



## Pressetext

### Designbox hält guten Wein lange frisch

hauswein.ch führt ein kleines Sortiment anspruchsvoller Alltagsweine. Dabei ist die Verbindung von Einfachheit und Qualität Programm. Das zeigt sich in der alltagstauglichen Verpackungsform: hauswein.ch setzt auf die «Bag-in-Box». Dieses Prinzip ist nicht nur ökonomisch, sondern hält den Wein auch im angebrochenen Gebinde mehr als zwei Monate lang frisch, da beim Zapfen keine Luft nachströmen kann und der Oxydationsprozess vermieden wird. So kann man für sich und seine Gäste eine Auswahl verschiedener Weine zur Verfügung haben, ohne auf angebrochenen Flaschen sitzenzubleiben.

### Sommelier des Jahres 2008 trifft die Auswahl

Die Auswahl für hauswein.ch trifft Gunnar Tietz, Chef-Sommelier im Restaurant «first floor», das mit einem Michelin-Stern und 18 Punkten im Gault-Millau aufwarten kann. Der 38-jährige Tietz ist einer der Stars der deutschen Weinszene, zu seinen Auszeichnungen gehören unter anderem der «Best of Award of Excellence» vom Wine Spectator, New York, und der Titel «Sommelier des Jahres 2008» vom Schlemmer Atlas.

### Preisgekrönte Verpackung

Für hauswein.ch wurde eine Verpackung entwickelt, die einen unkomplizierten Zugang zur komplexen Welt des Weins bietet. Grundlage dafür ist der «Aromakreis», das System professioneller Weinkenner zur Erfassung und Differenzierung der komplexen Geschmacksnoten von Weinen. Die Geschmacksnoten wurden in ein Farbsystem übertragen – der so gewonnene spezifische Farbcode des Etiketts beschreibt den einzelnen Wein und verbindet Genuss mit der Freude an der Entdeckung. Das Verpackungskonzept wurde mit dem iF gold award und dem red dot «best of the best» ausgezeichnet, zwei der international wichtigsten Design-Preise.

29.10.2008

Der obige Text kann auch von der Site [www.hauswein.ch](http://www.hauswein.ch) heruntergeladen werden.