



PRESSEMITTEILUNG

Stop screwing around: mit Coravin Gästen ein ganz neues Weinerlebnis servieren

- Coravin präsentiert komplette Range auf der ProWein
- Neue Vermarktungschancen für hochpreisige Weine
- Erfinder und CEO Greg Lambrecht steht für Gespräche zur Verfügung

Amsterdam / Düsseldorf, 19. März 2017. Für viele Wein-Bars und Restaurants in Deutschland gehört Coravin bereits zur Grundausstattung. Hochwertige und rare Weine glasweise ausschenken zu können, hat bei ihnen zu Umsatzsteigerungen bis zu zehn Prozent geführt. Auf der ProWein haben nun alle Wein-Profis vom 19. bis 21. März die Gelegenheit, das komplette Coravin Sortiment kennenzulernen: die exklusiven Coravin Model Two und Coravin Model Two Elite genauso wie das Coravin Model One für den Alltagsgebrauch. Coravin präsentiert sich in Halle 14 auf dem Stand E 79. Greg Lambrecht, Erfinder und CEO von Coravin, wird anwesend sein und steht für Interviews zur Verfügung.

Ein unersetzliches Tool für Wein-Profis

Mit dem Coravin hat Greg Lambrecht ein Problem gelöst, das die Weinwelt seit Jahrhunderten beschäftigt: Wie kann man einen großartigen Wein genießen, auch wenn man nicht die komplette Flasche trinken möchte? Gerät der Wein mit Sauerstoff in Berührung beginnt unaufhaltsam der Prozess der Oxidation – und der Wein verliert an Qualität. Greg Lambrecht hat das Problem der Oxidation mit der Adaption einer Idee aus der Medizintechnik gelöst. Der Wein kommt zwar aus der Flasche, aber der Naturkorken bleibt dabei unversehrt: Beim Coravin Wein-System wird eine dünne Hohnadel durch den Naturkorken in die Flasche eingeführt. Anschließend wird Argon-Gas zugegeben. Der so erzeugte Überdruck lässt den Wein ins Glas strömen. Argon-Gas ist ein natürlicher Bestandteil der Atemluft, reagiert aber selbst nicht mit dem Wein. Dadurch kann dieser trotz der Entnahme völlig ungestört weiterreifen. Nimmt man Coravin von der Flasche ab, verschließt sich der Naturkorken auf Grund seiner natürlichen Beschaffenheit vollständig von selbst.

Mehr Wahlmöglichkeiten für die Gäste, mehr Umsatz

Wein-Bars, Restaurants und der Weinhandel können mit Coravin ihre Karte an offenen Weinen um hochpreisige oder rare Weine erweitern. Denn wenn der wertvolle Flascheninhalt intakt bleibt, lässt sich ohne größeres Risiko ein Preis darstellen, der für Weinliebhaber akzeptabel ist. Beim Ausschenken mit Coravin bleibt die Flasche originalverkorkt und der wertvolle Inhalt kann ungestört weiterreifen. Weinreste gibt es bei Flaschen, die mit Coravin ausgeschenkt werden keine. Gastronomen, die Coravin bereits einsetzen, berichten von Umsatzsteigerungen von rund zehn Prozent. Außerdem erhöht ein umfangreiches Angebot an außergewöhnlichen Weinen im offenen Ausschank die Kundenzufriedenheit.

VDP-Winzer setzen auf Coravin

Seit 2016 ist Coravin offizieller Partner des Verbands Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter e. V. (VDP). Die rund 200 deutschen Spitzenweingüter, die im Verband zusammengeschlossen sind, haben sich höchsten Qualitäts- und Anbaukriterien verpflichtet. Das Coravin Wein-System ermöglicht es ihnen, hochwertige Produkte wie gereifte Weine oder VDP.Großes Gewächs glasweise auszuschänken oder verkosten zu lassen – ohne die Integrität des Weines zu gefährden. Coravin wird auf der ProWein auch auf dem Stand des VDP in Halle 14, E 66 vertreten sein.

Coravin Model Two und Coravin Model Two Elite – Profi-Wein-Zubehör

Das Model Two zeichnet sich durch eine geradlinige Form in gebürstetem Graphit-Look aus. Die hochwertigen Materialien und Qualität der Verarbeitung des Coravin bewähren sich vor allem im Dauereinsatz in der Gastronomie und im Weinhandel. Das Coravin Model Two Elite sticht durch das exklusive Farb-Design hervor und ist ein Profi-Tool, das sich nicht hinter der Bar verstecken muss.

Pressekontakt:

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



Weingenuss zu Hause: Coravin Model One

Gedacht für den Einsatz zu Hause, zum Beispiel beim Wein verkosten mit Freunden, ist das Coravin Model One. Dafür hat Coravin das Handling etwas vereinfacht – und kann das Model One auch zu einem besonders attraktiven Preis anbieten.

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 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