

PRESSEINFORMATION

VAPIANO begrüßt Stargast auf der Special-Karte: Riesling von Günther Jauch

- **Zartfruchtig und elegant: noch bis Ende Dezember ist der Riesling „von Othegraven Feinherb“ des TV-Moderators Stargast auf der VAPIANO Special-Karte**
- **Qualität und Ungezwungenheit verbinden den Riesling von Günther Jauch und das Konzept von VAPIANO**
- **Ob zu Pasta, Pizza oder Salaten – der Weißwein mit Starqualitäten rundet würzige Gerichte perfekt ab**

Bonn, 14. November 2016 – Ab sofort bietet VAPIANO seinen Gästen einen erlesenen Riesling des beliebten TV-Moderators Günther Jauch an. Der Weißwein „von Othegraven Feinherb“ ist noch bis Ende Dezember bei VAPIANO zu genießen und passt besonders gut zu würzigen Pasta- und Pizza-Gerichten. „Wir freuen uns, den Riesling von Günther Jauch für unsere Special-Karte gewonnen zu haben. Er ist neben unserer kürzlich eingeführten und qualitativ sehr hochwertigen Wein-Reihe ‚VAPIANO Selezione‘ eine perfekte Ergänzung unserer Weinauswahl“, sagt Jochen Halfmann, CEO der VAPIANO SE.

Seit 2010 ist das Weingut Othegraven an der Saar im Besitz des Fernsehmoderators. Dort wird der von ihm eigens eingeführte Riesling angebaut. Mit 10,6 Prozent Alkoholgehalt ist er besonders verträglich und zeichnet sich als zuverlässiger Mahlzeitenbegleiter aus. Ob zu Pasta Contadina oder Pizza Mare e Monti, der Riesling des TV-Hosts ist ein eleganter, mineralischer und mittelkräftiger Weißwein und der perfekte Begleiter für würzige Gerichte.

„VAPIANO verbindet zwei Dinge besonders gut: Qualität und Ungezwungenheit. Das gilt auch für den von Othegraven Riesling. Das ist kein Wein, für den man sich in einen Frack und das kleine Schwarze schmeißen muss. Und genau deswegen passt er so gut zu VAPIANO“, so Günther Jauch. Er kann sowohl im Restaurant getrunken als auch flaschenweise zum Mitnehmen gekauft werden.

Der Riesling „von Othegraven Feinherb“ im Überblick:

Riesling „von Othegraven Feinherb“: 100 % Riesling
elegant, ausgewogen und fruchtbetont

Land: Deutschland

Region: Mosel

Jahrgang: 2015

Weingut: Der Riesling wird auf dem Weingut von Othegraven an der Saar angebaut. Dieses war mit Ausnahme von 15 Jahren seit 1805 in Jauchs Familienbesitz. 2010 nutzte er die Gelegenheit, das Weingut zurückzukaufen.

Beschreibung: Der 2015er von der Mosel überzeugt durch eine kühle mineralische Nase mit etwas Zitrus-Pfirsichduft. Er ist klar und geradlinig im Mund, dazu zartfruchtig und feinmineralisch mit ein

PRESSEINFORMATION

paar Kräuternoten. Das Zusammenspiel von Säure, Restzucker und Aromen ergeben diesen typischen feinherben Geschmack. Der leichte, unkomplizierte Einstieg in die Welt der Saar-Rieslinge.

8,00 Euro / Glas

24,00 Euro / Flasche

14,00 Euro / Flasche außer Haus

Bildmaterial können Sie hier herunterladen.

Über VAPIANO

Die gastronomische Lifestylemarke VAPIANO aus Deutschland begründete 2002 mit ihrem innovativen „Fresh Casual Dining“-Konzept eine neue Kategorie in der Systemgastronomie. Sie kombiniert Elemente aus „Fast Casual“ und „Casual Dining“ und ermöglicht so den Gästen einen hohen Grad an Selbstbestimmung. Qualität, Frische und Transparenz sind die Basis des Restaurantkonzepts. VAPIANO verwendet fast ausschließlich frische Zutaten. In jedem einzelnen VAPIANO werden Pasta, Pizzateig, Soßen, Dressings sowie Dolci selbst hergestellt, zum Teil sogar mitten im Gastraum in der gläsernen Manifattura. Die Speisen werden direkt vor den Augen des Gastes in der Showküche „à la minute“ zubereitet. Dies, gepaart mit einem kosmopolitischen Ambiente, macht das Erfolgsrezept des Unternehmens aus. Von Hamburg aus verbreitete sich das Erfolgskonzept schnell in die ganze Welt. VAPIANO zählt aktuell über 180 Restaurants in 31 Ländern auf fünf Kontinenten. Weitere Informationen finden Sie auf de.vapiano.com, facebook.com/vapiano und twitter.com/vapiano.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten.

Medienkontakt

achtung! GmbH

Kim Strasser

Straßenbahnring 3, 20251 Hamburg

Telefon: +49 40 450210-644

E-Mail: vapiano@achtung.de