



HAWESKO
Select!



Wichtiger Hinweis: Ihre Weinsammelkarten erhalten Sie ab sofort digital

Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

mit unserem neuen Abo Paket steht Ihnen ein spektakulärer Herbst und Winter bevor! Natürlich ist die Weinauswahl immer ein Erlebnis, dieses Mal ist es eine echte Premiere! Anlässlich unseres 60. Jubiläums 2024 haben wir mit dem Winemaker des legendären THE CHOCOLATE BLOCK Weins aus Südafrika **ein neues Weinjuwel** kreiert, das ebenfalls das Zeug zur Ikone hat. Als Select Member erhalten Sie den neuen **SPECTACULAR** natürlich zuerst!

Die Jahreszeit ist natürlich perfekt für Rotweine, daher gehen wir auch in die vollen und bereichern Ihre bevorstehenden gemütlichen Stunden mit wunderbar samtigen und fruchtigen Weinen, wie **einem neuen Primitivo** von Torrento und **einem Valpolicella Superiore**.

Unser zweiter Schwerpunkt neben Italien liegt in Frankreich. **Hier stellen wir Ihnen eine noch weitestgehend unbekannt Region vor, die DOP Utiel-Requena** und die große Schwester der Provence. Seien Sie gespannt und genießen Sie wie immer guten Wein mit gutem Essen und tollen Menschen!

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select!*-Team

PS: 12 für 11 Angebot

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

Jetzt sichern unter: **hawesko.de/12fuer11**

Hier finden Sie auch die Artikelnummern für eine telefonische Nachbestellung.

12 für 11
Angebot



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
	333 091	Manto Rosso Susumaniello Primitivo	€ 8,99	€ 11,99
	625 655	SPECTACULAR by The Chocolate Block	€ 14,90	€ 19,87
	399 134	Radole Valpolicella Superiore	€ 13,90	€ 18,53
	370 292	Audiencia Reserva Edición Limitada	€ 9,95	€ 13,27
	375 121	Les Cavares Syrah	€ 7,99	€ 10,65
	412 101	Esprit du Périgord	€ 7,99	€ 10,65



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. 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 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 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 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, 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 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, 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

Um die spanische Stadt Valencia herum liegt die **DO Utiel-Requena**. Hier herrschen extreme Bedingungen. Im Sommer liegen die Temperaturen nicht selten über 40 °C. Die Weinberge liegen daher nicht ohne Grund auf einer Höhe von 600 bis 1.000 Metern. Die Winter sind mit 15 °C relativ mild. Die traditionelle Rebsorte der Region ist die rote Bobal. Von ca. 40.000 Hektar nimmt sie gut 32.000 ha ein. Die Rebstöcke sind mit 50 bis 100 Jahren recht alt, die Erträge daher gering, die Weine dafür besonders extraktreich.



Jorge und Manuel Rivero sind die 5. Generation des Weinguts Marqués del Atrio

DAS WEINGUT

Die Familie Rivero ist seit mehr als einem Jahrhundert mit der Welt des Weins verbunden. In den 1940er Jahren begann Amador Rivero, Vater der heutigen Besitzer Agapito und Jesús Rivero, in seinem Weingut Faustino Rivero Ulecia in Arnedo (La Rioja). Ihre Liebe zu Spanien und zum Wein brachte die Familie dazu ein weiteres Weingut zu bauen. 2003 entstand die Hacienda y Viñedos Marqués del Atrio, SL. Die Familie wählte zunächst das Gebiet von Mendavia im Ebro-Tal, da sie dort hochklassige Traubenqualität ernten konnten. Außerdem begannen Sie ihr Engagement für unbekanntere Regionen, wie die DO Utiel-Requena.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS UTIEL-REQUENA

In der Region finden sich auch die typischen spanischen Rebsorten Tempranillo, Garnacha, aber auch Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Der Weißweinanteil liegt gerade einmal bei 5%. Hauptrebsorten hierbei sind Macabeo, Merseguera, Planta Nova und Sauvignon Blanc sowie Chardonnay.

2018 AUDIENCIA RESERVA EDICIÓN LIMITADA

Utiel-Requena DOP, Hacienda y Viñedos Marqués del Atrio

WEINBESCHREIBUNG

Üppig und voll, dabei trocken und mit guter Säure: Die Reserva stammt aus Utiel-Requena im Hinterland von Valencia. Hier sind die Sommer heiß und trocken, aber die Weinberge liegen hoch, sodass die Trauben trotzdem in der Nacht abkühlen und sich ihre Finesse bewahren. Der reinsortige Tempranillo zeigt das mit erstaunlicher Frische, die Frucht steht im Fokus, das Holz vom Fassausbau hält sich angenehm zurück.

WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFERINNEN-TIPP«

»Mit diesem Wein können Sie neue Pfade betreten und haben gleichzeitig einen absoluten Spanien-Klassiker im Glas. 100% Tempranillo aus einer Region, die es zu entdecken lohnt!« Katharina Hahn, HAWESKO Einkäuferin und Spanien-Expertin.



Tempranillo



2018



16-18° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

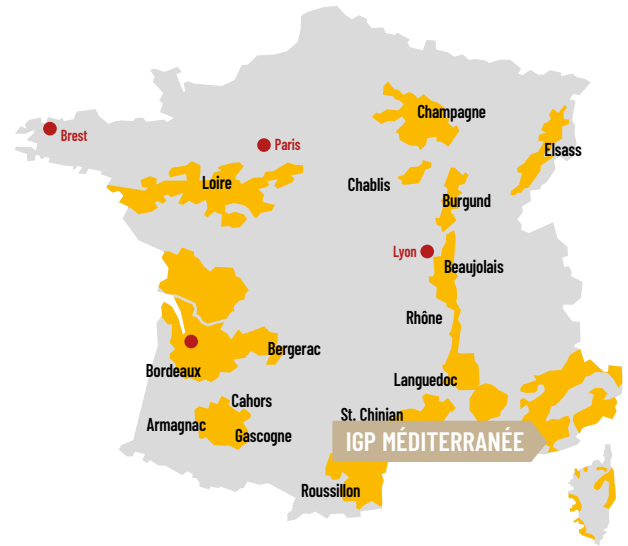
Kulinarische Klassiker wie Chili con Carne oder ein vegetarisches Ratatouille sind perfekte Partner zu diesem Wein



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Als **Méditerranée IGP** bezeichnet man das Gebiet an der Südostküste Frankreichs, zu dem auch die Provence und ein Teil des Rhônetales zählt. Was viele noch nicht wissen, es ist längst nicht nur für Rosés prädestiniert, das mediterrane Klima bietet auch beste Bedingungen für Rotweine. Die Bergzüge, der Luberon im Süden mit einer Höhe von 1.100 m und der Ventoux im Norden mit 2.000 m, prägen den typischen Charakter dieser Appellationen. Viel Sonne, ein mildes Tag-Nacht-Temperaturgefälle in den Höhenlagen, sanfte, kalkhaltige Hügel und vom Mistralwind beeinflusste Täler ergeben die Besonderheit des Terroirs.



Winemaker Philippe Tolleret

DAS WEINGUT

Zwischen Rhône und Provence, im Herzen des Nationalparks von Luberon, liegen die Weingärten von Marrenon. Das Gebiet wurde von der UNESCO als Biosphären-Reservat anerkannt. 2023 hat das Weingut, das zu den führenden im Luberon und Ventoux zählt, schon zahlreiche Preise gewonnen, u.a. Gold und Silbermedaillen beim Concours Mondial in Brüssel. Die Winzer von Marrenon setzen sich, als Garanten für ein authentisches Terroir, leidenschaftlich für ihre Region ein. Kellermeister Philippe Tolleret führt die Vinifizierung bis ins kleinste Detail präzise und kontrolliert aus.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM RAUM MÉDITERRANÉE

Die Region ist im wahrsten Sinne des Wortes eine wunderbare, malerische Landschaft, die durch den Weinanbau, Oliven- und Kirschbäume, Lavendelfelder und provenzalische Dörfer geprägt ist. Das Luberon hat übrigens mit 3.000 Stunden die größte jährliche Sonnenscheindauer. Geographisch gehört das Gebiet in die Provence, vom Weintypus, aber auch weinrechtlich eindeutig zum Rhônetales.

2021 LES CAVARES SYRAH

Méditerranée IGP, Marrenon

WEINBESCHREIBUNG

Les Cavares ist - wie schon der Name seiner Herkunft verrät - ein typisch mediterraner, aber außergewöhnlich feiner Syrah. Die Trauben stammen von hoch gelegenen, kalkhaltigen Weinbergen am Fuße des Luberon-Massivs - das verleiht ihnen ihre schöne Finesse. Seine Aromatik ist ausgeprägt fruchtig, mit Noten von saftigen Kirschen, untermalt von einem zarten Veilchen-Ton. Am Gaumen zeigen sich Rote Johannisbeere und eine süße Würze.



Syrah



2026



16° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Französischer Syrah ist vielseitig einsetzbar. Von gebackenen schwarzen Oliven als Snack, über einen Radicchio Salat mit Linsen und Granatapfel, bis hin zu einem Filetsteak in Pfeffersauce.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

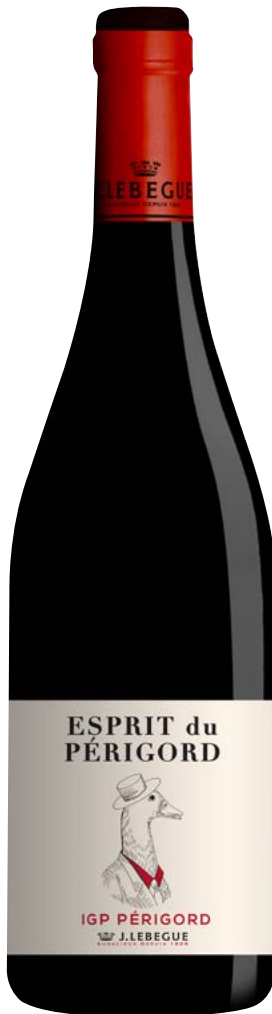
Diesen Wein haben wir exklusiv für HAWESKO ausgewählt.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Périgord IGP** zählt zum Sud-Ouest, dem ältesten und berühmtesten Weinbaugebiet Frankreichs. Die Region erstreckt sich zwischen dem Zentralmassiv und dem Atlantischen Ozean und bietet roten wie weißen Rebsorten eine erstaunliche Vielfalt an vorteilhaften Bedingungen. Der Weinbau in Südwestfrankreich begann bereits in der römischen Antike. Sud-Ouest gilt als Heimat von Berühmtheiten wie Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc oder Merlot. Aber auch autochthone Reben kommen in dem Gebiet immer mehr zum Zug. Insgesamt finden sich in Südwestfrankreich rund 30 Appellationen, die vor allem durch fruchtbetonte, vielseitige Rotweine in der internationalen Weinszene berühmt sind.



Valerie Valmy-Coul,
die Winzerin

DAS WEINGUT

Das Haus Jules Lebègue ist bereits seit dem Jahr 1828 in Saint-Émilion beheimatet. Es ist eines der traditionsreichen Handelshäuser, wie sie für die Region des französischen Südwestens typisch sind. Seine Tradition reicht zurück bis in die Zeit, als der Südwesten noch von England dominiert war und viele Weine aus Bordeaux, aber auch aus dem Périgord nach England verschifft wurden. Daher ist es Tradition, dass Häuser wie Jules Lebègue sowohl Wein in Bordeaux als auch im Bergerac und in weiteren Appellationen des Südwestens erzeugen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM PÉRIGORD

Das Périgord ist berühmt für seine Trüffel und Gänseleber und die jahrtausendalten Höhlenmalereien im Tal der »Prähistorie«, dem Vallée de la Vézère. Vielleicht waren Sie selbst schon einmal dort, haben die berühmten Trüffel goutiert oder die heute fast ebenso geschätzten Romane des schottischen Schriftstellers Martin Walker rund um Bruno, Chef de Police. Die Weinstile sind denen von Bordeaux gar nicht so unähnlich, und entsprechend finden sich auch ähnliche Rebsorten. Unter den roten Sorten dominieren Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot, die alle in dieser Region rund um Bordeaux und Bergerac vor Jahrhunderten entstanden sind. In manchen Gebieten findet man zudem Côt (wie der Malbec hier genannt wird) und Tannat. Gerade die Rotweine schaffen es, Eleganz und das Urwüchsige der Region auf wunderbare Weise miteinander zu verbinden und volle Frucht und markantes Tannin in Einklang zu bringen.

2021 ESPRIT DU PÉRIGORD

Périgord IGP, J. Lebègue

WEINBESCHREIBUNG

Dank zahlreicher Sonnenstunden ist ein fruchtiger und saftiger Rotwein entstanden. Die Rebsorte Merlot zeigt hier verführerische, reife Brombeer- und Blaubeer-Noten im Duft. Der Wein ist gut strukturiert, weich, voll und rund und zeigt sich wohlbalanciert am Gaumen. Das ist viel Aroma - mit viel Esprit!

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der Wein wurde in Frankreich gleich doppelt ausgezeichnet. Er bekam in Lyon und Macon jeweils die Silbermedaille.



CONCOURS INTERNATIONAL DES
VINS DE LYON

SILBERDAILLE

Merlot



2026



16° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Interpretieren Sie ihr ganz eigenes Gemüserisotto zu diesem Wein. Der Merlot wird mit der Saisonalität der Gemüse wunderbar umgehen können.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Apulien im Südosten Italiens war lange Zeit eher ein Niemandsland auf der Karte anspruchsvoller Weingenießer. Doch dies hat sich sehr geändert. Die Region, die sich über einen Streifen von gut 350 Kilometer die Küste entlang erstreckt, bietet den Reben beste Voraussetzungen: sanfte Hügel, trockenes, warmes Klima mit einer erfrischenden Brise des unweiten Meeres und nährstoffreiche Böden aus Kalkgestein sowie die berühmte Terra Rossa, die das rare Wasser besonders gut speichert. Paradiesische Bedingungen für Rebsorten wie Primitivo oder Negroamaro, aus denen fruchtbetonte und intensive Rotweine entstehen.



Torrevento Presidente Francesco Liantonio

DAS WEINGUT

Zu Füßen des Castel del Monte liegt das Weingut **Torrevento**. Mit seiner 100-jährigen Tradition steht das Haus für apulische Weine auf höchstem Niveau. Torrevento hat sich leidenschaftlich den einheimischen Rebsorten wie Nero di Troia, Bombino Nero, Aglianico, Primitivo und Negroamaro verschrieben. Dabei ist nachhaltiges Arbeiten im Einklang mit der Natur auf den 400 Hektar Rebfläche selbstverständlich. Italiens wichtigster Weinführer Gambero Rosso bezeichnet Torrevento als »Modellbetrieb in Bezug auf Nachhaltigkeit«. Und auch Winemaker Leonardo Palumbo genießt den besten Ruf: Er hat einige der »Ikonen der Castel del Monte Region« geschaffen, schreibt Robert Parkers Wine Advocate.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS APULIEN

Die absoluten Stars in Apulien sind die roten Sorten Negroamaro und Primitivo, aus denen intensive, warme und vollfruchtige Weine mit einer eigenständigen Charakteristik gekeltert werden. Immer mehr Erzeuger gehen dazu über, auf die einheimischen Rebsorten zu setzen und die Weine mit kompromisslosem Qualitätsbewusstsein an- und auszubauen. Trotz einer enormen Produktionsmenge findet in der Region seit Jahren ein konsequentes Umdenken statt. Das Bewusstsein für traditionelle Sorten, Ökologie und Nachhaltigkeit treffen dabei auf moderne Kellertechnik und einen Sinn für Innovationen.

2022 MANTO ROSSO SUSUMANIELLO PRIMITIVO

Puglia IGT, Torrevento

WEINBESCHREIBUNG

Manto Rosso ist eine rote Cuvée aus Susumaniello und Primitivo. Während die weniger bekannte Rebsorte Susumaniello für saftige Kirscharomen, eine frische Säure und seidenweiche Tannine sorgt, addiert der beliebte Primitivo eine feine Würze und Noten dunkler Beeren.



Susumaniello , Primitivo



2029



18-20° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Italienisches Essen und italienischer Rotwein sind immer eine Paarung, in der Amore steckt. Wir können ihnen aber auch ein vegetarisches Curry mit Herbstgemüse empfehlen.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Torrevento wurde 2018 vom Gambero Rosso als nachhaltigstes Weingut Italiens ausgezeichnet.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die zwischen dem östlichen Soave und dem Gardasee gelegene Region **Valpolicella** gehört zu den berühmtesten Weinbaugebieten Italiens. Das liegt unter anderem daran, dass bereits im Mittelalter die Reisenden auf dem Handelsweg nach Venetien diese Region passieren mussten. In den letzten 25 Jahren hat sich das Bild sehr gewandelt. Immer mehr Weingüter setzen auf Spitzenqualität und zeigen, was der Wein aus dieser Region wirklich kann. Die Bedingungen in Venetien sind bestens, die hügelige Landschaft fängt die Sonne ein, die nahen Alpen schenken Kühle, und das ebenfalls nicht weit entfernte Meer mediterrane Wärme. Zudem sind die regionalen Rebsorten einzigartig und wachsen an keiner anderen Stelle Italiens.



Andrea Sartori

DAS WEINGUT

Als Pietro **Sartori** 1898 seinen ersten Weinberg und einen kleinen Keller erwarb, um die Versorgung seines Hotels mit eigenhändig erzeugten Weinen der Region zu gewährleisten, hätte er sicher nicht gedacht, dass über 100 Jahre später daraus einmal einer der besten und renommiertesten Betriebe Venetiens erwachsen würde. Nachdem bereits die vierte Generation das Zepter übernommen hat, kann man mit berechtigtem Stolz auf das Erreichte schauen. Kompromissloses Qualitätsstreben war immer die höchste Maxime, der die Familie genügen wollte. Auch spielt die Verwurzelung in der Tradition der Region nach wie vor eine sehr große Rolle. Der Firmensitz befindet sich immer noch in einer alten, aus dem 17. Jahrhundert stammenden schönen Villa.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS VALPOLICELLA

Das Herzstück des Valpolicella bildet der gleichnamige Wein. Dabei handelt es sich stets um einen Rotwein, der zumeist sehr weich, samtig rund und geschmeidig ausfällt. Er wird überwiegend aus den lokalen roten Rebsorten **Corvina**, **Corvinone** oder auch **Rondinella** cuvetiert. Neben dem trockenen Rotwein erzeugen viele Weingüter auch eine besondere rote Spezialität, den raren und kostbaren Amarone. Dieser wird aus getrockneten Trauben hergestellt und weist daher ein enormes Volumen und viel Kraft auf. Ripasso nennt man eine Variante, bei der junge Valpolicella mit den Traubenschalen des Amarone vermergt werden.

2020 RADOLE VALPOLICELLA SUPERIORE

Valpolicella DOC Superiore, Casa Vinicola Sartori

WEINBESCHREIBUNG

Andrea Sartori versteht es, Sortentypizität herauszuarbeiten! Der Radole entfaltet einen kräftig-würzigen Geschmack nach Kirschen und roten Beeren, ist vollmundig, körperreich und besitzt einen fruchtigen Abgang.



**Corvina, Corvinone,
Rondinella, Croatina**

 2030

 14-16° C

 trocken

WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

»Dieser Valpolicella ist perfekt für einen Herbstabend. Warm, weich und vollmundig bereitet er sowohl zum Essen als auch ganz gemütlich auf dem Sofa Freude!«

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser intensive Rotwein passt gut zu kräftigen Gerichten. Zum Beispiel Pasta mit Wildschweinragout oder auch zu gereiftem Käse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Mit Kapstadt im Rücken zieht das Swartland in **Südafrika** Besucher insbesondere wegen seiner Ursprünglichkeit an. Vor allem die Zwillingssorte Riebeeck West und Riebeeck Kasteel am Fuße des Kasteelbergs zeugen von einzigartiger Schönheit. Auch bei Künstlern und Kunsthandwerkern wird die Region immer beliebter. Ursprünglichkeit und Authentizität werden hier großgeschrieben – das gilt auch für den Wein. Swartland gilt seit jüngster Zeit zu den Top-Adressen für kräftig-rote und fruchtig-frische weiße Weine aus Südafrika.



Marc Kent und Gottfried Mocke

DAS WEINGUT

Robert Parker ging vor den Weinen von Boekenhoutskloof auf die Knie. Mit Marc Kent verfügt das Weingut, das immer noch in einem wunderschönen 250 Jahre alten Gutshaus residiert, über einen der talentiertesten Weinmacher am Kap. Die großen Weine der Welt hat er alle studiert, von Bordeaux bis Burgund, vom Napa Valley bis nach Australien. Auf Boekenhoutskloof bringt er diese Erfahrungen ein und hat daraus selbst schon legendäre Weine wie The Chocolate Block geschaffen. 2020 wurde Kent zu Südafrikas Winzer des Jahres gekürt.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS SWARTLAND

Die vielschichtigen Böden und das ideale Klima Südafrikas ermöglichen den Anbau eines breiten Rebsorten-Spektrums. Unter den Weißweinen findet man neben internationalen Klassikern wie Chardonnay und Sauvignon Blanc auch den von der Loire stammenden Chenin Blanc, der hier auch unter dem Namen Stehen bekannt ist. Unter den Rotweinen dominieren ebenfalls internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Südafrika kann mit dem Pinotage, eine 80 Jahre alte Kreuzung der Rebsorten Pinot Noir und Cinsault, zudem eine ganz eigene Rebsorte aufweisen.

2022 SPECTACULAR BY THE CHOCOLATE BLOCK

WO Swartland, Boekenhoutskloof

WEINBESCHREIBUNG

Ein Name, der bereits ein Superlativ ist. Und ein Versprechen. Darunter hat Marc Kent es für diesen neuen Wein nicht getan! Spectacular trägt die gleiche DNA wie der berühmte The Chocolate Block, den Südafrikas Kult-Winemaker einst geschaffen hatte. Sein neues Meisterwerk gibt es weltexklusiv nur bei HAWESKO! Ausgesuchte Trauben, unter anderem von besten Lagen aus Swartland, wurden für die Syrah-dominierte Cuvée ausgewählt und im großen Sylvain-Fass ausgebaut, die extra für den berühmten The Chocolate Block angefertigt werden. Üppige Fülle, kraftvolle Frucht von reifen dunklen Beeren, natürlich auch dunkle Schokolade und ein samtiger, komplexer Eindruck am Gaumen: Das ist in der Tat spektakulär!

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Anlässlich unsers 60. Jubiläums 2024 haben wir mit dem Macher des legendären THE CHOCOLATE BLOCK ein exklusives Wein-Juwel kreiert – wahrhaft SPECTACULAR.



**Syrah, Grenache Noir,
Cinsault, Cabernet Sauvignon**

 2028

 18° C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein herbstliches Highlight zu diesem spektakulären Wein ist eine Maronensuppe mit Herbsttrompeten.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
