

## 5. Vinarium in München

### Newcomer & preisgünstige Bestseller

**München.** Guter Besuch, toller Erfolg. Mit dem Verlauf der 5. Vinarium in München sind die Veranstalter – teamG, Vereinigte Weinkellereien und Alte Weinbörse – sehr zufrieden. Rund 300 Weine konnten bei dieser großen Wein-Degustation für die Hotellerie und Gastronomie verkostet werden. Viele Wirte nutzten die Chance, Neuheiten für ihre Weinkarte zu entdecken. Großen Anklang fanden beispielsweise die fruchtig-frischen Weine des Weinguts Ronchi San Giuseppe aus Friaul. Speziell der „Friulano“ überzeugte mit seinem guten Preis-/Leistungsverhältnis.

Foto: teamG



Ein echter Preishammer ist der „Vigata Nero D'Avola“. Dieser saubere, ehrliche Wein wurde auf der „Vinarium“ in der Magnumflasche (1,5 l) für kaum glaubliche 3,98 Euro angeboten. Es wäre nur zu wünschen, dass dieser tolle Wein in der Gastronomie auch vernünftig kalkuliert wird. Wenn der Aufschlag nicht zu heftig ausfällt, hätte jeder was davon. Die Gäste könnten sich über ein Topangebot beim Wein freuen, und die Wirte über einen Bestseller, der die Umsatzzahlen nach oben treibt.

Die neue Weinserie aus Friaul feierte eine vielbeachtete Premiere auf der Vinarium.

## „die jungen frank'n“ in München

### Jungwein trifft Biertrinker!

**München.** Für die Präsentation des neuen Wein-Jahrgangs in München hat sich die Winzervereinigung „die jungen frank'n“ etwas Besonderes einfallen lassen. Eine Delegation der jungen Winzer war mit einem besonderen Gespann unterwegs: Der kleine rote Traktor mit seinem zwei Meter großen Bocksbeutel auf dem Hänger weckte bei den Münchnern große Aufmerksamkeit. Der Weg führte über den Viktualienmarkt und endete vor dem Gasthaus „Der Pschorr“.

Wirtin Inka Lochbihler öffnete die erste Flasche vom neuen Jahrgang und setzte die Weine der „jungen frank'n“ gleich auf die Karte. „Unser Gasthaus steht für regionale Spezialitäten und dazu gehört auch der Frankenwein“, so Wirtin Inka Lochbihler.

Im Pschorr sind die Jungweine übrigens nicht nur im traditionellen Bocksbeutel erhältlich. Die Gäste haben außerdem die Möglichkeit, den neuen Jahrgang auch schoppenweise zu bestellen.



Foto: Hellmer

Auf Erfolgskurs: die Winzerfamilie Hellmer aus Österreich.

## Veltliner-Entdeckung Hellmer

### Geheimtipp aus Österreich

**Fels am Wagram.** Österreichischer Wein ist zu einem Bestseller rund um den Globus geworden. Allerdings haben die Weine der weltbekanntesten österreichischen Winzer inzwischen auch beim Preis „Weltniveau“ erreicht. Da lohnt es sich, nach Alternativen Ausschau zu halten. In unserem Nachbarland kann man immer wieder tolle Weine von Winzern entdecken, die noch nicht so bekannt sind und die deshalb auch beim Preis-/Leistungsniveau Spitze sind.

Ein schönes Beispiel dafür sind Doris & Reinhard Hellmer, ein junges und dynamisches Winzerpaar mit Veltliner-Gespür. Noch zählen sie in

ihrem Weinbaugebiet Wagram zu den Insider-Tipps, aber ihr Bekanntheitsgrad steigt – nicht zuletzt deshalb, weil sie mit ihren Veltlinern bei Wettbewerben so richtig abräumen. In den letzten Monaten beurteilten die wichtigsten österreichischen Weinfachmagazine wie „Falstaff“ oder „Vinaria“ die aktuelle Weinkollektion der Hellmers mit der Note „sehr gut“. Dazu kommen Top-Platzierungen bei Weinwettbewerben wie „SALON“ oder „awc-wine-challenge“. Wer nach „neuen Österreichern“ für seine Weinkarte sucht, sollte sich den Namen Hellmer vormerken. Weitere Infos: [www.winzer-hellmer.at](http://www.winzer-hellmer.at)

# Genuss mit



Experten empfehlen  
Gerolsteiner Mineralwasser



Gerolsteiner Mineralwasser.  
In perfekter Harmonie zum Wein.



[www.das-wasser-mit-sterne.de](http://www.das-wasser-mit-sterne.de)