

# Hohenlohe trends

Wissen, was wichtig ist

WG Heuholz: Roter Stier „Taurus“ avanciert zum Publikumsliebbling

## Rotwein-Trend: leicht, fruchtig und kalt

Von wegen Käuferstreik. Die von der Weingärtnergenossenschaft Heuholz e.G. offerierte neue Rotweinkreation „Taurus“ avancierte innerhalb weniger Monate zum Trendgetränk und Publikumsliebbling. Entgegen klassischer Rotweinregeln werden die Flaschen mit dem signifikanten roten Stier auf dem Etikett im Kühlschrank aufbewahrt.



*Bei der jungen Generation hoch im Kurs: „Taurus“, Rotweinkreation, die kalt am besten schmeckt.*

Wer den Leuten etwas Neues verkaufen will, muss wissen was sie vermissen. Diese Regel gilt besonders im Geschmackssegment Essen + Trinken. Dieter Schnitzius, Geschäftsführer der WG Heuholz, hatte viele Wochen lang in Kunden-, Freundes- und Bekanntenkreisen deren Trinkgewohnheiten erforscht. Überraschendes Fazit: Die große Mehrheit der Befragten, vor allem in der Altersgruppe der 18 bis 35jährigen, trinkt den Rotwein kalt, also auf Kühlschranktemperatur zwischen 3 und 6 Grad Celsius. Diese Gewohnheit kommt dem Geschmackserlebnis beim Konsum klassischer Rotweine nicht unbedingt

entgegen. Erfahrungsgemäß entfaltet sich der herkömmliche Rotwein am besten bei einer Trinktemperatur zwischen 16 und 18 Grad. „Wenn es die Leute aber lieber kalt mögen“, sagte sich Schnitzius, „entwickeln wir eine spezielle Sorte mit dem besonderen Genuss-Kick.“ Das Ergebnis ist der „Taurus“, eine Mischung aus Acolon und Schwarzriesling Spätlese. Leicht, lieblich und fruchtig im Geschmack sowie mit niedrigem Alkoholvolumen (9,5 % gegenüber 12 % beim klassischen Rotwein). Der rote Stier aus Heuholz geriet auf Anhieb zum Volltreffer. Allein beim diesjährigen Hohenloher Weindorf in Öhringen wurden 1200 Flaschen geleert.