

Pfalzwein e.V.

Gebietsweinwerbung

Martin-Luther-Straße 69
D-67433 Neustadt an der Weinstraße

Telefon +49 63 21 91 23-28

Telefax +49 63 21 12 88 1

info@pfalz.de | www.pfalz.de
www.facebook.com/die.pfalz

Information

Pfalzwein-Stand auf der ProWein mit g.U. Marktplatz, 63 Betrieben und geführten Verkostungen

Neustadt, 24.1.2020 (pw.) Gewohnt gut aufgestellt präsentiert sich Pfalzwein mit 63 Betrieben auf dem 740 Quadratmeter großen Gemeinschaftstand in Halle 14, Stand A 28, vom 15. bis 17. März auf der größten Weinmesse der Welt, der ProWein in Düsseldorf. In der Standmitte informiert Pfalzwein auf dem 238 Quadratmeter großen Marktplatz über die geschützte Ursprungsbezeichnung Pfalz (g.U. Pfalz) - ein Herkunftssiegel, das alle Pfälzer Weine als regionale Spezialität tragen dürfen. Boris Kranz, Vorsitzender von Pfalzwein e.V. dazu: „Die Pfalz steht als Region für Weine mit höchstem Qualitätsanspruch und einer klaren Herkunft. Das schafft Vertrauen beim Verbraucher und differenziert gegenüber anderen Regionen.“ Mit Verkostungsthemen mit regionaler Note und einem neuen Gastronomiepartner zeigt Pfalzwein die ganze Genusskompetenz der Pfalz. Ein kulinarisches Aushängeschild der Pfalz, der Spargel, steht dabei im Vordergrund: Sommelier-Weltmeister Markus del Monego zeigt bei zwei Verkostungen, wie gut die Weine der Region mit heimischem Spargel harmonisieren. Für die kulinarische Begleitung mit verschiedenen Spargel-Variationen ist dabei das Team von „Gaumenfreunde Catering“ aus Edenkoben zuständig, das die Pfalzbesucher an allen drei Messetagen mit Köstlichkeiten mit regionaler Note verwöhnen wird. Denn wie jedes Jahr bietet Pfalzwein den Gästen am Stand ein täglich wechselndes Menü, zu dem die Weine der Pfälzer Winzer verkostet werden können. Der Pfalzwein-Stand bietet auch in diesem Jahr jungen Talenten eine aufmerksamkeitsstarke Bühne: 19 Betriebe von jungen Winzerinnen und Winzern stellen unter der Überschrift „Die junge Pfalz“ ihre besten Gewächse vor – und weisen gleichzeitig auf den gleichnamigen Jungwinzerwettbewerb hin, mit dem Pfalzwein ein Sprungbrett für den aufstrebenden Winzernachwuchs geschaffen hat.

Zum Wohl. Die Pfalz.



Mit dem kulinarischen Zusammenspiel von Pfälzer Spargel und Pfälzer Wein beginnen die täglichen Verkostungen am Sonntag und Montag, am Dienstag präsentiert Markus del Monego zudem „Pfälzer Wein und Schokolade“. Die süßen Leckereien liefert ein Chocolatier aus der Pfalz. Del Monego wurde 1998 Sommelier-Weltmeister, sein aktueller Nachfolger Marc Almert kommt ebenfalls aus Deutschland und zeigt am ersten Messetag, dem 15. März, dass sich die Weine von der Deutschen Weinstrasse bestens als Speisenbegleiter für die Gastronomie eignen. Außerdem stellt an diesem Tag Peer F. Holm, der Präsident der Sommelier-Union Deutschland, in einer interaktiven Verkostung Weine der jungen und dynamischen Winzergeneration vor, und die Sommelière Susanne Lang spürt den verschiedenen Terroir-Ausprägungen des Pfälzer Spätburgunders nach.

Freunde der leichten Sommerküche können sich auf die Verkostung mit der bekannten Wein-Expertin Nathalie Lumppp am Montag freuen. Sie stellt „auf die leichte Art“ - so der Titel und das Motto der Veranstaltung - Pfälzer Blanc de Noir, Rosé und Weißherbst vor. Zum Abschluss der Seminarreihe am Pfalzwein-Stand holt Janek Schumann, Master of Wine, einen stillen Star unter den Pfälzer Rebsorten ins Rampenlicht: Er präsentiert Weine, Schaumweine und Cuvées der Rebsorte Weißburgunder.