



PRESSEMITTEILUNG

Neustadt, 4. November 2019

Die Wein- und Genussmesse FORUM VINI setzt auch in diesem Jahr wieder Maßstäbe

300 Aussteller präsentieren vom 8. bis 10. November im Münchner MOC Weine und Schaumweine aus der ganzen Welt. Dabei gibt es auch eine Premiere zu erleben: Das Entfernen des Hefesatzes aus der Sektflasche (Degorgement) kann live mit verfolgt werden. Neu mit dabei ist auch ein Gemeinschaftsstand der portugiesischen Winzer. Darüber hinaus sind zahlreiche Anbieter mit Spirituosen, Delikatessen, Feinkost, hochwertigen Süßwaren und Kaffee vertreten. Damit bietet die 35. Auflage der FORUM VINI auch 2019 wieder ein Erlebnis der besonderen Art.

Spektakuläre Premiere auf der FORUM VINI: Die Menger-Krug Sektkellerei bietet für Besucher ein besonderes Highlight. Am Stand der Menger-Krug Pop Up Sektmanufaktur sind mehrere Live-Degorgements zu sehen. So können die Besucher direkt mitverfolgen, wie der Hefesatz aus der Sektflasche entfernt wird, wie die traditionelle Flaschengärung von Schaumweinen funktioniert und erfahren, was es hier für Besonderheiten zu beachten gibt.

Zum ersten Mal mit dabei ist die Vereinigung „Wines of Portugal“. Neun portugiesische Winzer werden vor Ort sein und ihre Weine vorstellen. Zudem werden in zwei geführten Verkostungen außergewöhnliche Weine aus den verschiedenen Anbaugebieten Portugals besprochen.

Auf der **Sonderverkostungsfläche** können die Sieger von Meiningers Rotweinpreis und Meiningers Sektpreis exklusiv probiert werden. Die Präsentationen im Überblick: **Meiningers Deutscher Sektpreis am Freitag, 8. November um 16 Uhr, 18 Uhr und 20 Uhr:** In drei Vorstellungen präsentieren Weinexperten deutsche Riesling-, Burgunder- und Rosé-Sekte, die zur absoluten Spitze gehören: Handwerklich gemachte Winzersekte, hergestellt nach der traditionellen Flaschengärmethode. **Präsentation Meiningers Rotweinpreis am Sonntag, 10. November um 13 Uhr und um 15 Uhr:** In zwei Seminaren werden die aktuell besten deutschen Rotweine



präsentiert. Nicht nur Spätburgunder haben in den letzten Jahren aufhorchen lassen. Auch deutsche Spitzenwinzer kreieren aus deutschen Sorten wie Lemberger,

Portugieser oder Frühburgunder traumhafte Rotweine, die keinen internationalen Vergleich scheuen müssen. Am Samstag lockt das **Anbaugebiet Ribera Del Duro** mit einer Auswahl hochkarätiger und spannender Weine.

Weine aus der ganzen Welt

Neben zahlreichen deutschen Winzern präsentieren sich Weinmacher aus Italien, Österreich, Spanien und Frankreich. Darüber hinaus kann der Besucher auf Entdeckungstour nach Weinen aus Übersee wie Chile, Argentinien, Südafrika und Australien gehen und Weine aus noch eher exotischen Anbaugebieten wie Mexiko, Armenien und dem Libanon kennenlernen.

Winzersekte werden immer beliebter. Bei rund 100 Winzern können die Besucher fündig werden. Traditionell facettenreich ist auch das Feinkostangebot. Hochwertige Speiseöle, hausgemachte Dips, Käse- und Wurstspezialitäten sowie köstliche Pralinen und Spezialitätenkaffees runden das Angebot ab. Es muss nicht geschleppt werden, alle Aussteller bieten einen persönlichen Lieferservice an.

Für wissbegierige Besucher stehen zusätzlich **Seminare** zur Auswahl, von Wein-sensorik-Seminaren – für Anfänger und Fortgeschrittene – bis hin zu Vorträgen zu Sonderthemen.

Messeangebote

Zahlreiche Aussteller bieten individuelle Standangebote an: Besondere Messerabatte, geführte Verkostungen, „Frei Haus“-Lieferservice – eine Übersicht aller Aktionen gibt es unter www.forum-vini.de/messeangebote. Ein weiteres Highlight für die Messebesucher sind diverse Verlosungen, wie beispielsweise die Chance auf eine von drei Magnum-Champagnerflasche aus dem Hause Deutz.

Ob Erzeuger, Fachhändler, Importeur oder die Präsentation ganzer Weinländer: Auf der FORUM VINI 2019 vereint sich die Wein- und Feinkostszene an einem Wochenende. Dadurch werden genussorientierte Weinliebhaber und Fachbesucher gleichermaßen angesprochen.



FORUM VINI 2019 auf einen Blick

Ort

Halle 4, MOC München | Lilienthalallee 40 | 80939 München

Öffnungszeiten FORUM VINI 2019

Freitag, 8. November	15 bis 22 Uhr
Samstag, 9. November	13 bis 21 Uhr
Sonntag, 10. November	12 bis 19 Uhr

Eintritt

17 EUR an der Tageskasse

15 EUR an den Vorverkaufsstellen von München Ticket, inkl. MVV-Tageskarte

Der Vorverkauf für die FORUM VINI findet ab sofort über München Ticket statt. Ein kostenloser Shuttle-Service wird von der U-Bahn-Haltestelle Kieferngarten bis zum MOC eingesetzt.

Ausführliche Informationen zur Messe inkl. Aussteller, Produkte und Seminarprogramm unter www.forum-vini.de.

Über FORUM VINI

Die FORUM VINI wurde vor 35 Jahren von Angelika Albrecht und Joseph Frühauf als erste Weinmesse in Deutschland gegründet. 2014 übernahm der Meiningerverlag die FORUM VINI. Das Forum ist mit 300 Ausstellern und rund 10.000 Besuchern die größte Weinmesse in Süddeutschland.

Über den MEININGER VERLAG

Der 1903 in Neustadt an der Weinstraße gegründete Meiningerverlag ist einer der ältesten deutschen Fachverlage, geführt in vierter Generation. Das Medienunternehmen hat sich insbesondere auf die Weinbranche spezialisiert. Neben den bekannten Fachzeitschriften werden Messen, Branchenveranstaltungen sowie Fachkongresse veranstaltet. International hat sich der Meiningerverlag einen erfolgreichen Namen mit dem Großen Internationalen Weinpreis MUNDUS VINI gemacht.

Pressekontakt:

Meiningerverlag

Sigrid Eck

Tel: 089/ 99 24 96 26

Mobil: 0152/215 93 427

Mail: eck@meiningerverlag.de

Internet: www.meiningerverlag.de