

VINUM-Tastings

Besuchen Sie die einzigartige VINUM-Verkostungszone: Topproduzenten aus Deutschland, Österreich, Italien und weiteren Ländern präsentieren eine exklusive Auswahl ihrer Erzeugnisse. Entdecken Sie die Weine der anwesenden Winzer und nehmen Sie an den zahlreichen, kostenlosen Live-Seminaren und Verkostungen mit VINUM-Redakteuren teil.

Live-Tastings am VINUM-Stand, Halle 14, Stand C61

TAG 1

Sonntag, 17.03.2019

10.30–11.00 Uhr

Veuve Fourny, das Champagnerwunder

Veuve Fourny? Zwei Brüder, die Mutter – ein echter Familienbetrieb in Vertus in der Côte de Blancs. Mit charaktervollen Clos, Crus und Rosés.

11.15–11.45 Uhr

Vernaccia di San Gimignano: weisses Highlight der Toskana

San Gimignano ist eine Ausnahme inmitten der roten Toskana: Die weisse Vernaccia-Traube ist hier die Basis von facettenreichen Weissweinen. Lassen Sie sich von uns in diese einzigartige Landschaft entführen.

12.00–12.30 Uhr

Vini della Maremma: die andere Toskana

Die Maremma, ein Gebiet mit mehr als 2000-jähriger Geschichte, in dem die Nachhaltigkeit gelebt wird, präsentiert kraftvolle und elegante Weine aus traditionellen und internationalen Rebsorten.

12.45–13.15 Uhr

Lugana: langlebige Eleganz vom Lago di Garda

Lugana wird wegen seiner Fruchtigkeit und seiner Komplexität zwischen Berchtesgaden und Hamburg geliebt: Wir beweisen Ihnen, dass der elegante Weisswein vom Südufer des Gardasees auch überraschend langlebig ist.

13.30–14.00 Uhr

Domaines Kilger:

Steiermark und Burgenland vom Feinsten

Der Bayer Hans Kilger wurde mit seiner Domaines Kilger im Verbund mit den renommierten Winzern Christian Reiterer und Uwe Schiefer in nur drei Jahren (!) zu einem Senkrechtstarter.

14.15–14.45 Uhr

Brunello di Montalcino

Die Überraschungen des neuen Annata-Jahrgangs 2014 und grosse Weine aus dem coolen Riserva-Jahrgang 2013. Entdecken Sie die Schönheiten aus dem Süden der Toskana!

15.00–15.30 Uhr

Vini d'Abruzzo

Montepulciano und mehr I

Die ganze Vielfalt der Abruzzen: die besten Weine einer einzigartigen Region zwischen Bergen und Adriatischem Meer.

15.40–16.20 Uhr

Bordeaux – Planet der Geniesser

Der Name Bordeaux steht für einen ganzen Planeten mit einer unübersehbaren Fülle ausgezeichnete Weine für jeden Gaumen, jede Gelegenheit und jedes Portemonnaie.

16.30–17.00 Uhr

I Grandi Rossi di Puglia: Nero di Troia

Die historische Varietät aus dem Norden Puglias ist die Basis von zwei der vier DOCG-Weine der Region. Lernen Sie Nero di Troia pur oder im Blend – als Basis von eleganten Weinen – kennen.

17.15–18.00 Uhr

(bis 19.00 für Aussteller)

Lambrusco Chill-out-Party: Sorbara, Gasparossa und Reggiano in Harmonie mit kulinarischen Häppchen

Ein chilliger Messeausklang mit einem Überraschungsgast: dem knackigen Lambrusco aus den Hügeln um Modena, den man solo oder zum Essen geniessen kann. In einer Verkostung zeigt er seine ganzen Facetten. Ein stimmungsvoller, entspannender Ausklang der Weinprobe mit kulinarischer Untermalung – feel the Spirit of Lambrusco!

TAG 2

Montag, 18.03.2019

09.45–10.15 Uhr

Château Giscours:

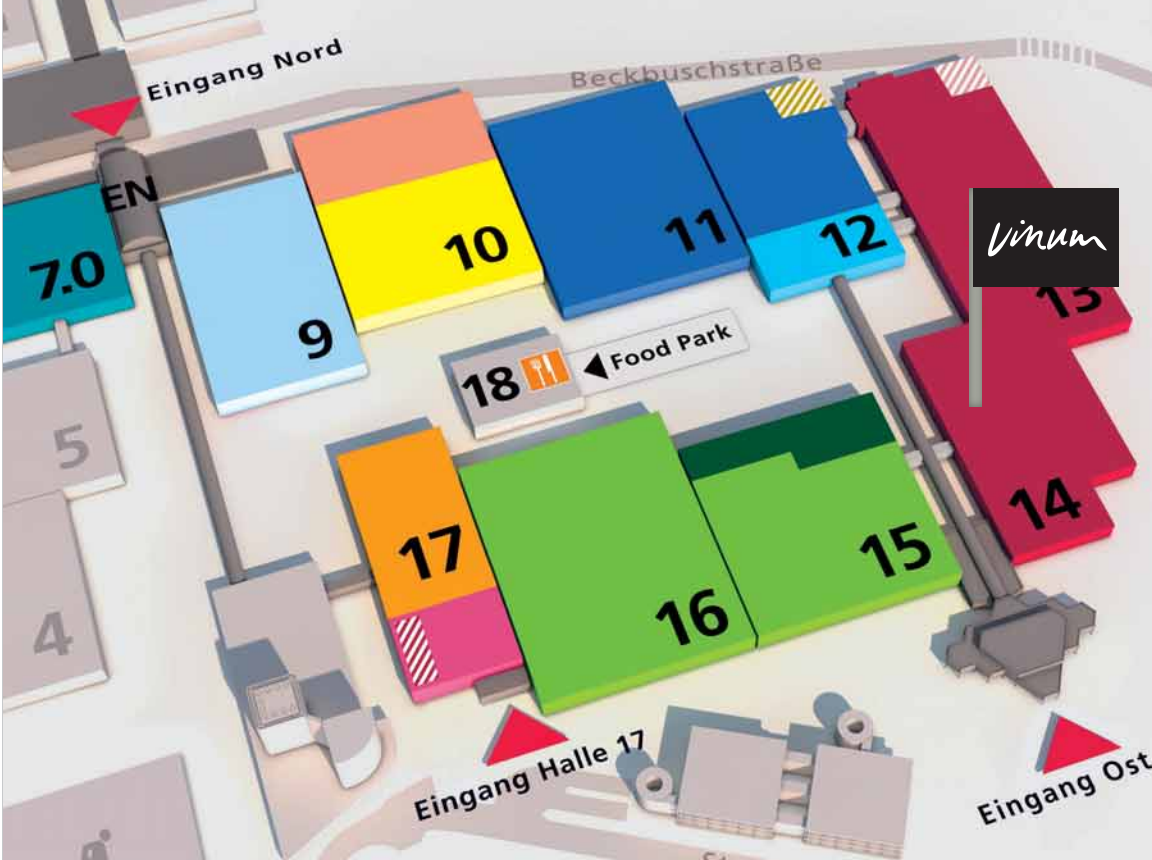
Bordeaux – Toskana und zurück

Weinbau betreibt die Unternehmerfamilie Albada grenzenlos. Das illustrieren die legendären Margaux-Châteaux Giscours und du Tertre und das Toskana-Juwel Cairossa.

10.30–11.00 Uhr

Vini Rosa d'Italia I

Nicht nur ein perfekter Sommerwein, sondern ein Wein für alle Fälle: italienische Roséweine vom Gardasee und aus dem grossen Rest Italiens in ihrer ganzen Vielfalt.



Hier sind wir!
**Halle 14,
 Stand C61**

Jetzt anmelden!

Wir bitten um Ihre Anmeldung inklusive Begleitpersonen:

www.vinum.eu/prowein

11.10–11.50 Uhr

Champagne Deutz schreibt Geschichte

Mit «Hommage à William Deutz» ehrt das Haus seinen Gründer und präsentiert (unter anderem) zwei exquisite Lagencuvées, die Vinum mit 20 Punkten bewertete.

12.05–12.35 Uhr

Grüne Exzellenz

Das Languedoc und seine geschützten Herkunftszonen (AOP, IGP), Musterschüler im Umsetzen nachhaltigen Rebbaus und grüner Spitzenreiter Frankreichs, präsentieren grüne Spitzenweine.

12.45–13.15 Uhr

Morellino di Scansano: der Sangiovese der toskanischen Küste

Der rote Morellino di Scansano vereint Frucht, Charakter und mediterranes Flair: Entdecken Sie in einem Streifzug, wozu die ureigene Traube der Toskana, Sangiovese, in den Hügeln nahe der Küste fähig ist.

13.30–14.00 Uhr

Ein Giro d'Italia im Zeichen der Qualität

Die besten Weine der italienischen Kooperativen: von Amarone über Prosecco, Nero d'Avola und Montepulciano bis zu Morellino und Barbaresco.

14.15–14.45 Uhr

Vino Nobile di Montepulciano: die Energie der Sangiovese der Toskana

Einer der grossen Sangiovese-Weine der Toskana, der schon im Mittelalter geschätzt wurde – heute ist Vielfalt angesagt in den Rebbergen rund um die Renaissance-Stadt Montepulciano.

15.00–15.30 Uhr

Vini d'Abruzzo

Montepulciano und mehr II

Die ganze Vielfalt der Abruzzens: die besten Weine einer einzigartigen Region zwischen Bergen und Adriatischem Meer.

15.40–16.20 Uhr

Weine aus dem Libanon

Das kleine Land mit dem grossen Weinpotenzial macht in den letzten Jahren mit Namen wie Chateau Musar immer mehr von sich reden.

16.30–17.00 Uhr

I Grandi Rossi di Puglia: Negroamaro

Mit dem griechisch-lateinischen Namen, der «schwarzschar» bedeutet, ist diese typische Rebsorte aus dem Süden der Region der Hauptbestandteil von mehr als der Hälfte der regionalen DOC-Weine. Man findet sie reinsortig oder im Blend.

17.15–18.00 Uhr

(bis 19.00 für Aussteller)

Lambrusco-Chill-out-Party: Sorbara, Grasparossa und Reggiano in Harmonie mit kulinarischen Häppchen

Ein chilliger Messeausklang mit einem Überraschungsgast: dem knackigen Lambrusco aus den Hügeln um Modena, den man solo oder zum Essen geniessen kann. In einer Verkostung zeigt er seine ganzen Facetten. Ein stimmungsvoller, entspannender Ausklang der Weinprobe mit kulinarischer Untermalung – feel the Spirit of Lambrusco!

TAG 3

Dienstag, 19.03.2019

10.00–10.30 Uhr

Deutscher Sekt Award

Die Gewinner des Sekt Awards 2018

10.45–11.15 Uhr

Vini Rosa d'Italia II

Nicht nur ein perfekter Sommerwein, sondern ein Wein für alle Fälle: italienische Roséweine vom Gardasee und aus dem grossen Rest Italiens in ihrer ganzen Vielfalt.

11.30–12.00 Uhr

I Grandi Rossi di Puglia: Primitivo

Eine Rebsorte erzählt von der Weinbaugeschichte Puglias in zwei Versionen – als Primitivo di Gioia del Colle und als Primitivo di Manduria. Entdecken Sie zwei Interpretationen einer Traube mit ihrem ganzen Schliff.

12.15–12.45 Uhr

Rossi mit Charakter

Grosse autochthone Rotweine aus dem Piemont, der Toskana und Sizilien

13.00–13.30 Uhr

Österreichischer Spitzensekt

Die neue Spitze der Sektpyramide – Grosse Reserve

14.00–15.30 Uhr

VINUM-TALK im ProWein-Forum, Halle 13
 Adel verpflichtet!