



## Weinfrühling Bergstraße: Genuss ist Programm

### Weintreff: Vorverkauf beginnt zum Frühlingsanfang

**Bensheim / Hessische Bergstraße.** Sie fallen sofort auf: Die blühenden Mandel- und Kirschbäume an den Weinberghängen der Hessischen Bergstraße – weißrosa Tupfer in der noch eher mattgrünen Landschaft – Frühling! Und sie wecken die Vorfreude auf den Bergsträßer Weinfrühling, der im April beginnt. Die Veranstaltungswochen rund um Wein und Genuss starten mit dem Bergsträßer Weintreff (21.04., 15 - 21 Uhr) im südhessischen Bensheim (Bürgerhaus). Winzerinnen und Winzer laden Neugierige zum Probieren des aktuellen Jahrgangs ein.

### Deutsche Weinkönigin und Weinprinzessinnen beim Weintreff

Nachwuchstalente und etablierte Weingüter stellen ihre Weine zum Testen vor – jede Winzerin und jeder Winzer mit der jeweils ureigenen Handschrift. Die Veranstaltung gilt als Chance die Weine und Sekte der jungen Jahrgänge zu verkosten und miteinander vergleichen zu können. Dies will sich auch die Deutsche Weinkönigin Katharina Staab (Nahe) mit ihren beiden Weinprinzessinnen Charlotte Freiberger (Heppenheim) und Laura Lahm (Rheinhessen) nicht entgehen lassen. Neben dem offiziellen Antrittsbesuch im Weinanbaugebiet Bergstraße und bei der amtierenden Bergsträßer Weinkönigin Jessica Lehmann freuen sie sich vor allem aufs Probieren und Plaudern mit Winzern und Gästen.

Karten im Vorverkauf (18 Euro) für den Bergsträßer Weintreff sind pünktlich zum Frühlingsbeginn bei der Touristinformation der Stadt Bensheim und bei allen teilnehmenden Weingütern der Bergstraße und der Odenwälder Weininsel zu erhalten.

### Gast: Ausgezeichnetes Rotweingut von der Ahr

„Die Näkel-Schwester machen die spannendsten Rotweine Deutschland“, titelte das Weinmagazin „Meiningers Weinwelt“ in seiner aktuellen Ausgabe (02/2018) und zeichnete das Weingut Meyer-Näkel von der Ahr für seine Kollektion des Jahres aus. Das Weingut wird in diesem Jahr Gast beim Bergsträßer Weintreff sein.

Die beiden Schwestern Meike und Dörte Näkel bauen auf einer Fläche von 18 Hektar überwiegend rote Rebsorten an. 90 Prozent der Rebflächen sind mit Spät- und Frühburgundern bepflanzt, die zum größten Teil in französischen Barriquefässern ausgebaut werden. Die Toplagen Pfarrwingert, Kräuterberg, Sonnenberg und Silberberg zählen zu den besten in

Deutschland - mit ganz besonderen geologischen und klimatischen Bedingungen. Sie sind als VDP Große Lagen klassifiziert.

Werner Näkel, der Vater der Beiden galt bereits Ende der 80er-Jahre als eine der bedeutendsten deutschen Winzerpersönlichkeiten. Durch kompromisslosen Qualitätsanspruch gelang es ihm, einen völlig neuen Spätburgunderstil an der Ahr zu etablieren.

Die Rotweine der Ahr wachsen auf Schieferböden. Diese Bodenart hat einen starken Einfluss auf die Charakteristik der Weine. Es entstehen mineralische, fruchtbetonte Weine mit eleganter Tanninstruktur, die durch ihre filigrane Art bestechen.

### **Weinlagenwanderung am 1. Mai**

Mit dem Weintreff startet der „Bergsträßer Weinfrühling 2018“ eine bunte Veranstaltungsreihe rund um Wein und Kulinarik. Weinbaubetriebe der Hessischen Bergstraße und der „Odenwälder Weininsel“ laden zu Hof- und Kellerfesten, Musik- und Kulturveranstaltungen sowie Begegnungen bei Sensorik und Wein.

Für viele ist der Termin der Weinlagenwanderung am 1. Mai schon lange im Terminkalender notiert: Wenn Wanderlustige sich verabreden und von Zwingenberg im Norden bis Heppenheim im Süden – oder umgekehrt - durch die Weinberge spazieren. An mehreren Stationen entlang des Weges können sie sich stärken und mit einem Bergsträßer Wein, einem Imbiss oder bei Jazzmusik eine kleinere oder größere Pause einlegen. Sonderzüge der Bahn ab Frankfurt und Mannheim sowie Shuttlebusse bringen die Wanderer an die Bergstraße – und von dort auch wieder sicher zurück zum Startpunkt.

Mehr Infos zu Weintreff und Weinfrühling gibt es unter [www.bergstraesser-weinfruehling.de](http://www.bergstraesser-weinfruehling.de) und unter [www.twitter.com/Weinfruehling](https://www.twitter.com/Weinfruehling), Karten für den Bergsträßer Weintreff sind unter [touristinfo@bensheim.de](mailto:touristinfo@bensheim.de) zu bekommen.