

Weinstimme

SONDERVERÖFFENTLICHUNG, 25. MÄRZ 2026



Neue Konzepte
für den Wein
SEITE 2

Winzer fordern
Maßnahmen
SEITE 6

Moderater Genuss
ist Trend
SEITE 8

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

Neue Formate und kreative Events

Sommelière Natalie Lumppp im Interview

Buchautorin, Weinexpertin im TV, Moderatorin von Wein-Events: Die Badener Badener Sommeliers Natalie Lumppp ist längst keine Unbekannte mehr. Juergen Koch sprach mit ihr über Trends und die Stärken der Wein-Region Heilbronn-Hohenlohe.



Ob Heilbronner oder Hohenloher Weindorf: Auch in der Region ist die Weinexpertin gern gesehener Gast.

Foto: Juergen Koch

Steigende Kosten, sinkender Konsum, Konkurrenz durch Billigimporte, Bürokratie – der Weinbau steht enorm unter Druck. Viele Winzer wollen sich deshalb nicht mehr nur auf ein Standbein verlassen. Sie kommen viel rum im Ländle, was ist Ihnen denn da so alles begegnet?

Natalie Lumppp: Die Winzer und Kellereien sind kreativ: Manche bieten inzwischen Yoga an, Wein & Wasser, Open-Air-Kino, Rebenglihen, Sundowner, Wein-Geocaching, Lichterfahrten im Hop-on-Hop-off-Bus mit Weinverkostung, Segway-Touren durch die Reben, Fackel-Weinwanderungen und vieles mehr.

Welche Alternativen sind für Sie keine Eintagsfliegen, sondern bieten wirtschaftliche Perspektiven?

Lumppp: Eine Weinstube, ein Bessen, ein Restaurant oder Hotel helfen natürlich enorm beim Weinverkauf. Für die Winzer bedeutet das allerdings jede Menge zusätzliche Arbeit. Am besten funktioniert es, wenn die ganze Familie mit anpackt. Besonders schön finde ich es, wenn Winzer in den Sommermonaten gemeinsame Ideen umsetzen und die Menschen hinaus in die Weinberge locken. Ein tolles Beispiel ist der Weinausschank auf dem Wartberg in Heilbronn.

Welche Trends prägen aktuell die Weinszene?

Lumppp: Die jüngeren Winzer setzen vor allem auf neue Formate wie Wein After Work oder Wine & Beats. Dafür holen sie sich oft einen DJ und einen Caterer dazu. Dann trifft man sich abends zwischen den Reben oder im Weingut, genießt den Sonnenuntergang,

hört Musik, kommt ins Gespräch – und natürlich steht ein Glas Wein immer griffbereit. Die Stimmung ist entspannt und locker. Ein echtes Highlight ist auch die Weinbar Sitt in Stuttgart. Dort lassen sich rund 100 verschiedene Weine aus Dispensern in 0,05 l, 0,1 l oder 0,2 l zapfen. Besonders spannend: Man kann sich quer durchs Sortiment probieren – von unkomplizierten Alltagsweinen bis zu großen Gewächsen, und alles in kleinen Mengen.

Stichwort Zero-Trend. Können alkoholfreie Weine und Sekte mit ihren alkoholischen „Kollegen“ mithalten?

Lumppp: Da will ich mich gleich outen: Ich finde das Thema alkoholfreier Wein gut. Ein bisschen nervig ist allerdings, dass man Weine mit und ohne Alkohol ständig miteinander vergleicht – dabei kann der alkoholfreie Wein natürlich nur verlieren. Trotzdem gibt es inzwischen wirklich gute alkoholfreie Alternativen. Gerade junge Menschen gehen heute sehr bewusst mit Alkohol um und sind neugierig auf alkoholfreie Weine. Beim Bier hat es schließlich auch viele Jahre gedauert, bis die Qualität wirklich überzeugt hat. Ich bin sicher: Beim Wein wird diese Entwicklung schneller gehen. Beim letztjährigen Hohenloher Weindorf war der „Zero“ der Heilbronner Genossenschaftskellerei der Renner.

Wo sehen Sie Stärken der Wein-Region Heilbronn-Hohenlohe?

Lumppp: Die Weindörfer und Weinfeste finde ich hervorragend

– sie sind beliebte Treffpunkte für jung und alt. Auf unkomplizierte Art kommen die Menschen zusammen und trinken gerne ein Glas Wein. Toll finde ich aber auch, wenn Weingüter After-Work-Angebote machen – zum Beispiel jeden ersten Donnerstag im Monat von 17 bis 21 Uhr. Dann wird Wein ausgeschenkt, es gibt etwas zu essen und vielleicht kooperiert man auch mit Partnern aus der Region, das macht das Ganze so vielfältig. Grundsätzlich sind alle kreativen Weinangebote eine Bereicherung: Yoga im Weinberg, Sunset-Events, Weinwanderungen mit Picknick, Kinoabende, Schokolade & Wein und vieles mehr. Sehr gut finde ich auch das Konzept mit den Weinerlebnisführern. Jeder Guide hat seine eigenen Schwerpunkte und Spezialitäten – genau das macht diese Touren so abwechslungsreich.

Mit welchen Rebsorten kann die Region punkten?

Lumppp: Sauvignon Blanc, Weißburgunder und Chardonnay finde ich besonders spannend. Natürlich gibt es auch ein hervorragendes Potenzial für Rotweine wie Spätburgunder oder Lemberger. Und Roséweine liegen derzeit im Trend.

Auch in Heilbronn-Hohenlohe ist Trollinger auf dem Rückzug. Zu Recht?

Lumppp: Trollinger ist für mich ein wundervolles, liebevolles Nischenprodukt. Wenn er nicht zu pappig ist und gerne auch etwas moderner ausgebaut wird, macht er richtig viel Freude. Lieblose Massen-Trollinger dürfen dagegen gerne auf dem Rückzug sein.

40 Spitzenwinzer – Ein Erlebnis

Zwei Tage Weinmesse von EDEKA Ueltzhöfer und univinum im WTZ Zukunftspark

Am 8. und 9. Mai verwandelt sich das WTZ Zukunftspark Heilbronn erneut in ein Paradies für Weinliebhaber. Zwei Tage lang haben Besucher die Gelegenheit, die faszinierende Welt des Weins hautnah zu erleben – authentisch, genussvoll und in der besonderen Atmosphäre, für die EDEKA Ueltzhöfer und univinum stehen.

Auf über 500 Quadratmetern präsentieren 40 Spitzenwinzer ihre herausragenden Tropfen aus verschiedensten Regionen. Besucher können neue Aromen entdecken, sich inspirieren lassen und sich durch eine beeindruckende Vielfalt probieren, die von regionalen Spezialitäten bis hin zu internationalen Spitzenweinen reicht. Ein besonderes Highlight sind die Masterclasses, die von Sommelier Tho-



Intensive Geschmackserlebnisse, spannende Gespräche und ein Event, das Wein in all seinen Facetten feiert.

Foto: privat

mas Krause begleitet werden. In exklusiven, kleineren Runden erleben Teilnehmer spannende Vergleichsverkostungen und erhalten tiefere Einblicke in außergewöhnliche Weine, die teilweise nicht einmal am Messestand erhältlich

sind. Die Masterclasses sind nicht im Ticketpreis enthalten und müssen separat gebucht werden, die Plätze sind begrenzt.

Natürlich dürfen auch attraktive Messerabatte nicht fehlen – perfekt, um den neuen Lieblingswein

direkt mit nach Hause zu nehmen. Und wer den Messetag stilvoll ausklingen lassen möchte, ist herzlich zur After Show Party im Magnifico da Umberto eingeladen. Tickets für die Party sind für 90 Euro pro Person im Vorverkauf erhältlich.

Geöffnet hat die Weinmesse an beiden Tagen jeweils von 15 bis 20.30 Uhr. Im Ticketpreis von 35 Euro pro Tag sind folgende Leistungen enthalten: Abendessen, Wasser und Brot zur Begleitung der Verkostungen sowie die Möglichkeit, über 200 verschiedene Weine zu probieren. Die Eintrittskarte zur Weinmesse gilt als Kombiticket und berechtigt zur Nutzung des gesamten HNV-Netzes am Veranstaltungstag im Zeitraum von drei Stunden vor Beginn bis Betriebsschluss. *anz*



Infos & Tickets
weinmesse.hn



WEIN

Messe



08. & 09. MAI 2026

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

40 Weingüter auf über 500 Quadratmetern

Masterclasses

CHAMPAGNER VS. SEKT

Freitag 08. Mai 2026
18:30 Uhr - 19:30 Uhr

REBENREISE

Samstag 09. Mai 2026
18:30 Uhr - 19:30 Uhr

After Work Party

Freitag & Samstag max. 150 Personen
Live-Cooking im Magnifico da Umberto
DJ mit Lounge- & House-Musik



After Work Party

Freitag & Samstag max. 150 Personen
Live-Cooking im Magnifico da Umberto
DJ mit Lounge- & House-Musik




@edeka.uelthoefer | @univinumbyue

mein-ue.de

Frühlingsboten



Nach der eher Rotwein lastigen kalten Jahreszeit schlägt jetzt wieder vermehrt die Stunde frischer Weißweine. Deshalb präsentiert die *Weinstimme* hier vier flüssige Frühlingsboten aus der Region: Als „Zukunftsw Wein“ haben die **Lauffener Weingärtner** ihren 2025er Sauvignon Gris titulierte, der die Nase mit einem Früchtekorb aus Birnen, Mirabellen, Aprikosen und vollreifen gelben Äpfeln betört. Mit einer fruchtigen, aber

auch dezent rauchigen Note zeigt die neue Zukunfts-Rebsorte (Piwi) ihr komplexes Potenzial und schmeichelt dem Gaumen mit schöner Frische und moderaten zwölf Volumenprozent Alkohol.

Alkoholisch noch schlanker präsentiert sich der halbtrockene 2024er Riesling mit Sauvignon Blanc aus der Edition Klosterhof vom **Weinkonvent Dürrenzimmern**, bei dem traditionsreicher Riesling auf weltoffenen Sauvi-

gnon Blanc trifft und das Beste beider Welten vermählt: fruchtige Frische, duftige Aromatik und eine harmonisch-weiche Struktur.

Unkompliziert, frisch und saftig erfreut auch ein 2025er Grauburgunder feinherb den Gaumen, den die **Heuchelberg Weingärtner** in der angesagten Mehrwegflasche präsentieren. Sie empfehlen ihn für viele Anlässe, besonders aber als tollen Begleiter zu Vorspeisen, Fisch, Spargel, hellem Fleisch oder auch Käse. Knochentrocken (1,4 Gramm Restzucker/Liter) und komplexer kommt dagegen der lachsfarbene 2023er Grauburgunder – Vom roten Mergel daher, den das **Weingut Zipf** aus Löwenstein als terroirbetonten Speisenbegleiter mit langem Abgang charakterisiert. Weil ein Teil der Trauben auf der Maische vergoren wurde, erhielt der Wein zusätzliche Tiefe und Struktur. Der Ausbau im Beton-Ei und Holzfass bis Januar 2026 gab dem Wein viel Zeit, seine komplexe Aromatik zu entwickeln, in der Nuancen von Steinobst auf dezente Holzaromen treffen. *ko*

Jahrgang 2025

Menge 22 Prozent unterm zehnjährigen Schnitt, Qualität teilweise herausragend – auf diesen Nenner kann man den Wein-Jahrgang 2025 bringen. Auch wenn dies noch auf Schätzungen beruht, lassen sich doch verlässliche Tendenzen ableiten. „Ich kann mich nicht erinnern, dass wir rein optisch schon mal so schöne Trauben hatten“, schwärmt Dr. Heinrich Morast, Geschäftsführer des Weinbauverbandes Württemberg.

So konnten sich die Wengerter im Ländle über sehr gesunde und reife Trauben freuen. Weniger groß war die Freude in Sachen Menge. Auch wenn der Herbst 2025 mit geschätzten 720 000 Hektolitern das von Frostschäden gebeutelte Vorjahr um sechs Prozent übertraf, lag er 22 Prozent unter dem zehnjährigen Schnitt. Gründe dafür liegen in einer Trockenphase im Juni, die die noch kleinen Beeren in der Phase der Zellteilung getroffen hatte, so dass sie kleiner blieben als üblich. Die positive Seite: In den kleinen Beeren konzentrierten sich Inhaltsstoffe und Aromen. Das lässt teilweise herausragende Qualitäten erwarten.

Charakteristisch für den 25er-Herbst ist die zeitgleiche Erntereife vieler Rebsorten. Kein Wunder, dass der Jahrgang nach einem meist nur dreiwöchigen Lesefenster und einem Lese-Finale Ende September als „Turbo-Jahrgang“ in die Geschichte eingehen wird. Unterm Strich wird die Qualität des Jahrgangs als sehr hoch eingeschätzt. Von „unglaublich fruchtigen Jungweinen“, spricht Hermann Morast. Die Rotweine seien charakterstark und farbintensiv, Württembergs Paradesorte Lemberger verspreche wegen hoher Mostgewichte gutes Lagerpotenzial und der Riesling gefalle mit frischer Fruchtigkeit. *ko*

Wir lieben Wein - und gutes Brot.
Sie auch?

Dann lassen Sie doch den Tag gemütlich in unserer Vinothek bei einem Gläschen Wein und kleinen Snacks ausklingen oder halten

Ausschau nach dem neuen Lieblingswein für zu Hause.

Eine große Auswahl an Weinen verschiedener Anbaugebiete, leckeres Demeter-Brot und eine fachmännische Beratung sei Ihnen garantiert. Wir freuen uns auf Sie.

Die Vinothek im HOTEL ANNE-SOPHIE Hauptstraße 31 74653 Künzelsau
F 07940 9346 1800 vinothek@hotel-anne-sophie.de

www.hotel-anne-sophie.de

IMPRESSUM

Sonderveröffentlichung
der Heilbronner Stimme,
Hohenloher Zeitung und
Kraichgau Stimme

Redaktion: Tanja
Weilemann (verantwortlich),
Juergen Koch

Anzeigen: Martin Küfner
(verantwortlich)

Foto Titelseite: Rostislav
Sedlacek/stock.adobe.com

Verlag und technische
Herstellung: Heilbronner
Stimme GmbH & Co. KG
Allee 2, 74072 Heilbronn

Druck: Stimme Druck
GmbH & Co. KG
Austraße 50
74076 Heilbronn

Von Easy-Drinking bis Premium

„Echt Württemberger“-Weinmacher zeigen, wie innovativ genossenschaftlicher Weinbau ist

Ob „Fazzo Fizz“, „Cool Monkey“, Piwis, „Zero-Queen“, neue Mehrweg-Weine, Barrique-Kracher oder Edelsüße – sechs „Echt Württemberger“ Weinmacher präsentierten sich auf der Pro Wein 2026 (15. bis 17. März) in Düsseldorf am Gemeinschaftsstand der Weinheimat Württemberg mit zahlreichen Neuheiten.

Mit „Fazzo Fizz“ und Cool Monkey in der 0,33-Liter-Flasche stellt die Genossenschaftskellerei Heilbronn zwei neue Lifestyle-Marken vor. „Fazzo Fizz“ ist ein aromatisiertes Mixgetränk auf Weinbasis mit weniger als fünf Prozent Alkohol: als Rosé-Variante mit Himbeer- und Hibiskusaromen, als weiße Version mit Tonic und Limette aromatisiert. Im Alkohol reduziert sind auch die feinerben Weine der „Cool-Monkey“-Linie in Rot, Weiß und Rosé. Komplette auf Alkohol



Neue Kreationen wie „Fazzo Fizz“ (Genossenschaftskellerei Heilbronn) und „Today my name is Queen“ (Heuchelberg Weingärtner) setzen optisch und geschmacklich Akzente.

Fotos: privat

verzichtet die Linie „Zero“, die um einen aus Lemberger gekelterten, fein perlenden Mousseux Rosé ergänzt wird. Ihre Piwi-Linie „Kreuzweise“ erweitert die Jungwinzergruppe „Triebwerk“ um einen unkompliziert feinerben 2025er Sauvignier Gris. Nicht zuletzt unterstreichen die Heilbronner Genossen mit einer edelsüßen Beeren- und Trockenbeerenauslese der Linie „Sankt Veit“ ihre Kompetenz im Premiumsegment. Fein

perlend, mit einem Touch Exotik und jetzt auch in der 0,375-Liter-Flasche präsentieren die Heuchelberg Weingärtner ihren alkoholfreien („Free“) Perlwein „Today my name is Queen“. Ihr bereits 15 Weine zählendes 0,75-Liter-Mehrwegsortiment haben die Schwaigerner mit einem 2025er Grauen Burgunder feinerb erweitert, während ihr drei Jahre im Barrique gereifter, auf 1000 Flaschen limitierter 2015er Acolon auch Freun-

de gehaltvoller Rotweine ansprechen dürfte.

Um einen 2025 Sauvitage trocken (Piwi) und einen komplett alkoholfreien hat die WZG ihre Linie „Edition Gourmet“ aufgestockt. Gleich mehrere Geschmacks-, Marken- und Verpackungsinnovationen hatten die Lauffener Weingärtner im Gepäck. Unter anderem die opulente Rotwein-Cuvée „Lese-stoff DR3“ trocken in der Magnumflasche. Der Weinkonvent Dürrenzimmern brachte aus den Produktserien „Klosterhof“ und „Cellarius“ einige Weine aus dem Jahrgang 2025 mit nach Düsseldorf, aber auch einen unfiltrierten „Divinus“-Orange Wine aus der Rebsorte Kerner, während die Weinkellerei Hohenlohe die Pro Wein nutzte, um bereits im Sortiment befindliche Weine in neuer Ausstattung zu präsentieren. *ko*

WEIN
KONVENT
DÜRREZZIMMERN

WEINFEST
im Weinkonvent

30. MAI • ab 18 UHR
31. MAI • 11-18 UHR

Live-Musik (Marcel & friends) am Samstag
Bewirtung durch den TGV • Weinverkauf Sonntags geöffnet

Bürokratie runter, Fördermittel rauf

Was die Branchenverbände von der kommenden Landesregierung fordern

Hohe Kosten, Erlöse und Weinkonsum im Sinkflug, ausufernde Bürokratie und Klimawandel – dass der Weinbau in der Krise steckt, ist offensichtlich. In einem Positionspapier mit „Forderungen an die kommende Landesregierung“ haben der Badische Weinbauverband, Weinbauverband Württemberg und Baden-Württembergische Genossenschaftsverband festgehalten, was die Winzer im Ländle von der künftigen Landesregierung erwarten.

Um die Krise bewältigen zu können, fordern sie als „schnell wirksame und konkrete Maßnahmen“ vor allem verlässliche Rahmenbedingungen, finanzielle Unterstützung, weniger Bürokratie und eine stärkere Absatzförderung.

So geht es im Kernpunkt „Bewirtschaftung und Erhalt zukunftsfähiger Rebflächen“ neben



Fotos:
Juergen Koch

der Einführung einer Rotationsbrache (mindestens 3000 Euro pro Hektar) und einer Rodungsprämie (mindestens 5000 Euro) um eine Drieschenverordnung (Brachflächenverordnung), um die Verbuschung von Rebflächen zu verhindern.

Im Kernpunkt „Bürokratieabbau und Anpassung der Rahmenbedingungen“ fordern die Verbände unter anderem „spürbaren Bürokratieabbau“, Erleichterungen beim Mindestlohn, Vereinfachung bei Zulassung und Einsatz von Drohnen und Pflanzenschutzmitteln und mehr Tempo bei der Digitalisierung. Aber auch weniger Vorschriften beim Bauen und bei



der Umnutzung von Gebäuden im Außenbereich sowie einfachere Rahmenbedingungen für Events und touristische Angebote.

Um Ausbau bestehender Förderkulissen, Einführung zinsloser Darlehen, Ausweitung der „Förderung Handarbeitsweinbau“ auf Steil- und Hanglagen, Aufstockung der Förderung für herbizidfreies Arbeiten, Unterstützung bei Betriebsaufgaben, Beratungsangebote und eine Maschinenförderung geht es im Kernpunkt „Finanzielle Unterstützung und Absicherung der Betriebe“.

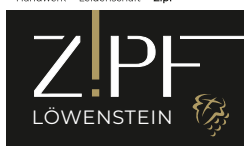
Nicht zuletzt soll der Weinabsatz durch Tourismus, Gastronomie und Landesmarketing gefördert werden. Dazu sollen zum Beispiel erweiterte Öffnungszeiten von Bessen und Straußwirtschaften beitragen. *ko*



Frühjahrs-Wein-Tage 2026

11. + 12. 04. 2026
SA 14-20 Uhr • SO 13-19 Uhr





Handwerk • Leidenschaft • Zipf

- Weinverkostung unseres aktuellen Wein- und Sektsortiments im Weinkeller
- Weinraritäten aus der Schatzkammer unseres Weingutes
- Moderierte Verkostung unserer Neuheiten und Spezialitäten
- Kellerführungen
- aktuelle Junges Schwaben Kollektion
- Eintritt inkl. Verkostung aller Weine 15,00 Euro / Person
- Keine Anmeldung erforderlich
- Ab einem Auftragswert von € 180,- erhalten Sie 10% Rabatt

Vorhofer Straße 4 | 74245 Löwenstein
Tel. 07130 6165 | Fax 07130 9725 | weingut@zipf.com
www.zipf.com



BesenStimme





Finde deinen Lieblingsbesen

Dein Online-Besenkalender mit Öffnungszeiten für Heilbronn, Hohenlohe und den Kraichgau.

Entdecke regionale Besenwirtschaften und plane deinen nächsten Besenbesuch auf besenstimme.de



besenstimme


Flüssige Praxis statt trockener Theorie

Ueltzhöfer und univinum gehen mit ihrer Weinmesse im Zukunftspark WTZ in die zweite Runde

Nach der erfolgreichen Premiere im Vorjahr legen EDEKA Ueltzhöfer und univinum noch einmal eine Schippe drauf. Am 8. und 9. Mai präsentieren sie bei ihrer zweiten Weinmesse in der WTZ Tagungs- und Eventlocation im Heilbronner Zukunftspark Wohlgelegen mehr als 40 Winzer und 200 Weine aus ganz Europa. Am Freitag und Samstag ist die Messe jeweils von 15 bis 20.30 Uhr geöffnet.

Auf ein Highlight will sich Sommelier Thomas Krause gar nicht erst festlegen: „Alles tolle Winzer, sonst wären sie nicht dabei.“ Einen persönlichen Verkostungstipp hat er dennoch parat: „Das badische Mikro-Weingut YCM von Yquem Viehauser, die kleine Mengen Spätburgunder, Chardonnay und Rosé erzeugt.“ Flüssige Praxis statt graue Theorie – unter diesem Motto können Weinfreunde auf über

500 Quadratmetern Verkostungsfläche zu einer genussvollen Reise durch die Welt des Weins starten. Mehr als 40 Spitzenwinzer teilen ihre Leidenschaft mit den Besuchern und liefern Infos aus erster Hand über ihre Weine, Länder und Regionen.

Mit dabei sind Weingüter aus Württemberg und Baden, von Lasak über Kistenmacher-Hengerer bis zu Bernhard Huber, aber auch Rheinhessen (Battenfeld-Spanier, Wittmann), Franken (Weingut am Stein) und Mosel (van Volxem) sind vertreten. Einen Probeschluck sind aber auch Winzer aus Österreich, Italien (Südtirol, Toskana, Piemont), Frankreich (Burgund, Bordeaux, Rhone, Loire), Portugal und Spanien (Rioja, Navarra) wert. Dass England sich in Sachen Schaumwein längst nicht mehr verstecken muss, zeigt das



Genießen, informieren und sich inspirieren lassen. Fotos: privat



britische Weingut Nyetimber. Wer noch tiefer in die Welt des Weines eintauchen möchte, kann in kleiner Runde in verschiedenen Masterclasses unter Regie von Sommelier Thomas Krause in vier Flights je zwei exklusive Tropfen verkosten: Am Freitag stehen von 17 bis 18 Uhr Sangiovese und die Toskana und von 18.30 bis 19.30 Uhr Champagner und Sekt im Fokus, am Samstag Bordeaux (17 bis 18 Uhr) und Burgund (18.30 bis 19.30 Uhr). Ausklingen lassen kann man die Messe ab 20.30 Uhr im zwölften Stock bei einer After-Show-Party im Magnifico da Umberto (Ticket 90 Euro).

Eine Karte für die Messe kostet im Vorverkauf 35 Euro für einen, 60 Euro für beide Tage. Inkludiert sind Weinproben, Wasser, Brot, Verkostungsglas, Messekatalog, Antipasti und kleine Gerichte. *ko*

ANZEIGE

Heuchelberg Weingärtner, Lieblingsweine beim Weinfrühling am 29. März entdecken

HEUCHELBERG
WEINGÄRTNER

Verkaufsoffener
WEINFRÜHLING
in der Kellerei in Schwaigern
SO 29. MÄRZ
11–17 UHR

GRAUER
BURGUNDER
FEINHERB
JETZT NEU IN
MEHRWEG!

Jetzt entdecken!
Weine in der 0,75-l-Mehrwegflasche · auch PIWI-Weine

Am **Sonntag, 29. März** ist es wieder so weit: Die **Heuchelberg Weingärtner laden zum verkaufsoffenen Weinfrühling in Schwaigern ein.** Dabei besteht die Möglichkeit, sich mit entsprechenden **Liebblingsweinen zu besonderen Konditionen** einzudecken.

An diesem Tag kann das komplette Wein- und Sektsortiment unter fachkundiger Beratung der Winzer im Saal verkostet werden. Der dafür zu entrichtende Unkostenbeitrag von 10 € wird ab einem Einkaufswert von 50 € wieder zurückerstattet. **Die Vinothek in Schwaigern hat an diesem Tag von 11:00 bis 17:00 Uhr geöffnet.** Dabei präsentieren DIE Vorreiter in Sachen Mehrweg bei Wein mit dem **Grauen Burgunder feinherb einen weiteren Neuzugang in der Mehrwegflasche.** Wer pulsierenden und prickelnden Genuss ohne Reue in majestätischem Gewand erleben möchte, bekommt mit der „today my name is Queen – FREE“ das **Thema**



„**Alkoholfrei**“ endlich in **WOW** geboten. Damit findet die Story des Erfolgsprodukts eine glamouröse Fortsetzung.

Das **leibliche Wohl** darf dabei natürlich nicht zu kurz kommen. **Gastropartner Metzgerei Geiger** wird mit **leckeren Speisen sowie Kaffee und Kuchen** für das leibliche Wohl sorgen. Dazu werden tolle Weine ausgeschenkt. Vor Ort bestehen **gute Parkmöglichkeiten.** Zudem ist der **Stadtbahnanschluss** in wenigen Gehminuten erreichbar.

Heuchelberg Weingärtner
Neipperger Straße 25
74193 Schwaigern
Tel. 07138-9702-0
www.heuchelberg.de

Nische sorgt für neue Chancen

Marktanteil an alkoholfreien Weinen und Sekten ist noch gering, steigt aber stetig

Der „Dry January“ ist die wohl die bekannteste Bewegung, die den Alkoholverzicht propagiert. Wenn auch nur für einen Monat. Und doch ist „Zero“ ein nicht mehr zu übersehender Trend in der Wein-szene. Und das ganzjährig.

Nach aktuellen Branchenzahlen liegt der Marktanteil alkoholfreier Weine in Deutschland mit rund 1,5 Prozent klar im Nischenbereich. Noch. Denn das Segment wächst massiv. So stieg im Jahr 2024 die Einkaufsmenge alkoholfreier Weine im Vergleich zum Vorjahr um satte 86 Prozent, der Umsatz um 68 Prozent. Noch stärker boomen mit rund zehn Prozent Marktanteil Sekte und Schaumweine. Zahlen für 2025 liegen noch nicht vor.

„Ein Sättigungsgrad ist noch nicht zu erkennen“, sagt Frank Schulz vom Deutschen Weininsti-



Ob mit oder ohne Alkohol: Immer mehr Weinfreunde legen Wert auf „gesunden Genuss“.

Foto: Juergen Koch

tut DWI. Langfristig geht das DWI davon aus, dass alkoholfreie Weine und Sekte in Zukunft fester Bestandteil des Standardsortiments der meisten Weinerzeuger sein werden. So listet etwa die Genossenschaftskellerei Heilbronn aktuell drei alkoholfreie Schaumweine und fünf Weine in ihrem Angebot, die Weinkellerei Hohenlohe

kommt auf zwei Weine und einen Sekt. Gründe für den Aufschwung des alkoholfreien Wein- und Sekt-Segments, das lange Zeit geschmacklich als defizitär galt, sind neue Verfahren wie die Vakuumdestillation, die die Zero-Vertreter geschmacklich näher an die alkoholischen rücken. Aber auch strenge Promillegrenzen und der eben-

falls trendige Wunsch nach gesünderem Lifestyle. Vor allem bei jüngeren Konsumenten, die insgesamt weniger Alkohol trinken.

Unterm Strich sehen Branchenkenner in diesem Segment Chancen für eine Stabilisierung des Weinbaus, um Absatzprobleme im traditionellen Bereich zu kompensieren. Als Allheilmittel zur Rettung des krisengebeutelten Weinbaus gelten die alkoholfreien Tropfen dennoch nicht, weil es keine strukturellen Probleme (Überproduktion, Klimawandel, Kostensteigerung, sinkender Alkoholkonsum) löst.

Statt komplett auf Alkohol zu verzichten, hat sich die Initiative „Wine in Moderation“, der auch viele Erzeuger angehören, den bewussten und moderaten Konsum auf ihre Fahnen geschrieben (www.wineinmoderation.eu). ko



Vinothek

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



LAUFFENER
WEINGÄRTNER

Neue Ideen für modernen Weingenuss

Neu: Lauffener Wein - exklusiv in der »VINOCAN®«

Als hochwertiger Grauburgunder, Merlot oder als spritzige »Perlspiel«-Cuvée – hochwertiger Württemberger Wein jetzt auch in der praktischen 0,25-L-Slim-Dose. Ideal für unterwegs und den spontanen Genuss.

Zukunftswein Souvignier Gris trocken

Frisch, fruchtig und nachhaltig: Die innovative Rebsorte überzeugt mit modernem Geschmack und Charakter aus Württemberg.

Neu: auch alkoholfrei

Die aromatische Cuvée aus Souvignier Gris & Muskateller – voller Geschmack, ganz ohne Alkohol.

Lauffener Weingärtner - Tradition trifft Innovation.

Mehr entdecken:
www.lauffener-wein.de