

Information

*Pfalzwejn e. V.
- Gebietswejnwerbung -
Martin-Luther-Straße 69
67433 Neustadt an der Wejnstraße*

*Postfach 10 1002
67410 Neustadt an der Wejnstraße*

*Telefon 063 21/91 23-28
Telefax 063 21/1 28 81
info@zum-wohl-die-pfalz.de
www.pfalzwejn.de
www.zum-wohl-die-pfalz.de*

Pfälzer Wein und veganer Trend bei der ProWein

Schwerpunkt auf der Düsseldorfer Weinfachmesse ist der 2015er-Jahrgang

NEUSTADT/WSTR. 22. Januar 2016 (pw.) Veganes Essen liegt im Trend – und ist bei der diesjährigen ProWein auch eines der Topthemen am Stand der Pfalzwein-Werbung. Markus Del Monego, Sommelier-Weltmeister und Master of Wine, zeigt bei der größten Weinfachmesse, die vom 13. bis 15. März in Düsseldorf stattfindet, wie gut Pfälzer Wein und vegane Speisen zusammen passen. Die veganen Appetithappen stammen von Stefan Klinck vom Restaurant Felsbachhof in Ulmet im Westen der Pfalz. Dieses kulinarische Zusammenspiel bildet den Auftakt am ersten und zweiten Messetag. Zudem stellt sonntags Dr. Ulrich Sautter, Chefredakteur von Falstaff Deutschland, Rote Cuvées aus der Pfalz vor, gefolgt von pfälzischen weißen Burgundern aus der Pfalz, die Professor Ulrich Fischer vom DLR Rheinpfalz präsentiert. Den Zusammenhang zwischen Pfälzer Wein und Pfälzer Terroir können Besucher des Messestandes beim Weinparcours sowohl am Sonntag wie auch montags erschmecken. Den scheinbaren Widerspruch »Moderne Klassiker: Traminer und Muskateller aus der Pfalz« löst Natalie Lumpp, Sommelière »Wein erleben«, am Dienstag als Abschlussveranstaltung auf.



An dem mehr als 400 Quadratmeter großen Pfälzer Gemeinschaftsstand in Halle 14, Stand B 20 beteiligen sich 26 Betriebe. Der neue 2015er-Jahrgang steht im Mittelpunkt der Präsentation. Erstmals dabei ist das Weingut am Kaiserbaum aus Gerolsheim.

Wie wichtig es ist, dass die Pfalz auf der Düsseldorfer Weinfachmesse Flagge zeigt, verdeutlichen die Zahlen des vergangenen Jahres: Mehr als 52.000 Fachbesucher, davon 47 Prozent internationale Profis, haben sich einen Überblick über das Angebot der 5.970 Aussteller aus 50 Ländern verschafft.

Blickfang des Pfälzer Standes in der bewährten, frisch-grünen Optik ist eine hinterleuchtete Rückwand mit großformatigen Pfalz-Impressionen und der Kronleuchter mit mehreren hundert Gläsern über der Verkostungszone. Der großzügige Marktplatz, auf welchem die Gäste der Pfalzwein-Werbung und der Pfälzer Winzer kleine Speisen einnehmen und zwanglos miteinander plaudern können, wird wie jedes Jahr Anlaufstelle für viele ProWein-Besucher sein. In der Küche, die gegen Bons etwa 2.500 Essen an Gäste der Weinwerbung und der Pfälzer Winzer ausgibt, zeigt ebenfalls Stefan Klinck mit seinem Team sein Können.

