



PRESSEINFORMATION

Erfolgsumschmeichelte Spürnasen bei der Anuga 2015

Gute Vertriebs-Ergebnisse und Anuga Wine Award

Heidelberg, im Oktober 2015 – „Mit den Ergebnissen für unseren Vertrieb auf der Anuga, der weltweit führenden Ernährungsmesse, sind wir mehr als zufrieden und kehren mit einer weiteren Auszeichnung nach Hause zurück“, sagt Stefan Beyerle, Geschäftsführer von b liquids, unter deren Dach auch die Marke Spürnasen firmiert.

Die Innovationen, darunter ein neues Display-Konzept und mehrere Feinkost-Neuprodukte wie unter anderem Weingelees haben, so Beyerle, guten Anklang bei hochrangigen deutschen Handelsvertretern bis hin zu vielen ausländischen Kunden und Interessierten, beispielsweise aus Asien, gefunden. „Auch an unserem Feinkost-Display waren die Standbesucher sehr interessiert. Hier werden wir in den kommenden Monaten an die Kontakte, die wir während der Messe eingesammelt haben, anknüpfen“, freut sich Stefan Beyerle. Die Spürnasen hatten auf der Anuga ihre neu entwickelte Plattform für den stationären Einzelhandel innerhalb eines kulinarischen Gemeinschaftsstandkonzepts vorgestellt. Mit dieser Plattform, ein Display mit auffallend edel-schlichtem Design, wollen die Spürnasen vorselektierte Produkte anbieten und dem genussorientierten



Kunden im Einzelhandel helfen, Zeit und Nerven zu schonen. Das Display-Konzept bietet drei Services in einem: Sommelier-Funktion, Produkt-Scouting und Einkaufsberatung.

Die Spürnasen auf Erfolgskurs

Auszeichnungen Anuga Wine Award und Start für exklusives Wein-Feinkost-Display

Auf der Anuga erhielten die Spürnasen im Rahmen der Sonderschau „Anuga Wine Special“ beim „Anuga Wine Award 2015“ gleich mehrere Auszeichnung.

Mit zweimal Gold und siebenmal Silber bekamen die Spürnasen die meisten Auszeichnungen aller Teilnehmer beim Wine Award der weltweit führenden Ernährungsmesse. Unter Leitung von Markus Del Monego, bisher einziger deutscher Gewinner der Weltmeisterschaften der Sommeliers, erhielten die Spürnasen-Weine von der international renommierten Fachjury viel Lob. „Für Weine mit einer unverbindlichen Preisempfehlung von unter acht Euro derart häufig ausgezeichnet zu werden, ist aus unserer Erfahrung etwas Besonderes. Wir sehen dies als Bestätigung unserer Selektionskriterien“, sagt Stefan Beyerle. Die höchsten Auszeichnungen erhielten die Spürnasen-Weine „Roodezand 2014 Südafrika vegan“ und der „Spätburgunder 2012 Baden“. 2015 hatten sich 111 Weine zum Award angemeldet. 16 Weine erhielten Gold, 39 Weine Silber und 2 Weine Doppelgold. Die Medaillenvergabe erfolgte nach dem international anerkannten 20-Punkte-Schema: Silber für 14,0 bis 15,5 Punkte, Gold für 15,6 bis 17,0 Punkte und Doppelgold ab 17,1 Punkten.



Die Weine wird es ab sofort auch in dem neuen Display für den stationären Einzelhandel geben. Außerdem auch drei Weine, die beim 17. Internationalen Wine Award von Mundus Vini die Silbermedaille erhielten: Der „Chardonnay 2014 trocken vegan“, der „Riesling 2014 trocken vegan“ und der „Grauburgunder 2014 trocken bio“. Das Display ist elegant und setzt auf reduziertes, modernes Design. Durch den Einsatz von unbehandeltem Holz unterstreicht es, dass die darin angebotenen Produkte vorwiegend nachhaltig produziert sind. Die Regalböden bieten Platz für Weine, die im Zusammenspiel mit hochwertigen Feinkost-Spezialitäten angeboten werden. Die Bestückung und Produktauswahl erfolgt durch das Unternehmen Spürnasen, die sich als Wein- und Feinkost-Spezialisten verstehen. Als Sommeliers und Produkt-Scouts sind sie nach eigener Aussage „immer dem Genuss auf der Spur“ – mit Leidenschaft und stark ausgeprägten sensorischen Fähigkeiten. Ihr Anspruch: „Wenn irgendwo in Deutschland eine neue kulinarische Kostbarkeit auftaucht: die Spürnasen erfahren es über ihr feines Netzwerk“, sagt Stefan Beyerle.

Das neue Spürnasen-Display ist für alle Händler die richtige Wahl, die auf hohe Produktqualität setzen, ein spezialisiertes Genießer-Produkt-Angebot aufweisen und das Sortiment durch weitere Spezialitäten erweitern möchten. Zum Beispiel der gehobene Getränke- und Weinhandel sowie Feinkostläden. Die Spürnasen bieten ein System an, das eine Beratungsdienstleistung für den Endkunden darstellt. Dem Händler ermöglichen die Spürnasen neben ihrer Kern-Dienstleistung, besondere Weine und Genuss-Produkte aus kleinen familiengeführten Manufakturen



zusammenzubringen, einen Rundum-Service mit Displaylieferung, Produktauswahl und Bestückung.

Hintergrundinformation für die Redaktion:

Über b-liquids GmbH – SPÜRNASEN

„Weinverrückte“ und virtuelle Sommeliers

Die Spürnasen – das ist ein feines kulinarisches Netzwerk um Stefan Beyerle. 2012 nahmen sie die Fährte auf, um vor allem, wie der Markenname bereits verrät, kulinarische Qualitätsprodukte aufzuspüren und den Kunden nahe zu bringen. Der Fokus liegt dabei auf Wein. Von ihren Entdeckungsreisen zu Winzern im In- und Ausland bringen sie regelmäßig neue Weine mit, die dann, neben anderen Produktideen, Einzug in das Sortiment halten.

Die Weine der Spürnasen haben, bei aller Vielschichtigkeit des Sortiments, eines gemein: Es sind modern ausgebaute Weine von überwiegend jungen und innovativen Winzern. Sowohl die Rot- als auch die Weißweine sollen nicht fett und schwer oder gar überladen daher kommen, sondern leicht, ohne dünn zu sein, knackig und schlank – einfach „auf den Punkt“ und sind unter anderem vom Weinwettbewerb des Meininger Verlags Mundus Vini mehrfach ausgezeichnet. Drei Weißweine, „Chardonnay 2014 trocken vegan“, „Riesling 2014 trocken vegan“ und „Grauburgunder 2014 trocken bio“, erhielten die Silbermedaille des 17. Internationalen Wine Award von Mundus Vini. Stefan Beyerle, „virtueller“ Sommelier: „Unsere Weine sollen ab dem ersten Schluck Spaß machen und danach Lust auf mehr.“



Mit einer besonderen Leidenschaft für kulinarische Genüsse können die Spürnasen ihre Ambitionen auf ihren jeweiligen Fachgebieten voll ausleben: Weinqualität, Produktdesign und Verpackungsform – alles aufeinander abgestimmt, durchdacht und auf das Wesentliche reduziert.

Neben Weinen bieten die Spürnasen auch hochwertige Weinbrände und Gins, ungewöhnliche Weingelee, darunter auch ein Gin-Weingelee, und feine, hochwertige Olivenöle an – ergänzt von abgestimmten, passenden Produkten ausgewählter Feinkostmanufakturen. Die Auswahl feiner Weine und passender Feinkost stellen eine Dienstleistung dar, von der Endkunden profitieren, da sie am Point of Sale genussvolle Produkte im Verbund vorfinden. So sparen sie Zeit in der Auswahl, und auch die Produkte sind auf konvenienten Genuss ohne großen Zeitaufwand in der Zubereitung ausgelegt. Spürnasen-Chef Beyerle nennt das Ergebnis augenzwinkernd „Fast Slow Food“. Mehr Informationen unter: www.spuernasen-wein.de.

Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten an: Pressestelle Spürnasen, c/o 80 GRAD, Melanie Hansen, Mühlenstraße 7, 40213 Düsseldorf, Tel.: +49 (0) 211 / 13 95 12 79, E-Mail: pressediens@spuernasen-feinkost.de. Vielen Dank!



Pressekontakte

Weitere Informationen, Texte oder Bildmaterial erhalten Sie unter:

Unternehmenskontakt

b liquids GmbH – Spürnasen
Obere Neckarstraße 16 A
69117 Heidelberg

Stefan Beyerle

Geschäftsführer
Tel.: +49 (0) 6221 / 64 79 530
Internet: www.spuernasen-wein.de

Spürnasen-Pressestelle

c/o 80 GRAD | Agentur für
Digitale Kommunikation
Mühlenstraße 7
40213 Düsseldorf

Melanie Hansen

PR & Kommunikation
Tel.: +49 (0) 177 / 345 38 11
E-Mail:
[pressediens@spuernasen-
feinkost.de](mailto:pressediens@spuernasen-feinkost.de)