

Vom „Heiligen Whiskey-Gral“ zum „Pink Peppercorn-Sirup“

14. Wein Heiliger-Fachmesse für Kunden findet morgen im Wenningstedter Kursaal³ statt / 38 Aussteller laden zum Verkosten und Kennenlernen ein

WENNINGSTEDT Freunde edler Tropfen sollten sich unbedingt den morgigen **Dienstag, 5. März**, weinrot im Kalender ankreuzen, denn dann wird **von 12 Uhr bis 19 Uhr** der Kursaal³ erneut zum Treffpunkt für Weinexperten. Mit Blick auf die Nordsee laden 38 namhafte Aussteller – darunter 24 Weingüter – zum Verkosten und Kennenlernen ein, wobei das breitgefächerte Angebot an deutschen und internationalen Weinen durch Champagner und Schaumweine, Whiskey, 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. Die Winzer haben wie gewohnt eine Auswahl ihrer besten Tropfen im Gepäck – vom Gutswein, über „Erste



Das Team von Wein Heiliger auf einem „Whiskey-Schiff“

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 eines legendären Weines aus dem Burgund ge-

ruht hat – ein absolutes Highlight für Insider.

Wie in jedem Jahr gibt es auch diesmal wieder Messe-Neulinge zu entdecken, die sich erstmalig auf der Fachmesse von Wein Heiliger präsentieren. So zum Beispiel das Weingut Neumeister aus der Steiermark, das Weingut von



Präsentiert werden auch allerlei Cocktails. FOTOS: WEIN HEILIGER

Gert Aldinger im Württembergischen, das Weingut Bieber aus dem Rheingau sowie die Winzergenossenschaft Viticoltori Ponte aus Venetien.

Zwischen den Winzern und ihren feinen Rebensäften finden natürlich auch die Spirituosen-Hersteller und Importeure ihren Platz. Auch sie ha-

ben Markt-Neuheiten und „alte Schätze“ dabei, die mit Blick auf die Nordseewellen verkostet werden dürfen.

Weil Gin nach wie vor das Lieblingsthema 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“ oder den preisgekrönte britische Premium-Gin Whitley Neill, der ab sofort sein Sortiment mit dem Lemongrass & Ginger-Gin erweitert. Doch auch in Sachen Wermut tut sich Neues, denn mit dem Asbach Aperitif Rosé bekommt der gute alte Aperol Konkurrenz.

Ein echtes Schwergewicht ist dagegen ein „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.

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. saf