

AERA VINUM: SILBER BEI DER CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN

Kreieren Sie Ihre
„eigene Sektmarke“ mit den
Private Labels von
AERA VINUM.
Ihre Gäste werden staunen.



Aufgrund der idealen Formen kann sich der jeweilige Wein optimal entwickeln. Selbstverständlich sind die Gläser spülmaschinengeeignet und passen in alle gängigen Gläserpülkörbe.



Gleich bei der ersten Teilnahme an einem internationalen Weinwettbewerb wurde das Spitzenprodukt der Aera Vinum Wein AG, der „Royal“ Schaumwein, mit der Silbermedaille bei der „Challenge International du Vin 2004“ in Bordeaux ausgezeichnet und erhielt als einziger österreichischer Schaumwein die begehrte Medaille. Diese gilt weltweit als Gütesiegel für exzellente Qualität und genießt in Expertenkreisen ein hohes Maß an Anerkennung. Diese Auszeichnung ist umso wertvoller, als sie in Frankreich, der „Wiege des Chamagners“, verliehen wurde und es für ausländische Schaumweine schwierig ist, in dieser Kategorie zu bestehen.

Der „Challenge International du Vin“ ist eine der wichtigsten und anerkanntesten Weinverkostungen, die seit nunmehr

über 25 Jahren im Zusammenhang mit der alle zwei Jahre stattfindenden Vinexpo durchgeführt wird. Laut Organisatoren werden bis zu 5000 Flaschen aus 40 Ländern weltweit eingereicht. Die Beurteilung mittels Blindverkostungen wird durch Experten gemäß dem „International Code of Oenological Practice in Vines and Wine“ nach genauen spezifischen Kriterien wie Klarheit, Farbe, Harmonie, Zuckergehalt, Anbaugbiet, etc. durchgeführt.

UNGLAUBLICHES PREIS-LEISTUNGSVERHÄLTNIS

Abgefüllt in der eleganten dunklen Champagner-Flasche, deren Design eigens für die Sektkellerei entworfen wurde, hebt sich die Flasche bereits rein optisch von den anderen Schaumweinen ab. Der aus der „steirischen Toskana“

stammende Royal brut ist ein sehr elegantes und trockenes Cuvée mit fruchtigem Geschmack und harmonischer Säure aus sorgsam ausgewählten Weinen bester Qualitäten. Die fein abgestimmte Dosage und die lange Reifung verleihen diesem hochwertigen Sekt seinen elegant-spritzigen Geschmack und den rassig-trockenen Charakter.

Die Produktstrategie des noch jungen, im Oktober 2003 in Ehrenhausen gegründeten Unternehmens, hat sich nun bereits zweimal binnen kürzester Zeit bestätigt: Nach dem Erfolg mit dem „Kulturhauptstadt Graz 03“-Sekt nun die Auszeichnung bei der „Challenge International du Vin“. Und ihre Schaumwein-Spitzenqualität bietet die Aera Vinum Wein AG bereits für 9,90 Euro an. Vergleicht man die Preise für andere prämierte Weine, Schaumweine oder Champagner, so weisen die

Etiketten Preise von 15 bis 30 Euro oder mehr aus. Sowohl der „Royal“ als auch der „Baron“ (elegant, frisch, vollmundig und extra trocken) und „Baronesse“ (elegant, etwas lieblicher, aber trotzdem trocken) werden dem Weinkenner und Genießer für unter 10 Euro angeboten. Ein Preis-Leistungsverhältnis, das wie die Qualität kaum zu toppen ist. Interessierte können die Flaschen auch mit ihrem eigenen Label versehen lassen. III

KONTAKT::

Aera Vinum Wein AG
Gamllitzerstr. 103
A-8461 Ehrenhausen
Tel.: +43 (0)3453-2880
Fax: +43 (0)3453-2429
E-Mail: office@aeravinum.com
www.aeravinum.com

REFERENZEN:

„Frisch, fruchtiger Duft, leicht wuerzig, dezente Hefearomen, sehr sauber und kühl. Die feine Perlage verfeinert die cremige Struktur. Gereift, animierende Säure, nussige Aromen im Abgang, ein Hauch von Buttertoast. Sehr charmant, ideal als Einstieg für Menschen, die Champagner probieren wollen. Ideale Trinktemperatur: 8 Grad. Empfehlung: als Aperitif, Tartare vom Alpenlachs, leichte Fischspeisen.“

(Dipl. Sommelier Juergen Witschko)

„Mit Top-Champagner zu vergleichen; frische Mineralik; Aromen nach grünen Bananen, Limetten; feine Gerbstoffe; grossartiges Produkt! Mit der Zeit entwickelt der Royal unglaubliche Länge!“

(Didi Dorner, Haubenkoch, „Hirschenwirt“ in Irdning).

Wine Star
catering
280 ml

Wine Star

www.winestar.at