

## HINTERGRUND

### **Guter Wein ist eine Frage der Lagerung – und der richtigen Technik**

Ludwigsburg, 17. September 2019. Der Weinmarkt in Deutschland hat sich in den letzten Jahren stark entwickelt: Es hat sich eine Käuferschicht etabliert, die sich durch Kennerschaft, Begeisterung und die Bereitschaft auszeichnet, Zeit und Geld in ihre Weine zu investieren. Entsprechend gewachsen ist auch der Markt für Produkte und Services, die dabei helfen sollen, die eigenen Wein-Schätze im Blick zu behalten. Systeme, die Lager-Bedingungen und Bestände gleichzeitig verwalten, sind aber bisher selten. Thomas Franke, engagierter Weinkenner und Kopf hinter der PremiumWineTech GmbH, war auf der Suche nach so einem integrierten Management- und Lager-System. Am Ende der Suche stand die Erkenntnis, dass er sein ideales System wohl selbst bauen muss – der Start für PremiumWineTech. Individualität ist dabei ein wichtiger Faktor, denn jede wertvolle Flasche und jede Weinsammlung ist anders.

#### **Große Weine brauchen Zeit**

Kühl, feucht, dunkel – so antworten sicher die meisten auf die Frage, wie Weine gelagert werden sollten. Die Beschreibung ist grundsätzlich korrekt, aber wer denkt dabei nicht an einen schlecht aufgeräumten Keller?

Thomas Franke sagt: „Ich habe mich immer gewundert, dass Menschen, die viel Geld, Zeit, Engagement und Wissen in das Zusammenstellen ihrer Weinsammlung investieren, bei der Lagerung so anspruchslos werden. Da stehen dann mangels Alternativen die Kiste oder das Regal mit den großen Burgundern herum wie die eingelagerten Gartenmöbel oder Gummistiefel.“

Gerade bei hochwertigen Weinen, die meist beim Kauf noch ein großes Reifepotenzial mitbringen, spielt die Lagerung eine zentrale Rolle bei der Entwicklung von Geschmack und Aroma. Schnell war Franke klar, dass er für das Management der unterschiedlichen Reifeprozesse der verschiedenen Weine mehr benötigt als eine Excel-Liste, ein Regal und ein Hygrometer.

### **Welche Weine wie lagern? Alle Parameter im Blick**

Die ideale Reifetemperatur für Weine liegt, je nach Lehrmeinung bei 9 bis 12° Celsius. Rotweine mit einem hohen Gerbstoffanteil und Alkoholgehalt von 13 vol.% oder mehr verfügen meist über exzellente Lagerfähigkeit – je nachdem, wie alt sie bereits sind. Auch Weißweine, z. B. edelsüße Spezialitäten wie Trockenbeereauslesen oder Eisweine, die eine frische Säure und einen entsprechenden Alkoholgehalt mitbringen, können bis zu 20 Jahre aufbewahrt werden. Aber auch wenn das Vergehen der Zeit der wichtigste Reifefaktor ist: Einfach die Weine sich selbst zu überlassen ist vor allem bei größeren Beständen risikoreich. Das VinoViaVai-System überwacht deswegen alle relevanten Werte und Bewegungen: Außentemperatur, Luftfeuchtigkeit sowie die Entnahme einzelner Flaschen. Das aus hochwertigen Hölzern gefertigte Weinmöbel sieht dabei auch noch so gut aus, dass manche Kunden ihr VinoViaVai von PremiumWineTech nicht in den Keller, sondern in die Wohnung stellen. Das VinoViaVai registriert auch, ob eine Flasche entnommen wurde und meldet dies an die App. So verliert man selbst nach einer größeren Feier oder Verkostung nicht den Überblick über die Bestände.

Diesen Text, weiterführende Informationen, sowie druckfähiges Bildmaterial finden Sie zum Download unter:

<https://www.vinoviavai.de/presse>

**Über die PremiumWineTech:**

Die PremiumWineTech GmbH mit Sitz in Ludwigsburg (Baden-Württemberg) entwickelt Technologien für die professionelle Lagerung hochwertiger Weine. Die Produkte der PremiumWineTech zeichnen sich durch klares Design und innovative digitale Funktionalität aus und verbessern die Weinlagerung bei Fachhändlern, im Restaurant und zuhause bei Weinliebhabern.

<https://www.premiumwinetech.de/>

**Pressekontakt:**

Panama PR GmbH  
Sarah Posselt-Böhm  
Gerokstraße 4  
70188 Stuttgart  
[s.posselt-boehm@panama-pr.de](mailto:s.posselt-boehm@panama-pr.de)  
0711 6647597-11

**Weitere Informationen:**

PremiumWineTech GmbH  
Ramona Völkel  
Feldgärten 7  
71640 Ludwigsburg  
[presse@premiumwinetech.com](mailto:presse@premiumwinetech.com)  
0163 7387365