



HAWESKO
Select!



Sehr geehrter HAWESKO Select-Abonnent,

finden Sie es auch so herrlich, wenn die ersten warmen Sonnenstrahlen des Jahres das Gesicht kitzeln? Wenn die Knospen sprießen und schon ein paar Frühblüher ihr buntes Gewand zeigen? Jedes Jahr aufs Neue hat der Frühling eine ganz besondere Magie. Der kalte, lange Winter rückt immer mehr ins Vergessen und die ersten warmen Tage verbreiten schon fast sommerliche Gefühle.

Für genau diese Tage, an denen man sich die Jacke herunterreißt und alle auf die Terrasse, den Balkon oder in den Park strömen, ist der **Altepe Malbec der Bodegas Caro** ein perfekter Begleiter. Der Rote aus Argentinien beeindruckt mit intensiven Fruchtnoten und erfrischt durch seine Herkunft am Fuße der beeindruckenden Anden.

Und falls das Wetter mal nicht ganz so frühlingshaft daherkommt: Die **Montepulciano Riserva von Spinelli** entführt Sie in die herrlich grüne Landschaft der italienischen Abruzzen und verwöhnt mit ausbalancierter Geschmeidigkeit. Auch ein hervorragender Essenbegleiter!

Zu jedem Wein stellen wir Ihnen interessante Informationen online bereit unter:
hawesko.de/hawesko-select-blog

12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt! Nutzen Sie für die Nachbestellung Ihres Lieblingsweins Ihren Extra-Vorteil: Bei Bestellung von 12 Flaschen, eines Weines aus Ihren HAWESKO Select-Paketen, bezahlen Sie nur 11 – eine Flasche dieses Lieblingsweins bekommen Sie von uns geschenkt!

12 für 11
Angebot

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

Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select!*-Team



HAWESKO
Select!



Online:
hawesko.de/12fuer11



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

HA287

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
	998972	Kaiserstraße Spätburgunder	€ 8,95	€ 11,93
	922355	Altepe Malbec	€ 11,90	€ 15,87
	516603	Montepulciano Riserva DOC	€ 10,90	€ 14,53
	979117	Scaranto Rosso	€ 8,95	€ 11,93
	977314	Les Pins Sacrés Rouge	€ 9,90	€ 13,20
	969854	Corrales del Monte Roble	€ 11,90	€ 15,87



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 4 • 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 www.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 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

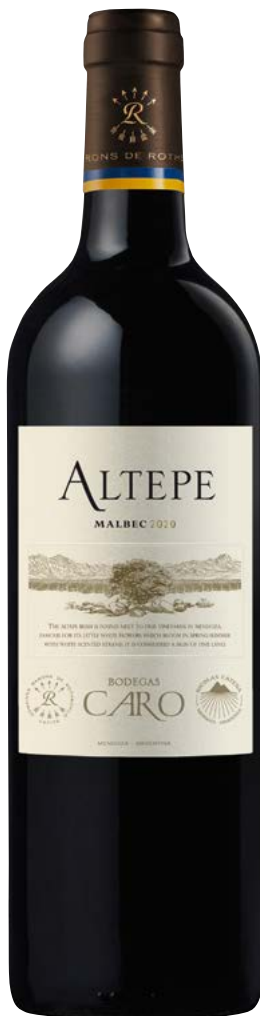
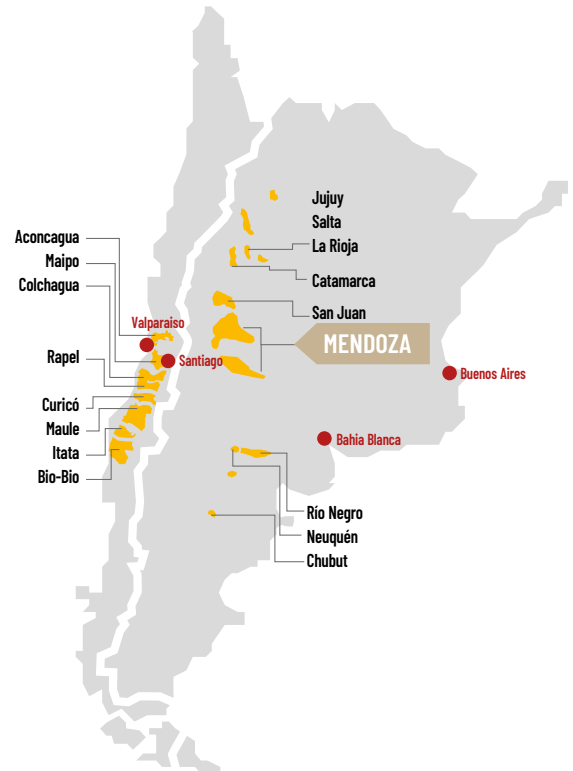
Lieferung: Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, die Ware vorrätig ist und an eine Adresse innerhalb Deutschlands geliefert wird, ist diese innerhalb von 3 - 4 Werktagen nach Eingang der Bestellung bei Ihnen. Alle gesammelten Informationen zu unseren Lieferkonditionen finden Sie unter <https://www.hawesko.de/service/lieferkonditionen>. Preise: Alle Preise verstehen sich ab Lager als (Brutto)-Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlicher 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 <https://www.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. Verpackungseinheiten: Wenn nicht anders angegeben, enthalten alle Flaschen 0,75 Liter. Die meisten Weinkartons enthalten 12/1 Flaschen, Sekt- und Champagnerkartons enthalten meist 6/1 Flaschen.: Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) finden Sie auf www.hawesko.de auf der jeweiligen Artikelseite oder telefonisch unter: 04122 50 44 33 Zertifizierung BIO: Wir sind zertifiziert für Produkte aus ökologischem 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. 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 Auskunftgebern die zu Ihrer Person gespeicherten Adress- oder Bonitätsdaten einschließlich solcher, die auf Basis von mathematisch-statistischen Verfahren (Scoring) ermittelt werden, wobei auch Ihre Anschrift berücksichtigt wird. Hawesko und eventuell beauftragte Dienstleister (z.B. Briefauslieferer/Speditionen) verwenden die 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 von 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, Carl Tesdorpf GmbH, The Wine Company Hawesko GmbH, Jacques Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die WirWinzer 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 auf 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 datenschutz@hawesko.de oder an die nachfolgend genannte Postadresse widersprechen. Ferner haben Sie ein Beschwerderecht bei einer Aufsichtsbehörde. Ihre Daten werden von Hawesko gespeichert, solange sie für den jeweiligen Zweck benötigt werden. Weitere Informationen unter www.hawesko.de/datenschutz 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 letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Friesenweg 4, 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 www.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, günstige Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir holen die Ware ab. Wir tragen die Kosten der Rücksendung der Waren. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn der Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweisen der Waren nicht notwendigen Umgang mit Ihnen zurückzuführen ist. Besonderheiten zum 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). Gewährleistung: Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Verantwortlich Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stammann, Friesenweg 4, 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

Mendoza ist nicht nur die größte und wichtigste Weinbauregion Argentiniens, sondern auch die spektakulärste. Als Wächter über die Weinberge ist der monumentale Aconcagua mit knapp 7000 Metern nicht nur der höchste Berg der Anden, sondern auch der gesamten Südhalbkugel. Er bestimmt die Landschaft wohin das Auge blickt und auf einigen seiner Ausläufer liegen die Weinberge auf über 1000 Meter und höher. Die Reben profitieren hier von lockeren Schwemmlandböden sowie von einem kontinentalen Klima, das mit viel Sonne, geringen Niederschlägen und einem trockenen Wind beste Voraussetzungen und wenig Anfälligkeiten für Krankheiten bietet. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht bringen Konzentration in die Trauben und geben den Weinen eine besondere Finesse.



Saskia de Rothschild
und Laura Catena

DAS WEINGUT

Bodegas Caro ist der Zusammenschluss zweier Ikonen und Legenden der internationalen Weinwelt: Baron Eric de Rothschild des berühmten Bordelaiser Château Lafite und Nicolás Catena, der große Pionier des argentinischen Weinbaus. Der Name Caro ist ein Wortspiel aus dem Beginn der Nachnamen. Seit 1999 arbeiten sie zusammen und bauen ausschließlich zwei Rebsorten an: Zum einen die für Argentinien charakteristische Sorte Malbec sowie das Pendant aus dem Bordeaux: Cabernet Sauvignon. Die Bodega befindet sich im Herzen des Städtchens Mendoza, die Weinberge hingegen liegen auf rund 1.100 Meter über dem Meeresspiegel in den Ausläufern der Anden, manchen Parzelle liegt sogar noch höher.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS ARGENTINIEN

In Argentinien sind alle Reben, die sich in einem trockenen, warmen kontinentalen Klima wohlfühlen, zu Hause. So findet man Spitzensorten wie **Cabernet Sauvignon** und **Merlot**, beides Sorten, die hier eine unverwechselbare Stilistik erschaffen können. Aber auch andere europäische Top-Sorten haben bewiesen, dass sie in diesem Anbaugebiet bestens gedeihen können: zum Beispiel **Sangiovese** oder **Tempranillo**. **Malbec** ist aber vielleicht die bekannteste Sorte, die hier sehr fruchtbetonte und konzentrierte Weine hervorbringt. Auch einen sehr ausdrucksvollen Wein hat Mendoza zu bieten: den Torrontés, einen trockenen, aber sehr aromatischen Weißwein.

2020 ALTEPE MALBEC

Mendoza, Bodegas Caro

WEINBESCHREIBUNG

Der Jahrgang 2020 war für die Bodegas Caro durchaus bemerkenswert: Er war mit sehr gutem Wetter und geringen Niederschlägen geprägt und die Trauben erreichten ihre Reife besonders schnell. So war es dann auch die früheste Weinlese der letzten 50 Jahre. Ein Glück, denn so gab es schneller die Möglichkeit diesen ausdrucksvollen Malbec zu genießen: Die Farbe ist tiefrot und dicht und in der Nase zeigen sich intensive Noten von schwarzen Früchten und Veilchen. Am Gaumen setzt sich dieser eindrucksvolle Charakter fort. Fruchtig mit runden und sehr weichen Tanninen ist der Malbec ein beeindruckender Wein, der durch seine konzentrierte, strukturierte und frische Art begeistert.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Das Lebenswerk von Baron Eric de Rothschild wurde mit dem Lifetime Achievement Award ausgezeichnet.



WINE ENTHUSIAST

»Lifetime Achievement Award für Baron Eric de Rothschild«

Malbec



2024



16°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein klassisches Rindersteak ist zu Malbec eine sichere Bank. Gute Alternativen sind Lammrippchen oder gegrillte Auberginen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Das Anbaugebiet **Baden** zieht sich als schmaler Streifen entlang des Rheins über eine Distanz von 400 Kilometern von Franken über den Schwarzwald bis hinunter an den Bodensee. Gleichzeitig ist Baden auch das wärmste Weinbaugebiet Deutschlands mit knapp 2000 Sonnenstunden pro Jahr und verhältnismäßig wenig Regen. Baden profitiert dabei ähnlich wie das gegenüberliegende Elsass vom Gebirgszug der Vogesen, an dessen Westflanke sich die meisten Tiefdruckgebiete abregnen. Über die weite Distanz weist Baden eine Vielfalt unterschiedlichster Bodenstrukturen auf, von Granit, Kalk und Löss bis hin zu Vulkangestein. Das bietet einer Vielzahl unterschiedlicher Rebsorten beste Entfaltungsmöglichkeiten.



Harald Henninger (Vertriebsleiter), Reiner Roßwog (Kellermeister) und Günter Zimmermann (Geschäftsführer)

DAS WEINGUT

Die **Winzergenossenschaft Königschaffhausen** gilt unter Fachleuten und Weinkritikern als einer der besten Herkünfte Deutschlands für anspruchsvolle Weine. Wein selbst wird in Königschaffhausen bereits seit über sechs Jahrhunderten angebaut, wie eine Urkunde aus dem Jahr 1363 belegt. Die Genossenschaft wurde 1933 gegründet und vinifiziert heute Trauben von 370 Winzern. Die WG Königschaffhausen gilt als eine der großen Pioniere im deutschen Genossenschaftswesen, viele der Weine des Hauses konnten auf Vergleichsverkostungen auftrumpfen und hohe Auszeichnungen gewinnen. Darüber hinaus hat sie wesentlich zum Bekanntheitsgrad badischer Weine rund um den Globus beigetragen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS BADEN

Das warme Klima der Region zeigt sich in der Auswahl der Rebsorten und der daraus resultierenden Weinstile: Badische Weine sind insgesamt etwas gehaltvoller und kräftiger als ihre Pendanten aus anderen Regionen. Vor allem die Burgunder wie **Grau-, Weiß- und Spätburgunder** gedeihen hier bestens und sind die Aushängeschilder der Region. In den etwas kühleren nördlichen Gefilden bieten die Granitböden auch dem **Riesling** eine hervorragende Heimat. In den letzten Jahren ist Baden mit Rebsorten wie **Chardonnay** oder **Sauvignon Blanc** ausgesprochen erfolgreich. Der größte Teil der badischen Weinerzeugung entfällt hier auf Genossenschaften, die hier eine lange Tradition und ein überragendes Qualitätsniveau aufweisen.

2018 KAISERSTRASSE SPÄTBURGUNDER ALTE REBEN

Kaiserstuhl, Baden, Königschaffhausen WG

WEINBESCHREIBUNG

Baden ist das wichtigste deutsche Anbaugebiet für Spätburgunder. Gerade am Kaiserstuhl, wo der Boden von Vulkangestein geprägt und das Klima trocken und sonnig ist, entstehen besonders elegante Exemplare der edlen Rebsorte. So wie dieser Spätburgunder, der darüber hinaus auch noch von alten Reben stammt. Eine unschlagbare Kombi, aus der die prämierte WG Königschaffhausen eine feingliedrige und samtig-weiche Kreation erschaffen hat. Das typische Spätburgunder-Aroma von Kirschen, roten Früchten und Waldbeeren kommt wunderbar durch und die sanfte Säure und die feinen Tannine legen sich sehr harmonisch an den Gaumen

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

2020 wurde die WG Königschaffhausen vom Genussmagazin Selection als bestes Burgunderweingut Badens ausgezeichnet.



SELECTION DAS GENUSSMAGAZIN

Bestes Burgunderweingut
Baden 2020

Spätburgunder



2025



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Schmeckt hervorragend zu gebratener Entenbrust oder auch zu einem würzigem Linsen-Dal oder Falafeln.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Ribera del Duero ist ein Anbaugebiet voller Extreme: Auf über 1000 Meter liegen die zum Teil sehr steilen Weinberge entlang des Flusses Duero im Norden Spaniens. In der oft kargen Landschaft ist es im Sommer heiß und trocken, die Winter sind kalt und hart. Nur während einer Zeit von drei Monaten im Jahr gibt es sicher keinen Frost. Auch innerhalb eines Tages kann das Thermometer in einigen Teilen der Region von Tag zu Nacht um über 20 Grad fallen. Diese harten Bedingungen haben einen Vorteil: Krankheiten haben es hier sehr schwer. Die meisten Betriebe setzen überhaupt keine Spritzmittel oder Dünger ein. Für sie ist das völlig normal – auch ohne Bio-Label auf dem Etikett.



Isaac Fernandez Montaña,
der Winemaker

DAS WEINGUT

Schon seit mehreren Generationen betreibt die Familie García mit viel Herzblut Weinbau in der Region Ribera del Duero. Im Jahr 2002 gründeten sie jedoch erst die Familienkellerei **Bodegas Monteabellón** in der kleinen Stadt Nava de Roa. Ihr Anspruch: Ein modernes Weingut, das an der Spitze der technischen Möglichkeiten und mit dem besten Personal arbeitet – ohne dabei die Ursprünge und die Tradition der Region zu vergessen. Nachhaltiges Arbeiten spielt daher bei Monteabellón eine große Rolle. In ihren Weinbergen werden keine Insektizide oder Herbizide verwendet und mögliche Schädlinge sollen durch die natürliche Flora und Fauna beseitigt werden. Die Erträge im Weinberg werden stets stark reduziert, so dass sie ausschließlich hervorragendes Traubenmaterial ernten.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS RIBERA DEL DUERO

Die Bedingungen in der Region verlangen den Reben einiges ab. Doch eine Sorte scheint damit hervorragend umgehen zu können: **Tempranillo**. In der D.O. ist es die meistangebaute Rebsorte und muss immer Hauptbestandteil der Rotweine sein. Häufig auch unter den Synonymen **Tinta del País** und **Tinto Fino** angegeben, sind die Weine hier enorm konzentriert, fruchtig und kraftvoll. Dabei sind sie jedoch nie plump, sondern zeichnen sich durch eine feine Eleganz und enorme Frische aus. Die Rotweine sind oft reinsortig, ein kleiner Anteil internationaler Sorten wie **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** oder **Malbec** sind aber ebenfalls zugelassen. Weißweine waren lange Zeit nicht unter dem D.O.-Label erlaubt, seit 2019 dürfen sie aus der Rebsorte **Albillo Mayor** produziert werden.

2020 CORRALES DEL MONTE ROBLE

Ribera del Duero DO, Bodegas y Vinedos Monteabellón

WEINBESCHREIBUNG

Die Reben für den Corrales del Monte wachsen in nicht allzu großer Höhe, dafür liegen die Weinberge sehr nah am Duero-Fluss. Das Mikroklima hier ist durchaus frisch, aber nicht so extrem schwankend wie in den Höhenlagen. Dies gibt den Weinen einen ausbalancierten Charakter und die Betonung liegt auf der intensiven, klaren roten Frucht, die die Tempranillo-Rebe hier besonders ausdrucksvoll hervorbringt. Der fünfmonatige Holzausbau verleiht dem Wein dazu feine Lakritznoten und Anklänge von Vanille. Die Tannine sind Ribera-typisch präsent und werden von einer feinen Säurestruktur untermalt. Ein fruchtig-vollmundiges und dennoch lebendiges Vergnügen.



Tempranillo



2027



16°C



trocken

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

„Die Bodegas Monteabellón ist noch ein recht junges Weingut. Doch die Erfahrung der Familie und ihre absolute Hingabe zur Region, zur Umwelt und zu den Reben zeigt sich in spannenden Weinen von höchster Qualität.“
Katharina Hahn, Einkäuferin Spanien

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Rindersteak mit Kräuterbutter funktioniert immer zu Ribera-Weinen, ein bisschen experimenteller, aber auch spannender wird es zu Bulgogi, dem koreanischen Barbecue.



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. 58 Rebsorten können dort im Südosten Frankreichs für die Herstellung der Pays d'Oc IGP Weine verwendet werden. Die Winzerinnen und Winzer des Pays d'Oc können, getreu ihrem Motto „Liberty of Style“, ihren ganz eigenen Stil wählen. Bei aller Vielfalt und Vielseitigkeit der im Pays d'Oc erzeugten Weine, gibt es doch ein Element, das alle vereint: der hohe Qualitätsanspruch. Die geschützte Herkunftsbezeichnung Pays d'Oc IGP (Indication Geographique Protégée) wird nur den Weinen verliehen, die den aromatischen und qualitativen Vorgaben einer Region entsprechen. Dies wird von einer Jury aus Expertinnen und Experten in einer Verkostung jedes einzelnen Weins überprüft.



Guillaume Bonzoms,
Geschäftsführer und Önologe von Alma Cersius

DAS WEINGUT

Der Leitgedanke von **Alma Cersius** ist so simpel wie herausfordernd: Ein Glas Wein sollte nichts als köstlich sein. Was einfach klingt, ist natürlich mit einer großen Anstrengung, aber auch viel Leidenschaft verbunden. Und die bringen die rund 120 Winzerinnen und Winzer der erfolgreichen Genossenschaft zu genüge mit. Auf dem Gebiet der Region Languedoc bewirtschaften sie auf nachhaltige Weise und im Einklang mit der Natur ihre Weinberge. Die Reben profitieren von den typischen Kieselsteinböden und viel Sonne, deren Hitze von der Nähe zum Mittelmeer abgemildert wird. In dem hübschen Städtchen Béziers befindet sich der Sitz von Alma Cersius und hier trifft all das Know-how der engagierten Weinmachenden auf die langjährige Erfahrung von Önologe Guillaume Bonzoms, der seit 2005 den Weinkeller erfolgreich führt. Und das mit sehr viel Erfolg, gewinnen die Weine doch immer wieder auf zahlreichen Verkostungswettbewerben.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS 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.

2021 LES PINS SACRÉS ROUGE

Pays d'Oc IGP, Alma Cersius

WEINBESCHREIBUNG

In dieser Cuvée vereint sich ein aromenreiches Quartett roter Rebsorten. Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache und Syrah werden hier miteinander zu einem samtigen Genuss vereint, der einen sofort ins herrlich sonnige Südfrankreich katapultiert. Mitverantwortlich dafür sind die klaren roten Fruchtnoten von Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, die zu einem großen Teil von der Grenache beigesteuert werden. Carignan hingegen sorgt mit feinen Tanninen für eine kräftige Struktur ohne zu beschweren. Und Syrah wiederum bringt eine gewisse Eleganz, Tiefe und auch Würze in diese harmonische Zusammenkunft dieser drei Reb-Akteure.



**Cabernet Sauvignon, Carignan,
Grenache, Syrah**

 2026

 16°C

 trocken

WEIN-KATEGORIE »TREND«

Die IGP-Region Pays d'Oc im Languedoc bietet den Winzerinnen und Winzern viele Möglichkeiten ihre Kreativität auszuleben. Diese Cuvée ist ein genussvolles Beispiel für den südfranzösischen Spirit.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

So eine fruchtig-würzige und samtige Cuvée ist hervorragend für Levante-Küche geeignet. Probieren Sie sie zu einem Lammspieß mit Berberitzen oder zu Baba Ghanoush.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Von 130 Kilometer 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 Apennins 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 Meter. Je nach Höhe und Ausrichtung ergeben sich in den Abruzzen dadurch diverse Mikro-Klimazonen für einen facettenreichen Weinanbau. Eine davon ist die **DOC Montepulciano d'Abruzzo** – die eigentliche Heimat von Montepulciano, einer in Mittelitalien durchaus weit verbreiteten Rebsorte, die an den Hängen der Abruzzen mit ihrem warmen mediterranen Klima und dem wohlthuenden Einfluss des adriatischen Meeres gut gedeiht.



Riccardo Brighigna,
der Winemaker

DAS WEINGUT

Der Grundsatz der **Familie Spinelli** ist simpel: Wein wird vom Land geschaffen. Es ist nichts, dass man irgendwie erfindet. Technik ist wichtig, sie kann einen Wein veredeln, aber alles beginnt im Boden. Das Land sagt einem, was man braucht. Man muss es nur verstehen. Und genau das haben die Spinellis in vielen Generationen gelernt. Seit den 1970ern wenden sie es auf ihrem eigenen Weingut im Val di Sangro, gelegen zwischen dem Maiella-Gebirge und dem Adriatischen Meer, selbst an. Sie hören ihren Reben zu – jenseits von Trends und Saisons. Sie wollen Weine erzeugen, die eigenständig sind. Unabhängig und trotzdem komplett eins mit ihrer Herkunft.

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**. 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 Trebbiano oder Pecorino gedeihen wunderbar bei frischem Adria-Wind auf den kalkigen Lehmböden der Region.

2018 MONTEPULCIANO RISERVA

Montepulciano d'Abruzzo DOC, Spinelli

WEINBESCHREIBUNG

Montepulciano d'Abruzzo-Weine sind hervorragende Essensbegleiter und beliebte Rotweine für die italienische Gastronomie. Dieses Exemplar beweist dies auf genussvolle Weise. Das Aroma von reifen Früchten betört schon in der Nase. Auch am Gaumen zeigt er sich fruchtbetont mit spannenden Untertönen von Gewürzen und Lakritz. Und trotz der langen Reifezeit von zwölf Monaten im Stahltank und dann noch einmal zwölf Monaten in Eichenfässern, ist diese Riserva sehr zugänglich und fein mit einem eleganten Körper. Das intensive Aroma macht sie zu einer ausdrucksstarken Begleiterin auch bei kräftigen Gerichten, der nicht zu voluminöse Körper und die samtige Art halten jedoch stets die Balance und übertönen auch feine Nuancen nicht.



Montepulciano



2028



16°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Pasta mit rotem Pesto, Pizza mit Bresaola oder auch herzhaft Antipasti mit Wurst und Käse – dieser Italiener brilliert zu einheimischen Gerichten.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

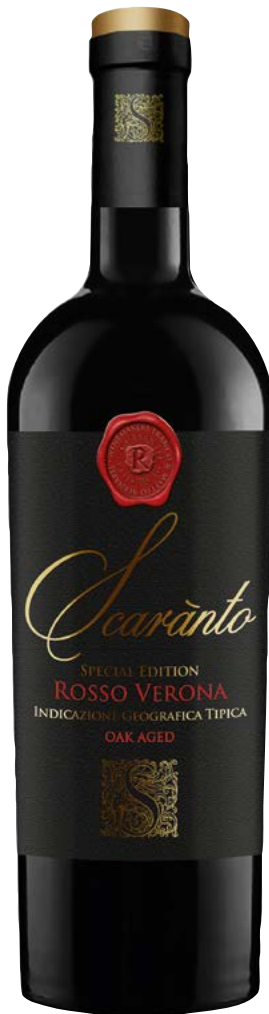
Diesen Wein erhalten nur HAWESKO-Kunden!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Venetien zählt zu den berühmtesten und – wegen der Nähe zum Gardasee und zur Adria – zu den attraktivsten Weinbauregionen Italiens. Seit Hunderten von Jahren werden die Weine Venetiens, die in den sanft geschwungenen grünen Hügeln rund um das romantische Verona bis hinunter nach Venedig entstehen, geschätzt und geliebt. Früher verlief hier, vom Brenner kommend, die Handelsstraße nach Venedig, die Städte wurden reich und es entwickelte sich eine hohe Wein- und Genusskultur – die bis heute erhalten geblieben ist. Klimatisch liegt Venetien im Spannungsfeld zwischen den mediterranen Einflüssen des adriatischen Meeres einerseits und der kühlenden Luft der Alpen andererseits. Kein Wunder, dass hier, je nach Lage der Weinberge, so vielfältige Weinstile entstehen.



Matteo Bernabei, der Flying Winemaker und Önologe kreierte diesen Wein mit den Bertanis zusammen.

DAS WEINGUT

Hinter dem Namen **Bertani** steckt eine alte Familiendynastie aus dem Veneto, die auf jahrhundertelange Erfahrung im Weinbau zurückblickt. Offizielle Dokumente reichen zurück bis ins 15. Jahrhundert. In der Mitte des 19. Jahrhunderts vollzog sich ein Auf- und Umbruch, der das Weingut dahin brachte, wo es heute ist. Dabei glänzten die Bertanis damals mit Innovationen im Weinbau: Sie waren beispielsweise eine der ersten, die in der Region in Flaschen abfüllten und den Wein großflächig vermarkteten. Auch das Guyot-System im Weinberg oder die Ripasso-Methode wurde von den Bertanis federführend in Venetien angewandt. Heute gehört die **Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani** zu den besten Weingütern des Veneto und ihr Ruf geht weit über die Region hinaus.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS VENETIEN

Venetien hat eine Vielzahl unterschiedlicher Weinstile zu bieten, manche davon, wie etwa der Valpolicella oder der Soave, genießen Weltruhm. Erzeugt werden Weine von trocken und frisch – wie der beliebte **Pinot Grigio** – bis edelsüß, wie der attraktive **Recioto**. Aber gehaltvolle Weine, wie zum Beispiel der monumentale **Amarone**, der zunehmend über eine immer größere Fangemeinde verfügt, entsteht hier. Dieser kraftvolle und alkoholstarke Rotwein ist eines der Aushängeschilder der Region. Weitere rote Rebsorten Venetiens sind **Corvina Veronese** und **Rondinella** sowie auch die internationalen Sorten **Cabernet Sauvignon** und **Merlot**. Auch Prickelndes kommt aus dem Veneto: Der Schaumwein Prosecco wird hier im gleichnamigen Gebiet erzeugt.

2018 SCARANTO ROSSO

Veronese IGT, Tenuta Santa Maria di Gaetano

WEINBESCHREIBUNG

Bei diesem Wein hatte Star-Önologe Matteo Bernabei seine Finger im Spiel. Eigentlich in der Toskana zu Hause, kreierte er hier mit den Bertanis eine spannende Cuvée aus den französischen Rebsorten Merlot und Syrah sowie der italienischen Sorte Corvina. Diese internationale Vermählung bedurfte einigen Aufwand, wurden die Corvina-Trauben weitaus später gelesen und erst nach rund einmonatiger Trocknung getrennt ausgebaut. Erst in der Flasche fanden alle drei Sorten zusammen und das Ergebnis ist ein höchst intensiver aromatischer Wein mit Noten von schwarzen Kirschen, roten Früchten, Pfeffer und Tabak. Die Tannine sind sehr reif und weich, der Geschmack warm und rund. Eine erfolgreiche Rebsorten-Assemblage und ebenso gelungene Zusammenarbeit italienischer Weingrößen.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Dieser Wein wurde mit exzellenten 99 Punkten vom Italian Wine Guy ausgezeichnet.



THE ITALIAN WINE GUY

99/100 Punkte

Merlot, Syrah, Corvina

 2025

 16°C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Lammkarree mit Honig-Thymian-Kruste, Tagliatelle mit Pilzen oder kräftiger Hartkäse: Hier darf es etwas deftiger zugehen. Vesper steht mit diesem Wein also nicht mehr im Wege.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
