



## Pressemitteilung

### Bestnoten für Coravin

#### Größtes Schweizer Testmagazin K-Tipp kürt Coravin zum Testsieger

- **Nur eins von neun Wein-Systemen schützt den Wein perfekt vor Oxidation**
- **Auch nach sieben Tagen noch uneingeschränkter Weingenuss mit Coravin**
- **Bestnoten in allen Testkategorien**

**Amsterdam, 10. September 2019.** Das größte Schweizer Testmagazin K-Tipp hat gemeinsam mit der TV-Sendung „Kassensturz“ des SRF (Schweizer Radio und Fernsehen) neun Verschluss-Systeme für Weinflaschen getestet: Das Coravin Model Two setzt sich mit Bestnote 6 gegen alle anderen Systeme durch.

Als einziges Wein-System nutzt Coravin eine patentgeschützte Technologie, um Wein aus der Flasche zu entnehmen, ohne den Korken zu entfernen. Damit ermöglicht Coravin Weinliebhabern Weine über einen langen Zeitraum glasweise zu genießen, ohne dass der Wein mit Sauerstoff in Berührung kommt und an Qualität verliert. Die Ergebnisse zeigen: Nur mit dem Coravin Wein-System weist der Wein auch nach sieben Tagen keine Oxidation auf.

#### Bestnoten in allen Testkategorien

Im spezialisierten Testlabor „Vinalytik“ in Seewen SZ wurden neun gleiche Flaschen Wein mit unterschiedlichen Verschluss-Systemen eine Woche lang beobachtet und nach dem Öffnen nach drei sowie sieben Tagen untersucht. Eine Flasche, die mit dem Originalkorken verschlossen blieb, diente als Vergleich. Getestet wurden jeweils der Anteil an gelöstem Sauerstoff, schwefeliger Säure (SO<sub>2</sub>), Essigsäure sowie die Farbe des Weins.

Neben Coravin wurden weitere Systeme, wie die Vakuumpumpen Vacu Vin und Zyliss, die Verschlüsse Manor, WMF, Cucina & Tavola, Qualitè & Prix und Pulltex und sowie ein weiteres Gas-System, der Wein Protector getestet. Zentraler Unterschied: nur mit dem Wein-System Coravin bleibt der Korken in der Flasche und der Wein vollständig geschützt.

#### Das Wein-System Coravin – Innovative Hightech-Lösung

Coravin ist für Weinliebhaber, Restaurants, den Weinhandel und Winzer entwickelt, um hochwertige und rare Weine glasweise ausschenken und genießen zu können. Die Flasche wird nicht entkorkt, sondern man sticht mit einer Hohnadel durch den Korken. Der Korken verschließt sich nach dem Entfernen der Nadel wieder vollständig. Die Flasche wird durch die Nadel mit Argon-Gas gefüllt, so dass kein Sauerstoff mit dem Wein in Berührung kommt. 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.

#### Coravin Model Two – Weinvielfalt noch besser erleben

Das getestete Model Two zeichnet sich zudem durch eine geradlinige Form in gebürstetem Graphit-Look aus. Die hochwertigen Materialien und Qualität der Verarbeitung des Coravin überzeugen sowohl im Dauereinsatz in der Gastronomie und im Weinhandel als auch als Design-Element in der hauseigenen Küche. Neue Features erleichtern den Einsatz: Mit der Properfit Klammer wird das Wein-System einfach am Flaschenhals befestigt und fixiert so die Flasche – auch beim Ausgießen. Der Soft Touch Griff liegt angenehm in der Hand. Die Load Cell Technologie garantiert die exakte Dosierung des Argons und verhindert, dass Gas einfach austritt.

#### Pressekontakt:

Meike Grisson, Panama PR GmbH, Gerokstraße 4, 70188 Stuttgart  
Tel. +49 711 664 7597-0, E-Mail: m.grisson@panama-pr.de



Die neueste Version der Coravin Produktreihe ist das Coravin Model Eleven, einmalig in der Verarbeitung und im Design. Ob ein Schluck oder ein Glas – zwei verschiedene Mengeneinheiten sorgen dafür, dass immer die perfekte Menge Argon in die Flasche strömt. Ein LED-Farbdisplay zeigt an, wenn das Coravin Model Eleven gereinigt, geladen oder die Kapsel gewechselt werden muss.

Mit der Markteinführung des ersten Coravin Weinsystems im Jahr 2013 in den USA hat Coravin die Weinwelt auf den Kopf gestellt und die Art, Weine zu genießen, revolutioniert. Seitdem hat die Marke signifikante Meilensteine erreicht: Internationale Verfügbarkeit in über 50 Ländern und über 3.000 Restaurants und renommierte Handelspartnerschaften, zum Beispiel mit Harrods, Selfridges, Galeries Lafayette, Boulanger, Elkjop, El Corte Ingles, KaDeWe, Alsterhaus, Globus, Manor oder den Mövenpick Weinkellern.

Die Pressemitteilung sowie hochauflösendes Bildmaterial finden Sie zum Download unter:

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

Den ausführlichen Testbericht des SRF finden Sie hier:

<https://www.srf.ch/sendungen/kassensturz-espresso/weinverschluesse-nur-wenige-schuetzen-vor-verderb>

#### **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:**

Meike Grisson, Panama PR GmbH, Gerokstraße 4, 70188 Stuttgart  
Tel. +49 711 664 7597-0, E-Mail: [m.grisson@panama-pr.de](mailto:m.grisson@panama-pr.de)