

Presseankündigung im März 2024

Licht aus, Spot an - Premiere für den aktuellen Jahrgang!

Am Samstag, den 27. April, schicken wir unsere Debütanten auf den langen Laufsteg im KUZ Mainz - dann haben unsere neuen Weine und Sekte ihren ersten großen Auftritt: 75 Weinmacher:innen der Maxime Herkunft Rheinhessen sowie 40 traditionelle Sektmacher zeigen ihr aktuelles Sortiment. Als Special Guest präsentieren sich außerdem 17 Mitgliedsbetriebe der Maxime Herkunft Mosel.

Bottleshow trifft Sektbörse

Zur Gemeinschaftspräsentation der Maxime Herkunft Rheinhessen mit dem Verband Traditioneller Sektmacher am Vortag der Mainzer Weinbörse erhalten akkreditierte **Fachbesucher ab 11 Uhr kostenfrei** Zutritt. Für interessierte Wein- und Sektfreunde öffnet die Tageskasse um 14 Uhr (Ticket 30 Euro). Für unser Sophienwald Verkostungsglas erheben wir beim Check-in **20 Euro Pfand**.

10.45 Uhr | Check-in
Zutritt für Fachbesucher

11 Uhr | Maxime Summit
Lage, Lage, Lage..! Welche Herkünfte zeugen von wahrer Größe?

12 Uhr | PK Sektmacher
Neuzugänge im Verband stellen sich vor

14 Uhr | Tageskasse für Endverbraucher

17 Uhr | Ende der Verkostung

Akkreditierung für Fachbesucher

Der Zutritt zur Verkostung ist nur mit einem personalisierten Ticket möglich.

Anmeldung ab sofort unter <https://www.maxime-herkunft.de/events/bottleshow>

Teilnehmende Wein- und Sektgüter:

MAXIME HERKUNFT RHEINHESSEN

Achenbach | Arndt F. Werner | Balzhäuser | Battenfeld-Spanier | Braunewell | Beck - Hedesheimer Hof | Becker-Landgraf | Beiser | Bernhard | Brüssel | Bunn Strebel | David Spies | Domäne Oppenheim | Dr. Koehler | Dreihornmühle | Dreissigacker | Eppelmann | Espenhof | Eva Vollmer | Finkenauer-Franz | Fischborn Bergeshof | Flick | Fogt | G.G. Huff | Geil's Wein- und Sektgut | Geschwister Schuch | Gres | Gröhl | Heiligenblut | Hofmann-Willems | Hothum | Huff-Doll | Jakob Neumer | J. Neus | Johanninger | Juwel Wein | Kampf | Karl May | Krebs-Grode | Kühling-Gillot | Landgraf | Manz | Meiser | Mertz | Mett & Weidenbach | Milch | Münzenberger | Neef-Emmich | Oekonomierat Johann Geil I. Erben | Raddeck | Rappenhof | Rettig | Riffel | Russbach | Sander | Schmitt | Schneider | Spiess | Spohr | St. Antony | Stauffer | Steinmühle | Steitz | Strub | Strub 1710 | Thörle | Wagner-Stempel | Wasem | Wasem Doppelstück | Wechsler | Weinreich | Wernersbach | Winter | Zimmermann | Zöller

MAXIME HERKUNFT MOSEL

Ansgar Cluesserath | Bollig² | Cantzheim | Claes Schmitt Erben | Eifel-Pfeiffer | Immich-Anker | Endesfelder | Gebrüder Ludwig | Klosterhof | Köwerich | Lütz | Margarethenhof | Stefan Müller | Petershof | Römerkeller | K. J. Thul | Walter

SEKTMACHER

Aldinger | Andres & Mugler | Bamberger | Bardong | Barth | Beck- Hedesheimer Hof | Bender | Bergdolt | Braunewell | WG Britzinger | Burkhard Schür | Diel | Eppelmann | Eymann | Flik | Frank John | Gebrüder Simon | Höfer | Kiefer | Krack | PIWI Kollektiv | Reinecker | Reinhardt | Sankt Laurentius | Schönleber | Singer-Fischer | Schloss Sommerhausen | Stengel | Strauch | Streit | Schloss Vaux | Von Canal | Heinz Wagner | Schloss Wackerbarth | Weinreich | Winterling | Wilhelmshof

Anreise und Parken

Veranstaltungsort: KUZ Mainz | Dagobertstraße 20B | 55116 Main

Mit dem PKW: Tiefgarage Malakoff Passage | Parkhaus Cinestar | Parkhaus Römisches Theater

Per Bus/Bahn: Bahnhof Römisches Theater | Bushaltestelle Fort Malakoff

Wie wohl keine andere Winzervereinigung in Deutschland verbindet der Verein **Maxime Herkunft Rheinhessen e.V.** die Spitzenbetriebe der Region mit aufstrebenden Weinmachertalenten. Gemeinsames Leitbild ist die konsequente Anwendung des dreistufigen Klassifikations-modells aus Guts-, Orts- und Lagenweinen zur verbindlichen Einteilung der Weinqualität. Zu den **102 Maxime Betriebe** zählen auch alle Mitglieder des VDP Rheinhessen.

Kontakt:

Nicole Mieding

Geschäftsführerin

M: info@maxime-herkunft.de

W: www.maxime-herkunft.de

Die Qualität von hochwertigem Sekt beginnt schon bei der bewussten Weinbergpflege und der sorgfältigen Auslese des heimischen Traubenmaterials, das die Güte des Grundweins bestimmt. Die traditionelle, klassische Flaschengärung ist die unumstößliche Methode, wenn es darum geht, feinste Perlage und eine unverwechselbare Aromatik in den Wein zu zaubern. Als Sprachrohr und Plattform dieses traditionellen, handwerklichen Weges der Sektbereitung versteht sich der **Verband traditioneller Sektmacher** mit seinen **41 Spitzenbetrieben**, die quer über Deutschland verteilt sind.

Kontakt:

Volker Raumland

Präsident

M: mail@sektmacher.de

W: www.sektmacher.de