

GRAPES FOR THE FUTURE

HALLE 1
C120



Wines of
Germany

GRAPES


FOR THE FUTURE

Das Interesse und die Akzeptanz von Konsumierenden und Weinerzeugenden für neue innovative Rebsorten, die aufgrund ihrer Widerstandsfähigkeit weniger Pflanzenschutz erfordern, ist in den letzten Jahren aufgrund des Klimawandels und eines gestiegenen Umweltbewusstseins deutlich gewachsen. Zudem ist Deutschland in der Züchtung dieser Rebsorten, die international noch wenig bekannt sind, führend.

Aus diesem Grund präsentiert das Deutsche Weininstitut (DWI) auf der diesjährigen ProWein unter dem Motto „Grapes for the Future“ eine repräsentative Auswahl solcher Rebsorten. Ihr Anbau ermöglicht einen umweltschonenderen Weinbau mit bis zu 80 Prozent weniger Pflanzenschutz und einem kleineren CO₂-Fußabdruck.

Weil diese Sorten gegen Pilzkrankheiten weitgehend widerstandsfähig sind, nennt man sie auch „PIWIs“. Sie sind durch die Kreuzung von resistenten Wildreben mit heimischen Reben entstanden und bringen mittlerweile ebenso gute Weine und Sekte hervor wie die klassischen Rebsorten. Ihr Anteil an der bundesweiten Rebfläche liegt bei rund drei Prozent – mit steigender Tendenz.

Waren es in der Vergangenheit überwiegend ökologisch arbeitende Weingüter, die sich verstärkt dem PIWI-Anbau widmeten, findet man sie heute bundesweit auch immer öfter im Angebot konventionell wirtschaftender Betriebe. Mit der hier vorgestellten Kollektion wollen wir die große geschmackliche Bandbreite und das Qualitätspotenzial dieser neuen innovativen Sorten aufzeigen.



Monika Reule
DWI-Geschäftsführerin

The interest and acceptance of consumers and producers for new innovative grape varieties that require less plant protection due to their resistance has grown significantly in recent years due to climate change and increased environmental awareness. In addition, Germany is a leader in the breeding of these grape varieties, which are still little known internationally.

For this reason, the German Wine Institute (DWI) is presenting a representative selection of such grape varieties at this year's ProWein under the motto „Grapes for the Future“. Their cultivation enables more environmentally friendly viticulture with up to 80 percent less plant protection and a smaller CO₂ footprint.

Because these varieties are largely resistant to fungal diseases, they are also known as „PIWIs“ (in German: **pilz**widerstandsfähig). They were created by crossing resistant wild vines with native vines and now produce wines and sparkling wines that are just as good as the classic grape varieties. They account for around three percent of the nationwide vineyard area – and the trend is rising.

In the past, it were predominantly organic wineries that devoted themselves to PIWI cultivation, but today these varieties are also increasingly being offered by conventional wineries throughout Germany.

With the collection presented here, we want to demonstrate the wide range of flavors and the quality potential of these new innovative varieties.



Monika Reule
General Manager DWI

PIWI-FAKTEN

Der Begriff PIWI steht für pilzwiderstandsfähige Rebsorten, die den klassischen Sorten qualitativ in nichts nachstehen. Sie haben eine besonders starke Widerstandskraft gegen die Rebkrankheiten Echter und Falscher Mehltau, die im 19. Jahrhundert mit Wildreben aus Amerika eingeschleppt wurden. Seitdem ist in Europa ohne Pflanzenschutz kein Weinbau mehr möglich. Durch klassische Kreuzungen von Wildreben mit europäischen Rebsorten ist es gelungen, eine hohe Resistenz und guten Geschmack in den PIWIs zu vereinen.

Welche Vorteile hat der PIWI-Anbau?

- Geringere Umweltbelastung, weil Pflanzenschutzmaßnahmen um bis zu 80 Prozent reduziert werden können
- Mehr Klimaschutz durch verringerten CO₂-Ausstoß, da man seltener durch die Weinberge fahren muss
- Geringere Bodenverdichtung durch weniger Überfahrten
- Bessere Anpassung an die Herausforderungen des Klimawandels mit Züchtungen aus der neuesten PIWI-Generation
- Erhalt der prägenden Kulturlandschaften, weil arbeitsintensive Steillagen und terrassierte Weinberge leichter bewirtschaftet werden können
- Kosten- und Zeitersparnis für die Winzerinnen und Winzer
- Neue Genussvielfalt für die Konsumierenden



PIWI FACTS

The term PIWI stands for fungus-resistant grape varieties that are in no way inferior to the classic varieties in terms of quality. They have a particularly strong resistance to the vine diseases powdery mildew and downy mildew, which were introduced from America with wild vines in the 19th century. Since then, viticulture has not been possible in Europe without plant protection. Through classic crossbreeding of wild vines with European grape varieties, it has been possible to combine high resistance and good taste in PIWIs.

What are the advantages of PIWI cultivation?

- Lower environmental impact, because plant protection measures can be reduced by up to 80 percent
- More climate protection due to reduced CO₂ emissions, as there is less need to drive through the vineyards
- Less soil compaction due to fewer passes
- Better adaptation to the challenges of climate change with varieties from the latest PIWI generation
- Preservation of the characteristic cultural landscapes, because labor-intensive steep slopes and terraced vineyards can be cultivated more easily
- Cost and time savings for winegrowers
- New variety of enjoyment for consumers



Weißweinsorten | White wine varieties

Cabernet Blanc: Anbaufläche: 260 ha | *Area under cultivation: 260 ha*

Geschmacksprofil: Erinnert an einen eleganten Sauvignon Blanc, mit würzigen Aromen von Stachelbeere, Artischocke, schwarzer Johannisbeere bis hin zu Maracuja und Litschi bei fortgeschrittener Traubenreife. *Taste profile: Reminiscent of an elegant Sauvignon Blanc, with spicy aromas of gooseberry, artichoke, blackcurrant, passion fruit and lychee when the grapes are ripe.*

Souvignier Gris: Anbaufläche: 205 ha | *Area under cultivation: 205 ha*

Geschmacksprofil: Kräftig-stoffige Weine mit Aromen von Honigmelone, Aprikosenkonfit und Quittensaft. Erinnert mit seinem cremigen Schmelz oft an einen Grauburgunder mit feiner Fruchtsäure. *Taste profile: Powerful, full-bodied wines with aromas of honeydew melon, apricot jam and quince juice. Often reminiscent of a Pinot Gris with its creamy texture and fine fruit acidity.*

Sauvignac: Anbaufläche: 194 ha | *Area under cultivation: 194 ha*

Geschmacksprofil: Ein aromatischer Weißwein mit feinen Aromen von Maracuja, schwarzer Johannisbeere, Aprikose und reifen Äpfeln. Je nach Ausbauart dominiert eine Riesling- oder Sauvignon Blanc-Stilistik. *Taste profile: An aromatic white wine with fine aromas of passion fruit, blackcurrant, apricot and ripe apples. A Riesling or Sauvignon Blanc style dominates, depending on the type of vinification.*

Calardis Blanc: Anbaufläche: ca. 50 ha | *Area under cultivation: ca. 50 ha*

Geschmacksprofil: Dezente Aromen von Maracuja, Blutorange und Apfel mit einem würzigen Bukett und spritziger Fruchtsäure. Die junge Sorte begeistert auch als spritziger Sekt oder Perlwein. *Taste profile: Subtle aromas of passion fruit, blood orange and apple with a spicy bouquet and tangy fruit acidity. This young variety also delights as a sparkling or semi-sparkling wine.*

Hibernal: Anbaufläche: ca. 5 ha | *Area under cultivation: ca. 5 ha*

Geschmacksprofil: Frisch-fruchtiger Weintyp mit dem Duft von Aprikosen oder Mirabellen sowie ausgeprägten Aromen von exotischen Früchten, die an Sauvignon Blanc oder Scheurebe erinnern. *Taste profile: Fresh, fruity wine with the aroma of apricots or mirabelle plums and pronounced aromas of exotic fruits reminiscent of Sauvignon Blanc or Scheurebe.*

Muscaris: Anbaufläche: 117 ha | *Area under cultivation: 117 ha*

Geschmacksprofil: Intensives Bukett von exotischen Früchten wie Mango oder Litschi und feinen Aromen eines Muskatellers. Dank hoher Mostgewichte gerne auch als Dessertwein im Angebot. *Taste profile: Intense bouquet of exotic fruits such as mango or lychee and fine aromas of muscatel. Also popular as a dessert wine thanks to its high must weight.*

Solaris: Anbaufläche: 207 ha | *Area under cultivation: 207 ha*

Geschmacksprofil: Fruchtige und duftige Weine mit Aromen von Quitte, Mirabelle, Mandel und Karamell. Wird wegen sehr früher Traubenreife gerne für Federweißer oder Süßweine verwendet. *Taste profile: Fruity and fragrant wines with aromas of quince, mirabelle plum, almond and caramel. Often used for Federweißer or sweet wines due to very early grape ripening.*



Rotweinsorten | Red wine varieties

Regent: Anbaufläche: 1.618 ha | *Area under cultivation: 1.618 ha*

Geschmacksprofil: Tiefdunkle, körperreiche Weine mit ausgeprägter Tanninstruktur sowie Aromen von Kirschen, Zwetschgen und roten Beeren. Eignet sich gut für den Ausbau im Holz oder auch als Rosé. *Taste profile: Deep dark, full-bodied wines with a pronounced tannin structure and aromas of cherries, plums and red berries. Suitable for ageing in wood or as a rosé.*

Satin Noir: Anbaufläche: 40 ha | *Area under cultivation: 40 ha*

Geschmacksprofil: Tiefrote, dichte Weine mit Aromen von reifen schwarzen Brombeeren und Johannisbeeren, schwarzem Pfeffer und dunkler Schokolade mit ledrigen bis rauchigen Noten. *Flavor profile: Deep red, dense wines with aromas of ripe blackberries and currants, black pepper and dark chocolate with leathery to smoky notes.*

Cabertin: Anbaufläche: ca. 19 ha | *Area under cultivation: ca. 19 ha*

Geschmacksprofil: dunkle, rubinrote Weine, die im Geruch deutliche Anklänge von Paprika, Pfeffer und Mokka oder auch Waldbeeren aufweisen und vom Typ dem Cabernet Sauvignon nahe stehen. *Flavor profile: dark, ruby-red wines with a distinct aroma of paprika, pepper and mocha or wild berries, similar in type to Cabernet Sauvignon.*

1

Rheinhessen
2020 Cabertin Réserve trocken
Handschrift

Säure / Acidity (g/l): 5,1
 Restzucker / Res. sugar (g/l): 0,5
 Alkohol / Alcohol (%Vol): 14,5
 Endverbraucherpreis / Retail Price: 39,00 €

Weingut Schönhals
 Biebelnheim
www.weingut-schoenhals.de

4C60

2

Rheinhessen
2020 Regent trocken
Bechtolsheimer Petersberg

Säure / Acidity (g/l): 5,6
 Restzucker / Res. sugar (g/l): 1,6
 Alkohol / Alcohol (%Vol): 13,5
 Endverbraucherpreis / Retail Price: 17,10 €

Weingut Ernst Bretz
 Bechtolsheim
www.weingutbretz.de

1C50

3

Pfalz
2022 Satin Noir trocken

Säure / Acidity (g/l): 5,9
 Restzucker / Res. sugar (g/l): 1,66,9
 Alkohol / Alcohol (%Vol): 13,5
 Endverbraucherpreis / Retail Price: 12,00 €

Staatsweingut mit Johannitergut Neustadt
www.staatsweingut-neustadt.de

4

Württemberg
Rotweincuvée trocken – Aged Reserve
GRAPES OF GLORY – Grünes Geweih

Säure / Acidity (g/l): 5,3
 Restzucker / Res. sugar (g/l): 0,6
 Alkohol / Alcohol (%Vol): 14,0
 Endverbraucherpreis / Retail Price: 14,90 €

Christian Hirsch Weine
 Leingarten
www.hirsch.wine

1E29

5

Saale-Unstrut
2023 Cabernet Blanc trocken
VDP.GUTSWEIN

Säure / Acidity (g/l): 6,0
Restzucker / Res. sugar (g/l): 4,0
Alkohol / Alcohol (%Vol): 11,5
Endverbraucherpreis / Retail Price: 9,00 €

Weingut Bernard Pawis
Zscheiplitz
www.pawis.de

6

Pfalz
2022 Cabernet Blanc

Säure / Acidity (g/l): 7,1
Restzucker / Res. sugar (g/l): 6,5
Alkohol / Alcohol (%Vol): 13,0
Endverbraucherpreis / Retail Price: 11,10 €

Bioland Weingut Neuspergerhof
Rohrbach
www.neuspergerhof.de

4C41

7

Pfalz
2022 Cabernet Blanc trocken
VDP.GUTSWEIN

Säure / Acidity (g/l): 7,0
Restzucker / Res. sugar (g/l): 4,4
Alkohol / Alcohol (%Vol): 12,5
Endverbraucherpreis / Retail Price: 11,00 €

Weingut Georg Mosbacher
Forst an der Weinstraße
www.georg-mosbacher.de

1B120

8

Pfalz
2022 Calardis Blanc trocken
Siebeldinger im Sonnenschein

Säure / Acidity (g/l): 5,0
Restzucker / Res. sugar (g/l): 0,2
Alkohol / Alcohol (%Vol): 12,5
Endverbraucherpreis / Retail Price: 9,50 €

Weingut Doktoros Töpfer
Annweiler
www.weingut-toepfer.de

9

Baden
2023 Sauvignier Gris trocken

Säure / Acidity (g/l): 6,2
 Restzucker / Res. sugar (g/l): 5,8
 Alkohol / Alcohol (%Vol): 12,8
 Endverbraucherpreis / Retail Price: 11,50 €

Weingut Peter Briem
Ihringen-Wasenweiler
www.weingut-briem.de

11

Rheinhessen
2022 Sauvignier Gris trocken
AUFTAKT-Linie

Säure / Acidity (g/l): 5,7
 Restzucker / Res. sugar (g/l): 6,0
 Alkohol / Alcohol (%Vol): 13,5
 Endverbraucherpreis / Retail Price: 9,20 €

Weingut Abthof
Hahnheim
www.weingut-abthof.de

1E70

10

Rheinhessen
2022 Sauvignier Gris trocken
ZUKUNFTSWEINE

Säure / Acidity (g/l): 6,2
 Restzucker / Res. sugar (g/l): 2,0
 Alkohol / Alcohol (%Vol): 13,5
 Endverbraucherpreis / Retail Price: 10,90 €

Weingut Eva Vollmer
Mainz
www.evavollmer-wein.de

4C60

12

Pfalz
2022 Sauvignac trocken
Alter Schwede(r)

Säure / Acidity (g/l): 6,0
 Restzucker / Res. sugar (g/l): 5,7
 Alkohol / Alcohol (%Vol): 12,5
 Endverbraucherpreis / Retail Price: 7,90 €

Weingut Schweder
Hochstadt
www.weingut-schweder.de

13

Rheingau
2022 Hibernat trocken

Säure / Acidity (g/l): 7,3
 Restzucker / Res. sugar (g/l): 5,7
 Alkohol / Alcohol (%Vol): 12,3
 Endverbraucherpreis / Retail Price: 12,60 €

Weingut BRUEDER ESER
 Oestrich-Winkel
www.brueder-eser.de

Sachsen
2022 Cuvée trocken
 Piwis on tour

Säure / Acidity (g/l): 6,1
 Restzucker / Res. sugar (g/l): 5,3
 Alkohol / Alcohol (%Vol): 12,5
 Endverbraucherpreis / Retail Price: 10,80 €

Weingut Jan Ulrich
 Diesbar-Seußlitz
www.weingut-jan-ulrich.de

1E71

15

14

Pfalz
2022 Cuvée trocken
 Blanc de Piwi

Säure / Acidity (g/l): 6,8
 Restzucker / Res. sugar (g/l): 6,2
 Alkohol / Alcohol (%Vol): 12,0
 Endverbraucherpreis / Retail Price: 9,50 €

Bio Weingut Rummel
 Nußdorf
www.rummel-biowein.de

Baden
2022 Muscaris halbtrocken

Säure / Acidity (g/l): 6,0
 Restzucker / Res. sugar (g/l): 10,7
 Alkohol / Alcohol (%Vol): 13,0
 Endverbraucherpreis / Retail Price: 8,50 €

BIO Weingut Gromann
 Klettgau-Erzingen
www.weingut-gromann.de

16

17

Rheinhessen
2023 Sauvignac feinherb

Säure / Acidity (g/l): 7,2
 Restzucker / Res. sugar (g/l): 27,8
 Alkohol / Alcohol (%Vol): 11,0
 Endverbraucherpreis / Retail Price: 5,40 €

Weingut Rainer Antweiler
Volxheim
www.weingut-antweiler.de

Hessische Bergstraße
2021 Sauvignier Gris Eiswein
Heppenheimer Stemmler

Säure / Acidity (g/l): 9,4
 Restzucker / Res. sugar (g/l): 201,3
 Alkohol / Alcohol (%Vol): 6,5
 Endverbraucherpreis / Retail Price: 29,99 €

Bergsträßer Winzer
Heppenheim
www.bergstraesserwinzer.de

19

18

Saale-Unstrut
2022 Solaris
Freyburger Himmelreich

Säure / Acidity (g/l): 6,3
 Restzucker / Res. sugar (g/l): 45,3
 Alkohol / Alcohol (%Vol): 10,5
 Endverbraucherpreis / Retail Price: 13,90 €

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut
Freyburg
www.winzervereinigung-freyburg.de

1E52

Baden
2022 Sauvignier Gris Eiswein
Britzinger Sonnhole

Säure / Acidity (g/l): 9,8
 Restzucker / Res. sugar (g/l): 234,7
 Alkohol / Alcohol (%Vol): 8,0
 Endverbraucherpreis / Retail Price: 41,00 €

Winzergenossenschaft Britzingen Markgräflerland
Britzingen
www.britzinger-wein.de

1A50

20

ANGEBOTE FÜR GASTRONOMIE UND HANDEL

Seminarprogramm

Das Deutsche Weininstitut veranstaltet rund 220 Seminare pro Jahr für Teilnehmer aus Gastro & Handel.

Werbemittel

Wir bieten Ihnen ein umfangreiches Werbemittelsortiment zu Sonderkonditionen

Newsletter

Bleiben Sie auf dem Laufenden mit dem DWI-Newsletter für Handel & Gastronomie. Anmeldung zum Newsletter:



Für die Gastronomie:

Gastrowettbewerb: Ausgezeichnete Weingastronomie

In Kooperation mit DER FEINSCHMECKER und SELTERS suchen wir Gastronomen, die den deutschen Wein in besonderem Maß in Szene setzen.

Gastrowettbewerb: Sommelier Cup

Zweitägiger Wettbewerb für Weinfachleute und Nachwuchskräfte aus Gastronomie und Handel. Nächster Termin: Januar 2026.

Wein- und Speisekartencheck

Schicken Sie uns Ihre Speise- bzw. Weinkarte und wir liefern Ihnen fundiertes Feedback mit konkreten Verbesserungsvorschlägen.

Für den Fachhandel:

Fachhandelspreis:

Wettbewerb in Kooperation mit Wein + Markt. Ausschreibung im Frühjahr.

OnlineSeminare WeinEntdeckerWissen:

Weinpakete zu den Seminarthemen werden über den Fachhandel angeboten.

Weitere Infos in unserem Händler-/Gastroportal:



SELTERS. DER REINE GENUSS.

HALLE 1
E118



Original **SELTERS**
ist idealer Weinbegleiter
und exklusiver Partner
des Deutschen Weininstituts.



ORIGINAL
SELTERS
AUS SELTERS AN DER LAHN

WWW.SELTERS.DE

TASTINGS & EVENTS

10.3.

GRAPES FOR THE FUTURE

*ganztägige offene Verkostung
all-day tasting at the bar*

Preisverleihung Grapes for the Future • PIWIs: Innovative Rebsorten

Die Jury des Deutschen Weininstituts zeichnet die besten Weine aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten aus.

11:00

Award Ceremony Grapes for the Future • PIWIs: Innovative Grape Varieties

Among hundreds of wines made of fungus-resistant varieties, the jury of the German Wine Institute has selected the best „PIWIs“.

Grapes for the Future • PIWIs: Innovative Rebsorten

PIWIs, also pilzwiderstandsfähige Rebsorten, tragen dazu bei, die Ökobilanz von Weingütern enorm zu verbessern. Dass sie auch geschmacklich überzeugen, können Sie hier erleben.

12:30

Grapes for the Future • PIWIs: Innovative Grape Varieties

PIWIs, i.e. fungus-resistant grape varieties, help to enormously improve the ecological balance of wineries. You will be able to experience here that they can also impress in terms of taste.

Generation Riesling – Love the wine you're with

Die weltgrößte Organisation von jungen Winzerinnen & Winzern lädt zur Verkostung ein.

14:00

Generation Riesling – Love the wine you're with

The world's largest organization of young winemakers invites you to a lovely wine tasting.

Weine aus dem Norden Deutschlands

Der Klimawandel macht's möglich: Probieren Sie Weine aus Schleswig-Holstein, Mecklenburg-Vorpommern und anderen Weinbergen im Norden Deutschlands

15:30

Wines from the North of Germany

Climate change makes it possible: Try wines from Schleswig-Holstein, Mecklenburg-Vorpommern and other vineyards in the north of Germany

TASTINGS & EVENTS

11.3.

GRAPES FOR THE FUTURE

*ganztägige offene Verkostung
all-day tasting at the bar*

Grapes for the Future • PIWIs: Innovative Rebsorten

PIWIs, also pilzwiderstandsfähige Rebsorten, tragen dazu bei, die Ökobilanz von Weingütern enorm zu verbessern. Dass sie auch geschmacklich überzeugen, können Sie hier erleben.

11:00

Grapes for the Future • PIWIs: Innovative Grape Varieties

PIWIs, i.e. fungus-resistant grape varieties, help to enormously improve the ecological balance of wineries. You will be able to experience here that they can also impress in terms of taste.

Generation Riesling – Love the wine you're with

Die weltgrößte Organisation von jungen Winzerinnen & Winzern lädt zur Verkostung ein.

12:30

Generation Riesling – Love the wine you're with

The world's largest organization of young winemakers invites you to a lovely wine tasting.

Generation Riesling Abendbrot

Don't mess with my wine – Abendbrot mit der Generation Riesling

17:00

Generation Riesling Abendbrot

Don't mess with my wine – Drink, snack & chill with Generation Riesling



Rock'n'Riesling • Tasting 2.0

Wein ist Musik in Flaschen. Sommelier und Rockmusiker Justin Leone & Band rocken die Stage und spielen den Soundtrack zu den innovativsten Generation Riesling-Weinen Deutschlands. Powered by Selters.

18:00

Rock'n'Riesling • Tasting 2.0

Wine is music in bottles. Sommelier and rock musician Justin Leone & Band rock the stage and play the soundtrack to Germany's most innovative Generation Riesling wines. Powered by Selters.



TASTINGS & EVENTS

12.3.

GRAPES FOR THE FUTURE

*ganztägige offene Verkostung
all-day tasting at the bar*

Generation Riesling – Love the wine you're with

Die weltgrößte Organisation von jungen Winzerinnen & Winzern lädt zur Verkostung ein. Leidenschaftlich und experimentierfreudig begeistert die Generation Riesling die internationale Weinszene mit charakterstarken handwerklichen Weinen.

11:00

Generation Riesling – Love the wine you're with

The world's largest organization of young winemakers invites you to a lovely wine tasting. The passionate group is eager to renew the German wine scene by experimenting with various techniques resulting in outstanding wines.

Grapes for the Future • PIWIs: Innovative Rebsorten

PIWIs, also pilzwiderstandsfähige Rebsorten, tragen dazu bei, die Ökobilanz von Weingütern enorm zu verbessern. Dass sie auch geschmacklich überzeugen, können Sie hier erleben.

13:00

Grapes for the Future • PIWIs: Innovative Grape Varieties

PIWIs, i.e. fungus-resistant grape varieties, help to enormously improve the ecological balance of wineries. You will be able to experience here that they can also impress in terms of taste.

Weine aus dem Norden Deutschlands

Der Klimawandel macht's möglich: Probieren Sie Weine aus Schleswig-Holstein, Mecklenburg-Vorpommern und anderen Weinbergen im Norden Deutschlands

15:00


Wines from the North of Germany

Climate change makes it possible: Try wines from Schleswig-Holstein, Mecklenburg-Vorpommern and other vineyards in the north of Germany

Deutsches Weininstitut GmbH

Platz des Weines 2
55294 Bodenheim

info@deutscheweine.de

 [wines_of_germany](#)

 [deutsches.weininstitut](#)

[deutscheweine.de](#) | [germanwines.de](#)



WINEinMODERATION

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN