



## **Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften eG, Möglingen**

**14. März 2016**

### **Württembergischer Weinsalon 2016 erneut Treffpunkt für Genießer und Trendsetter**

#### **24 Erzeuger präsentieren über 250 Weine und Sekte**

Nur wenige Tage nach dem Fachpublikum der Messe ProWein bekommen am Sonntag, 20. März, auch Endverbraucher erstmals Gelegenheit, den neuen Jahrgang der Weinheimat Württemberg zu verkosten. Beim Württembergischer Weinsalon in der Musikhalle Ludwigsburg, der nach der erfolgreichen Premiere im Vorjahr zum zweiten Mal stattfindet, präsentieren 24 Württembergischer Weingärtnergenossenschaften über 250 Weine und Sekte. Damit sind rund zwei Drittel der Gesamtrebfläche Württembergs repräsentiert. Der Fokus liegt auf Weinen des aktuellen Jahrgangs, außerdem werden neue Produktlinien vorgestellt. Die Veranstaltung wird begleitet von den kulinarischen Spezialitäten des Parkcafés Ludwigsburg und einem beschwingten Musikprogramm der Stuttgarter Saloniker. Der Württembergischer Weinsalon geht von 11 bis 19 Uhr, der Eintritt beträgt 20 Euro, die Probe der angebotenen Weine ist hierin inbegriffen. Die Lage der Musikhalle, direkt am Ludwigsburger Hauptbahnhof, erlaubt zudem eine problemlose An- und Abfahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln.

Die Besucher der Tischmesse dürfen sich auf die bekannt hohe Sortenvielfalt aus Württemberg freuen, angefangen bei Klassikern wie Lemberger und Schwarzriesling über Württembergischer Spezialitäten wie Samtrot, Kerner und Muskattrollinger bis hin zu inzwischen auch bei uns beheimatete internationale Rebsorten. Perfekte Beispiele hierfür sind der 2013er Syrah vom Collegium Wirtemberg sowie der 2013er Cabernet Sauvignon \*\*\* der Remstalkellerei.

#### **Weinheimat Württemberg zeigt Rotwein- und Cuvéestärke**

Mit ihrer Expertise im Rotweinbereich gelingt es den Württembergern immer wieder, Cuvées der Spitzenklasse auszubauen. Zusammen mit zehn Spitzensommeliers und Weinhändlern kreierten die Weingärtner Cleebrohn-Güglingen die 2013er Roter Hirsch Cuvée Reserve trocken aus Lemberger, Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon. Ein Blickfang erster Güte ist die neue 2013er Divinus-Rotweincuvée „Der Abt“ trocken vom Weinkonvent Dürrenzimmern. Eine schwere Flasche mit Zinnsiegel und goldfarbener Prägung auf dem Etikett, dazu ein Geschenkkarton mit Magnetverschluss. Die Cuvée aus Lemberger, Cabernet Sauvignon und Merlot reifte 22 bis 24 Monate im Barrique. Eine besonders bemerkenswerte Rosé-Cuvée kommt vom Weinfactum Bad Cannstatt: Die Marktneuheit 2015 Travertin Rosé ist – und das ist bei Roséwein selten – trocken im Holzfass ausgebaut.



Die Weingärtner Stromberg-Zabergäu setzen beim Weinsalon unter anderem auf den „großen Bruder“ des Berlinale Weins 2015, den 2013 Lemberger Signum I trocken, die Felsengartenkellerei auf ihre trockenen Pinot Meunier und Cabernet Dorsa aus der Serie „Schwarzer Rappe“. Das außergewöhnliche Knowhow von Württembergs Jungwinzern stellt die Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg unter Beweis. Sie hat als Neuheit den trockenen 2013 Triebwerk Lemberger QbA dabei.

### **Ein Fest für Freunde feinfruchtiger Weine**

Auch im halbtrockenen Bereich bewegt sich viel – das beweist die 2015 Cuvée Rouge der Weingärtner Esslingen. Die Reichstädter wissen: Auch die junge Generation greift gerne mal zum Weinglas, wenn der Inhalt unkompliziert, fruchtig, und gerne halbtrocken ist – so wird die Esslinger Marktneuheit problemlos Freunde finden. Die Weinmanufaktur Untertürkheim präsentiert ihr Erfolgsprodukt Simply Blanc de Blancs, einen leichten Sommerwein mit moderatem Alkoholgehalt in neuem Design und erstmals in der neuen Schlegelflasche.

Eine Weinlinie mit Weinen, abgestimmt auf verschiedene Anlässe stellen die Fellbacher Weingärtner mit ihrer jungen Weinlinie Evento vor, auf dem Weinsalon präsentiert man den 2015 Evento Rosé trocken. In der Weinlinie gibt es auch eine trockene Weißwein-Cuvée und einen feinherben Blanc de Noir, zwei Rotweine sollen im Laufe des Jahres noch folgen.

### **Spezialitäten-Catering und Live-Musik runden die Veranstaltung ab**

Was gerade an einem Sonntag positiv auffällt: Die Gastgeber haben auch an das Essen gedacht. So bietet das Parkcafé Ludwigsburg seine Spezialitäten an. Ob gebratene Maultaschen mit Waldpilzen in Schnittlauchrahm, geschmorte Rinderroulade in Trollingersauce oder Bandnudeln mit Meeresfrüchten – für fast jeden Geschmack ist etwas geboten. Für die passende musikalische Untermalung der Veranstaltung sorgen die beschwingten Akkorde der Stuttgarter Saloniker.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.wein-heimat-wuerttemberg.de](http://www.wein-heimat-wuerttemberg.de).

#### ***Über die Württemberger Weingärtner***

*Eine abwechslungsreiche Landschaft und eine reichhaltige Rebsortenvielfalt kennzeichnen das Weinland Württemberg. Von den unterschiedlichen Burgunder-Sorten wie Schwarzwiesling oder Samtrot über die Spezialitäten Trollinger und Lemberger bis zu Acolon und ausgesuchten Cuvées erstreckt sich die Württemberger Rotweinwelt. Unter den Weißen findet man neben den bekannten Sorten Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau und Gewürztraminer auch weiße Burgundersorten sowie den beliebten Kerner. Mit ca. 11.800 ha Rebfläche ist Württemberg das viertgrößte Weinbaugebiet Deutschlands und das mit dem höchsten Rotweinanteil. Die jährliche Gesamterzeugung beträgt ca. 110 Millionen Liter. Die rechtlich und wirtschaftlich selbstständigen Weingärtnergenossenschaften und eine Zentralgenossenschaft liefern jährlich Spitzen-Erzeugnisse von Könnern für Kenner. [www.weinheimat-wuerttemberg.de](http://www.weinheimat-wuerttemberg.de)*



**Für weitere Informationen und Bildmaterial wenden Sie sich gerne an**

Werbegemeinschaft Württembergischer  
Weingärtnergenossenschaften eG  
Ulrich-M. Breutner, Dipl. oec., Vorstandssprecher  
Raiffeisenstraße 6, 71696 Möglingen  
Tel.: 07141/24 46-14  
E-Mail: [breutner@wwg.de](mailto:breutner@wwg.de)

PRINZIP E GmbH  
Markus Mayer, PR Beratung  
Benzstraße 33, 71083 Herrenberg  
Tel.: 07032/28999-05, Mobil: 0171/2273187  
E-Mail: [markus.mayer@prinzip-e.de](mailto:markus.mayer@prinzip-e.de)  
[www.prinzip-e.de](http://www.prinzip-e.de)