

## Black Venuss – Rheingau Riesling Vermouth

Suche

Von: Redaktion | vom 24.10.2019 | Keine Kommentare



**Die beiden Rheingauer Weingüter Ankermühle & Wohlfahrt Franke haben einen Wermut auf Riesling-Basis auf den Markt gebracht. Alle Ingredienzien des Aperitifs kommen aus der direkten Umgebung der Ankermühle aus Oestrich-Winkel und sind nachhaltig produziert.**

Der Black Venuss Rheingau Riesling Vermouth, knüpft in Geschmack und Design an eine Hochzeit des Vermouth-Genusses, der Belle Epoche, an.

Mit dem Rheingau Riesling Vermouth, Black Venuss, setzen die Weingüter Ankermühle & Wohlfahrt-Franke auf einen Trend hin zum Wermut, der, nach dem jahrelangen Gin-Boom, seit einiger Zeit in einschlägigen Fachmedien vorhergesagt wird.

Die vier Freunde und Protagonisten des Projektes sind Yvette Wohlfahrt und Florian Franke vom Weingut Wohlfahrt-Franke sowie Birgit Hüttner und Holger Bub vom Weingut Ankermühle. Gemeinsam wurde die Idee für den Wermut in 2018 entwickelt. Wichtig war allen von Anfang an, die Bestandteile des Produktes müssen aus der direkten Umgebung der Ankermühle stammen.

Neben dem Riesling aus der Lage Winkeler Hasensprung spielen bei Black Venuss die Aromen von Walnuss und Quitte, gepaart mit Gewürzen und natürlich Artemisia Absinthium (Wermutkraut), die Hauptrolle. Bis auf die Gewürze stammt alles, auch der Wein, vom Gelände der Ankermühle in Oestrich-Winkel und wächst nachhaltig bewirtschaftet um die alte Mühle aus dem 14. Jahrhundert herum.

Birgit Hüttner (Weingut Ankermühle): „Bei der Entwicklung von Black Venuss waren uns zwei Sachen ganz wichtig: Der Geschmack und das Gefühl. Herausgekommen ist ein Wermut, der als Aperitif-Solist alleine bestehen kann, wunderbar – wir sagen lasziv – schmeckt, einen tollen Trinkfluss hat und Lust auf ein zweites Glas macht. Beim Design und der Geschichte haben wir uns an die glanzvolle Hochzeit des Wermuts, zum Ende des 19., Anfang des 20. Jahrhunderts, der Belle Epoche, angelehnt. Das war eine Zeit des ausgelassenen Genusses und legendärer Partys, Aufbruch in eine neue Freiheit. Stil und Design. Ein neues Lebensgefühl.“

Diese Website benutzt Cookies. Wenn Sie diese Website weiter nutzen, gehen wir von Ihrem Einverständnis aus.

Ok [Datenschutzinformationen](#)

Florian Franke (Weingut Wohlfahrt-Franke): „Für uns ist die Weinqualität entscheidend für die Güte des Wermuts. Handverlesen natürlich und bio-dynamisch angebaut, ist eine Riesling Auslese die Basis für Black Venuss. Nur so, so unsere Überzeugung, kann ein qualitativ hochwertiges Produkt entstehen.“

Jetzt muss man an dieser Stelle natürlich einschieben, dass in letzter Zeit viel über Wermut geschrieben wird. Manchmal hat man den Eindruck, der zu erwartende Boom wird herbeigeschrieben... aber in der Tat muss man sich bei Verkostungen mit althergebrachten Vorstellungen der Konsumenten auseinandersetzen... das böse Wort vom „Pennerglück“ ist noch in vielen Köpfen verankert. Es ist also noch viel Aufklärung von Nöten, damit der erste Schluck gewagt wird. Aber es gibt eben Wermut vornehmlich zum Mixen... und Wermut zum Trinken, wie Black Venuss eben. Das ist ein großer Unterschied.

Quelle/Bildquelle: Black Venuss

Jetzt teilen:

Tweet



Merken

## Neue Meldungen



### Gebietsleiter (m/w/d) Premium Berlin

24.10.2019 - Keine Kommentare



### Key Account Manager Handel Süd (m/w/d)

24.10.2019 - Keine Kommentare



### Frankenheim „offizieller Teampartner“ von Fortuna Düsseldorf

24.10.2019 - Keine Kommentare

Keine Kommentare zu "Black Venuss – Rheingau Riesling Vermouth"

Ihr Meinung ist gefragt! Was sagen Sie dazu?

Ihre E-Mailadresse wird nicht veröffentlicht. Pflichtfelder sind mit einem "\*" markiert.

Ihr Kommentar

Name \*

E-Mail \*

Diese Website benutzt Cookies. Wenn Sie diese Website weiter nutzen, gehen wir von Ihrem Einverständnis aus.

Ok [Datenschutzinformationen](#)

Kommentieren

---

[about-drinks](#)

[Werbung](#)

[Datenschutz](#)

[Impressum](#)

[Newsletter](#)

[Kontakt](#)

© 2019 markt 8 GmbH • All rights reserved.

---

Diese Website benutzt Cookies. Wenn Sie diese Website weiter nutzen, gehen wir von Ihrem Einverständnis aus.

[Ok](#) [Datenschutzinformationen](#)