



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

mit einer feinen Weinauswahl im Frühjahrspaket beginnt für Sie das Diamant-Jubiläum bei HAWESKO. Wir feiern unser 60-jähriges Bestehen – und das natürlich am liebsten mit Ihnen, unseren Kunden. Freuen Sie sich also auf ausgesuchte Weine, unter denen Sie wie immer einige Hochkaräter erwarten.

Dazu gehört zum Beispiel der **Cesanese** aus der IGT Lazio rund um die italienische Hauptstadt Rom. Die Rebsorte ist hier zu Hause und erbringt herrlich saftige, fruchtige Weine mit angenehmer Frische. Aus Frankreich, von der Rhône, kommt eine klassische, intensiv aromatische **Réserve Rouge** von der renommierten **Familie Perrin**.

Außerdem dabei: ein filigraner **Rheingau Riesling** vom traditionsreichen Kloster Eberbach, ein verführerischer **Blanc aus Südfrankreich**, Pfaffmanns charakterstarke **Sauvignon Blanc Finest Edition** sowie ein sehr **fruchtiger Tinto** von den Cellers Unió aus dem spanischen Catalunya.

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



Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select*-Team

### PS: 12 für 11-Angebot

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

Jetzt sichern unter: [hawesko.de/12fuer11](https://hawesko.de/12fuer11)

Hier finden Sie auch die Artikelnummern für eine telefonische Nachbestellung.

12 für 11  
Angebot

 Online:  
hawesko.de

 per App:  
hawesko.de/app

 per Post:  
mit Bestellschein

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

## Ihre Nachbestellung

**12 für 11  
Angebot**

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

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

Bitte füllen Sie den Bestellschein in Druckbuchstaben aus.

Kunden-Nr., falls zur Hand

**HA289**

**Ihre Adresse:**

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

**Achtung: Bei abweichender Lieferadresse bitte hier Ihre Lieferanschrift eintragen:**

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis je Fl.	Literpreis
	258 022	Famille Perrin Côtes du Rhône Réserve Rouge	€ 9,95	€ 13,27
	278 862	Menzatia Cesanese Edizione Oro	€ 10,90	€ 14,53
	233 259	Faristol Tinto	€ 9,95	€ 13,27
	163 609	Rheingau Finest Riesling	€ 11,90	€ 15,87
	907 555	Les Oliviers Blanc	€ 6,99	€ 9,32
	809 718	Karl Pfaffmann Sauvignon Blanc Finest Edition	€ 9,95	€ 13,27



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 Wuschtag-Service berechnen wir € 10,- pro Lieferung. **PAKETSHOP-SERVICE:** Auf Wunsch liefern wir ohne weiteren Aufpreis an einen »Hermes-Paketshop« in Ihrer Nähe. Details zu unseren Premium-Services gern telefonisch unter 04122 50 44 33 oder auf unserer Website [hawesko.de](http://hawesko.de). Die angegebenen Versandkosten und Kosten der Lieferservices gelten nur für Sendungen innerhalb Deutschlands. **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 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](http://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](http://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](http://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 werbliche Zwecke 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 WinZinzer 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](mailto: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](http://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 wieder 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](mailto:info@hawesko.de), mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Muster-Widerrufsformular unter [hawesko.de/rechtliches/widerruf](http://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 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 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](mailto:info@hawesko.de), Handelsregistereintrag: HRB 99024, Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

## So erreichen Sie uns

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

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

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

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

  FOLGEN Sie uns

## DIE REGION

Durchzogen von der Deutschen Weinstraße, die 1935 als erste Weintouristik-Route der Welt geschaffen wurde, ist die Pfalz ein beliebtes Ziel für Weinausflüge und -urlaube. Von romantischen Weinorten und -festen, berühmten Lagen und traditionsreichen Weingütern bis zu erfolgreichen Newcomern gibt es in der Region viel zu entdecken. Bis zu 2000 Stunden jährlich strahlt die Sonne auf die Pfälzer Weinparzellen hinab. Die Berge schützen vor Kaltlufteinbrüchen, sodass hier beinahe mediterranes Klima herrscht, was die Weine wunderbar reif und saftig werden lässt – und der Region den Namen »Toskana Deutschlands« verliehen hat. Doch nicht nur das Klima, auch die diversen Bodenstrukturen sind ein Grund, warum die Pfalz eine bunte Palette an interessanten Rebsorten bietet.



Marion und Markus Pfaffmann mit ihrer Familie

## DAS WEINGUT

Auf dem Familienweingut **Karl Pfaffmann** in Walsheim wird mittlerweile in dritter Generation Weinbau betrieben. Die Weitergabe und das Teilen von Erfahrungen und Wissen über die Weinberge und das Terroir stehen dabei an erster Stelle. Für Marion und Markus Pfaffmann, die das Weingut heute leiten und lenken, beginnt der Weg eines Top-Weins im Weinberg. Strenge Ertragsreduzierung und Handarbeit sind dabei wichtige Maßnahmen, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Auch nachhaltiger Weinbau ist den Pfaffmanns wichtig: Reduktion von CO<sub>2</sub>-Emissionen und die Steigerung der Biodiversität sowie verantwortungsbewusstes Handeln mit Mitarbeitern und Lieferantinnen sind auf dem Weingut selbstverständlich.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER PFA LZ

Das moderate Klima in der Pfalz bietet beste Voraussetzungen für den Anbau unterschiedlicher Rebsorten – sowohl in Weiß als auch in Rot. Natürlich spielt in der Pfalz bei den Weißweinen **Riesling** eine tragende Rolle, doch auch **Weiß- oder Grauburgunder** fühlen sich entlang der Deutschen Weinstraße überaus wohl. Der Einfluss des nah gelegenen Frankreichs zeigt sich ebenso in den pfälzischen Weinbergen: Rote Sorten wie **Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir** oder **Syrah** werden gerne gepflanzt und sowohl reinsortig als auch als Cuvée ausgebaut. Weißwein-Fans erfreuen sich neben den genannten Sorten auch an Weinen aus **Scheurebe** oder **Traminer**, die hier fruchtig und sehr duftig ausfallen.

# 2023 SAUVIGNON BLANC FINEST EDITION

Trocken, Pfalz, Karl Pfaffmann

## WEINBESCHREIBUNG

Der Klassiker Sauvignon Blanc – auf Pfälzisch interpretiert! Das Bouquet ist absolut sortentypisch mit den Aromen von frisch gemähtem Gras und grüner Paprika sowie fruchtigen Noten von Stachelbeeren und einem Hauch Cassis. Im Geschmack steht die Frucht dann ganz klar im Fokus, was kein Wunder ist, haben die Trauben doch in der warmen, sonnigen Pfalz viele Sonnenstunden gesehen. Das harmonische Miteinander von exotischen gelben Früchten wird von einem charakterstarken Säurenerv begleitet. Lange klingt der ausdrucksvolle Wein am Gaumen nach.

### WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

»Unsere Sauvignon Blanc-Rebstöcke sind ein wahrer Schatz. Wir freuen uns, Ihnen den daraus gewonnenen, spannungsgeladenen Wein mit seinen expressiven Südfrucht-Aromen präsentieren zu dürfen.«  
Markus Pfaffmann



## Sauvignon Blanc



2026



8-10° C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Sauvignon Blanc ist immer eine gute Idee, wenn frische Frühlingsküche auf den Tisch kommt. Unser Tipp: Grüner Spargel, ummantelt von Serrano- oder Parmaschinken, dazu knackiger Salat und knuspriges Baguette.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Der **Rheingau** zählt zu den schönsten und bekanntesten Weinbaugebieten in Deutschland. Mit fast 90 Prozent Anteil, ist hier Riesling die Rebsorte Nummer Eins. Klimatisch hat der Rheingau einige Besonderheiten zu bieten. Er liegt an der einzigen Strecke, die der Rhein auf seinem Weg von der Schweiz bis zum Meer von Ost nach West zurücklegt, sodass die Weinberge eine perfekte Ausrichtung gen Süden genau zur Sonne aufweisen. Die verwitterten Schieferböden können die Tageswärme ausgezeichnet speichern, die sie nachts wieder an die Reben abgeben. Auch der majestätisch fließende Rhein ist ein wesentlicher klimatischer Faktor, da die große Wasserfläche mäßigend auf Kälte wie auch auf Hitze wirkt.



Kathrin Puff,  
Chefönologin

## DAS WEINGUT

Die ehrwürdige **Klosteranlage Eberbach** ist eines der ältesten und bedeutendsten Klöster Europas. Und das auch und vor allem, wenn es um Wein geht. Die Rieslinge und Spätburgunder von den exzellenten Lagen rund um das malerische Eltville im Rheingau sind weit über die Grenzen Deutschlands hinaus bekannt. Gegründet wurde das Kloster im Jahr 1136 von Zisterzienser-Mönchen, die wie damals üblich Weinbau zunächst zur Erzeugung ihres Messweins betrieben. Heute ist Eberbach Hessisches Staatsweingut mit einer Anbaufläche von über 230 Hektar. Darunter befinden sich weltberühmte Lagen wie der Steinberg oder der Erbacher Marcobrunn. Die Weinberge verteilen sich auf sechs Domänen im Rheingau und an der Hessischen Bergstraße.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM RHEINGAU

Vom Schieferboden über die Topografie bis hin zum Klima und zum Rhein – der Rheingau bringt in jeder Beziehung ideale Voraussetzungen für Spitzenweinbau mit. Viele Weinberge sind teilweise so steil, dass die Arbeiten mühevoll per Hand verrichtet werden müssen. Der Rheingau ist das ideale Gebiet für **Riesling**, der hier die größte Rebfläche einnimmt und mit seiner besonderen Eleganz und Mineralität begeistert. Einige Lagen allerdings sind auch hervorragend für **Spätburgunder** geeignet, der hier ein hohes Maß an Feinheit und Finesse gewinnt. Wegen der kleinen Rebfläche sind die erzeugten Mengen jedoch sehr gering.

# 2022 RHEINGAU FINEST RIESLING

Trocken, Rheingau, Kloster Eberbach

## WEINBESCHREIBUNG

Fein, filigran und elegant tanzt dieser Rheingau Riesling des renommierten Klosters Eberbach auf der Zunge. Dabei ist er schon im Duft eine Verheißung: Stachelbeere, exotische Südfrüchte und eine Ahnung der zarten Mineralik sind da zu spüren. Am Gaumen dann ein vielfältiges Aromenspiel mit Betonung auf der Frucht und ganz hervorragend eingebundener Säure. Diese ausgeprägte und sehr expressive Frucht bleibt bis in den Nachklang schön präsent.

## WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Das traditionsreiche Kloster Eberbach wird in allen renommierten Weinführern hoch bewertet. Der Eichelmann gibt zwei Sterne, der Gault & Millau zwei Trauben und Vinum führt Eberbach mit drei Sternen.



FALSTAFF WEINGUIDE 2023

★★★

Riesling

🕒 2026

°C 8-10° C

🍇 trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die elegante Mineralität des Rheingau Rieslings macht ihn zum perfekten Begleiter von Fischgerichten wie zum Beispiel einem gedünsteten Zanderfilet auf einem Gemüsebett.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

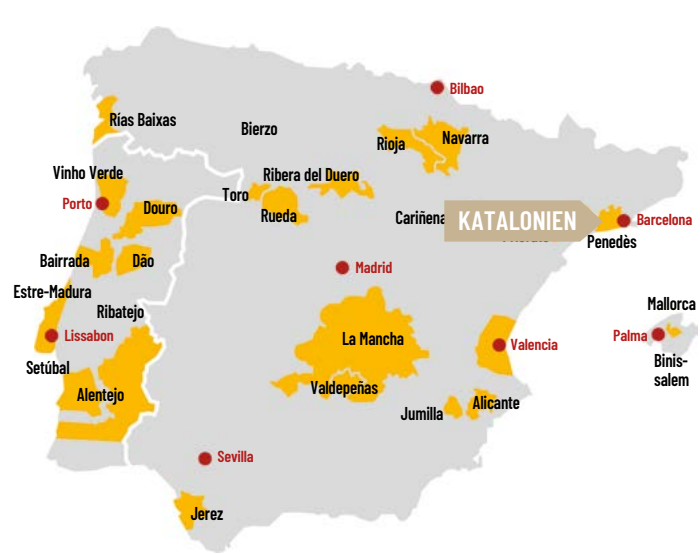
---

---

---

## DIE REGION

Im Norden Spaniens, in der Region Katalonien, liegen die Anbauggebiete, die zur **DO Catalunya** gehören. Erst seit 2001 sind sie zusammen als eigene DO ausgewiesen, vor allem auf Betreiben der spanischen Wein-Ikone Miguel Torres. Die Weinberge auf 3.600 Hektar liegen auf zwei sehr verschiedene, voneinander getrennte Gebiete verteilt: zwischen Tarragona, Barcelona und Leida im Süden und direkt an der Grenze zu Frankreich am Fuße der Pyrenäen im Norden. Sowohl die Bodenverhältnisse als auch die klimatischen Bedingungen unterscheiden sich stark: Die südlichen Weinberge sind von mediterranem Klima verwöhnt, im Norden an den Hängen der Pyrenäen sind Niederschläge keine Seltenheit.



Winemaker Jordi Puxeu

## DAS WEINGUT

Die Geschichte der **Cellers Unió** reicht zurück bis in die 1940er-Jahre, als sich eine ganze Reihe landwirtschaftlicher Betriebe im Süden Barcelonas zu einer ersten Kooperative zusammenschlossen. Gemeinschaftlich engagiert man sich bis heute, um ein Höchstmaß an Qualität bieten zu können. Im Keller arbeiten erfahrene Önologen, die die gelesenen Trauben zu erstklassigen Weinen verarbeiten. In den Weinbergen gilt für jeden Weinbauern der Anspruch, im Einklang mit der Natur nachhaltig zu arbeiten. So wirtschaftet Generation für Generation an der steten Verbesserung und Optimierung des einen Ziels: großartige spanische Weine zu erzeugen.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CATALUNYA

Die zugelassenen Rebsorten in Catalunya sind zahlreich, die Weinstile ebenso. Allen Weinen gemein aber ist ihr mediterraner, temperamentvoller Charakter. Neben vielen internationalen Sorten wie **Cabernet Sauvignon** und **Merlot** liegt der Fokus der Winzer auf der Pflege der klassischen Reben der Region wie der tiefdunklen **Sumoll** und **Trepat**. Beim Weißwein sind neben **Chardonnay** und **Chenin Blanc** ebenfalls autochthone Sorten wie **Macabeo**, **Paralleda** und **Xarello** vertreten. Die Weine werden sowohl sortenrein als auch vielfach in Cuvées ausgebaut.



# 2022 FARISTOL TINTO

Catalunya DO, Unió Origen

## WEINBESCHREIBUNG

Jugendlich frisch und fruchtig ist der Tinto aus Tempranillo mit einem ganz kleinen Anteil Garnacha. Man meint förmlich, das sonnige, mediterrane Klima Kataloniens zu spüren, das die Trauben zu voller Reife gebracht hat. Die Aromen von Schwarzer Johannisbeere und Brombeeren lassen schon im Duft die saftige Präsenz am Gaumen erahnen. Kraftvoll, aber nicht schwer, mit weicher Struktur und feinen Tanninen bereitet der Faristol pures Vergnügen bis ins Finale.



Tempranillo, Garnacha



2028



16° C



trocken

## WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Der Faristol ist noch ein echter Geheimitipp, den wir für Sie bei den Cellers Unió entdeckt und mit einem kleinen Kontingent für dieses Paket gesichert haben.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Wir empfehlen eine Auswahl reifer Käsesorten – Hart- und Weichkäse – mit frischem, kross gebackenem Baguette zum fruchtigen, mediterranen Tinto.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

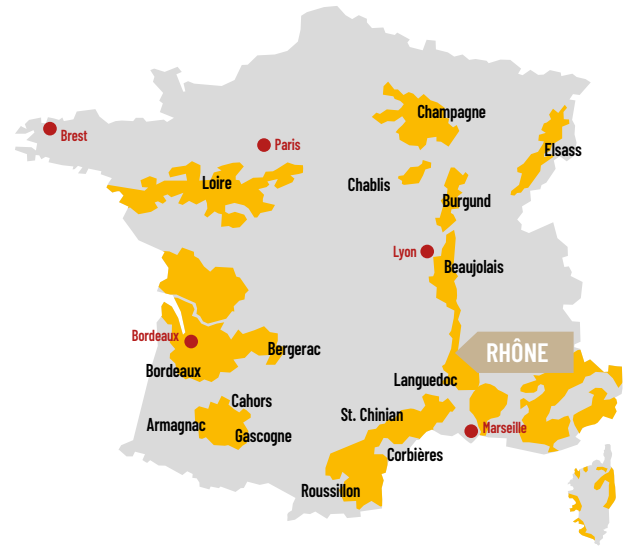
---

---

---

## DIE REGION

Die **Côtes du Rhône** gehören zu den ältesten Weinbaugebieten der Welt. Schon seit der griechischen Kolonisation der Küste wird an den Hängen der Rhône Wein angebaut. Das Anbaugebiet kann dabei in die Nord- und die Süd-Rhône unterteilt werden. Nicht nur unterscheiden sich Boden und Höhenlagen deutlich, auch das Klima ist vollkommen verschieden. Während im Norden kontinentales Klima mit heißen Sommern und kalten Wintern herrscht, so ist der Süden eher von mediterranem Klima mit milden Wintern und höherer Feuchtigkeit geprägt. Dafür weht hier der starke Mistral-Wind, der die Reben schnell trocknet und so Krankheiten verhindert, bevor sie entstehen können. Viele Weingüter stellen mehr und mehr auf Bio um, da sie auch ohne chemische Pflanzenschutzmittel sehr gesundes Traubengut ernten können.



Famille Perrin, die  
»Winzerfamilie des Jahres«,  
Meininger Award 2018

## DAS WEINGUT

Die **Famille Perrin** sind Ausnahmewinzer, die in der wohl berühmtesten Rhône-Appellation Châteauneuf-du-Pape mit dem Château Beaucastel einen der bekanntesten Weine der Region erzeugen. Auch in anderen AOCs der Süd-Rhône und Provence erzeugt die Familie Weine in einer Qualität, die dem Weinkritiker Robert Parker als Referenz der Weine der Rhône gilt. Äußerste Sorgfalt, große Leidenschaft und Disziplin zeichnen die Arbeit der Familie aus. Die Familie betreibt in fünfter Generation Weinbau seit 1909 und gehört heute zu den Primum Familiae Vini, zu den elf wichtigsten Weindynastien der Welt. Zu diesem Kreis gehören auch die Familien Rothschild, Antinori und Torres. 2018 wurden die Perrins vom Meininger Verlag als »Wine Family of the Year« geehrt.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CÔTES DU RHÔNE

Von Norden nach Süden wird die Dauer der Sonnenstunden an der Rhône pro Jahr immer stärker. Unter diesen Bedingungen findet die Weinlese im Süden für gewöhnlich eher statt als im Norden der Region, und die Weine sind vollmundiger und kräftiger. Das spiegelt sich auch in den Rebsorten wider. An der nördlichen Rhône werden die Rotweine aus **Syrah** gekeltert. In den südlichen Appellationen wird Syrah häufig mit **Grenache** und **Mourvèdre** vereint (und ergibt die berühmte »GSM«-Cuvée). Auch Weißweine wie **Viognier**, **Roussanne** und **Marsanne** werden im Rhône-tal angebaut – wenn auch nicht in dem Umfang wie die roten Sorten.

# 2021 FAMILLE PERRIN CÔTES DU RHÔNE RÉSERVE ROUGE

Côtes du Rhône AOP, Famille Perrin

## WEINBESCHREIBUNG

Grenache, eine der wichtigsten Rebsorten an der Rhône, spielt in dieser klassischen Réserve der Perrins die Hauptrolle. Hinzu kommen Mourvèdre und Syrah. Der Duft des außerordentlich weichen, vollmundigen Weines ist von Aromen wie Süßkirsche und anderen roten Früchten geprägt. Am Gaumen zeigt sich dann die ganze aromatische Intensität und saftige Fülle mit sanft schmeichelnder Struktur. Sehr harmonisch, mit schöner Balance von Frucht und Frische, geht es in ein langes Finale.

## WEIN-KATEGORIE

### »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Wer die fruchtigen, saftigen Weine von der Rhône mag, wird diese Cuvée lieben. Und wer sie bislang nicht kennt, wird ihnen damit so wie ich einen festen Platz in der persönlichen Favoriten-Liste einräumen.« Romy Abagat



MEININGERS WEINWIRTSCHAFT  
2024

PLATZ 1 ROTWEIN  
FRANKREICH (TOP 100 WEINE  
UND SCHAUMWEINE DES  
JAHRES 2023)

**Grenache, Mourvèdre, Syrah**

 2026

 18° C

 trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die intensive Frucht der Réserve harmoniert bestens mit einem Gemüse-Auflauf. Paprika, Zucchini, Augerbinen, Zwiebeln, Tomaten, dazu mediterrane Gewürze, gemeinsam im Ofen gegart. Dazu frisches Brot – köstlich!



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Zur IGP – Indication Géographique Protégée – **Méditerranée** gehören acht Départements im Südosten Frankreichs, darunter auch die Mittelmeerinsel Korsika und als das Herz der Region die legendäre Provence. Die Landschaft ist von Hügeln und Hochebenen geprägt, die in Täler und flachere Gebiete übergehen, die sich zum Mittelmeer hin öffnen. Die Bodenverhältnisse sind sehr unterschiedlich, sodass auch die Weine eine große Bandbreite an Variationen zeigen. Das Klima ist eindeutig mediterran, warme, trockene Sommer und milde Winter sorgen für eine lange Reifeperiode der Trauben. Und die stete Brise vom Meer verschafft den Weinbergen und Trauben die willkommene Abkühlung.



Winzer Julien Dugas

## DAS WEINGUT

Paul **Boutinot** hat einen wirklich ungewöhnlichen Werdegang hinter sich: vom Handwerker zu einer der erfolgreichsten Wein-Persönlichkeiten der Welt. Seine Eltern betrieben in Stockport bei Manchester ein Restaurant. Paul war von den sogenannten Hausweinen, die die Importeure anboten, außerordentlich enttäuscht. Also nahm er sich den Lieferwagen seines Vaters und fuhr in das Land seiner Vorfahren – nach Frankreich. Er begann Weine zu importieren und war damit so erfolgreich, dass schnell weitere Restaurants nachfragten. 1982 gründete er Boutinot Wines, und bereits Ende der 1980er importierte er nicht nur Wein, sondern erzeugte ihn mithilfe befreundeter Winzer und persönlich ausgewählter Önologen auch selbst – inzwischen auf vielen Weingütern an vielen Standorten der Welt.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER IGP MÉDITERRANÉE

Aus der IGP Méditerranée stammen sowohl Rot- als auch Weiß- und Roséweine. Den Großteil der Produktion machen die Rosés mit 75 % aus. Die meisten davon sind Cuvées aus den angebauten roten Reben **Grenache Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cinsault, Carignan Noir, Caladoc** und **Marselan**, nur wenige werden reinsortig angebaut. Weißwein aus Sorten wie **Viognier, Muscat Blanc** und **Chardonnay** macht nur etwa 10 % der produzierten Menge aus. Ähnlich wie die Rosés zeichnen die Blancs sich durch ihre ausgewogene Frische, feine Frucht und oft auch blumigen Noten aus. Die Rotweine der IGP begeistern mit samtigem Charakter und intensiver, saftiger Frucht. Ein kleiner Teil der Produktion wird auch zur Erzeugung von frischen, fein perlenden Schaumweinen verwendet.

# 2023 LES OLIVIERS BLANC

Méditerranée IGP, Boutinot

## WEINBESCHREIBUNG

Am Nordhang des Petit Luberon, südlich von Calavon, liegen die Weinberge für den Les Oliviers Blanc. Die Reben stehen hier auf lehmig-sandigen Böden und sind gut mit Wasser versorgt. Klar, hell und mit goldenen Reflexen schimmert der Blanc im Glas und verströmt einen Duft von Limetten und gelben Früchten. Am Gaumen zeigt er packende Frische mit Zitrusnoten und mündet in einen sehr angenehm mineralischen Abgang.



**Ugni Blanc, Marsanne,  
Grenache Blanc**



2023



8-10° C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der frische, fruchtige Blanc passt gut zu einem hellen Geflügelragout mit Hähnchen, Erbsen und Champignons auf Reis.

## WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Wir freuen uns, Ihnen Les Oliviers Blanc exklusiv bei HAWESKO Select anbieten zu können!



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

## DIE REGION

Die **IGT Lazio** ist Teil der Region Latium in der Umgebung der italienischen Hauptstadt Rom. Sie ist Herkunft außergewöhnlicher Weine, in erster Linie aus autochthonen – nur hier angebauten – Rebsorten. Lediglich 2700 Hektar sind als Rebfläche ausgewiesen. Weinbau wird hier, wie könnte es anders sein, bereits seit den Zeiten der alten Römer betrieben. Das Land ist hügelig, sodass viele Hänge optimal zur Sonne ausgerichtet sind. Klima und Böden sind sehr unterschiedlich: In Küstennähe herrscht trockenes, heißes Klima, je weiter man in das Landesinnere kommt, desto feuchter und oft auch angenehmer kühler wird es – vor allem natürlich in höheren Lagen. Die Böden sind von fruchtbarem Vulkangestein geprägt.



Genologe Andreas Kössler

## DAS WEINGUT

**Menzattia Vini** hat sich der Wiederentdeckung alter, seltener Rebsorten der klassischen Regionen Italiens verschrieben. Im Latium gehört die besondere Aufmerksamkeit des Betriebs unter Leitung von Andreas Kössler der Cesanese. Kössler hat sein ganzes Leben dem Weinbau gewidmet: Bevor er Menzattia gründete, arbeitete er für einige der prestigeträchtigsten Weingüter Italiens. Ziel des Wein-Enthusiasten und seines engagierten Teams ist es immer, den Charakter der typischen, lokalen Sorten mit modernen, zugänglichen Interpretationen herauszustellen.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS LAZIO

Als Teil der großen Region Latium spiegelt auch die vergleichsweise kleine IGT Lazio die Vielfalt des Gebiets wider. Es werden sowohl Weiß- als auch Rot- und Roséweine erzeugt. Dabei kommen uralte, regionale Sorten wie Cesanese, aber durchaus auch internationale Sorten wie **Merlot**, **Cabernet Franc** und **Cabernet Sauvignon** zum Einsatz. Der Schwerpunkt aber liegt auf Weißweinen mit Sorten wie **Vermentino**, **Viognier**, **Chardonnay** und auch hier alten Sorten der Region wie **Malvasia del Lazio**, der heimischen Varietät der bekannten Traube.

# 2022 MENZATIA CESANESE EDIZIONE ORO

Lazio IGT, Menzattia Vini

## WEINBESCHREIBUNG

Cesanese ist in Lazio seit dem 16. Jahrhundert bekannt, ihren Namen verdankt sie der ursprünglichen Herkunft aus der Gemeinde Cesano südlich von Rom. Die seltene Sorte wird von Menzattia Vini zu einem samtweichen Wein ausgebaut, der herrlich saftig nach Sauerkirsche, Waldbeere und Gewürzen duftet. Fruchtig ist auch der Eindruck am Gaumen, wo die gute Struktur begeistert. Der Cesanese bringt schöne Frische mit, die mit den süßen Fruchtnoten gut harmoniert.



LUCA MARONI

97/99 PUNKTE

Cesanese

 2029

 16-18° C

 halbtrocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die Frucht und der sanfte Charakter des Cesanese machen ihn zum Allround-Talent, was Speisebegleitung angeht. Unsere Empfehlung lautet: Pasta-Klassiker wie Spaghetti mit einem traditionellen Ragù alla Bolognese.

### WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Satte 97 von 99 Punkten hat der Cesanese von Italiens Star-Kritiker Luca Maroni erhalten.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---