

Zwei Jubiläen und der erfolgreichste internationale bioweinpreis aller Zeiten

WINE System AG stellt fünf der besten Bioweine 2014 vor

Frasdorf, August 2014 – Im Sommer 2014 fanden im pfälzischen Bad Dürkheim die PAR®-Verkostungen zum 5. internationalen bioweinpreis statt – mit einer Rekordbeteiligung von 729 Weinen aus 19 Ländern. Die Prämierung erfolgte unter der Leitung von Gisela Wüstinger, Geschäftsführerin der WINE System AG. Anlässlich des fünfjährigen Jubiläums des bioweinpreises und des 15jährigen Bestehens der WINE System AG wird den erfolgreichsten Winzern der letzten fünf Jahre ein besonderes Geschenk übergeben: Ein Sensorisches Weinbild der diesjährigen Siegerweine – persönlich gemalt von Verkostungsleiter Martin Darting, dem Begründer dieser innovativen Weinbeschreibungsmethode.

Überreicht wird der Preis an die Fattoria La Vialla in der Toskana, das Weingut Eugen Schönhals in Rheinhessen, das Weingut Mehofer–Neudeggerhof im Wagram, das Weingut Georg Forster an der Nahe und an Tenuta Loacker in Südtirol. Die fünf Siegerweine der erfolgreichen Biowinzer stellt die WINE System AG im Folgenden vor – mit Beschreibung, Speiseempfehlung und Sensorischem Weinbild des Sensorik-Experten Martin Darting.

2010 Casal Duro

Fattoria La Vialla, Toskana, Italien

Rebsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot – bio



[Wein-Pass](#)



[Sensorisches Weinbild
2010 Casal Duro trocken](#)

Wertung

96 Punkte / Großes Gold

Beschreibung

Perfekt vinifizierter Sangiovese, der trotz hohem Alkohol nicht brandig, sondern sehr dynamisch ist und durch seine frische Säure überzeugt. Erdig-würzige Noten unterstützen die reife Beerenfrucht, im Abgang ist das Aroma vom gekonnten Holzeinsatz geprägt. Ein Wein der die gesamte Aufmerksamkeit auf sich zieht.

Speiseempfehlung:

Gegrilltes Rindfleisch oder Wildschweinbraten

Fattoria La Vialla

Die Fattoria La Vialla ist ein familiengeführter, landwirtschaftlicher, biodynamischer Betrieb und einer der ältesten und größten in dieser kleinen Ecke des Chianti-Gebietes. Im Jahr 1978 wurde er von der Familie Lo Franco erworben und heute erstreckt er sich über 1342 Hektar. www.lavialla.it/de

2013 Riesling S trocken

Weingut Eugen Schönhals – Rheinhessen, Deutschland

Rebsorte: Riesling – bio



[Weinpass](#)



[Sensorisches Weinbild
2013 Riesling S trocken](#)

Wertung

99 Punkte / Großes Gold

Beschreibung

Intensivfruchtiger Riesling mit imponierender Basiswürze, balsamisch geprägt. Cremig und gleichzeitig mit klarer Brillanz präsentiert sich das Volumen des Weines vielschichtig und abwechslungsreich. Die hohe Extraktstärke lässt den Nachhall nicht enden. Aus ertragsreduzierten Weinbergen.

Speiseempfehlung

Zanderfilet mit jungen Kartoffelchen und Zitronenmelisse

Weingut Eugen Schönhals

Das Weingut Eugen Schönhals liegt im rheinhessischen Biebelnheim. Fruchtbare Lehm- und Lössböden bilden den Nährboden für die Weine. Winzermeister Eugen Schönhals und Weinbauingenieur Martin Knab leiten den Betrieb, der seit 1988 Mitglied bei ECOVIN ist. www.weingut-schoenhals.com

2013 Roter Veltliner Riesmeim

Weingut Mehofer – Wagram, Österreich

Rebsorte: Roter Veltliner – bio



[Weinpass](#)



[Sensorisches Weinbild
2013 Roter Veltliner Riesmeim
Qualitätswein trocken](#)

Wertung / Punkte

99 Punkte / Großes Gold

Beschreibung

Weich-cremig wirkender Duft, zart blütig, exotisch fruchtig und mit wärmenden Anteilen in der Nase. Sehr dichter und mit extremer Länge ausgestatteter Wein, dessen Säure und Süße, sowie die zarten Gerbstoffanteile und deutlich mineralischen Noten sich perfekt ergänzen.

Speiseempfehlung:

Risotto mit Staudensellerie, Steinpilzen und Ysop

Weingut Mehofer

Bereits seit 300 Jahren betreibt die Familie Mehofer auf dem Neudeggerhof im österreichischen Wagram Weinbau. Die Weingärten werden nach organisch-biologischen Richtlinien bewirtschaftet und sind seit 1992 Bio-zertifiziert. Verantwortlich für die Vinifizierung ist Jungwinzer Stephan Mehofer. www.mehofer.at

2013 Riesling vom Kies

Weingut Georg Forster – Nahe, Deutschland

Rebsorte: Riesling – bio



[Weinpass](#)



[Sensorisches Weinbild](#)
[2013 Riesling vom Kies QbA](#)
[trocken](#)

Wertung / Punkte

98 Punkte / Großes Gold

Beschreibung

Komplexeste Aromen, die aus Beerenfrucht und perfektem Handwerk herrühren. Gesundes Lesegut, schonende Verarbeitung, langes Hefelager und reduzierte Erntemenge präsentieren ein dichtes Mundgefühl mit attraktivem Auftakt und ein extrem langes Finish. Säure, Süße und die Wirkung des mineralischen Extraktes komplettieren die Dichte und Nachhaltigkeit dieses Rieslings. Ein Wein der alle Sinne beansprucht.

Speiseempfehlung:

Asiatische Gerichte mit Curry und Ingwer

Weingut Georg Forster

Das Weingut Georg Forster in Rümmelsheim ist in Familienhand und wird seit 1994 ökologisch bewirtschaftet. Es umfasst rund 20 Hektar Rebfläche in den Gemarkungen Burg Layen, Dorsheim und Laubenheim im Weinbaugebiet Nahe.

www.georgforster.de

2013 - TASNIM SAUVIGNON BLANC

Loacker – Südtirol, Italien

Rebsorte: Sauvignon Blanc – bio



[Wein-Pass](#)



[Sensorisches Weinbild](#)
[2013 Tasnim Sauvignon Blanc](#)
[trocken](#)

Wertung / Punkte

96 Punkte / Großes Gold

Beschreibung

Von grüngelb bis goldgelb; komplex in der Nase mit Honiganklängen, Duft von Holunderblüten, exotischen Früchten und Gewürzen wie Rosmarin und Myrte. Cremig mit vollem Mundgefühl, dicht und kompakt, auch im Nachhall mit langer Säurewirkung. Harmonisch und finessenreich am Gaumen.

Speiseempfehlung:

Spargelgerichte, Zwiebelsuppe, auch ideal als Aperitif

Loacker

Rainer Loacker, der seit 1979 biologischen Weinbau betreibt, bewirtschaftet den Schwarhof nahe Bozen in Südtirol, mit seinen harmonischen Südhängen und seiner Jahrhunderte alten Weinbau-Geschichte. Der Name Loacker steht seit jeher für qualitativ hochwertige Bioweine mit besonderer Harmonie.

www.loacker.net/de

Das Sensorische Weinbild von Martin Darting

Das [Sensorische Weinbild](#) ist eine erfolgreiche Methode Weine so universell zu beschreiben, dass zwischen Wein und Beschreibung eine Wiedererkennungsrage von rund 80 Prozent besteht. Das Weinbild repräsentiert die dynamische Interaktion einzelner sensorisch wirksamer Weinhaltstoffe und basiert auf deren Primäreffekten auf die unterschiedlichen Sinnesrezeptoren. Es ist keine subjektive Interpretation eines Weines, sondern nutzt die objektivierbaren Empfindungen der Sinnesmodalitäten, zum Beispiel Süße und Säure, um eine hohe Wiedererkennungsrage zu erreichen. Grundvoraussetzung für eine treffende Beschreibung ist die bewusste Empfindung der Reizaufnahme und Reizverarbeitung. Ein wichtiger Parameter ist dabei die Variation und Interaktion der Inhaltsstoffe in der Zeit. Jeder Empfindung, die ein bestimmter Inhaltsstoff auslöst, kann eine entsprechende Farb- und Formkombination zugeordnet werden.

Weitere Informationen zum internationalen Bioweinpreis sowie der PAR[®]-Methode unter: www.bioweinpreis.de sowie unter www.winesystem.info.

Bilderdownload unter <http://www.bioweinpreis.de/de/foto-galerie-2014.html> oder auf Anfrage

Kontakt

WINE System AG
Gisela Wüstinger,
Nußbaumstr. 3, 83112 Frasdorf
Tel. +49(0)8052-909074
Fax +49(0)8052-909075
info@winesystem.de

Pressekontakt

WINE System AG
Sonja Hartung
Adalbertstraße 74
80799 München
Tel. +49(0)151 651 441 01
hartung@winesystem.de