

Weinstimme

SONDERVERÖFFENTLICHUNG, 21. MÄRZ 2025



Neustart ohne
Kennerkopf
SEITE 2

Spritzig-witzige
Württemberg
SEITE 5

Standardwerk
über Südtirol
SEITE 6

**HEILBRONNER
STIMME** www.stimme.de
**HOHENLOHER
ZEITUNG** **KRAICHGAU
STIMME**

Ohne Kennerkopf zu neuen Ufern

Neues Werbekonzept der Württemberger Weingärtnergenossenschaften

Große Überraschung auf der Messe Prowein in Düsseldorf: Die Werbegemeinschaft Württemberger Weingärtnergenossenschaften hat sich nach 70 Jahren vom Kennerkopf verabschiedet: Weil er spießig wirkte. Das neue Logo zeigt anstelle des schlüpfenden Männchens mit Weinglas, das früher mit dem Spruch „Kenner trinken Württemberger“ umrandet war und zuletzt mit „Wein. Heimat. Württemberg“, eine Traube mit einem Geweih: als Anspielung auf das Landeswappen.

Der neue Firmennamen lautet allerdings nicht etwa „furchtlos und treu“, soll aber ähnlich selbstbewusst, verbindlich und vielversprechend wirken: „Echt Württemberger Weinmacher“, wobei das Wort Weinmacher laut Geschäftsführer Patrick Hilligardt je nach Bedarf durch andere Schlüsselworte ersetzt werden kann, etwa



Die Grafik zeigt den neuen Messestand der „Echt Württemberger Weinmacher“, der auf der Prowein Premiere hatte. Foto: Prinzip E

Rebsorten, Orte oder Betrieb. Das Logo gehe mit einer Imagekampagne einher, die den „typisch schwäbischen Humor“ widerspiegle. Kleine Kostprobe: „Zwei Viertel sind besser als eine Halbe.“

So spielerisch das Ganze daher kommt: Für Hilligardt darf das

Logo durchaus als Qualitätssiegel verstanden werden. So sieht es auch Kirsten Hechler von der Agentur Prinzip E: „Die Echt Württemberger Weinmacher stehen für eine ehrliche und selbstverständliche Verortung in der Region, ein Bekenntnis zur Herkunft, gepaart

mit einem klaren Statement von Hochwertigkeit und handwerklicher Kompetenz.“ Zielgruppe seien „Menschen fast jeden Alters, deren Gemeinsamkeit die Offenheit für spontane, genussvolle Glücksmomente ist“. Genau diese Zielgruppe habe man über eine Marktforschung befragt – und überall Bestwerte erzielt.

Die neue Dachmarke zielt auch nach innen in die große Wengertfamilie, um das Selbstbewusstsein und den Zusammenhalt zu stärken. „Genossenschaftliche Strukturen passen perfekt in die heutige Zeit“, betont Hilligardt. „Hand in Hand“ entstünden auf wirtschaftliche Weise Produkte in verlässlich hoher Qualität. „Gleichzeitig kommen wir unserer Verantwortung für die Kulturlandschaft und die Winzer nach. Das ist nachhaltig, zeitgemäß und zukunftsfähig.“ *kra*

ANZEIGE

Heuchelberg Weingärtner, die „Pioneers of Wine“ – beim Weinfrühling in Schwaigern entdecken

100 Jahre jung – in 2025 feiern die Heuchelberg Weingärtner Jubiläum. Die ausgewiesenen Jubiläumsfeiertage finden von 4. bis 6. Juli statt. Das Motto „100 Jahre jung“ wird aber für die Freunde der Heuchelberg-Weine unabhängig davon das ganze Jahr über spürbar sein.

Am **Sonntag, 6. April** laden die Heuchelberg Weingärtner beispielsweise zum **verkaufsoffenen Weinfrühling** in ihre Vinothek in Schwaigern ein.

Dabei präsentieren DIE Vorreiter in Sachen Mehrweg bei Wein voller Stolz unter anderem drei PIWI-Weine aus der Serie „Move for Nature“, durch welche die Mehrweg-Pioniere von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) mit dem erstmals vergebenen Ehrenpreis „Pioneers of Wine“ ausgezeichnet wurden. Der bundesweit erste

Wein in der 0,75l Mehrwegflasche war hierbei der Pionier Wein Sauvitage trocken. Mittlerweile umfasst das Mehrweg-Sortiment 0,75l der Heuchelberg Weingärtner 15 Produkte aus unterschiedlichen Serien und Geschmacksrichtungen.

Das komplette Weinsortiment der Heuchelberg Weingärtner kann am Weinfrühling in einer Verkostungszone im Saal gegen einen Obolus probiert werden. Ab einem Einkaufswert von 50 € wird dieser wieder zurückerstattet. Die Vinothek in Schwaigern wird an diesem Tag von 11:00 bis 17:00 Uhr geöffnet haben und dabei besteht die Möglichkeit sich mit entsprechenden Lieblingsweinen für den Frühling zu besonderen Jubiläumskonditionen einzudecken. Für das leibliche Wohl wird Gastpartner Metzgerei Geiger sorgen.

Frühlingstropfen

Pünktlich zum Start in den Frühling präsentiert die *Weinstimme* einige erfrischende Tropfen ihrer Anzeigenkunden, die wunderbar in die Jahreszeit passen. „Unser Rebkind“ taufen die **Lauffener Weingärtner** eine weiße Cuvée ihrer Jungwinzergruppe Vinitative. Sie überzeugt durch ein fein abgestimmtes Zusammenspiel aus fruchtigen Weißweinen. Der Esprit der Jungwinzer spiegelt sich auch im Geschmack wider: jugendlich, spritzig, verspielt, mit viel Charme. Aromatische Frische und harmonische Säurestruktur verbinden sich zum perfekten Trinkgenuss. Eine spannende Komposition der Rebsorten Riesling und Sauvignon Blanc tischt in der Reihe Klosterhof der **Weinkonvent Dürrenzimmern** auf. Sie zeigt sich in der Nase frisch und exotisch. Aromen von Zitrus und grünem Apfel des Rieslings, gepaart mit den typischen Stachelbeernoten des Sauvignon Blancs, bestimmen das Bukett. Aber auch Noten von Paprika, Brennessel, Minze und Muskat spielen in der Nase. Am Gaumen harmonisiert eine spannende Säure mit einer angenehmen Frucht. Ein jugendlicher Tropfen, der trotz Restsüße auch Trocken-Trinker begeistert. Der Drei-Sterne Rustikus Grauer Burgunder der **Cleebronner**

Weinkellerei Storz zeigt leuchtendes Gelb, frische Fruchtaromen nach reifen Birnen und Walnüssen, einladenden Schmelz mit eleganter Säure. Dank geringer Erträge ein charakterstarker und ausdrucksvoller Wein, ein perfekter Essenbegleiter mit harmonischer Säure und Reifepotenzial. Das **Weingut Klenert aus Kraichtal** legt uns einen Auxerrois ans Herz, eine alte, für den Kraichgau typische Rebsorte. Auxerrois gehört zur Burgunderfamilie. Gereift im Edelstahltank und spontan vergoren erinnert der Duft an reife Früchte wie Quitte, Mirabelle und Mango. Dezentere Säure und gute Struktur machen den Wein zum idealen Allrounder: solo oder als Essenbegleiter. Einen schwäbischen Klassiker in der nachhaltigen 0,75-Liter-Mehrwegflasche haben die **Heuchelberg Weingärtner** mit ihrem Schiller zu bieten: ein feiner, eleganter und frischer Rosé mit wundervollen Fruchtaromen plus Muskat-Kuss. Das **Brackenhimer Weingut Frank** ist zurecht stolz auf einen Portugieser aus 39 Jahre alten, von den Großeltern Ottilie und Rudolf gepflanzten Reben. Ein Wein mit angenehmerer Trinkstruktur, prägnanten Fruchtzügen und einem Hauch von dunkler Schokolade, vollmundig und trinkfreudig. *kra*



ANZEIGE

Storz Wein ★ Familien ★ Tradition

Schon seit Generationen arbeiten die Familien Storz in ihren Weinbergen.

Klassische sowie moderne Rebsorten bilden die



Grundlage für hochwertige ausgezeichnete Weine.

Zahlreiche Erfolge bei Prämierungen unterstreichen das Qualitätsstreben der gastfreundlichen Weinmacher am Michaelsberg. Wer also einfach leckere Weine sucht, wird bei Familie Storz fündig.

Eine feine kleine Auswahl findet sich auch immer im Weinautomat.



ELEGANTE TROPFEN STILVOLL PRÄSENTIERT

Weinmanufaktur Ingelfinger Fass



Weintreff

mit Sommelier Jens Leutelt
Von Klassikern bis hin zu verborgenen Schätzen – genießen Sie eine exklusive Weinprobe für 50 Euro / Person (Wasser & Winzerverpflegung inklusive)

Ort

Weinmanufaktur Ingelfingen
Schloßstraße 13 | 74653 Ingelfingen

Termine

Beginn jeweils 19 Uhr
20. März | 17. April | 19. Juni
17. Juli | 18. September | 16. Oktober
20. November | 18. Dezember
(Weihnachtsspecial 75 Euro)

Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

Ingelfingen blickt auf eine über 1200-jährige Weinbautradition zurück. Schon die Klöster kultivierten hier die ersten Reben, und bis heute werden die Steillagen des Kochertals in mühevoller Handarbeit gepflegt. Diese Tradition führen wir in der Weinmanufaktur mit viel Hingabe fort.

Eingebettet in den malerischen Ort gegenüber des Schloß-Hotels, ist die Weinmanufaktur eine wahre Genusswelt. Neben unseren charaktervollen Gewächsen präsentieren wir Ihnen edle Spirituosen, feine Spezialitäten und spannende Neuentdeckungen.

Tauchen Sie ein in unsere Welt des Weins und lassen Sie sich von der einzigartigen Verbindung aus Handwerk, Tradition und Gastlichkeit begeistern.

Gerne arrangieren wir eine auf Sie zugeschnittene Verkostung und / oder laden Sie zu einer unserer Weinveranstaltungen ein:



Weinkonsum weiter rückläufig

Deutsche Winzer stellen nur noch 41 Prozent der hierzulande getrunkenen Weine

Im vergangenen Jahr wurde in Deutschland weniger Wein konsumiert. Wie das Deutsche Weininstitut (DWI) auf Basis der beauftragten Analyse des Weinmarktes durch NielsenIQ im Umfeld der Messe Prowein mitteilte, sank die Menge des eingekauften Weins um vier Prozent und der damit erzielte Umsatz um fünf Prozent.

Weine aus den deutschen Regionen waren mit einem Minus von fünf Prozent im Absatz und sechs Prozent im Umsatz etwas stärker von dieser Entwicklung betroffen. Die Gründe dafür sieht DWI-Geschäftsführerin Monika Reule insbesondere im demographischen Wandel, in den veränderten Konsumgewohnheiten der Verbrau-

cher sowie in dem konjunkturbedingt kostenbewussteren Einkaufsverhalten der Deutschen.

„Im vergangenen Jahr haben vier Prozent weniger Haushalte Wein eingekauft und dabei besonders auf den Preis geachtet“, erklärte Reule. Aufgrund der erhöhten Preissensibilität sind die Durchschnittspreise erstmals seit 2010 wieder leicht um vier Cent pro Liter gesunken. Weil die internationalen Weine mit 3,72 Euro pro Liter im Durchschnitt aber immer noch etwas günstiger waren als die aus dem eigenen Land, die im Mittel 4,47 Euro pro Liter kosteten, seien die Weine aus dem Ausland etwas stärker nachgefragt worden. So sanken die Marktanteile der heimischen Weine 2024 im Vergleich zum Vorjahr um jeweils einen Prozentpunkt im Absatz auf 41 Prozent und im Umsatz auf 45 Prozent.

Von den ausländischen Herkunftsnationen hatten Italiener mit unveränderten 18 Prozent mengenmäßig den höchsten Marktanteil, gefolgt von Spanien mit 14 Prozent (- 1 Prozentpunkt) und Frankreich mit elf Prozent (+ 1 Prozentpunkt).

Betrachtet man mit der Weinkonsumbilanz neben den Weineinkäufen auch noch die außer Haus konsumierten Weinmengen, haben die über 16-jährigen Deutschen pro Kopf 22,2 Liter Wein getrunken, 0,3 Liter weniger als in der Vorjahresperiode. Beim Sekt ging der Konsum um 0,2 Liter auf 3,6 Liter pro Kopf und Jahr zurück.

Zum Verständnis: Die Weinkonsumbilanz bezieht sich auf den Zwölfmonatszeitraum vom 1. August 2023 bis zum 31. Juli 2024. Sie umfasst das gesamtdeutsche Marktvolumen von 15,9 Millionen Hektolitern Wein und 2,6 Millionen Hektolitern Sekt. *red*



Fotos: Romolo Tavano, MIGUEL GARCIA SAAVEDRA/stock.adobe.com

ANZEIGE

Weingut Klenert im Kraichgau



REGENERATIVER WEINBAU

DIE Genuss-PLATTFORM im Kraichgau

KLENERT

EVENT WEINGUT

Weingut Klenert
Karlsruher Straße 33
76703 Kraichtal-Münzesheim

Tel. 07250 3319755
event@klenert-wein.de
www.klenert-event.de

Das Start-up Weingut Klenert wurde im Jahr 2015 von **David Klenert**, Bachelor of Weinbau & Oenologie, und seiner Frau **Eva** gegründet. Wir legen Wert auf die traditionellen Rebsorten des Kraichgaus wie Weißburgunder, Grauburgunder, Auxerrois, Chardonnay, Spätburgunder, Lemberger. **Unsere Weine stehen für die Liebe und Leidenschaft, qualitativ hochwertige Weine aus dem Kraichgau zu produzieren.** Sie stehen für Unkompliziertheit, Bodenständigkeit, Frische und Individualismus. **Uns ist Nachhaltigkeit sehr wichtig, wir gehen mit einem neuen Reb-Erziehungssystem auf die Veränderung des Klimawandels ein.** Wir möchten eine Genuss-Plattform im Kraichgau sein, ein Treffpunkt, ein Ort der Begegnung.

Bei schönem Wetter darf man während der Öffnungszeiten zum Weingut kommen und auch sein eigenes Picknick mitbringen (Hügel-Picknick). Neben unseren Weinen bieten wir alkoholfreie Produkte wie unseren Trauben-Secco und unsere beliebten Traubensaftschorlen „Klenis“ an. Unsere Vinothek (Weinverkauf und Weinverkostung) ist geöffnet von **Dienstag bis Freitag 16 – 19 Uhr und samstags von 10 – 14 Uhr.** Wir in drei Worten: **Innovation, Leidenschaft, Gastfreundschaft.**

Unsere Event-Übersicht:



Unser Online-Shop:



Orangenapéro, Frauenweine, Wein im Beutel – aber auch klassische edle Tropfen: Die Württemberger Weingärtnergenossenschaften überraschten das Publikum auf der Messe Prowein mit allerhand Innovationen.

Die Genossenschaftskellerei Heilbronn setzt bei ihrer „Juicy“ auf Nachhaltigkeit hoch drei. Beide Traubensaftschorle werden aus den Piwis Sauvitage und Levitage erzeugt und in der 0,33-Liter-Mehrwegflasche verkauft. „Damit beweisen wir Verantwortung gegenüber Umwelt, Natur und allen Menschen, die auf Alkohol verzichten möchten oder müssen“, unterstreicht Geschäftsführer Daniel Drautz. Ebenfalls im Trend liegt die zweite Neuheit der Heilbronner: drei Weine im 1,5 Liter fassenden Pouchbeutel. „Der Pouch hat eine hervorragende CO2-Bilanz und lässt sich ressourcenschonend herstellen“, so Marketingchefin Carolin Bordon. Da der Wein unter Vakuum steht, verliere er auch über einen längeren Zeitraum nicht an Frische, Qualität oder Geschmack. Die drei Tropfen sind feinfruchtig ausgebaut, die Gestaltung frech. Der Trollinger wird nach seinem Südtiroler Bruder „Vernatsch“ genannt, und zeigt die Konterfei eines Affen mit Rennfahrerbrille, der Pinot Noir Rosé „Rapid Dog“ einen Hund, und beim Sauvignon Blanc „Big Boar“ zielt ein Eber das Etikett.

„Zeit für Sprizz“ heißt es bei der Weinkellerei Hohenlohe mit ihrem „Fürstenfass Sprizz orange“. „Aperitifs liegen im Trend, wir haben jetzt einen bittersüßen Orangena-

péro fertig in die Flasche“, so Vorstand Eberhard Brand. Die Zeichnung einer jungen Frau, im Bikini auf einer Luftmatratze in Form einer Orangenscheibe liegend, zielt das Etikett der matten Schlegelflasche. Das Mixgetränk wird auf Weinbasis und als alkoholfreie Variante angeboten. Weiter gut ankommen wollen die Hohenloher mit ihrer 2024 neu geschaffenen Premium-Linie „Fürstenfass Manufaktur“. Hier werde man die bisher auf mehrere Linien verteilten Premium-Produkte zusammenführen. Ganz neu sind der 2022 Weißburgunder trocken und der 2022



Na sowas: Wein im Beutel

Witzig-spritzige Innovationen und Klassiker der Württemberger Genossenschaften

Chardonnay trocken, beide im Tonneau mit anschließender Feinhefeleragerung ausgebaut, überzeugen sie mit feiner Eleganz. Als die Heuchelberg Weingärtner 2018 ihren Secco „Today my name is Queen“ in der satinierten Flasche auf den Markt brachten, hätten sie sich dessen Erfolg nicht träumen lassen. Jetzt bekommt der auch beim AWC Vienna mehrfach mit Gold ausgezeichnete Perlwein eine zweite Schwester. „Die Linie wurde um eine alkoholfreie Variante erweitert“, so Geschäftsführer Wer-



Neues aus den WG's: Schorle, andere Mixgetränke und Wein im Beutel.

ner Bender. Ein Geheimtipp für Freunde gehaltvoller Rotweine wiederum dürfte der zehn Jahre gereifte Barriquewein aus Acolon-Trauben sein, den die Schwaigener zum 100-jährigen Bestehen ihrer Genossenschaft auflegen.

Die Lauffener Weingärtner, respektive acht ihrer Winzerinnen, stellen in der Nachfolge des „Kooperationsmarken“-Konzeptes mit der Zeitschrift „Brigitte“ als neue Markencreation einen 2024 Grauburgunder mit Weißburgunder und einen 2024 Muskateller mit Riesling vor. Sie richten sich insbesondere an eine weibliche Zielgruppe. Zudem haben die Lauffener die Poeten-Serie überarbeitet.

Der Weinkonvent Dürrenzimmern hat zur Prowein seine „Edition Klosterhof“ in verschiedene Gruppen aufgeteilt. „Unsere Klosterhof-Weine gehören in die Kategorie ‚Ehrlich & Echt Lecker‘ und sind auf drei Zielgruppen ausgerichtet“, so Geschäftsführer Mirko Semmler-Lins. Dem entspräche der Inhalt – und nun auch die Ausstattung. „Ab sofort machen wir die betreffenden Weine für die jeweilige Zielgruppe leichter erkennbar.“ Die Attribute „Jung & Modern“, „Lieblich & Fruchtig“ sowie „Tradition aus Württemberg“ zieren künftig die Rücketiketten und unterstreichen die Stilistik der Weine. Bei der Entwicklung wurden Kundentypen eingebunden.

Die Bottwartaler Winzer stellen zur Prowein ihre ersten Weine in neuer Ausstattung vor. Im weiteren Verlauf des Jahres wird ein großer Teil des Sortiments folgen und dann ebenfalls in der neuen Ausstattung angeboten werden. *kra*

Sonderveröffentlichung der Heilbronner Stimme, Hohenloher Zeitung und Kraichgau Stimme
Redaktion: Kilian Krauth (kilian.krauth@stimme-mediengruppe.de)
Anzeigen: Martin Küfner (verantwortlich)
Fotos: DWI, Christiana Kunz
Verlag und technische Herstellung:
Heilbronner Stimme GmbH & Co. KG, Allee 2, 74072 Heilbronn
Druck: Stimme Druck GmbH & Co. KG, Austraße 50, 74076 Heilbronn

TIPP
AUCH ALS GUTSCHEIN ERHÄLTICH...

SEIT 1924
SCHELL
SCHOKOLADEN

SCHOKO-WEIN-SEMINARE

Lernen Sie unsere Seminare & Kurse der besonderen Art kennen. Egal ob Einzelperson, Verein, Gruppe oder Betrieb: Stellen Sie Pralinen oder Schokolade selbst her oder erfahren Sie mehr die einmalige Kombination »Wein und Schokolade«.

Schloßstr. 31-33, Gundelsheim, ☎ 06269 - 350
Folgen Sie uns: www.schell-schokoladen.de

Landschaft, Wirtschaft, Geschichte, Gesellschaft, Alltagskultur, Tourismus – und nicht zuletzt Menschen: Die Kultur einer Weinregion wird von vielerlei Einflüssen geprägt. Für Südtirol gilt das in besonderem Maße, liegt die norditalienische Provinz doch an der Schnitt-

stelle der germanischen und der mediterranen Kultur und vereinigt beide in einer geradezu idealtypischen Cuvée. Um so

mehr mag es verwundern, dass es bisher keinen umfassenden Sammelband über den Südtiroler Wein gegeben hat.

Diese Lücke schließt das 520 Seiten starke, mit unzähligen Abbildungen sowie Karten und Grafiken versehene Buch „Wein in Südtirol – Geschichte und Gegenwart eines besonderen Weinlandes“: eine Gemeinschaftsproduktion vom Konsortium Südtirol Wein, dem in Bozen angesiedelten Athesia-Tappeiner Verlag, die dafür 50



Autoren gewinnen konnten, Kellermeister, Historiker, Publizisten – allesamt Experten ihres Fachs.

Weil das Buch, das getrost als Standardwerk bezeichnet werden darf, von vornherein als Sammelwerk angelegt war, schlägt es thematisch einen weiten Bogen, der bei den Grundlagen des Weinlandes Südtirol beginnt. Dazu gehö-

ren etwa Böden, Klima, Rebsorten, Lagen und Landschaften.

Auch historisch ist der Rahmen weit gesteckt. Alles beginnt vor rund 2500 Jahren bei den Römern und reicht über die Römer und die von – vielen süddeutschen – Klöstern geprägte Weinwirtschaft des Mittelalters zu ersten Versuchen mit neuen Rebsorten im 19. Jahr-

hundert zu der Weinschwemme in den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts bis hin zur aktuellen Qualitätswende, die in den 1980er-Jahren begann und bis heute anhält. Auch die Entwicklung von Produktion und Konsum findet in „Wein in Südtirol“ breiten Raum. So geht es um den Weinhandel, frühe Weinverkostungen, das komplexe Weinrecht und die Entwicklung von Weinbau und Kellertechnik im Spannungsfeld zwischen Tradition und Innovation.

Beleuchtet werden auch die Einflüsse des Weins auf die Südtiroler Kultur, Kunst, Architektur, Literatur, Stadtentwicklung. Nicht zuletzt werden die zentralen Player der Südtiroler Weinwirtschaft vorgestellt, jene aus der Produktion ebenso wie jene, die den Rahmen gestalten: die Forschung, die Aus- und Weiterbildung, die Beratung und Vermittlung. Die Drucklegung dieses mit 60 Euro relativ günstigen Buches wurde übrigens ermöglicht durch die Südtiroler Landesregierung, speziell durch die Abteilung Deutsche Kultur. *kra*

ANZEIGE



Vinothek:

Lauffener Weingärtner eG | Im Brühl 48 | 74348 Lauffen
07133-185-0 | service@lauffener-wein.de

shop.lauffener-wein.de



LAUFFENER
WEINGÄRTNER

Lauffener Weingärtner

„Innovation trifft Tradition“

Die Lauffener Weingärtner überraschen immer wieder mit ihren Innovationen:

Neben etablierten Klassikern aus der Lauffener „Poeten“-Reihe, wie dem vielfach prämierten Lemberger trocken, haben sich die Lauffener deutschlandweit mit ihren Innovationen einen Namen gemacht.

Die Serie Lesestoff® überrascht und begeistert mit ihrem vollmundigen Aroma und ihrer Finesse.

Dazu gesellt sich der Whyne® – „Wein trifft Whisky“ als weitere charaktervolle Neuheit, die Furore macht.

Echte Württemberger Innovationen!

lauffener-wein.de

Maß halten

Winzer gegen
Stigmatisierung
von Wein

Vor dem Hintergrund einer zunehmenden Stigmatisierung des maßvollen Weinkonsums hat die europäische Weinbranche eine Kampagne namens VitaeVino ins Leben gerufen. Die Initiative betont die Notwendigkeit, zwischen Alkoholmissbrauch und moderatem Weingenuss zu unterscheiden.

Laut Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung gelten etwa 125 Milliliter Wein für gesunde Frauen und 250 Milliliter Wein für gesunde Männer als risikoarmer Alkoholkonsum, wenn an zwei Tagen pro Woche kein Alkohol getrunken werde. Ältere Menschen sollten demnach weniger Alkohol zu sich nehmen.



Im Mittelpunkt der Resolution steht laut Ernst Büscher als Sprecher des Deutschen Weininstituts (DWI) eine Erklärung, die von allen unterzeichnet werden kann, „die sich zu Wein als einem tausendjährigen, prägenden Kulturgut, zu seiner Rolle als wichtigem Wirtschaftsfaktor und Teil unserer ländlichen Gemeinschaften bekennen und für einen maßvollen Weinkonsum als Teil einer gesunden und ausgewogenen Lebensweise einstehen“. Hierzu zählten nicht nur Menschen, die in der Weinwirtschaft tätig seien, sondern insbesondere auch Weinliebhaber, die dazu beitragen wollen, das Kulturgut Wein und die Kulturlandschaften zu erhalten.

Die Erklärung kann jederzeit auf www.vitaevino.org direkt unterzeichnet werden. *red*

GAUMENKITZEL

★ Trinke guten Wein ★
★ & Zwischenstopp einplanen ★
Ein Event mit Freunden ★

An VATERTAG geöffnet!

Sonntag, 29.05.2025 GAUMENKITZEL an Vatertag von 12 – 20 Uhr

Ebenfalls an diesem Tag „Gaumenkitzel“ mit Focus auf den Wein.

Geleitete Weinverkostung von 14 – 15 Uhr | 60 Minuten Wein pur –

Neuer Weinjahrgang und alles was Du probiert haben musst! ☺

Ticket für die Weinverkostung:

Vorverkauf 8 €/ Person | Tageskasse 10 €/ Person

Wir vereinen zwei Leidenschaften!

Freitag, 06.06.2025 YOGA MEETS WINE ab 18 Uhr. Bedeutet, wir genießen

3 verschiedene Weine, die perfekt auf die Session abgestimmt sind und bauen

das Weinglas mit in die Übungen ein. Tauche ein, in die Welt der Weine, des

Genießens und des Körpergefühls.

Eine Kooperation mit www.impairium.com

Jederzeit buchbar. Individuelle

WEINPROBEN. Buchung bereits für

Kleingruppen. Gerne anfragen ☺



wein & gut frank

Bönnigheimer Str. 29 | 74336 Brackenheim Ortsteil: Botenheim

Fon. 0 71 35* 9 36 12 81 | Mail. info@weingutfrank.de

www.weingutfrank.de



ANZEIGE

Tradition trifft Moderne – die Edition Klosterhof im neuen Look

WEIN
KONVENT
DÜRREZZIMMERN



» 17. APRIL · AB 17:30 UHR
AFTERWORK PARTY
Traditionelle Gründonnerstag
Maultaschen!

» 14. & 15. JUNI
WEINFEST
Live-Musik, Bewirtung,
Weinverkauf geöffnet

**GLEICHER GENUSS.
NEUER STYLE**

Edition Klosterhof
– ab sofort in neuer
Ausstattung!



Meimsheimer Straße 11 · 74336 Brackenheim-Dürrenzimmern
weinkonvent-duerrenzimmern.de

Die Edition Klosterhof erfindet sich in Teilen neu! Mit überarbeiteten Etiketten wird die Struktur der drei Weinlinien nun noch klarer. Doch eines bleibt unverändert: die hohe Qualität und der eigenständige Charakter der Weine.

Das Herzstück des neuen Designs ist das Mosaik im Zentrum des Etiketts – ein Symbol für Vielfalt, Tradition und für die Magie der Weine. Es verbindet die unterschiedlichen Linien der Edition und macht die neue Optik nahezu unverwechselbar.

Die drei Linien der Edition Klosterhof „Tradition aus Württemberg“, „Jung & Modern“ sowie „Lieblich & Fruchtig“ sprechen unterschiedliche Weinfreunde an: Die traditionelle Linie setzt auf klassische Rebsorten und vertraute Geschmacksprofile. Die moderne Linie begeistert experimentierfreudige Weinkenner mit einer spannenden Vielfalt an internationalen Rebsorten. Und die lieblich-fruchtige Linie lädt mit ihrer verspielten Leichtigkeit und einem etwas süßeren

Geschmacksprofil zum unbeschwernten Genuss ein. Ob traditionsbewusst, neugierig oder genussfreudig – die neue Ausstattung der Edition Klosterhof bringt die Persönlichkeit jeder einzelnen Linie auf den Punkt. Ein frisches Design für eine Kollektion, die seit jeher für unkomplizierten, ehrlichen Weingenuss steht. Machen Sie sich selbst ein Bild! Bei einem der zahlreichen Weinevents in Dürrenzimmern haben Sie die Gelegenheit, die Edition Klosterhof zu verkosten – schließlich ist es eine Frage des guten Geschmacks. Ein perfekter Anlass wäre die Afterwork-Party am 17. April, Gründonnerstag, oder das traditionelle Weinfest rund um den Weinkonvent am 14. und 15. Juni. Mit viel Engagement von Mitgliedern und Mitarbeitern organisiert, bieten diese Veranstaltungen eine wunderbare Kombination aus gutem Essen, tollen Weinen, etwas Live-Musik und geselligem Beisammensein. Was kann da schon schiefgehen?

Neue Weinmesse im Zukunftspark

Ueltzhöfer stellt mit seinem Team von Edeka und Univinum ein tolles Event auf die Beine

Weinzähne dürfen mit der Zunge schnalzen: Ein ganz neues Wein-Event ist am Freitag und Samstag, 9. und 10. Mai, in Heilbronn angesagt. Steffen Ueltzhöfer, Thomas Krause und das Team von Edeka Ueltzhöfer und Univinum laden „in die faszinierende Welt des Weins“ ein. Der Veranstaltungsort hat Programmcharakter: der WTZ-Zukunftspark. Besucher können gut 150 Weine probieren, mehr über deren Herkunft und Herstellung erfahren und mit 30 renommierten Winzern aus ganz Europa ins Gespräch zu kommen. Ob edle Tropfen aus Württemberg, der Pfalz, Italien oder England: „Hier entdecken Sie wahre Schätze aus den besten Anbaugebieten“, versprechen die beiden Feinschmecker.

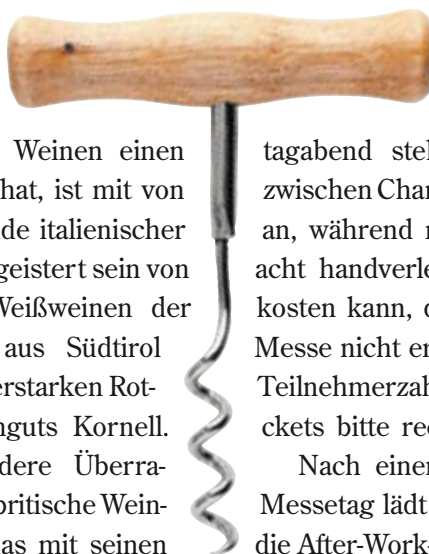
Mit von der Party sind auch Lokalmatadoren, etwa das Weingut Albrecht-Kiessling. Auch das Weingut Rings aus der Pfalz, das sich mit seinen biodynamisch erzeugten Weinen einen Namen gemacht hat, ist mit von der Partie. Freunde italienischer Weine werden begeistert sein von den eleganten Weißweinen der Kellerei Terlan aus Südtirol oder den charakterstarken Rotweinen des Weinguts Kornell. Für eine besondere Überraschung sorgt das britische Weingut Nyetimber, das mit seinen erstklassigen Schaumweinen zeigt, dass England beim Sekt zur Weltspitze gehört.

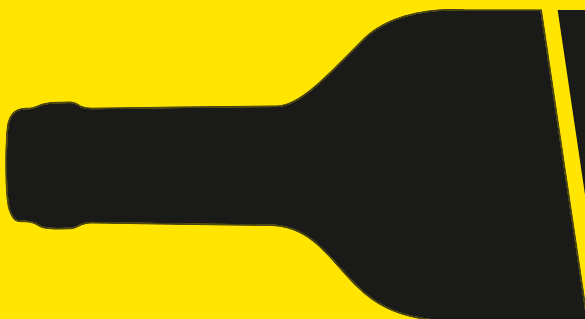
Doch die Weinmesse bietet weit mehr als nur Verkostungen. In exklusiven Masterclasses haben Besucher die Möglichkeit, tiefer einzutauchen. Am Freitagabend steht ein Vergleich zwischen Champagner und Sekt an, während man am Samstag acht handverlesene Weine verkosten kann, die selbst auf der Messe nicht erhältlich sind. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Tickets bitte rechtzeitig sichern. Nach einem genussreichen Messtag lädt am Freitagabend die After-Work-Party im „Magnifico da Umberto“ zum Ausklang. Hoch über den Dächern Heilbronn genießen Feinschmecker

italienische Spezialitäten vom Live-Cooking, begleitet von passenden Tropfen, Lounge- und House-Musik. Der Ausblick und die Atmosphäre machen diesen Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Insgesamt erwartet die Gäste, so heißt es, „ein rundum sorgloses Genusspaket“: Im Preis von 30 Euro enthalten ist der Eintritt zur Messe, alle Weine, ein Verkostungsglas, ein Messekatalog sowie ein warmes Abendessen und eine Auswahl köstlicher Antipasti. Zudem profitieren Kunden vom zehnprozentigen Messerabatt auf alle Weine: die perfekte Gelegenheit, sich den persönlichen Favoriten für daheim zu sichern. *anz*

Tickets und weitere Infos unter mein-ue.de/de/weinmesse





WEIN

Messe



09. & 10. MAI 2025

1. Weinmesse by Ueltzhöfer und univinum
WTZ Tagungs- & Eventlocation Heilbronn


@edeka.uelthoefer | @univinumbyue



Infos & online
Ticket buchen



Ueltzhöfer

Mein Lebensmittel ♥ Punkt

mein-ue.de