

Weingut

# C.H.BERRES

## Ürzig / Mosel

### Korken war gestern!

Mit dem Jahrgang 2004 wird das Weingut C.H.BERRES seine Weine vollständig auf den neuen Edelschraubverschluß "Stelvin+" umstellen. Als Erzeuger hochwertiger Premiumweine stehen für uns höchste Qualität und maximaler Trinkgenuss an oberster Stelle, dabei ist uns die Frische und Aromenfülle unserer Weine besonders wichtig. Mit der Übernahme der Weinbereitung durch Markus Berres jun., wurde der bis dorthin traditionelle Weinstil, bei dem ein guter Korken durchaus Vorteile haben kann, geändert. Um die Aromatik

des modernen Weintyps so lange wie möglich zu erhalten, war die Umstellung auf einen alternativen Flaschenverschluß unumgänglich. Nur so können wir Ihnen garantieren, dass Sie die Weine so probieren können, wie wir sie sie ausgebaut haben. Der neue Weinverschluß ist nicht billiger, aber dafür wesentlich besser. Aus dieser Überzeugung heraus können Sie die Vorzüge des "Stelvin+" Highendverschlusses bald von unserem einfachsten Qualitätswein bis hin zur edelsten Auslese auskosten und genießen.



### Wie kann der Korken den Wein beeinflussen?

Kork ist ein Naturprodukt, welches somit ständigen Qualitätsschwankungen unterworfen ist. Der steigende Preisdruck auf dem Weltmarkt zwingt die Produzenten immer mehr Korken zu billigeren Preisen zu erzeugen. Die Qualität bleibt dabei leider auf der Strecke. Schlechte Korken nehmen in unterschiedlichster Weise Einfluss auf den Wein.

Korken können keinen vollständigen Luftabschluss des Weines nach außen hin bewirken. Dies hat zur Folge, dass Aromen, sowie das für die Frische wichtige Kohlendioxid aus dem Wein entweichen können. Des Weiteren kann es zwischen Korken und Wein zu einem ungewollten Austausch von Aromen kommen. Korkgeschmäcker können bei

einer guten Korkenqualität bis zu 10% der Flaschen betreffen. Imageverluste der Betriebe sind die Konsequenz. Ärgerlich ist auch, wenn der Wein am Korken vorbei diffundiert und die Flasche langsam immer leerer wird. Neben einer verklebten Flasche, einem beschädigten Etikett, beschleunigt der eintretende Sauerstoff die Weinreifung und reduziert die Haltbarkeit.



### Welche Vorzüge bietet der "Stelvin+" Verschluß?

Der "Stelvin+" Verschluß bietet hier Abhilfe. Neben seinem, dem Korken um nichts nachstehendem Design, liefert er einen hermetischen Abschluss vor Sauerstoff, schützt dabei Aromen, Frische und Frucht. Ein Austausch von unerwünschten Aromen zwischen Wein und Verschluß ist unmöglich. Diese Erfahrungen werden durch

zahlreiche Betriebe, die bereits ihr komplettes Sortiment umgestellt haben, belegt. Qualitätsschwankungen von Flasche zu Flasche werden eliminiert. Schön ist auch, nie mehr auf die Suche nach einem Korkenzieher gehen zu müssen. Nach dem Einschenken kann die Flasche einfach und luftdicht wieder verschlossen werden.

*Genießen Sie unseren Wein ohne  
Qualitätskompromisse!*

*Haben Sie den Dreh raus? ...*

*Dann werden Sie unsere Initiative lieben!*