



Pressemitteilung

Optimale Sauerstoff-Dosis für Weine: der neue Coravin™ Belüfter

- **Ideale Belüftung für junge Weine**
- **mehr Trinkgenuss durch optimale Geschmacksentfaltung**
- **aus geruchs- und geschmacksneutralem Edelstahl**

Stuttgart, 13. September 2017. Das Coravin™ Wein-System löst jetzt auch das Belüftungsproblem: Mit dem neuen Coravin™ Belüfter erhalten Weine, die noch ein wenig Luft zum Atmen brauchen, genau die richtige Menge davon. Der in der Flasche verbleibende Wein bleibt dagegen vor Oxidation geschützt, dafür sorgt das Coravin™ Wein-System. Der neue Coravin™ Belüfter wird einfach auf den Ausgießer des Wein-Systems aufgesetzt. Er ist kompatibel mit allen Coravin™ Modellen. Der Coravin™ Belüfter ist ab 1. Oktober im Online-Shop unter <https://www.coravin.de/eshop> und ab 16. Oktober bei den Coravin™ Händlern für 69,95 Euro (UVP) erhältlich.

Ein bisschen mehr Luft – mehr Geschmack, mehr Aroma, mehr Genuss

Gerade junge hochwertige Weine erschließen erst durch einen kurzen Kontakt mit Sauerstoff ihr ganzes geschmackliches Potential. Denn Säuren, Ester und Kohlenwasserstoffmoleküle, die wichtige Geschmacksträger sind, verbinden sich schnell mit Sauerstoff und lassen den Wein so zugänglicher werden. Den Wein mit genau der richtigen Menge Sauerstoff in Verbindung zu bringen – dieser Herausforderung haben sich Greg Lambrecht und das Coravin™ Entwicklerteam gestellt. Ihre Lösung: der Coravin™ Belüfter.

Sauerstoffdusche für Weine – der Coravin™ Belüfter

Das Prinzip des Coravin™ Belüfters ähnelt dem eines Perlators an einem Wasserhahn: Der Belüfter enthält 24 winzige Kanäle, beschichtet mit geschmacks- und geruchsneutralem Edelstahl, durch die der Wein gepresst wird. Sie sind exakt so angeordnet, dass der Wein optimal mit Sauerstoff in Kontakt kommt. Der Wein in der Flasche bleibt dabei vor Sauerstoff geschützt. Das Ergebnis ist ein runderer, weicherer, aromatischerer Wein – und damit noch mehr Genuss Glas für Glas. Wie das Coravin™ Wein-System selbst, wird der Belüfter durch einen kurzen Druckvorgang gereinigt, nachdem man das System von der Flasche entfernt hat. Darüberhinaus sollte er unter fließendem Wasser gesäubert werden.

Diesen Text sowie druckfähiges Bildmaterial finden Sie zum Download unter:

<http://www.panama-pr.de/download/CoravinBeluefter.zip>

Das Wein-System Coravin

Coravin entwickelt und vermarktet das Coravin Wein-System an Weinliebhaber, Restaurants, den Weinhandel und Winzer. Einmalig in der Verarbeitung und im Design, nutzt Coravin eine patentgeschützte Technologie, um Wein aus der Flasche zu entnehmen, ohne den Korken zu entfernen. Das dabei eingesetzte Edelgas Argon wird seit Jahren in der Weinindustrie verwendet und ist natürlicher Bestandteil der Atemluft. Der in der Flasche verbleibende Wein bleibt von äußeren Einflüssen unberührt und kann natürlich weiter reifen.

Das Unternehmen Coravin

Coravin, Inc. ist ein Unternehmen in Privatbesitz und hat seinen Sitz in Burlington, Massachusetts, USA. Seit September 2014 bearbeitet das Tochterunternehmen Coravin Europe B.V. von Amsterdam aus die europäischen Märkte. Das Unternehmen spezialisiert sich darauf, die Art Wein zu servieren, privat zu genießen und zu verkaufen grundlegend zu verändern. Erfinder von Coravin ist Greg Lambrecht, Entwickler von medizintechnischen Geräten. Zusammen mit Josh Makower, einem erfolgreichen Unternehmer und

Pressekontakt:

Tamara Stegmaier, Panama PR GmbH, Gerokstraße 4, 70188 Stuttgart
Tel. +49 711 664 7597-12, E-Mail: t.stegmaier@panama-pr.de



Weinliebhaber, gründete Lambrecht das Unternehmen Coravin, Inc. Sie gewannen Frederic Levy, ehemals CEO bei Nespresso, für das Team, der sie beim Aufbau eines erstklassigen Unternehmens und einer hervorragenden Produktlinie unterstützte. <https://www.coravin.de>

Pressekontakt:

Tamara Stegmaier, Panama PR GmbH, Gerokstraße 4, 70188 Stuttgart
Tel. +49 711 664 7597-12, E-Mail: t.stegmaier@panama-pr.de