

## ?Starke Rote aus dem Ahrtal immer eine Probe wert

(Mynewsdesk) Ahrwinzer Wolfgang Schulze-Icking bewirtschaftet in dritter Generation das Traditionsweingut &nbsp; Max Schell &nbsp; im rheinlandpfälzischen Rech. Traditionelles Winzerhandwerk an steilen Talhängen, achtsamer Ausbau in Eichenholzfässern und modernste Kellerwirtschaft prägen den unverwechselbaren Charakter der fruchtigen Roten. Ein mildes Mikroklima und günstige Schieferböden sind das Geschenk der Natur an die Winzer ? und an die Weinfreunde.

Das romantische Ahrtal, nördlichstes Weinbaugebiet und gleichzeitig größtes Rotweinrevier des Landes, ist längst kein Geheimtipp mehr. Weinfreunden aus der Region Bonn-Köln-Düsseldorf-Koblenz, NRW, Ruhrgebiet, Sauerland, den Benelux-Ländern ist die Ahr immer ein Wochenendbesuch oder Kurzurlaub wert, zumal es sich im milden Klima am Rande der Vulkaneifel bestens Wandern, Angeln, Relaxen und Genießen lässt. ?Immer mehr Gäste finden auch aus Berlin, Nord- und Ostdeutschland zu uns?, freut sich Wolfgang Schulze-Icking.

Vor Ort und direkt vom Erzeuger kauft es sich besser! Wanderer schauen längs des Wegs im Weingut vorbei, Reisegruppen versorgen sich mit einem sortenreinen Mitbringsel, Wochenendbesucher füllen ihren Weinkeller direkt beim Erzeuger auf. Probieren geht eben über Studieren! Wer mehr über Wein wissen will als Lage und Preis bucht eine Weinprobe, ein kulinarisches Büffet oder Wein-Wanderpicknick mit Einblick in den Winzeralltag. ?Sehr beliebt sind unsere kulinarischen Büffets im ahrtypischen Weinkeller - zwischen Holzfässern die bis zu 1000 Liter Wein fassen.?

Weinprobe im Weingut Max Rech Familie Karl Strobel aus Meerbusch gefiel das Weinbüffet bei Max Schell so gut, dass Elli Strobel dazu einen kleinen Bericht verfasste: ?Wir zerbrachen uns wegen unserer Silberhochzeit lange den Kopf. Ein großes Fest liegt uns nicht, trotzdem stellten wir uns etwas Besonderes vor. Mariele, unsere Älteste, hatte die zündende Idee. Und sie steckte uns an. Wir trinken gerne mal ein gutes Glas Wein, richtige Kenner waren wir aber (noch) nicht. Kurz, sie kümmerte sich um alles, und bald darauf fanden wir uns ? 18 Mann stark - im Weingut Max Schell an der Ahr wieder. Unsere Kinder schenkten uns eine stيلة Weinprobe! Der Wettergott meinte es gut, ein Gang durch die herrlichen Weinberge, die gerade ihre Herbstfarben anlegten, machte uns Laune und Appetit. Wir kosteten von den winzigen, fast schwarzen Trauben ? sie seien süß wie ein Kuss, meinte mein Mann. Also, sonst ist er nicht so poetisch! ;- ) Beim ?Spätburgunder Rosé-Sekt trocken? ? begrüßte uns Winzermeister Wolfgang Schulze-Icking persönlich im blühenden Innenhof des Weingutes. Überhaupt eine sehr nette Familie ? alle mit dem Herzen dabei.

Nach der hochinteressanten Besichtigung landeten wir im Weinkeller. Wir staunten: Kerzenlicht, Fackeln, schöne Gläser, Trauben auf der langen Tafel ? alles &nbsp; sehr stimmungsvoll. Der Hausherr erläuterte jeden Wein sachkundig und humorvoll ? die Recher Blume halbtrocken schmeckte mir besonders gut, Karl war mehr für den Spätburgunder Recher Herrenberg zu haben, Mariele verliebte sich in den Blanc de Noir (ein ganz Heller aus roten Trauben) und der besondere Fund war der Grand Max 2012. Die Kids bekamen leckere Säfte! Käsewürfel und Winzerbrot verhinderten dass der Alkohol uns zu Kopf stieg ? aber der Hausherr mahte Platz für das Winzerbüffet zu lassen. Und das war wirklich eine Augenweide! Frische Salate, mediterrane Antipasti, Kräuterbraten und Kartoffelgratin, Hirscheule mit Waldpilzen, Herrencreme. Natürlich in Begleitung der passenden Max-Schell-Weine!

Klar, dass wir und die Schwiegereltern in den beiden Winzerhof-Ferienwohnungen mit Weinbergblick übernachteten, für die anderen hatte man uns gute Quartiere empfohlen. Am nächsten Morgen waren wir begeistert wie bekömmlich die Weine waren. Die anderen reisten mit einem schönen Weinvorrat im Gepäck wieder ab ? Karl und ich gönnten uns noch 3 Tage um die zauberhafte Gegend zu erkunden. Sie war klasse, unsere Silberhochzeit! Danke an Max Schell und seine sympathischen Inhaber! Wir kommen wieder!?

Man trifft sich zur Weinverkostung im Weingut Max Schell Weinproben mit oder ohne deftige Snacks in der gemütlichen Gutsstube, Fassproben und Weinbüffets im Keller sind in verschiedenen Variationen und Preisklassen buchbar. Bewirtet werden bis zu 30 Personen. Neben privaten Anlässen, Familienfesten, Jahrgangstreffen, Freundeskreisen bietet sich der Weinkeller auch für Firmenfeiern, Mitarbeiter-Events und Jubiläen an. Im &nbsp; großzügigen &nbsp; Freigelände des Weinguts sind die Gäste den Reben besonders nahe. Frühzeitige Planung empfiehlt sich vor allem in den saisonalen Hoch-Zeiten Sommer und Herbst.

Informationen &nbsp; Buchung: Fon 02643-3580

## PM Kurzfassung

### Deutscher Rotwein immer öfter im Glas

Im Ahr-Weingut Max Schell in Rech lässt er sich in stimmiger Atmosphäre verkosten

?Interessant ist, dass das Ahrtal das nördlichste Weinbaugebiet und gleichzeitig die größte zusammenhängende Rotweinregion Deutschlands ist. Auch wenn wir sehr gute Weißweine kultivieren - die typische Ahr-Rebe ist der Spätburgunder. Groß im Kommen: der Blanc de Noir, der spritzig-beschwingte Helle aus roten Trauben. ? Winzermeister Wolfgang Schulze-Icking vom Weingut Max Schell im beschaulichen Weindorf Rech lässt Weinfreunde gerne ins Glas schauen. Bei seinen &nbsp; Weinproben kulinarischen Weinbüffets und Fassverkostungen im historischen Keller sind alle Sinne beteiligt. Auch Weinbergführungen &nbsp; Weinwanderungen &nbsp; bucht man direkt beim Winzer, der dafür spezielle &nbsp; Probe-Sortimente und Paketangebot auflegt. Auch ein Blick auf die Preziosen der Weingut-Schatzkammer lohnt sich. Das Weingut Max Schell kultiviert Weißwein und baut Rotwein in dritter Generation aus. Man spürt es auf der Zunge, dass die Familie mit dem ganzen Herzen dabei ist.

Ahrrotweine werden zur Konkurrenz für die Wein-Domänen Frankreich und Italien Das Ahrtal ist stolz auf seine ausdrucksstarken und samtene Spätburgunder und fruchtig-elegante Frühburgunder. Rotwein aus deutschen Landen hat in den letzten Jahren stark an Reputation gewonnen. Schuld daran sind junge Winzer, die neue Ideen gepaart mit traditionellem Handwerk und modernster Kellerwirtschaft in die Butte werfen. Die kleine, feine und international bekannte Rotweinregion in Rheinland-Pfalz hat tüchtig dabei mitgeholfen den deutschen Rotwein ins rechte Licht zu rücken.

Ein Geheimtipp ist das Ahrtal mit seinen sanften Vulkanhügeln und schroffen Felsen, den steilen Weinhängen und mächtigen Ausblicken kaum noch, vor allem bei Wochenendausflüglern und Kurzurlaubern aus den rheinischen Großstädten, dem Ruhrgebiet und Benelux ist ein Sprung an die Ahr sehr beliebt. Aber auch entferntere Bundesländer wurden längst auf die verheißungsvollen Ahrweine aufmerksam, obwohl sie im Norden, Osten und Süden des Landes nicht im Einzelhandel zu finden sind. Dank Online-Bestellung und Direktbezug kommt der Ahrwein auch in Berlin und Leipzig gut an.

Eine Weinprobe ist nicht genug. Dennoch geht eben nichts über das Verkosten vor Ort ? das langsame Schnüffeln, Schlürfen, Schmecken, durch die Kehle Rinnen lassen, das eine Weinprobe direkt beim Erzeuger so genüsslich macht. Max Schell bewirbt private Gäste oder ist Schauplatz von Firmenfeiern, Jubiläen und Kollegentreffen. Buchbar sind die Weinproben und Weinbuffets in verschiedenen Variationen und Preislagen.&nbsp;

Diese Pressemitteilung wurde via Mynewsdesk versendet. Weitere Informationen finden Sie im MissWord! .

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://shortpr.com/bngyb4>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://www.themenportal.de/essen-trinken/starke-rote-aus-dem-ahrtal-immer-eine-probe-wert-99136>

## Pressekontakt

-

Silke Reineke  
Casinostraße a 6  
53474 Bad Neuenahr

[sales@foxlodges.com](mailto:sales@foxlodges.com)

## Firmenkontakt

-

Silke Reineke  
Casinostraße a 6  
53474 Bad Neuenahr

[shortpr.com/bngyb4](http://shortpr.com/bngyb4)  
[sales@foxlodges.com](mailto:sales@foxlodges.com)

Über MissWord!

Das Redaktionsbureau für strategische Kommunikation legt seinen Fokus auf Strategieberatung, Texting für PR, Presse, Web, Magazin, eBook, Buch. Mit ihrer 25-jährigen Berufserfahrung als Journalistin, PR-Beraterin, Texterin, Lektorin und Autorin ist Sigrid Jo Gruner da angekommen, wo sie hinwollte: Für ihre Strategie- und Textkunden das Optimum erreichen. Sie schreibt eBooks und Sachbücher zu gesellschaftspolitischen Themen und greift als Food-Journalistin Themen aus Kulinarik, Essen & Trinken, Lifestyle und verwandten Sachgebieten auf. Auf 1a-Grenadas bloggt sie zu Branchenthemen und zeitaktuellen News. Besondere Arbeitsschwerpunkte liegen auf Kulinarik, Essen & Trinken, Lifestyle, Health, Persönlichkeit.

Anlage: Bild

