



Hommage an Weintradition des Markgräflerlandes

WG Hügellheim mit neuer Premiumlinie „Edition M“

+++ Hügellheim, 17. August 2016 – Chasselas, Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder sowie Pinot Noir: Diese fünf Rebsorten wählte die WG Hügellheim aus dem badischen Markgräflerland für ihre neue Premiumlinie „Edition M“ aus. Sie ist eine Hommage an die Jahrhunderte alte Weintradition des Markgräflerlandes. Gefüllt in Burgunderflaschen und ausgestattet mit einem edlen und aufwändigen Design, unterstreichen sie auch optisch den Premiumanspruch.

„Wichtig ist es uns, dass die ausgewählten Weine in Typizität und Ausbau der Weintradition im Markgräflerland folgen“, berichtet Thoms Benz, Geschäftsführer der WG Hügellheim. „Der Chasselas, auch als Gutedel bekannt, ist unsere traditionsreichste weiße Rebsorte und seit Jahrhunderten hier beheimatet. Er gilt als ‚Markgräfler Spezialität‘. Weiß- und Grauburgunder und der Pinot Noir sind ebenfalls seit vielen Jahrzehnten bei uns im Markgräflerland zu Hause und eignen sich hervorragend für hochwertige Weine. Die fünfte Sorte, Chardonnay, ist auf der ganzen Welt beheimatet – und inzwischen auch bei uns“, erklärt Benz die Auswahl der Rebsorten.

Die Grundlage für die hochwertige Premiumlinie bildet das enge Zusammenspiel der Winzer und Kellermeister. „Die Größe unserer Genossenschaft ist überschaubar – der Kellermeister kennt alle Winzer persönlich und steht gerade bei der Ernte immer in einem engen Austausch mit ihnen“, so Benz. Weitere Garanten für den Erfolg sind die strenge Ertragsreduzierung auf maximal 80 kg/ar, ein Mindestalter der Reben von zehn Jahren sowie eine regelmäßige Qualitätskontrolle. Darüber hinaus erfolgt eine selektive Handlese, nur die besten Trauben werden verarbeitet. Von Vorteil für eine rasche Verarbeitung des Traubenmaterials nach der Lese sind die sehr kurzen Wege von den Weinbergen rund um Hügellheim zur kleinen Genossenschaft im Ortskern. „Der ganz besondere Charakter der ‚Edition M‘ ist auch im schonenden Ausbau begründet. Die Weine erhalten genügend Zeit sich zu entwickeln. Wir arbeiten mit einem langen Hefelager und natürlicher Klärung“, beschreibt Benz den Stil der Weine.

Zu kaufen gibt es die Weine der „Edition M“ ab Hof sowie im Fachhandel.

Preisangaben „Edition M“ für Endverbraucher:

Chasselas 5,90 €
Chardonnay 7,50 €
Weißburgunder 7,50 €
Grauburgunder 7,50 €
Pinot Noir 7,95 €

Über die WG Hügellheim

Seit Jahrhunderten wird an den Hängen rund um das kleine Dorf Hügellheim Weinbau betrieben. Urkundlich belegt ist das Jahr 1101. Verhältnismäßig jung ist dagegen die örtliche Winzergenossenschaft. Im April 1952 fanden sich rund 40 Hügellheimer Winzer zur Gründungsversammlung zusammen. Aktuell bewirtschaften rund 45 Winzerinnen und Winzer eine Rebfläche von 75 Hektar. Zu den wichtigsten Sorten in Hügellheim gehören die Markgräfler Spezialität Gutedel sowie Spät-, Grau- und Weißburgunder.

Pressekontakt:

Karin Eymael
profitext.com Strategie & Kommunikation
Hügellheimer Str. 26
67346 Speyer

Tel.: 49 (0) 6232 100 111 27
Mail: eymael@profitext.com
www.profitext.com

Kontakt:

Winzergenossenschaft Hügellheim eG
Basler Straße 12
79379 Müllheim-Hügellheim

Tel.: 49 7631 40 20
Mail: info@huegelheimer-wein.de
www.huegelheimer-wein.de