

**JUNGE DEUTSCHE WINZER PRÄSENTIEREN IHRE
INTERNATIONAL GEFRAGTEN NATURWEINE**

Am 24.10.2020 findet erstmals die Naturweinmesse „Plopp“ im Restaurant Emma Metzler am Frankfurter Schaumainkai statt. Im Zentrum des Events stehen junge Winzer aus Deutschland, die aufgrund ihrer konsequent biologisch und naturnah angebauten Weine derzeit enorme internationale Beachtung finden. Zu der Gruppe von insgesamt 12 Weingütern zählen bekannte Nachwuchswinzer wie die jungen, wilden Brand Brothers aus der Pfalz oder Stefan Vetter aus dem fränkischen Gambach, der von der renommierten New York Times für den besten Silvaner 2017 ausgezeichnet wurde. Initiiert wurde die neue Veranstaltung durch den Experten Christian Leberherz, der in Frankfurt die auf Naturweine spezialisierte Weinhandlung Cool Climate betreibt. Gastgeber der Schau ist Anton de Bruyn, Koch und Inhaber des Emma Metzler.

Bei der Messe, die sich an Naturwein-Liebhaber, Sommeliers und Interessierte wendet, bieten die Winzer ihre aktuellen Weine zur Verkostung an und erläutern im Gespräch die Besonderheiten und Hintergründe ihrer Art, Wein zu erzeugen. Denn um die Trauben von bestmöglicher Qualität zu ernten, wird hoher Aufwand betrieben. Die Arbeit an Reben und Boden per Hand und im Einklang mit der Natur gehören genauso zur Philosophie der Naturweinerzeugung wie der Verzicht auf Reinzuchthefen und andere Zusätze sowie das weitgehende Abstandnehmen von Filtration oder Konservierungsmitteln, beispielsweise Schwefel. Hilfsstoffe, die in der herkömmlichen Weinproduktion durchaus üblich sind.

**AM 24.OKTOBER 2020****TERMINE 12:00 –15:00 UHR****ODER 15:30 – 18:00 UHR****ORT EMMA METZLER, SCHAUMAINKAI 17****IM MUSEUM ANGEWANDTE KUNST****FRANKFURT****TICKETS WWW.EVENTBRITE.DE****50 EURO PRO PERSON, ZZGL.TICKETGEBÜHR****WEB WWW.PLOPP.WINE****AUSRICHTER WWW.COOLCLIMATE.DE****WWW.EMMAMETZLER.DE**

PRESSEMITTEILUNG

SEITE 2 / 3

„Viele Jahre war es um den Naturwein in Deutschland eher ruhig, während er international boomte,“ erläutert Experte Christian Leberz. „Allerdings“, gibt der Experte zu bedenken, „ändert sich dies gerade. Deutscher Naturwein ist mittlerweile im In- und Ausland so gefragt wie noch nie.“ Genau dieser Entwicklung will die neue Messe im Restaurant Emma Metzler Rechnung tragen.

Aber nicht bei leerem Magen. Den Besuchern der Schau wird passend zu den Rebsorten auch hausgemachtes Sauerteigbrot und Würste sowie zahlreiche andere Leckerbissen serviert. Für das leibliche Wohl sorgt Koch de Bruyn, der sich mit seinem Team schon längst auf den neuen Weintrend eingestellt hat. „Schon seit dem Start unseres Restaurants bieten wir deutsche Naturweine an, aktuell haben wir das Sortiment nochmal erweitert“, erklärt de Bruyn. „Denn diese Weine sind ein ganz wichtiger Begleiter für unsere regional geprägte Küche.“ Eine Kombination, von der sich die Naturweinliebhaber nun auch vor Ort ein Bild machen können. Im Eintrittspreis sind Weinproben bei den 12 Winzern, Food, Wasser und Espresso eingeschlossen.

ZEICHENZAHL CA: 2.700

DIE WINZER

WEINGUT CHRISTOPHER BARTH / ALZEY-WEINHEIM (RHEINHESSEN)

BRAND BROS. / BOCKENHEIM (PFALZ)

WEINGUT JONAS DOSTERT / NITTEL (MOSEL)

WEINGUT BERGKLOSTER – JASON GROEBE / WESTHOFEN (RHEINHESSEN)

WEINGUT ANDREAS MANN / ECKELSHEIM (RHEINHESSEN)

MARTO WINES / FLONHEIM (RHEINHESSEN)

WEINBAU JULIEN RENARD / WINNINGEN (MOSEL)

WEINGUT SECKINGER / NIEDERKIRCHEN (PFALZ)

WEINGUT JAKOB TENNSTEDT / TRABEN-TRARBACH (MOSEL)

WEINGUT STEFAN VETTER / GAMBACH (FRANKEN)

WEINGUT ANDREAS WEIGAND / IPHOFEN (FRANKEN)

WEINGUT DENNIS WOLF / GROSSKARLBACH (PFALZ)

PRESSEMITTEILUNG

DOWNLOAD
ABBILDUNGEN IN VOLLER
AUFLÖSUNG FINDEN SIE [HIER](#)

SEITE 3 / 3

PRESSEKONTAKT: PETRA SCHMIDT / T 0177 886 683 3 / E PS@PSABOUTDESIGN.COM



WEINGUT BERGKLOSTER – JASON GROEBE



BRAND BROS.



JASON GROEBE



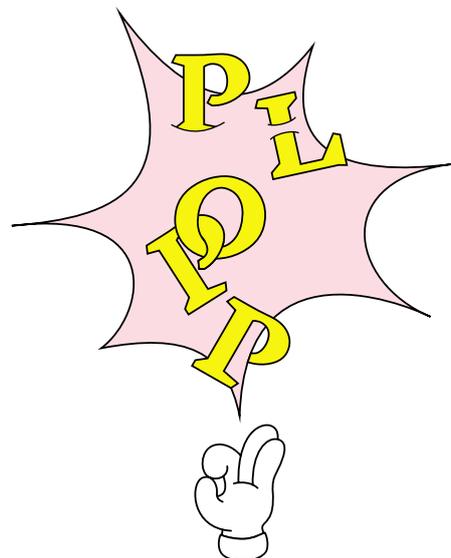
STEFAN VETTER



JULIEN RENARD



ANTON DE BRUYN / EMMA METZLER



CHRISTIAN LEBHERZ / COOLCLIMATE