

## **WEIN & CO stellt mit Coravin die Wein-Welt auf den Kopf**

**Bei Coravin bleibt der Weinkorken in der Flasche und der Sauerstoff draußen - WEIN & CO-Gründer Heinz Kammerer: „Ein unglaubliches Gerät“**

Wien, 05.11.2014 – Wie oft denkt man sich: Zum Essen würde ein Glas eines richtig guten Weines passen, aber was tun mit dem Rest in der Flasche? Und wie oft passiert es dann, dass ein Teil des Weines wegen Ungenießbarkeit weggeleert werden muss? Dank eines innovativen Systems kann damit Schluss gemacht werden. WEIN & CO-Gründer Heinz Kammerer spricht von einem „unglaublichen Gerät“ und meint damit Coravin, das für Weinliebhaber völlig neue Möglichkeiten bietet: Die Weinflasche muss für den Genuss nicht mehr entkorkt werden. Der entscheidende Vorteil dabei: Der Wein oxidiert nicht, „und die Entwicklung des Weines wird ungehindert fortgesetzt“, zeigt sich Kammerer erfreut.

### **So funktioniert das Coravin-System**

Das System, das die Wein-Welt durchaus revolutioniert und künftig bei WEIN & CO zum Einsatz kommt, funktioniert denkbar einfach: Eine hauchdünne Hohnadel wird durch den Korken geführt und das in der Weinindustrie bestens bekannte Edelgas Argon, das auch ein natürlicher Bestandteil der Atemluft ist, in die Flasche gepresst. Der dadurch entstehende Druck treibt den Wein durch die Nadel in das Glas – ohne dass er mit Sauerstoff in Berührung kommt. Anschließend wird die Nadel entfernt und der Korken verschließt das winzige Loch wieder von selbst. Der Wein bleibt genauso frisch, wie wenn er nie verkostet worden wäre und kann sich über Monate hinweg ungestört weiter entwickeln. Für WEIN & CO ist das sogenannte Wine Access-System eine tiefe Zäsur innerhalb der Welt des Weines. Ein jahrhundertealtes Problem, die Oxidation von Wein nachdem die Flasche entkorkt wurde, konnte endlich gelöst werden.

### **Das ideale Weihnachtsgeschenk – exklusiv bei WEIN & CO**

„Coravin™ 1000 – Wine Access System“ gibt es bis Jahresende exklusiv bei WEIN & CO in allen Shops und auch Online. Das komplette Coravin-System kostet 329 Euro und umfasst das System selbst, zwei Kapseln mit Argon sowie einen Neopren-Flaschenüberzug.

### **Die wichtigsten Vorteile von Coravin aus der Sicht von WEIN & CO**

- Es kann Wein ausgetastet werden, ohne die ganze Flasche austrinken zu müssen.
- Verkostungen von mehreren Weinen sind auch mit wenigen Personen möglich.
- Es kann jederzeit probiert werden, ob der Wein perfekt gereift ist bzw. in welcher Verfassung er sich gerade befindet.
- Die edelsten und wertvollsten Weine können auf die glasweise Karte gesetzt werden.

**Über WEIN & CO**

*Die erste Wein-Fachhandelskette Österreichs ([www.weinco.at](http://www.weinco.at)) wurde vor 21 Jahren vom Wiener Heinz Kammerer gegründet. Mit mittlerweile 23 Filialen in ganz Österreich, davon sieben mit Weinbar bzw. Restaurant, beschäftigt WEIN & CO derzeit rund 300 Mitarbeiter. Hinzu kommt ein florierender Online-Handel, der Kunden aus rund 15 Ländern beliefert. Mit knapp drei Millionen Flaschen Wein wurde im vergangenen Geschäftsjahr ein Umsatz von 53 Millionen Euro erwirtschaftet. [www.weinco.at](http://www.weinco.at)*

**Bildtexte**

**BU Foto 1:** WEIN & CO Firmengründer Heinz Kammerer testet Coravin (©WEIN & CO)

**BU Foto 2 :** Coravin™ 1000 – Wine Access System (©Coravin)

**Pressekontakt:**

Manuela Bogendorfer  
[manuela.bogendorfer@weinco.at](mailto:manuela.bogendorfer@weinco.at)  
Tel: +43 5 07 06 - 2204