

PRESSEINFORMATION

VAPIANO führt hauseigene Wein-Range ein: „VAPIANO Selezione“

- **Bei VAPIANO gibt es ab sofort eine eigene Wein-Range**
- **Zur Auswahl stehen ein frischer Bianco, ein kräftiger Rosso und ein prickelnder Prosecco Spumante Superiore**
- **Die Range ist exklusiv bei VAPIANO erhältlich und vegan**

Bonn, 13. Oktober 2016 – Ab sofort bietet VAPIANO eine eigene Wein-Range an. Die Weine werden in erstklassigen Weinanbaugebieten im Norden Italiens angebaut. Der Weißwein ist ein Pinot Grigio aus der Teilregion „Grave“. Der VAPIANO Rosso setzt sich aus einer Cuvée aus Merlot und Corvina zusammen und stammt von besonders ausgewählten Lagen Venetiens rund um die Stadt Verona. Besonders exklusiv ist die Herkunft des VAPIANO Proseccos: Er kommt aus der Nähe der Stadt Asolo, die in einer der am besten kontrollierten Lagen der Prosecco-Erzeugungsregionen liegt. „Wir freuen uns, mit der VAPIANO Selezione eine qualitativ sehr hochwertige Wein-Reihe zu präsentieren. Zusammen mit unserem Weinimporteur Johannes Kemnitz haben wir alle Weine mit höchster Sorgfalt ausgesucht“, sagt Jochen Halfmann, CEO der VAPIANO SE.

Die VAPIANO Selezione ergänzt die VAPIANO Speisekarte perfekt. „Zu herzhaften Gerichten wie Pasta Filetto di Manzo con Rucola passt der kräftige Rotwein sehr gut“, empfiehlt Mario Pretzer, zuständig für das Product Development bei VAPIANO. „Der Bianco hingegen schmeckt besonders gut zu Salaten oder Pasta Gamberetti e Spinaci. Und mit dem Prosecco startet man entspannt in der Lounge in den Abend, zum Beispiel mit der Bruschetta.“

Für die Gestaltung der Weinflaschen hat VAPIANO erneut mit Marcel Zandée von der renommierten Design-Agentur peter schmidt, belliero & zandée zusammengearbeitet. Zandée hat auch schon die bestehende ICE-TEA-Flasche designt, die bereits mit dem IF Design Award sowie mit dem Deutschen Design Award ausgezeichnet wurde.

Die VAPIANO Selezione ist ab sofort bei VAPIANO erhältlich. Sie kann sowohl im Restaurant getrunken als auch flaschenweise zum Mitnehmen gekauft werden.

Die drei neuen Weine im Überblick:

VAPIANO Rosso: 60 % Merlot / 40 % Corvina

Kraftvoll, weich, rund

Weingut: Casa Vinicola Botter, ein familiengeführtes Unternehmen, das zu den führenden Weinproduzenten des Veneto gehört.

Beschreibung: Eine kraftvolle Cuvée aus dem Veneto im Norden Italiens. Tief violett mit fruchtigen Noten und einer ausgeprägten Struktur. Volle vanillige Aromen durch Lagerung im Eichenfass.
5,50 Euro / Glas

PRESSEINFORMATION

16,50 Euro / Flasche

VAPIANO Bianco: Pinot Grigio

Fruchtig, lebhaft, knackig

Weingut: Brisotto San Simone, einer der führenden Top-Produzenten aus der Prosecco-Region und dem Friaul.

Beschreibung: Aromatischer Pinot Grigio aus dem Nordosten Italiens. Mit spritzigen Noten von Zitrusfrüchten. Trocken, frisch, prickelnd und kristallklar wie Wasser eines Gebirgsbaches.

5,50 Euro / Glas

16,50 Euro / Flasche

VAPIANO Prosecco Asolo Spumante Superiore

Feinperlig, rassig, elegant

Weingut: Brisotto San Simone

Beschreibung: Eleganter Prosecco von den Hügeln der „Colli Asolani“. Fein, frisch und lebendig mit zarten, fruchtigen Noten.

24,00 Euro / Flasche

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

PRESSEINFORMATION

Telefon: +49 40 450210-644

E-Mail: vapiano@achtung.de