig produziertes Meisterstück des Pfälzer Erfolgsweinguts Pfaffmann.



Grauburgunder



2022



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Warum Grauburgunder so beliebt ist? Natürlich auch weil er ein vielseitiger Speisenbegleiter ist! Eine Bereicherung ist er zu Topfen-Kräuter-Knödel auf Gemüse.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

»Es ist immer wieder eine Freude den ersten Wein eines neuen Jahrgangs im Glas zu haben! Erst recht, wenn es sich um so ein wunderbares Exemplar handelt.«
Michaela Daffner, HAWESKO Einkäuferin.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Hessische Bergstraße** ist mit nur etwa 430 Hektar Anbaufläche das kleinste Weinbaugebiet Deutschlands. Es gilt erst seit 1971 als eigenständiges Weinbaugebiet, die Weinbautradition ist allerdings sehr viel älter. Es liegt zwischen den Flüssen Main, Rhein und Neckar. An den Hängen des Odenwaldes wachsen schon seit Römerzeiten Trauben. Heute ernten die Winzer hauptsächlich **Riesling**, **Müller-Thurgau** und **Silvaner**. Die beiden Bereiche Starkenburg und Umstadt profitieren beide vom milden Klima der Oberrheinischen Tiefebene. Die Landschaft der Hessischen Bergstraße zieht ebenso wie ihre guten Weine Besucher aus aller Welt an. Weinberge, Obstwiesen und Odenwaldtannen geben ein nettes Bild ab und machen Vorfreude auf den harmonischen, fein fruchtigen Geschmack der regionalen Weine.



Kathrin Puff,
Chefönologin

DAS WEINGUT

Schon aufgrund seiner Schönheit ist die Klosteranlage Eberbach im malerischen Eltville im Rheingau ein beliebtes Ausflugsziel! Weit über die Grenzen Deutschlands hinaus bekannt, ist das Weingut aber vor allem wegen seiner großen Vielfalt an herausragenden Weinen, allem voran Rieslingen und Spätburgundern. Das **Kloster Eberbach**, Filmkulisse für »Der Name der Rose« und »Game of Thrones« gehört zu den bedeutendsten und dynamischsten Weingütern Deutschlands. Das Kloster wurde 1135 gegründet und entwickelte sich bis ins Hochmittelalter zum größten Weingut Europas. Heute ist Eberbach Staatsweingut mit umfangreichen Weinbergen und weltberühmten Lagen wie dem Steinberg oder dem Erbacher Marcobrunn.

2021 EBERBACH WEISSBURGUNDER

Trocken, Hessische Bergstraße, Staatsweinkellerei Eberbach

WEINBESCHREIBUNG

Die »Bergsträßer«-Weine der Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach, dem größten Weingut Deutschlands, gelten als Spezialitäten auf dem Weinmarkt. Fruchtig und kraftvoll-elegant kommt der Eberbach Weißburgunder daher. In der Nase verführen Aromen von Grapefruit, Stachelbeere und Mirabelle. Am Gaumen ist er saftig-frisch und überzeugt mit einem ausgewogenen Verhältnis von Säure, Frucht und Struktur.



GAULT & MILLAU



Weißburgunder



2025



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Gericht zu Weißburgunder, dass man über die Jahreszeiten variieren kann und immer passt: Gemüselasagne.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen Weißburgunder füllt die Staatskellerei Eberbach exklusiv für HAWESKO!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

»Von der Sonne verwöhnt« – das ist der Leitsatz der Winzer in **Baden**. Das südlichste und wärmste Weinanbaugebiet Deutschlands teilt sich in neun einzelne Bereiche auf, von denen der Kaiserstuhl wohl der bekannteste sein dürfte. Im Gegensatz zu den meisten anderen Anbaugebieten spielt hier der Riesling nur eine Nebenrolle. Im Fokus stehen vor allem die **Burgunder**, die auch international hohe Beachtung finden. Insbesondere die badischen Grauburgunder haben sich zum Aushängeschild der Region entwickelt. Die rote Sorte mit der größten Anbaufläche ist der **Spätburgunder**, dem die badische Sonne sehr zugutekommt. Komplettiert wird der Reigen der wichtigsten Rebsorten durch Müller-Thurgau, die insgesamt den 1. Platz der Anbaufläche einnimmt, und dem Weißburgunder.



Das Führungsteam um Harald Henninger (links),
 Reiner Roßwog (Mitte) und Michael Eißler (rechts)

DAS WEINGUT

Zwischen Freiburg und dem Rhein erhebt sich das badische Kaiserstuhl-Mittelgebirge mit seiner vorgelagerten Weinkulturlandschaft. Dies ist die Heimat der **Winzergenossenschaft Königschaffhausen-Kiechlinsbergen**, deren Winzer rund um die gleichnamigen beiden Dörfer bei Endingen angesiedelt sind. In der wärmsten Region Deutschlands wachsen ausgezeichnete Weine. 70 Prozent der Produktion entfallen auf die Burgundersorten. Seit 1933 hat sich die Genossenschaft langsam zu ihrer heutigen Größe von 650 Mitgliedern entwickelt. Das Vulkangestein des Kaiserstuhls und die vielen Sonnenstunden lassen feine, vollmundige Tropfen heranreifen. Aufgrund der sorgfältigen Qualitätsprüfung jedes Weinbergs, nutzt Königschaffhausen das Potenzial seiner großartigen Lagen voll aus.

2022 KÖNIGSCHAFFHAUSER VULKANFELSEN BLANC DE NOIRS

Trocken, Baden, WG Königschaffhausen

WEINBESCHREIBUNG

Weißwein, gewonnen aus roten Trauben: Die Königschaffhauser haben diesen Wein reinsortig aus Spätburgunder gekellert. Er zeigt schöne Frucht mit außergewöhnlichen Aromen von Orange, ergänzt von einem Hauch von Vanille. Die feine Säure ist sehr gut eingebunden und umspielt die Frucht gekonnt. Harmonisch ausbalanciert, cremig und saftig, mit viel Frische und durchaus kräftig ist er im Geschmack.



FRANKFURT INTERNATIONAL
TROPHY

BESTER PRODUZENT
DEUTSCHLANDS 2022

Spätburgunder



2025



9° C



trocken

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die Winzergenossenschaft Königschaffhausen wurde 2022 als bester Produzent bei der Frankfurter Wein Trophy ausgezeichnet. Aber auch der Wein selbst bekam Gold bei der Frankfurt International Trophy.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Wein lässt sich wunderbar als Aperitif genießen, besonders zu einem Lachstatar auf Schwarzbrot.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
