

Wein-Erlebnisse bis Ende Mai

Mit der ersten Zeller Nacht der Weinkultur und dem SWR-Wandertag in Enkirch wurde am vergangenen Wochenende die Veranstaltungsreihe Mosel WeinKulturZeit eröffnet. Das erste Wochenende des Projektes, mit dem der Moselwein e. V. – unterstützt von Mosellandtouristik, Gerolsteiner, der Sparkasse Trier und der Sparkasse Mittelmosel – das Wein&Gourmet Festival weiterentwickelt hat, stand ganz im Zeichen des Erlebens der Weinkulturlandschaft. Von Schengen bis zur Terrassenmosel wurden geführte Weinerlebnistouren in den Weinbergen und an historischen Orten angeboten. Die Besucher entdeckten und genossen den Wein dort, wo er wächst. Bis Ende Mai werden nun noch im gesamten Weinanbaugebiet von Saarburg über das Ruwertal bis nach Koblenz weinkulturelle Veranstaltungen geboten. Das Spektrum reicht von Licht- und Klanginstallationen in Weinbergen und Kellern über Kunstausstellungen, Literatur- und Kabarettabenden in Winzerhöfen bis hin zu musikalischen Weinproben und Konzerten. So bietet beispielsweise der Trierer Verlag éditions trèves drei Abende der Reihe „Crime & Wine“ im Rahmen der Mosel WeinKulturZeit an: in Enkirch (Weingut Immich-Batterberg, 8. Mai 2010), in Hatzenport (Moselklaus, 22. Mai 2010) und in Traben-Trarbach (Restaurant Cavallerie, 29. Mai 2010). An der Terrassenmosel wird gleich ein ganzer Weinort zur Kulisse einer Kunstausstellung. Bei den Kunsttagen vom 7. bis 9. Mai 2010 verwandelt sich Winnigen in eine große Galerie. Zehn Künstlerinnen und Künstler stellen ihre Werke an zehn ungewöhnlichen Orten aus. Ein Künstler wird die Weinbergsterrassen des Uhlen mit einer Lichtinstallation in Szene setzen.



Stoßen auf dem Deck des Fahrgastschiffes „Europa“ auf der Mosel bei Bernkastel auf den Erfolg des Wettbewerbs „Der Beste Schoppen“ an (von links): Ansgar Schmitz (Moselwein e. V.), Dr. Stephan Reuter (Landwirtschaftskammer), Dr. Gerhard Scholten (DLR Mosel), Albrecht Ehses (IHK Trier) und Rolf Pohl (stellvertretender Kreisvorsitzender DEHOGA Bernkastel-Wittlich).

Weitere Kostproben aus dem Programm der Mosel WeinKulturZeit:

„Würziges Ürzig“, 30. April bis 2. Mai 2010, Gewürzgarten und Restaurant Moselschild in Ürzig.
 „Und noch'n Gedicht“, 1. Mai 2010, Heinz-Erhardt-Abend im Weingut Edgar Comes in Klotten.
 „Bonjour Moselle“, 1. Mai 2010, WeinWetterWanderweg und Traumpfad Laysteig, Hatzenport.
 „Mosel, Mulsum und Moretum“, 1., 20. und 27. Mai 2010, historische Wanderung, Weinhaus St. Joseph, Piesport.
 „20 Methoden sein Leben zu verplempern“, Kabarett mit Mosel-Tapas, 6. Mai 2010, Weingut-Restaurant Wein im Turm, Longuich.
 „Kabarett mit Kabinett“, 7. Mai 2010, im Echterbacher Hof in Kinheim.
 „Der lächerliche Ernst des Lebens“, 7. Mai 2010, Premieren-Lesung, Villa Keller, Saarburg.
 Weinlagenfest Senheim/Mesenich, 7. bis 9. Mai 2010.
 „Es grünt so grün“, 8. Mai 2010, Kräuterwanderung und kulinarische Weinprobe am Calmont, Bremm.
 „Wein-Walking – fit in den Frühling“, 8. Mai 2010, Weingut Schneiders-Moritz, Pommern.
 „Wein & Stein“, 8. Mai 2010, geologische Weinwanderung, Weingut Jakob Müller, Müden.
 „Tradition trifft Trend“, 11. Mai 2010, Kunst und Kulinarisches im Rathauskeller, Zell.
 „Kulinarisches Wein-Kultur-Wochenende“, 13. bis 16. Mai 2010 im Weingut Staffelter Hof in Kröv.
 „Mit der Zeller Schwarze Katz unterwegs“, 13./15./22./29. Mai 2010, Weinerlebniswanderung, Zell.
 „Die Rückkehr der Kogelherren“, 14. Mai 2010, Sketche, Musik und Wein im Kirchenkeller, Kirchenweingut Wolf.
 Wein und Weltliteratur, 15. Mai 2010, Weingut Römerhof in Riöl.
 „Tapas Variadas“, 21. Mai 2010, musikalische Häppchen von Blues, Jazz, Soul und Swing im Weingut Martin Kerpen in Wehlen.
 „Wein, Weib und Gesang“, 21. Mai 2010, Chansons und Mosellieder in der Weinstube zur Tenne, Klüsserath.
 Kultur und Genuss, 21. bis 24. Mai 2010, Veldenz-Winzerhöfefest.
 Weinkulturzeit in der Verbandsgemeinde Treiskarden, 22. Mai 2010 in Müden und Treis-Karden.

Kulinarischer Weinfrühling in den Weingütern, 22. bis 24. Mai 2010, Mehring.

„Wein und Musik erfreuen das Herz“, 23. Mai 2010, musikalische Zeitreise an Bord des Römerweinschiffs „Stella noviomagi“, Neumagen-Dhron,

„Vinosonic – eine Inspiration zwischen Wein und Klang“, 23. Mai 2010, Kulturwerkstatt Paulushof in Lieser.

Ruwertaler Frühling, 23. Mai 2010, Steillage zwischen Kasel und Mertesdorf an der Ruwer. Slow Food Wanderung, 29. Mai 2010, Mülheim bis Piesport.

Pfingst-Weinwanderung rund um die Marienburg, 23. Mai 2010.

„Der Weinberg ruft“, 30. Mai 2010, Weinerlebniswanderung, Osann-Monzel.

Das komplette Programm der Mosel WeinKulturZeit gibt es im Internet unter www.mosel-weinkulturzeit.de, das Programmheft ist kostenlos beim Moselwein e. V., Gartenfeldstraße 12a, 54295 Trier, Telefon 0651/710280, E-Mail: info@weinland-mosel.de, erhältlich.

Neue Impulse für Schoppen-Wettbewerb

Der Gastronomiewettbewerb „Der Beste Schoppen“ geht in diesem Frühjahr mit einigen Neuerungen in seine zwölfte Auflage. Mit einer Pressekonferenz auf dem Fahrgastschiff „Europa“ der Mosel-Personenschiffahrt Hans Michels gaben die Träger des Wettbewerbs auf der Mosel bei Bernkastel-Kues den Startschuss für den großen Qualitätstest der offenen Ausschankweine aus dem Weinanbaugebiet Mosel. Die Mosel-Personenschiffahrt beteiligt sich als einziges Schiffsunternehmen der Region am Wettbewerb und darf aufgrund ihrer guten Schoppen-Qualität auf ihren Schiffen den Titel „Haus der Besten Schoppen“ führen.

Träger des Wettbewerbs sind Landwirtschaftskammer (LWK) Rheinland-Pfalz, Moselwein e. V. (Weinwerbung), Industrie- und Handelskammer (IHK) Trier und Koblenz, Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) Rheinland e. V. sowie Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Mosel. Sie geben in diesem Jahr mit zwei wesentlichen Neuerungen für die Teilnehmer und die Gäste der Schoppen-Betriebe neue Impulse. So wird es eine neue, achte Weinkategorie geben. Erstmals können Rosé-Weine eingereicht werden. Da auch im Weinanbaugebiet Mosel Rosé, Weißherbst und Blanc de noir zunehmende Bedeutung haben, führen die Träger eine achte Wettbewerbskategorie ein.

Neu im Wettbewerb ist auch der Publikumspreis der Volks- und Raiffeisenbanken. Die Gäste dürfen über ihr persönliches Lieblings-Schoppenlokal abstimmen. Der Schoppen-Betrieb mit der besten Publikumsbewertung erhält bei der Siegerpräsentation am 20. Juli 2010 in Kröv den neuen Preis, der von den Volks- und Raiffeisenbanken der Region gestiftet wird. Den an der Abstimmung teilnehmenden Weinfreunden winken attraktive Gewinne. Hauptpreis ist ein Wein-Genuss-Wochenende

in einem der Häuser der Besten Schoppen. Der Gastronom, der zum Publikumsliebbling gekürt wird, darf sich über ein Moselwein-Seminar für sein gesamtes Serviceteam freuen.

Neben Prämierungen und Urkunden für die Schoppenweine winken den erfolgreichen Gastronomen auch die Auszeichnung „Haus der Besten Schoppen“ sowie wertvolle Preise. 236 Gastronomie- und Hotelbetriebe sowie 297 Weinerzeuger waren im vergangenen Jahr an dem Projekt beteiligt, mehr als 1.200 Weine wurden zum Wettbewerb eingereicht.

Mit großem Einsatz an Personal, Material und Geld sichern die fünf Träger die Durchführung des Wettbewerbs. Der Moselwein e. V. ist für die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit zuständig und wirkt bei der Organisation der Regionalproben mit. Zudem läuft die finanzielle Abwicklung des Wettbewerbs über die Weinwerbung.

Wichtige Unterstützung erfährt der Wettbewerb „Der Beste Schoppen“ von Kooperationspartnern. Die Volks- und Raiffeisenbanken der Region sind seit Jahren treue Partner des Projektes. Das passende Mineralwasser zum Schoppenwein kommt aus der Region: Der Gerolsteiner Brunnen ist Partner des Wettbewerbs, denn Gerolsteiner Mineralwasser bildet eine hervorragende Ergänzung zu Wein und Küche der Region.

Die Weine werden in acht Kategorien geprüft und bewertet: Elbling trocken, Rivaner trocken, Riesling trocken, Riesling halbtrocken und Riesling lieblich, Weiße Burgundersorten trocken, Rosé/Blanc de noir (trocken und halbtrocken) und Rotwein trocken. Alle positiv bewerteten Weine erhalten das Siegel „Ausgezeichnet – Der Beste Schoppen“, die Siegerweine das Siegel „Siegerwein – Der Beste Schoppen“. Diese offiziellen Prüfsiegel der Landesweinprämierung dürfen auf der Flasche (auch vom Winzerbetrieb) und in der Weinkarte verwendet werden.

Die Bewertung in verdeckter Probe findet zunächst in drei Regionalproben statt, bei denen Gastwirte und ihr Servicepersonal und die Winzer sowie Weinfachleute der Träger-Organisationen die Weine verkosten. Die Termine der Regionalproben sind:

Für den Raum Trier/Saar/Ruwer/Obermosel am 8. und 9. Juni 2010 in Trier;

für die Terrassenmosel und den Raum Cochem-Zell vom 14. bis 17. Juni 2010 in Klotten; für die Mittelmosel vom 21. bis 24. Juni 2010 in Graach.

Die teilnehmenden Gastronomiebetriebe werden zu den Probeterminen eingeladen und müssen an einem der Probetage vertreten sein. Zudem sind die Gastronomen aufgefordert, auch ihre Schoppenweinlieferanten zu den Probeterminen mitzubringen.

Die besten Weine der Regionalproben qualifizieren sich für die Finalprobe, in der Anfang Juli die Siegerweine in den acht Kategorien ermittelt werden.

Interessierte Betriebe erhalten im Internet unter www.derbesteschoppen.de Informationen.

Mosel auf der ProWein: Viel Lob für neuen Messestand

Sehr positiv wurde die neue Gestaltung des Mosel-Gemeinschaftsstandes auf der Fachmesse ProWein in Düsseldorf aufgenommen. Auf der internationalen Leitmesse der Weinwirtschaft präsentierte der Moselwein e. V. das Anbaugebiet mit einem modernen, hellen Auftritt. Weithin sichtbar machten die angestrahnten Mosel-Fahnen in der Messehalle 4 auf den Gebietsstand aufmerksam. Die neu gestalteten Standeinheiten, an denen sich 24 Betriebe der Region präsentierten, boten den beteiligten Erzeugern die Möglichkeit für Verkostungen und Gespräche mit Kunden und Interessenten, während im Innenraum an einer Verkostungstheke von der Weinwerbung Themenverkostungen angeboten wurden. Diese wurden von den Fachbesuchern aus aller Welt wieder sehr gut angenommen. Präsentiert wurden Winzersekt, Gutsweine 2009, leichte trockene Steillagen-Rieslinge und die besten Weine des Riesling Grand Prix.

Neben Proben von den am Stand vertretenen Weingütern wurden auch repräsentative Weine weiterer Betriebe aus Auswahlproben vorgestellt, um den Händlern, Sommeliers und Medienvertretern einen Einblick in die Qualität und Stilistik der Gewächse von Mosel, Saar und Ruwer zu geben. Auch die Leiwener Jungwinzer und der Bernkasteler Ring nutzen die Verkostungstheke für Präsentationen.

Abgerundet wurde der Messeauftritt durch die Moseljünger, die sich mit neun Betrieben an einer gesondert gestalteten Seite des Moselstandes

präsentierten und dort unter dem Motto „Riesling rockt“ zwei gut besuchte Themenverkostungen – kommentiert von Sommeliers – veranstalteten.

Vorsitzender Adolf Schmitt sowie Jens Krebs und Ansgar Schmitz vom Moselwein e. V. betreuten mit Unterstützung von Mosel-Weinkönigin Katharina

Jahresauswahlprobe

Der Moselwein e. V. ruft die Weinbaubetriebe an Mosel, Saar und Ruwer zur Teilnahme an seiner Jahresauswahlprobe 2010 auf. Alle Erzeuger und Vermarkter von Weinen aus dem Anbaugebiet können Proben zur verdeckten Verkostung durch eine Fachjury anmelden. Die Teilnahme ist kostenlos. Neben Weinen der wichtigsten Rebsorten Riesling, Müller-Thurgau (Rivaner) und Elbling werden auch Rotwein und weiße Burgundersorten sowie Winzersekt bewertet. Im Fokus der Probe stehen Weine des Jahrgangs 2009. Bei edelsüßen Rieslingweinen und Rotwein können aber auch Weine gereifter Jahrgänge angestellt werden.

Die Weine müssen bis spätestens 21. Mai 2010 bei den Weinprüfstellen der Landwirtschaftskammer in Trier, Wittlich und Koblenz mit den kompletten Anmeldeunterlagen eingereicht werden. Allen Mitgliedern des Vereins werden die Unterlagen direkt zugesendet. Die Anmeldeformulare können zudem ab Anfang Mai im Internet unter www.weinland-mosel.de (Rubrik Jahresauswahlprobe) heruntergeladen oder in der Geschäftsstelle angefordert werden. Weine, die ohne vollständig ausgefüllte Unterlagen oder nach dem 28. Mai angeliefert werden, werden nicht mehr berücksichtigt. Die eingereichten Weine werden von einer Fachjury in verdeckter Probe bewertet. Die Teilnahme an diesem Wettbewerb ist kostenlos, über die Bewertung entscheidet alleine die Qualität.

Die Ergebnisse der Jahresauswahlprobe sind für die Weinwerbung Grundlage für die Auswahl von Wein und Sekt für zahlreiche Veranstaltungen. Aus den am besten bewerteten Produkten werden die Weine ausgewählt, die von der Weinwerbung für Pressekonferenzen, Messeauftritte, Präsentationen, Weinwochen und repräsentative Weinproben eingekauft und einem wichtigen Publikum aus internationalen Medienvertretern und anderen Multiplikatoren vorgestellt werden. Außerdem werden die 100 besten Weine und Winzersekte im Internet veröffentlicht. Die Bestenliste dient der Weinwerbung auch als Grundlage für Weinempfehlungen und die Weinauswahl für Großveranstaltungen.

Die detaillierten Ausschreibungsunterlagen gibt es im Internet unter www.weinland-mosel.de unter der Rubrik „Jahresauswahlprobe“. Weitere Informationen: Moselwein e. V., Gartenfeldstraße 12a, 54295 Trier, Telefon 0651/710280, Fax 45443, E-Mail: info@weinland-mosel.de.



Mosel-Weinkönigin Katharina Okfen und Jens Krebs vom Team der Weinwerbung an der Verkostungstheke des Mosel-Standes auf der ProWein.

Foto: Moselwein e. V./Ansgar Schmitz

Ofken die Standteilnehmer und standen Medienvertretern und Fachbesuchern aus aller Welt – unter anderem aus Norwegen, Niederlande, Belgien, Slowenien, Japan, Korea, Italien, Großbritannien und USA – als Ansprechpartner zum Anbauggebiet zur Verfügung. Das Team des Moselwein e. V. sorgte für einen reibungslosen Ablauf, vor allem beim Gläserervice für die insgesamt 34 Betriebe. 1.200 Mosel-Classic-Gläser waren am Stand im Gebrauch. Die Werbemittel und Infobroschüren der Weinwerbung fanden großen Absatz.

Die Stimmung am Moselstand war an allen Mesestagen sehr gut und die Bilanz der beteiligten Betriebe fiel überwiegend sehr positiv aus. Besonders am Messesonntag war der Andrang am Moselstand groß. Die meisten Winzer berichteten von sehr guten Kontakten und Geschäftsabschlüssen. Generell war der Eindruck, dass zwar weniger Besucher als 2009 am Stand waren, die Qualität der Kontakte aber noch besser war als in den Vorjahren.

Insgesamt war der Gemeinschaftsauftritt auf der ProWein 2010 wieder als wichtige und erfolgreiche Imagewerbung für das Weinanbauggebiet bei den rund 36.000 Fachbesuchern zu werten.

Wasser aus der Eifel passt zum Wein von der Mosel

Weinexperten ist sie längst vertraut: Die Diskussion über die Frage, wie entscheidend das „Terroir“, das heißt die Gegend, aus der ein Wein stammt, für seine Qualität ist. Insbesondere der Boden, auf dem die Reben wachsen, aber auch das Mikroklima am Standort wird dabei als ausschlaggebend gesehen. Bei Mineralwasser ist dieser enge Zusammenhang zwischen Herkunft, Geschmack und Qualität unbestreitbar: Neben dem Kohlensäuregehalt entscheiden einzig und allein die geologischen Gegebenheiten am Quellort und die Gesteinsschichten, die ein Wasser durchlaufen hat, über die Höhe und Zusammensetzung

der Mineralstoffe und damit über den Geschmack. Gerolsteiner, in Deutschland Marktführer unter den hochwertigen Qualitätsmineralwässern, rückt den Aspekt der Herkunft nun auch in den Fokus der Wasser- und Wein-Schulungen für Gastronomie und Hotellerie, die das Unternehmen bereits seit fünf Jahren in Kooperation mit der Deutschen Wein- und Sommelierschule (DWS) durchführt.

Auch der Moselwein e. V. und Gerolsteiner arbeiten seit Jahren bei verschiedenen Projekten zusammen, um die Verbindung von Gerolsteiner Mineralwasser und Weinen von Mosel, Saar und Ruwer herauszustellen. So unterstützt Gerolsteiner die Projekte Mosel WeinKulturZeit sowie Der Beste Schoppen. Gebietsleiter Matthias Schumacher von Gerolsteiner stellte bei der Pressekonferenz zum Wettbewerb Der Beste Schoppen die besondere Eignung des Mineralwassers aus Gerolstein für die Weinbegleitung heraus.

Nicht nur der Kohlensäuregehalt, auch die Mineralisierung muss stimmen. Die Frage, welches Wasser zu welchem Wein serviert werden sollte, wird oft primär anhand des Kohlensäuregehalts beantwortet: Gerbstoffbetonte Weine harmonisieren besonders gut mit einem stillen Wasser, liebliche Weine benötigen ein Mineralwasser mit viel Kohlensäure. Doch diese Antwort greift zu kurz. Auch die Mineralisierung muss stimmen. Wie entsteht ein ausgewogener Geschmack? Prägend für Gerolsteiner ist die Herkunft aus der Vulkaneifel. Dort treffen zwei geologische Besonderheiten aufeinander: Kohlensäure vulkanischen Ursprungs und calcium- und magnesiumreiches Dolomitgestein. Erst durch die Kohlensäure lösen sich die wertvollen Mineralstoffe aus dem ansonsten nahezu wasserunlöslichen Dolomit. Ergebnis ist ein Mineralwasser mit einer hohen und zugleich ausgewogenen Mineralisierung.

Dank seines Ursprungs enthält Gerolsteiner viel Magnesium und Calcium, aber vergleichsweise wenig Natriumchlorid bzw. Sulfat. Da das Wasser reich an Mineralstoffen ist, drängt sich die Kohlensäure geschmacklich nicht in den Vordergrund. So kommt es, dass Gerolsteiner weder eine salzige, noch eine bittere oder saure Note hat, sondern angenehm ausgewogen schmeckt. Diese Ausgewogenheit macht Gerolsteiner zum idealen Begleiter für Wein.

Mit Gerolsteiner Sprudel, Medium und Naturrell, die sich im Kohlensäuregehalt und in der Mineralisierung unterscheiden, kann das Unternehmen zu jedem Wein ein Mineralwasser bieten, das den Charakter des Weines optimal zur Geltung bringt.

Konsumenten bietet die Website www.gerolsteiner.de eine schnelle Orientierung, welches

Mineralwasser zu welchem Wein passt. Verkostungskommentare, eine Empfehlung für das passende Gerolsteiner Mineralwasser und ein Gewinnspiel machen den Besuchern der Website Lust auf den vollkommenen Wasser- und Weingenuss.

Moselwein-Seminar für Oberpfälzer Gastronomie

Unter dem Motto „Gesund genießen mit Fisch & Wein – Karpfen mag Moselwein“ stand das zweite Wein-Seminar für die Gastronomie im oberpfälzischen Landkreis Tirschenreuth, zu dem der Moselwein e. V. in Zusammenarbeit mit dem regionalen Hotel- und Gaststättenverband und der „Arbeitsgemeinschaft Fisch“ eingeladen hatten. Zwanzig interessierte Teilnehmer wurden im Hotel-Restaurant Miratel in Mitterteich begrüßt, darunter auch ein Vertreter der örtlichen Presse.

Nach einer kurzen Rückschau auf die bisherige Zusammenarbeit mit fast 30 gemeinsamen Veranstaltungen in den letzten zehn Jahren – seit Oktober 2001 – in der Oberpfalz und an der Mosel, berichtete Diplom-Oenologe Karl Kirch vom Moselwein e. V. über die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse zum Thema „Gesund genießen mit Wein“ und empfahl den mäßigen, regelmäßigen Weingenuss vor allem in Verbindung mit passendem Essen als zusätzliches Angebot für die Gastronomie im „Bierland“ Oberpfalz.

Joachim Koch vom Weingut Albert Kallfelz in Zellmerl stellte eine Power-Point-Präsentation zum Thema „Karpfen aus der Oberpfalz und Wein von der Mosel – zwei Partner für erfolgreichen Einsatz in der guten Gastronomie“ vor und schenkte zu seinen Empfehlungen von Speisen und Wein passende Riesling-Weine der Mosel vom trockenen Qualitätswein über feinherbes Hochgewächs bis zur edelsüßen Auslese aus.

Karl Kirch präsentierte Vorschläge zur weiteren, engeren Zusammenarbeit des Moselwein e. V. mit der Gastronomie und der Arbeitsgemeinschaft Fisch im Landkreis Tirschenreuth im Jahre 2010 und stellte dabei ausführlich die neue Aktion „Gesund genießen mit Karpfen und Moselwein“ vor, die – neben einer Reihe anderer Veranstaltungen – mit Beginn der Erlebniswochen Fisch in diesem Herbst anlaufen und während der gesamten Karpfenzeit durchgehalten werden soll. Dabei werden die teilnehmenden Gastronomiebetriebe am Wochenende mindestens ein „Besonderes Gericht mit Karpfen und Moselwein“ in enger Zusammenarbeit mit der Mosel-Weinwerbung anbieten und herausstellen.

Nach dem Schlusswort von Hans Klupp, dem Vorsitzenden der ARGE FISCH beendete eine Tisch-Präsentation des Moselwein e. V. mit sechs verschiedenen weiteren Moselweinen (2009er Elbling Classic, 2009er Auxerrois, 2008er Rivaner, 2006er edelsüße Riesling Auslese, 1992er Riesling Auslese und 2006er Spätburgunder trocken) und interessanten Gesprächen die gelungene Veranstaltung. ■



Vorsitzender Adolf Schmitt informiert an der Verkostungstheke des Mosel-Standes auf der ProWein Fachbesucher über den Weinjahrgang 2009 an Mosel, Saar und Ruwer. Foto: Moselwein e. V./Ansgar Schmitz