

TOLLER ERFOLG FÜR DAS WEINGUT ANONYM PINCE BEIM JUNGWEIN-WETTBEWERB IN UNGARN

## WEISSWEIN-CUVÉE GEWINNT MIT *Select 300*

Ein mit der **Serie Select** verschlossener Wein stand im November 2011 beim alljährlichen »Festival für Ungarischen Neuwein und Käse« in Budapest auf dem Siegertreppchen: Die Weißwein-Cuvée »Egyből Kettő« (Jahrgang 2011) des Weinguts Anonym Pince erreichte stolze 93 von 100 Punkten.

Die Budapester Jungweinverkostung ist der wichtigste Jungwein-Wettbewerb des internationalen Wein-Angebots auf dem ungarischen Markt. Fachleute aus Produktion und Handel bewerteten 2011 über 200 eingereichte Weine. Der edle Sieger-Tropfen aus 60% *Zenit* und 40% *Pinot Gris/Grauer Burgunder* überzeugte vor allem wegen seines intensiven Aromas und seiner angenehmen Säure.

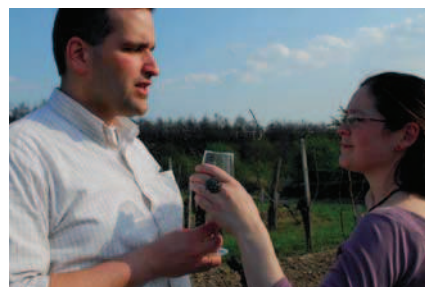
Die Rebsorte *Zenit* wird ausschließlich in Ungarn angebaut und ist eine Kreuzung aus der *Bovier-Rebe* und *Ezerjo*. Die sehr



früh reifende Rebsorte erbringt Weine mit frischem Aroma und dezenter Würze.

Obwohl Winzer Áron Szövényi erst seit 2008 Weine keltert, sind seine Cuvées schon heute bekannt für ihre Lebendigkeit, ihre kräftigen Fruchtnoten und ihren blumigen Charakter. Die Weinberge des Guts liegen in der Region Etyek, ganz in der Nähe von Budapest – mit kühlem Klima und Böden, die sich wunderbar zur Weißweinerstellung eignen. Die Trauben reifen voll aus und bewahren dabei trotzdem die so wichtige Säurestruktur. Wer das Sieger-Cuvée verkostet, genießt einen hochwertigen Wein, der anspruchsvoll, aber nicht zu kompliziert ist.

Bei seinem Erfolg halfen Áron Szövényi wichtige Werkzeuge von NOMACORC. So verwendet er beispielsweise vor und während der Abfüllung ein **NOMASense™**-Analysegerät, um die Sauerstoff-



Áron Szövényi und seine Frau Zsófi vom Weingut Anonym Pince stoßen auf ihren Erfolg an.

kontrolle in diesen zwei kritischen Phasen der Weinherstellung sicherzustellen. Um die Fruchtigkeit und Frische des Weins optimal zu schützen, wurde der **Select 300** mit einer besonders niedrigen Sauerstoffdurchgangsrate (OTR) als optimaler Verschluss gewählt.

*Für 2012 erwarten wir viele weitere Gewinner-Weine, die mit der Serie Select von NOMACORC verschlossen wurden. Mehr darüber erfahren Sie in einer der nächsten Ausgaben.*

### EIN HERZLICHES DANKESCHÖN: NOMACORC ÜBERREICHT URKUNDEN FÜR KUNDENTREUE

Über 530 Jahre Weinbau in der Familie Nierstheimer und mehr als 50 Jahre Weingut Nierstheimer in Nack/Rheinhesen – davon 10 Jahre Kundentreue zu **NOMACORC**: Theo Nierstheimer und Ehefrau Urike freuten sich riesig über die Treuekunde und Einladung zur Werksbesichtigung ins belgische Thimister.

Die Treue zu **NOMACORC** ist dabei besonders auf die langjährige Beziehung zum Kellereimaschinen- und -bedarfshändler Wagner in Alzey sowie die stets gute Beratung durch den Außendienstmitarbeiter Kai Laschitzka zurückzuführen. »Es ist die Kombination aus hoher Qualität und gutem Preis, die mir am meisten an den innenabdichtenden Verschlüssen von **NOMACORC** gefällt«, erklärt Nierstheimer. »Außerdem lieben meine Kunden immer noch den typischen Plopp, wenn sie den Verschluss aus der Flasche ziehen.«

Seit Anfang der 1970er Jahre hat das fünf Hektar große Weingut komplett auf Flaschen umgestellt, zu je 50% Weiß und Rot. Kerner, Rivaner, Bacchus, Huxel und Würzer zählen dabei zu den wichtigsten Weißwei-

nen, die produziert werden. Spätburgunder, Dornfelder, Regent und Portugieser zu den gefragten roten Rebsorten. Zahlreiche Urkunden und Preise krönen dabei die hervorragenden Qualitäten des Traditionsguts nahe der Weinmetropole Alzey.

Seine Literweine verschließt Nierstheimer mit dem MCA-Schraubverschluss, alle teureren Weine und gehobenen Qualitäten mit **NOMACORC**. Darüber hinaus hat ihn der **NOMASelector™** sehr beeindruckt wie »sowieso die gesamte **NOMACORC**-Produktentwicklung im Verlauf der vielen Jahre«. Das Weingut verwendet sowohl den **Classic+** als auch Verschlüsse aus der **Serie Select**, da hier die Reifung der Weine durch die un-



terschiedlichen Sauerstoffdurchlässigkeiten am besten beeinflusst werden kann.

Bei seiner nächsten Abfüllung möchte Nierstheimer auch gerne den Sauerstoffeintrag in seinen Flaschen per **NomaSense** messen lassen, um sicherzustellen, dass der Gesamtsauerstoffeintrag in seinen verschlossenen Flaschen nicht zu hoch ist. Denn das ist laut Nierstheimer die wichtigste Voraussetzung, um seine Weine zur optimalen Reife zu führen.

**Übrigens:** Die beiden **NOMACORC**-Verkaufsleiter Hans-Peter Decker und Stefan Maria Friedrich besuchen in diesen Tagen viele weitere Kunden und überreichen Treuekunden. Sollten auch Sie zu diesen treuen Kunden der 10 Jahre jungen und erfolgreichen Unternehmensgeschichte der Firma **NOMACORC** gehören und noch keine Treuekunde und Einladung nach Belgien erhalten haben, dann melden Sie sich bitte bei unserer Vertriebsassistentin Claudia Avis unter Telefon (06132) 7120125 oder per E-Mail an: [c.avis@nomacorc.be](mailto:c.avis@nomacorc.be)