

# Leute heute

## Fritz Dellago, der Weinflüsterer

**ERFRISCHUNG:** Missianer Hotelier und seine Frau Ruth kreieren Aperitif-Wein mit Ingwer und Rosenessenz

**MISSIAN** (sh). Erfrischend, leicht, elegant, trendy – die „Fritz Dellago Selection Ginger Rose“ – kurz: der „Dellago“ – hat alle Voraussetzungen, um ein In-Getränk zu werden.

In der internationalen Weinwelt steht der Name **Fritz Dellago** für exzellente Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer, Riesling, Zweigelt Rosé, Vernatsch, Blauburgunder, Zweigelt und Lagrein Merlot, die der Hotelier aus Missian auf dem familieneigenen, sechs Hektar großen Weingut rund um Schloss Korb anbaut. Fritz Dellago steht aber auch für unkonventionelle Wege des Weinausbaues, gepaart mit Muße, Können und Erfahrung – Stichwort: die Amphoren in seinem Weinstollen.

Im vergangenen Jahr haben der Schlossbesitzer und seine Ehefrau **Ruth** ein neues Experiment gewagt, das mehr denn je mit dem Namen Dellago verbunden ist: die „Fritz Dellago Selection Ginger Rose“ – kurz, der „Dellago“, ein leichter, zauberhaft duftender Drink im milden Orange. Der „Dellago“ besteht aus feinstem Schaumwein aus der Valdobbiadene und einem geheimen Rezept aus Ingwer (Englisch: Ginger) sowie – inspiriert von den knapp 7000 Rosenstöcken, die rund um Schloss Korb herum wachsen – aus der eleganten Essenz von türkischen Rosen.



Ruth und Fritz Dellago haben einen erfrischenden, trendigen Drink kreiert, den „Dellago“.

Die Idee zum „Dellago“ hatten Fritz und Ruth Dellago während ihres Urlaubs in Abu Dhabi, einem Land mit Alkoholverbot, dafür aber mit köstlichen Ingwer-Getränken. Diesen Duft des Orients brachte das Paar mit nach Hause. In den darauffolgenden Monaten wurde auf Schloss Korb getüftelt, gemischt und getestet und das Ergebnis den Gästen gereicht. Als diese den „Dellago“ den Trendgetränken „Veneziano“ und „Hugo“ vorzogen, galt der Drink als perfekt.

Die Dellagos ließen sich ihre Mischung patentieren, und die „Fritz Dellago Selection Ginger Rose“ wurde in größeren Mengen hergestellt. 16.000 Flaschen des leichten Aperitif-Weines (sieben Prozent Alkohol mit den Kalorien eines Weißweines) wurden in der Valdobbiadene gemischt, seit verganginem Dezember läuft der Vertrieb. Fritz Dellago hat bereits Önotheken und In-Lokale in Südtirol, Holland, Deutschland und Italien gefunden, die den „Dellago“ ins Sortiment oder auf die Getränkekarte gegeben haben. Der Drink ist also auf dem besten Weg, zum In-Getränk des kommenden Sommers (aber nicht nur) zu werden.

Übrigens, ein echter „Dellago“ wird mit einem entzückenden getrockneten Rosenblatt aus biologischem Anbau und – im Sommer – mit drei Eiswürfeln kredenzt.

© Alle Rechte vorbehalten

www.dellago-selection.com