

Erstmals 170 Aussteller bei der Int. Weinmesse Innsbruck

Verkosten, Genießen, Einkaufen bei Topwinzern:

Mit erstmals rund 170 Ausstellern aus 7 Nationen wird die 17. Int. „Weinmesse Innsbruck“ vom 3. - 5. März 2017 in der Messe Innsbruck die zweitgrößte Weinmesse Österreichs. Rund 1500 verschiedene Weine aus 30 nationalen und internationalen Weinregionen und ein attraktives Angebot an kulinarischen Spezialitäten können im Rahmen des Messeintritts gratis verkostet werden.

Die Messe ist „der“ alljährliche Treffpunkt für viele private Weinliebhaber, Gastronomen und Weinhändler aus Österreich und den Nachbarländern. Aussteller informieren auch rund um die Themen Weingläser, Weinkellerbau, Möbel zum Thema Wein und Weinlagerung. Bei eigenen Weinseminaren werden Grundkenntnisse rund um den Wein wie richtiges Verkosten, die wichtigsten Rebsorten, Glaskultur, ... Interessierten näher gebracht. Das Angebot im Bereich „Genuss & Gourmet“ reicht von Antipasti, Pestos, Pastas, Olivenöle, Salami, Käse, Kaffee, Schokolade,

Topwinzer & Weine aus 7 Nationen: Von A wie Allacher Vinum Pannonia bis Z wie Weingut Johann Zechmeister – auf der diesjährigen Weinmesse Innsbruck präsentieren sich rund 140 namhafte Topwinzer. Neben vielen österreichischen Topwinzern sind auch in diesem Jahr wieder renommierte Winzer aus Italien, Deutschland, Frankreich und erstmals Slowenien auf der Messe vertreten. Zusätzlich präsentieren Weinhändler ausgewählte Weine aus Österreich, Italien, Frankreich, Iberien und Bulgarien.

„Jeder Gast kann im Rahmen des Messeintritts aus der großen Auswahl von rund 1500 Weinen wählen und verkosten, sowie die Menschen hinter den Produkten kennen lernen“, so Messeveranstalter Peter Lindpointner. Die Weinmesse in Innsbruck zählt seit Jahren zu einem Fixpunkt der österreichischen Weinszene und hat sich durch sein vielfältiges Angebot in den vergangenen Jahren zu einem starken Publikumsmagneten entwickelt. Für Winzer und Weinexperten ist die Messe auch gleichzeitig der Saisonauftakt für das neue Weinjahr mit der Verkostung der ersten Premium Jung-Weine.

Im Wein liegt die Wahrheit – der Schwindel liegt meist im Etikett: Für jeden Geschmack ist etwas dabei! Warum einen Wein anhand einer elegant formulierten Weinbeschreibung auf dem Etikett kaufen, wenn man auf der Messe seinen persönlichen Wein-Favoriten auf Grund des einzigartigen Geschmacks finden kann.

Große Vielfalt von vegan Wein bis Champagner - Weine aus 30 verschiedenen

Weinregionen: Die Weinmesse Innsbruck zeigt im 17. Veranstaltungsjahr eine so große Vielfalt wie noch nie zuvor. Neben Weinen aus 30 verschiedenen Weinregionen aus Österreich, Italien, Frankreich, Deutschland, Bulgarien, Spanien, Portugal & Slowenien bietet die Weinmesse mit Schilcher, Uhudler, Eiswein oder edlen Champagner eine große Produktpalette.

Mit veganen, Bio-Weinen oder dem alkoholfreien-fermentierten Weintraubengetränk „Native Grape“ liegt das Messeportfolio voll im Trend.

Vom niederösterreichischen Carnuntum, der Thermenregion über das Südburgenland und das steirische Vulkanland bis zum italienischen Piemont, der Toskana und Südtirol! Die Weinmesse bietet direkten Kontakt zur einer Vielzahl österreichischer Winzer und rund 15 Weingütern aus Italien. Außerdem präsentieren sich deutsche Weingüter aus Rheinhessen, sowie französische Weingüter aus dem Elsass und der Provence - das ist doch eine Kostprobe wert!

Ein Messe-Highlight ist auch der Wieser Whisky – WIESky – aus Österreich. Wieser produziert Single Malts aus verschiedenem Gerstenmalzen in der Wachau.

Außer den fermentieren Traubenprodukten, die sicher im Fokus stehen, bietet die Messe aber auch die Möglichkeit Alpine Epfl-Sidri aus Südtirol zu kosten. Geben Sie dem Apfel eine Chance!

Auf der Weinmesse Innsbruck können Sie sich persönlich von dieser Auswahl und vielem mehr überzeugen!

Ideale Weinlagerung und kreative Weinaccessoires

Neben edlen Tropfen präsentiert die Weinmesse Innsbruck auch die neusten Trends für die eigenen vier Wände des Weinliebhabers oder Profis.

Der eigene Weinkeller war schon immer Ihr Traum? Die perfekte Beratung und den Experten für das „Traumprojekt Weinkeller“ finden Sie auf der Weinmesse Innsbruck.

Ergänzt wird das Angebot mit hochwertigen Weindekantern aus der Kreativschmiede, Naturweinkühlern, Weinregalsystemen aus Sandstein, Metall oder in moderner Archivform. Zudem gibt es innovative Gartenmöbel inklusive Glashalter und Heizstrahler. Abgerundet wird die Produktpalette mit kreativem Glasdesign wie Flaschenlampen und Flaschenuhren und selbstverständlich dem idealen Spiegelaufhängeweinglas für ihre ausgewählten Tropfen.

Genuss & Gourmet – Die perfekte Ergänzung

Noch mehr kulinarische Genüsse als in den Vorjahren erwarten die Besucher auf der Messe. Von der süß-scharfen Chilisauce bis zum Bärlauchpesto, ergänzt mit traditioneller, vegetarischer Bio-Pasta aus Urgetreide bis außergewöhnlichen Chutneys. Die Weinmesse Innsbruck bietet den absoluten Gaumenschmaus für alle Food-Fanatiker. Die vielfältige Auswahl von süßen Köstlichkeiten wie handgemachten "Mammatus" Marshmallows bis hin zu herzhaften Schmankerln wie Käse aus Österreich und Italien, Salami, Speck und Bauernspezialitäten lässt jedem Feinschmecker das Wasser im Mund zusammen laufen.

Passend zum Wein steht nicht nur Käse zur Auswahl, sondern auch hochwertige Olivenöle, Balsamico-Essige und Gewürze. Besonders spannend sind auch die erstmals präsentierten Produkte rund um die Alpine Palabirne aus Südtirol, die in verschiedensten Formen verarbeitet wird und nicht nur süß und lecker ist, sondern auch reich an Vitamin C. Außerdem gibt es auch Bio-Protein Pulver und diverse bekömmliche Bio-Öle von Hanföl, Leinöl bis zum Senföl. Für alle Gourmets die es eher klassisch mögen gibt es selbstverständlich auch ein bewährtes steirisches Kürbiskernöl.

Und haben auch Sie jetzt den Gusto auf eine Kostprobe? Dann nutzen Sie die Möglichkeit auf der Weinmesse Innsbruck Spezialitäten zu kosten und ihren Proviant aufzufüllen!

Übrigens lässt es sich auf der Messe sehr gut speisen. Erstmals wird das Messerrestaurant der Landmetzgerei Piegger direkt in der „Skylounge“ im Messeforum betrieben. Zudem bieten auch viele Aussteller kulinarische Leckerbissen, wie leckere Gourmetseller, zum Direktverzehr an.

Weinseminare

Eintauchen in die Welt des Weines bei den Weinseminaren am Freitag und Samstag um 16:30 Uhr. Der anerkannte Referent der Weinakademie Südtirol und Absolvent der Weinakademie Österreich Rudi Mrkwicka, bringt Interessierten das „Wein ABC“ Wein-Basiswissen in rund 1,5 Stunden näher. Zusätzlich zum Eintrittspreis kann das Ticket für das Weinseminar direkt vor Ort am Eingang zum Seminarraum erworben werden. Das Seminar-Ticket kostet € 19,-. Eine Voranmeldung für das Seminar ist unter office@cmw.at möglich. Seminar-Tickets sind generell nur solange Verfügbar wie Plätze im Seminarraum zur Verfügung stehen.

Die Messe ist die optimale Plattform für alle privaten Weinliebhaber um Ihr Weinlager aufzufüllen. Auch für viele Wiederverkäufer aus Handel und Gastronomie ist die Messe ein Fixtermin.

Mehr Infos finden Sie unter www.weinmesse.at

Öffnungszeiten:

Fr. + Sa.: 14 – 20 Uhr (Hallenschluss 21 Uhr); So. 13 – 19 Uhr.

Veranstaltungsort :

Messe Innsbruck, Eingang Ost, Messeforum

Eintritt – Tageskarte an der Messekassa:

Freitag oder Samstag: € 22,-;

Sonntag: € 19,-

3-Tageskarte: € 53,-

Ermäßigte Onlinetickets:

Tageskarte für den Messetag Freitag od. Samstag:

Vorverkauf bis Do. 23, Feb. 2017: € 19,-

Vorverkauf ab Fr. 24, Feb. 2017: € 20,-

Tageskarte für den Messetag Sonntag:

Vorverkauf bis Do. 23, Feb. 2017: € 16,-

Vorverkauf ab Fr. 24, Feb. 2017: € 17,-

3 – Tageskarte:

Vorverkauf bis Do. 23, Feb. 2017: € 46,-

Vorverkauf ab Fr. 24, Feb. 2017: € 49,-

Einfach & bequem im Onlineticketshop unter www.weinmesse.at kaufen. Kein Anstellen an der Messekassa. Gehen Sie direkt mit Ihrem Ticket zum Halleneingang. (Der Eintritt inkludiert – so lange der Vorrat reicht: Weinverkostungen, Mineralwasser & Brot bei den Ausstellern, Verkostungskatalog)

Infos:

Tel. +43 (0)6232 6563, E-Mail: office@cmw.at, www.weinmesse.at