

FIZZ

Ausgabe 12/2010, S. 44-45

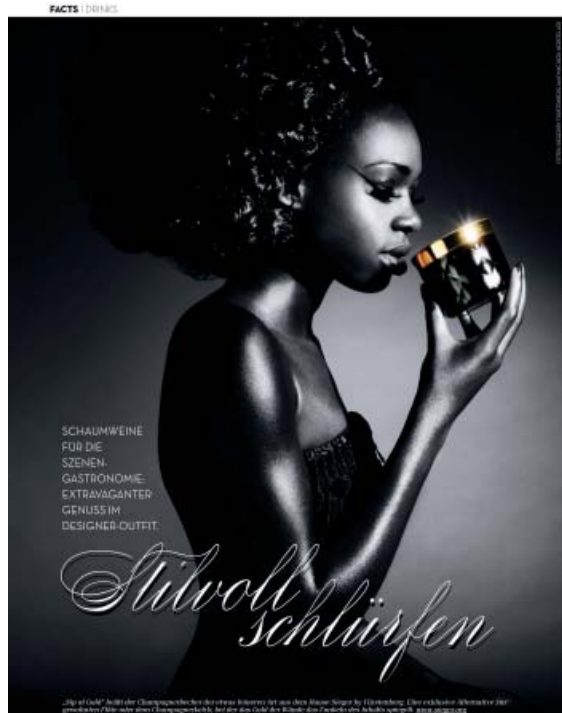
Schaumweine für die Szenen-Gastronomie: Extravaganter Genuss im Designer-Outfit Stilvoll schlürfen

Von Prosecco bis Champagner – leicht, eiskalt und in originellen Gläsern kredenzt, präsentieren sich die neuen Perlen an der Bar. Mediterran inspirierte Erfolgsgetränke wie der Aperol Spritz haben Schaumweinen als Longdrink mit Strohhalm den Weg geebnet. Und nun zeichnet sich bereits der nächste Trend ab: Sparkling Wine wird immer öfter pur „on the rocks“ genossen. „Klassische Schaumweinkonsumenten, die sich mit Sektsflöte zu Hause anlassbezogen zuprosten, sind in den letzten Jahren nicht mehr nachgewachsen. Daher müssen die Hersteller jetzt stilistisch neue Wege gehen, zum Beispiel über das Nachtleben“, beobachtet Sascha Speicher, stellvertretender Chefredakteur des Magazins „Weinwirtschaft“. Auf der diesjährigen barzone im Mai in Berlin hat Speicher die eine oder andere Neuheit verkostet. Sein Urteil: „Szene-Schaumweine sind klassische Lifestyle-Produkte, die in erster Linie als solche auffallen sollen. An den meisten In-Bars geht es nicht darum, einen klassischen Weinliebhaber zu überzeugen. Dennoch dürfen die Produkte nicht nur rein äußerlich etwas hermachen, sondern müssen auch lecker schmecken. Und das erfüllen die verschiedenen Szene-Schaumweine durchaus.“ Viele Prickler, die auf Eis genossen werden, müssten qualitativ ähnlich gut sein wie ein Wein, der sich zum Spritzen eignet. Das bedeutet: Ein bisschen mehr Süße und ein intensiveres Aroma als die Schaumweine, die ausschließlich pur getrunken werden, sollten sie auf jeden Fall haben. Einige Hersteller empfehlen sogar, die Eiswürfel aus dem ausgetrockneten Marken-Champagner zu gefrieren.

„Bei aller Auswahl: Wer es richtig machen will, sollte ein zu ihm passendes Produkt an der Bar richtig platzieren und sich entsprechend seiner Ziel-Klientel für eine der Richtungen entscheiden, das heißt entweder spritzig-jung oder qualitativ nach oben hin offen in die Champagner-Region“, empfiehlt Szene-Kenner Sascha Speicher.

Wenn ein Gastronom sich für „hochwertig“ entscheidet, sei es ratsam, alternativ auch immer einen Winzersekt aus der Region im Programm zu haben. Schließlich liege auch Gutes aus der Region bei Schaumwein & Co. weiterhin im Trend. Stylish, aber regional präsentiert sich so auch der Markenperlwein „Fritz Müller“ von Winzer Jürgen Hoffmann aus Rheinhessen (4). Mit gleich zwei renommierten internationalen Awards für Kommunikationsdesign wurde die Gestaltung des Perlweins ausgezeichnet.

Ira Schneider



„Wie ein Edelstein“: Auf der Champagnebarzone hat Sascha Speicher die eine oder andere Neuheit verkostet. Sein Urteil: „Szene-Schaumweine sind klassische Lifestyle-Produkte, die in erster Linie als solche auffallen sollen.“

44 Bei Prosecco im Champagner – leicht eiskalt und an originellen Gläsern kredenzt, präsentieren sich die neuen Perlen an der Bar. Mediterran inspirierte Erfolgsgetränke wie der Aperol Spritz haben Schaumweinen als Longdrink mit Strohhalm den Weg geebnet. Und nun zeichnet sich bereits der nächste Trend ab: Sparkling Wine wird immer öfter pur „on the rocks“ genossen. „Klassische Schaumweinkonsumenten, die sich mit Sektsflöte zu Hause anlassbezogen zuprosten, sind in den letzten Jahren nicht mehr nachgewachsen. Daher müssen die Hersteller jetzt stilistisch neue Wege gehen, zum Beispiel über das Nachtleben“, beobachtet Sascha Speicher, stellvertretender Chefredakteur des Magazins „Weinwirtschaft“. Auf der diesjährigen barzone im Mai in Berlin hat Speicher die eine oder andere Neuheit verkostet. Sein Urteil: „Szene-Schaumweine sind klassische Lifestyle-Produkte, die in erster Linie als solche auffallen sollen. An den meisten In-Bars geht es nicht darum, einen klassischen Weinliebhaber zu überzeugen. Dennoch dürfen die Produkte nicht nur rein äußerlich etwas hermachen, sondern müssen auch lecker schmecken. Und das erfüllen die verschiedenen Szene-Schaumweine durchaus.“ Viele Prickler, die auf Eis genossen werden, müssten qualitativ ähnlich gut sein wie ein Wein, der sich zum Spritzen eignet. Das bedeutet: Ein bisschen mehr Süße und ein intensiveres Aroma als die Schaumweine, die ausschließlich pur getrunken werden, sollten sie auf jeden Fall haben. Einige Hersteller empfehlen sogar, die Eiswürfel aus dem ausgetrockneten Marken-Champagner zu gefrieren.

45 Wie bei allen anderen: Wer es richtig machen will, sollte ein zu ihm passendes Produkt an der Bar richtig platzieren und sich entsprechend seiner Ziel-Klientel für eine der Richtungen entscheiden, das heißt entweder spritzig-jung oder qualitativ nach oben hin offen in die Champagner-Region“, empfiehlt Szene-Kenner Sascha Speicher.

Wenn ein Gastronom sich für „hochwertig“ entscheidet, sei es ratsam, alternativ auch immer einen Winzersekt aus der Region im Programm zu haben. Schließlich liege auch Gutes aus der Region bei Schaumwein & Co. weiterhin im Trend. Stylish, aber regional präsentiert sich so auch der Markenperlwein „Fritz Müller“ von Winzer Jürgen Hoffmann aus Rheinhessen (4). Mit gleich zwei renommierten internationalen Awards für Kommunikationsdesign wurde die Gestaltung des Perlweins ausgezeichnet.

„Bei aller Auswahl: Wer es richtig machen will, sollte ein zu ihm passendes Produkt an der Bar richtig platzieren und sich entsprechend seiner Ziel-Klientel für eine der Richtungen entscheiden, das heißt entweder spritzig-jung oder qualitativ nach oben hin offen in die Champagner-Region“, empfiehlt Szene-Kenner Sascha Speicher.

Wenn ein Gastronom sich für „hochwertig“ entscheidet, sei es ratsam, alternativ auch immer einen Winzersekt aus der Region im Programm zu haben. Schließlich liege auch Gutes aus der Region bei Schaumwein & Co. weiterhin im Trend. Stylish, aber regional präsentiert sich so auch der Markenperlwein „Fritz Müller“ von Winzer Jürgen Hoffmann aus Rheinhessen (4). Mit gleich zwei renommierten internationalen Awards für Kommunikationsdesign wurde die Gestaltung des Perlweins ausgezeichnet.

„Bei aller Auswahl: Wer es richtig machen will, sollte ein zu ihm passendes Produkt an der Bar richtig platzieren und sich entsprechend seiner Ziel-Klientel für eine der Richtungen entscheiden, das heißt entweder spritzig-jung oder qualitativ nach oben hin offen in die Champagner-Region“, empfiehlt Szene-Kenner Sascha Speicher.

Wenn ein Gastronom sich für „hochwertig“ entscheidet, sei es ratsam, alternativ auch immer einen Winzersekt aus der Region im Programm zu haben. Schließlich liege auch Gutes aus der Region bei Schaumwein & Co. weiterhin im Trend. Stylish, aber regional präsentiert sich so auch der Markenperlwein „Fritz Müller“ von Winzer Jürgen Hoffmann aus Rheinhessen (4). Mit gleich zwei renommierten internationalen Awards für Kommunikationsdesign wurde die Gestaltung des Perlweins ausgezeichnet.

„Bei aller Auswahl: Wer es richtig machen will, sollte ein zu ihm passendes Produkt an der Bar richtig platzieren und sich entsprechend seiner Ziel-Klientel für eine der Richtungen entscheiden, das heißt entweder spritzig-jung oder qualitativ nach oben hin offen in die Champagner-Region“, empfiehlt Szene-Kenner Sascha Speicher.

Wenn ein Gastronom sich für „hochwertig“ entscheidet, sei es ratsam, alternativ auch immer einen Winzersekt aus der Region im Programm zu haben. Schließlich liege auch Gutes aus der Region bei Schaumwein & Co. weiterhin im Trend. Stylish, aber regional präsentiert sich so auch der Markenperlwein „Fritz Müller“ von Winzer Jürgen Hoffmann aus Rheinhessen (4). Mit gleich zwei renommierten internationalen Awards für Kommunikationsdesign wurde die Gestaltung des Perlweins ausgezeichnet.

„Bei aller Auswahl: Wer es richtig machen will, sollte ein zu ihm passendes Produkt an der Bar richtig platzieren und sich entsprechend seiner Ziel-Klientel für eine der Richtungen entscheiden, das heißt entweder spritzig-jung oder qualitativ nach oben hin offen in die Champagner-Region“, empfiehlt Szene-Kenner Sascha Speicher.

Wenn ein Gastronom sich für „hochwertig“ entscheidet, sei es ratsam, alternativ auch immer einen Winzersekt aus der Region im Programm zu haben. Schließlich liege auch Gutes aus der Region bei Schaumwein & Co. weiterhin im Trend. Stylish, aber regional präsentiert sich so auch der Markenperlwein „Fritz Müller“ von Winzer Jürgen Hoffmann aus Rheinhessen (4). Mit gleich zwei renommierten internationalen Awards für Kommunikationsdesign wurde die Gestaltung des Perlweins ausgezeichnet.

„Bei aller Auswahl: Wer es richtig machen will, sollte ein zu ihm passendes Produkt an der Bar richtig platzieren und sich entsprechend seiner Ziel-Klientel für eine der Richtungen entscheiden, das heißt entweder spritzig-jung oder qualitativ nach oben hin offen in die Champagner-Region“, empfiehlt Szene-Kenner Sascha Speicher.

Wenn ein Gastronom sich für „hochwertig“ entscheidet, sei es ratsam, alternativ auch immer einen Winzersekt aus der Region im Programm zu haben. Schließlich liege auch Gutes aus der Region bei Schaumwein & Co. weiterhin im Trend. Stylish, aber regional präsentiert sich so auch der Markenperlwein „Fritz Müller“ von Winzer Jürgen Hoffmann aus Rheinhessen (4). Mit gleich zwei renommierten internationalen Awards für Kommunikationsdesign wurde die Gestaltung des Perlweins ausgezeichnet.

„Bei aller Auswahl: Wer es richtig machen will, sollte ein zu ihm passendes Produkt an der Bar richtig platzieren und sich entsprechend seiner Ziel-Klientel für eine der Richtungen entscheiden, das heißt entweder spritzig-jung oder qualitativ nach oben hin offen in die Champagner-Region“, empfiehlt Szene-Kenner Sascha Speicher.

Wenn ein Gastronom sich für „hochwertig“ entscheidet, sei es ratsam, alternativ auch immer einen Winzersekt aus der Region im Programm zu haben. Schließlich liege auch Gutes aus der Region bei Schaumwein & Co. weiterhin im Trend. Stylish, aber regional präsentiert sich so auch der Markenperlwein „Fritz Müller“ von Winzer Jürgen Hoffmann aus Rheinhessen (4). Mit gleich zwei renommierten internationalen Awards für Kommunikationsdesign wurde die Gestaltung des Perlweins ausgezeichnet.

„Bei aller Auswahl: Wer es richtig machen will, sollte ein zu ihm passendes Produkt an der Bar richtig platzieren und sich entsprechend seiner Ziel-Klientel für eine der Richtungen entscheiden, das heißt entweder spritzig-jung oder qualitativ nach oben hin offen in die Champagner-Region“, empfiehlt Szene-Kenner Sascha Speicher.

Wenn ein Gastronom sich für „hochwertig“ entscheidet, sei es ratsam, alternativ auch immer einen Winzersekt aus der Region im Programm zu haben. Schließlich liege auch Gutes aus der Region bei Schaumwein & Co. weiterhin im Trend. Stylish, aber regional präsentiert sich so auch der Markenperlwein „Fritz Müller“ von Winzer Jürgen Hoffmann aus Rheinhessen (4). Mit gleich zwei renommierten internationalen Awards für Kommunikationsdesign wurde die Gestaltung des Perlweins ausgezeichnet.

„Bei aller Auswahl: Wer es richtig machen will, sollte ein zu ihm passendes Produkt an der Bar richtig platzieren und sich entsprechend seiner Ziel-Klientel für eine der Richtungen entscheiden, das heißt entweder spritzig-jung oder qualitativ nach oben hin offen in die Champagner-Region“, empfiehlt Szene-Kenner Sascha Speicher.

Wenn ein Gastronom sich für „hochwertig“ entscheidet, sei es ratsam, alternativ auch immer einen Winzersekt aus der Region im Programm zu haben. Schließlich liege auch Gutes aus der Region bei Schaumwein & Co. weiterhin im Trend. Stylish, aber regional präsentiert sich so auch der Markenperlwein „Fritz Müller“ von Winzer Jürgen Hoffmann aus Rheinhessen (4). Mit gleich zwei renommierten internationalen Awards für Kommunikationsdesign wurde die Gestaltung des Perlweins ausgezeichnet.

„Bei aller Auswahl: Wer es richtig machen will, sollte ein zu ihm passendes Produkt an der Bar richtig platzieren und sich entsprechend seiner Ziel-Klientel für eine der Richtungen entscheiden, das heißt entweder spritzig-jung oder qualitativ nach oben hin offen in die Champagner-Region“, empfiehlt Szene-Kenner Sascha Speicher.

Wenn ein Gastronom sich für „hochwertig“ entscheidet, sei es ratsam, alternativ auch immer einen Winzersekt aus der Region im Programm zu haben. Schließlich liege auch Gutes aus der Region bei Schaumwein & Co. weiterhin im Trend. Stylish, aber regional präsentiert sich so auch der Markenperlwein „Fritz Müller“ von Winzer Jürgen Hoffmann aus Rheinhessen (4). Mit gleich zwei renommierten internationalen Awards für Kommunikationsdesign wurde die Gestaltung des Perlweins ausgezeichnet.