



- God vin smager bare bedre!



VINUM BONUM

## Deutsche Wein Messe in Kopenhagen

### RIESLING & CO.

Nummer 1, 25. januar 2007

Auf die Wein Messe wird nur Weine mit den folgenden Profil präsentiert:

- Weiss Weine, klassische Trauben, trocken ausgebaut (inter-national trocken).
- Riesling, alle Geschmacksrichtungen, Premium Preislage edelsüsse Raritäten, alle Trauben Sorten.
- Weine als Classic vermarktet trockene deutsche Rotweine.
- Deutschen Sekt, extra Brut bis extra trocken.

Außer die Wein Stände gibt es auch verschiedene Delikatessen Stände mit Fisch, Krustentiere, Brot und Käse.

Der Preis gibt uns

Wir als Fachleute haben unseren Stand im Rokokosal, da wird die Weine mit stil repräsentiert.

Der Preis gibt uns: unser nahmen in Magazine, Fachblätter und auf dem Internet. Und es wird direkt Mails an verschiedene Interesse Gruppen geschickt.

Und es sind auch Stände mit Information: Wein Gläser (Spigelau), das deutsche Tourist Bureau mit Wein Reisen und die dänische Sommelier Schule mit alten Rieslingen.



*Riesling, alle Geschmacksrichtungen, Premium Preislage.*

#### Teilnehmer anzahl

Fachleute und Presse:  
250 bis 300 Leute

Verbraucher (Abend):  
300 bis 400 Leute

Journalisten:  
erwartet 15 Leute

**Letzte rechtzeitige und endgültige zu Meldung: 30. Januar 2007!**

Info für Wein Aussteller.

Tages Verlauf



*Børsen in Kopenhagen.*

11.00 - 12.00	Aussteller stellen auf
12.00 - 12.45	Seminar für Aussteller über das dänische Wein Markt
12.45 - 13.00	Austern Bar und Fisch Sandwich für die Aussteller
13.00 - 17.00	Fachleute und die Presse
14.00 - 15.00	Seminar über Pinot Noir
17.15 - 17.45	Erfrischungen für die Aussteller, Kaffee und Kuchen
18.00 - 20.00	Verbraucher/Private, Wein Clubs und die Fachleute und Presse die nicht vorher kommen konnte
20.00	Aussteller Buffet mit „Alles Gute aus den Meer“

Was kostet was?

Parken: 20 DKK(2,5€) pro. Stunde, wenn man bei dem Ausstellungsgebäude Parken will.

Übernachtung: Einzel Zimmer 100 - 125€; doppelt Zimmer 125 - 140€.

Wein Ausstellungstisch (wenn es mit ein anderer Winzer den ich wähle geteilt wird):375€.

3-Gerichte Menu, den Abend vor die Ausstellung 47€, ohne Wein.