



Vom „Heiligen Gral“ der Whiskeys bis zum „Pink Peppercorn“-Sirup

Wenningstedt – Freunde edler Tropfen sollten sich Dienstag, den 5. März wieder weinrot im Kalender ankreuzen, denn dann wird der Kursaal³ erneut zum Treffpunkt für Weinexperten. Mit Blick auf die Nordsee laden 38 namhafte Aussteller – darunter 24

nes legendären Weines aus dem Burgund geruht hat – ein absolutes Highlight für Insider.

Neue Winzer

Wie in jedem Jahr gibt es auch diesmal wieder Messe-Neulinge zu entdecken, die sich erstmalig

guts präsentieren sich erstmalig auf der Heiliger Fachmesse.

Wesentlich jünger ist das Weingut Bieber aus dem Rheingau. In Geisenheim baut Stefan Bieber ausschließlich Rieslingtrauben an, die unter Verzicht auf tierische Behandlungsmittel zu rein veganen Weinen werden. Von trocken bis süß gibt es bei Bieber allerhand kleine und großer „BieST“er von 2017 zu entdecken.

Feine, leicht zu trinkende Weine und Proseccos aus Italien steuert die Winzergenossenschaft Viticoltori Ponte bei. Gegründet 1948 zählen heute 1200 Hersteller zur Vereinigung, deren Anbaugebiete nördlich von Venedig liegen. Die verschiedenartigen Böden und das günstige Klima lassen Weine wachsen, die typisch für die Region Venetiens sind.

Neue Spirituosen

Zwischen den Winzern und ihren feinen Rebsäften finden natürlich auch die Spirituosen-Hersteller und Importeure ihren Platz. Auch sie haben Markt-Neuheiten und „alte Schätze“ dabei, die mit Blick auf die Nordseewellen verkostet werden dürfen.



Gin, der am Gaumen geschmeidig-weich mit honigsüßen Aromen herabgleitet.

Ein Newcomer der Gin-Szene ist auch der preisgekrönte britische Premium-Gin Whitley Neill, der ab sofort sein Sortiment mit dem Lemongrass & Ginger-Gin erweitert. Damit bekommt der in alten Kupferbrennblasen nahe Birmingham

Doch auch in Sachen Wermut tut sich Neues, denn mit dem Asbach Aperitif Rosé bekommt der gute alte Aperitif Konkurrenz. Der neue Aperitif Rosé ist eine Komposition aus fruchtig-aromatischen deutschen Rosé-Weinen und Original Asbach. Dazu kommen Kräuternoten aus natürlichen Extrakten der Wermut-Pflanze sowie natürlicher Holunderblütenextrakt. Ganz ohne künstliche Farbstoffe präsentiert er seine leuchtend rote Farbe und geht mit fruchtig-frischen Aromen auf die Bedürfnisse junger und junggebliebener Aperitif-Fans ein. Ein echtes Schwergewicht ist dagegen „der absolute Knaller der diesjährigen Messe“, so das Heiliger-Team, denn mit dem 15-Jahre alten Bourbon „Pappy van Winkle“ tritt der Heilige Gral der Whiskey-Gemeinde in Erscheinung. Im Gegensatz zu den meisten anderen Bourbons besteht die Maische hier aus Mais und Weizen statt aus Mais und Roggen. Nach einer Reifezeit von satten 15 Jahren wird der Kentucky Straight abgefüllt. Mittlerweile gehören die „Pappy van Winkle“-Abfüllungen zu den hochdekorierten und heißbegehrten Bourbons, die in mattem Kupfer glänzend ins Glas kommen. Bunt wird es dagegen bei Monin, der mit „Pink Grapefruit“ und „Pink Peppercorn“ neue farbenfrohe Sirup-Sorten ins Rennen schickt und natürlich vor Ort wieder frische, alkoholfreie Cocktails servieren wird.



Weingüter – zum Verkosten und Kennenlernen ein wobei das breitgefächerte Angebot an deutschen und internationalen Weinen durch Champagner und Schaumweine, Whisky, Gin und vieles mehr bereichert wird.

Zu den Schwerpunkten der Messe gehören traditionsgemäß Weine aus deutschen Landen, die zwischen Baden, Rheinhessen, Mosel, Saar und Ruwer sowie dem Rheingau gedeihen. Alte Bekannte auf der Heiliger-Fachmesse sind unter anderem die Weingüter Keller, Künstler, Dreissgacker, Dönnhoff, Pfaffmann, von Bassermann-Jordan, Oswald, Manz, Bus, Becker, Bichot, Bimmerle, Johner, Thaisch und Wegeler. Sie alle kennen den Weg nach Syllt bereits aus den Vorjahren und haben wie gewohnt eine Auswahl ihrer besten Tropfen im Gepäck – vom Gutswein, über „Erste Lagen“ und „Große Gewächse“ bis hin zur absoluten Rarität aus dem Kellergewölbe. So hat zum Beispiel das Weingut Manz aus Rheinhessen einen ganz besonderen Spätburgunder mit Namen „Réserve RC“ dabei, der ein Jahr lang im alten Holzfass ei-

auf der Fachmesse von Wein Heiliger präsentieren. So zum Beispiel das Weingut Neumeister aus der Steiermark. Das Weingut gilt als führender Betrieb für das gesamte Weinbaugebiet. Seit 2013 sind alle Weingärten in Umstellung auf kontrolliert biologisch-organische Bewirtschaftung. Handlese, lange

Maischestandzeiten sowie ein schonender und langsamer Ausbau resultieren in tiefgründige, komplexe und elegante Weine mit klarer Herkunft. Die Premium-Lagen des Weingutes umfassen Szazani und Moarfeitl (Große Lagen) sowie Klausen und Steintal (Erste Lagen).

Auf eine lange Tradition schaut auch das Weingut von Gert Aldinger zurück, der im Württembergischen als „König des Kappelbergs“ bekannt ist. Mit dem Anbau internationaler Rebsorten sowie der radikalen Ertragsreduzierung zeigte er dem Land einst maßgeblich neue Wege auf und steht heute – in 16. Generation – an der Spitze der Württemberger Weine. Die vielfältigen Rebsorten des Wein-

Die Messe
startet um 12 Uhr,
Feierabend ist
gegen 19 Uhr.



Da Gin nach wie vor das Lieblings-thema ist, das in unendlich vielen Varianten den Markt bereichert, gibt es auch auf der Heiliger Fachmesse Gelegenheit, verschiedene Gin-Sorten zu entdecken. So zum Beispiel den neuen Tanqueray „Flor de Sevilla“, der als neues „Must-have“ für den Sommer 2019 gehandelt wird. Der „Sevilla“ präsentiert sich mit dem mediterranen Aroma bittersüßer Sevilla-Orangen. Vierfach destilliert und mit erlesenen Pflanzen und Kräutern verfeinert, bietet der Gin das perfekte Gegengewicht zu den vollreifen Orangen. Freuen Sie sich auf einen fruchtig-pikanten

destillierte Whitley Neill London Dry Gin einen exotischen Bruder, der dem Wunsch der Konsumenten nach außergewöhnlichen und exotischen Botanicals nachkommt. Der neue Lemongrass & Ginger-Gin steht für englisches Gin-Handwerk höchster Qualität und kombiniert frisches Zitronengras und würzigen Ingwer mit einer Vielzahl an exotischen Kräutern und Gewürzen zu einem neuen Geschmackserlebnis.

Wein Heiliger Fachmesse
für Kunden am 5. März von 12 bis 19 Uhr
im Kursaal³ in Wenningstedt.
