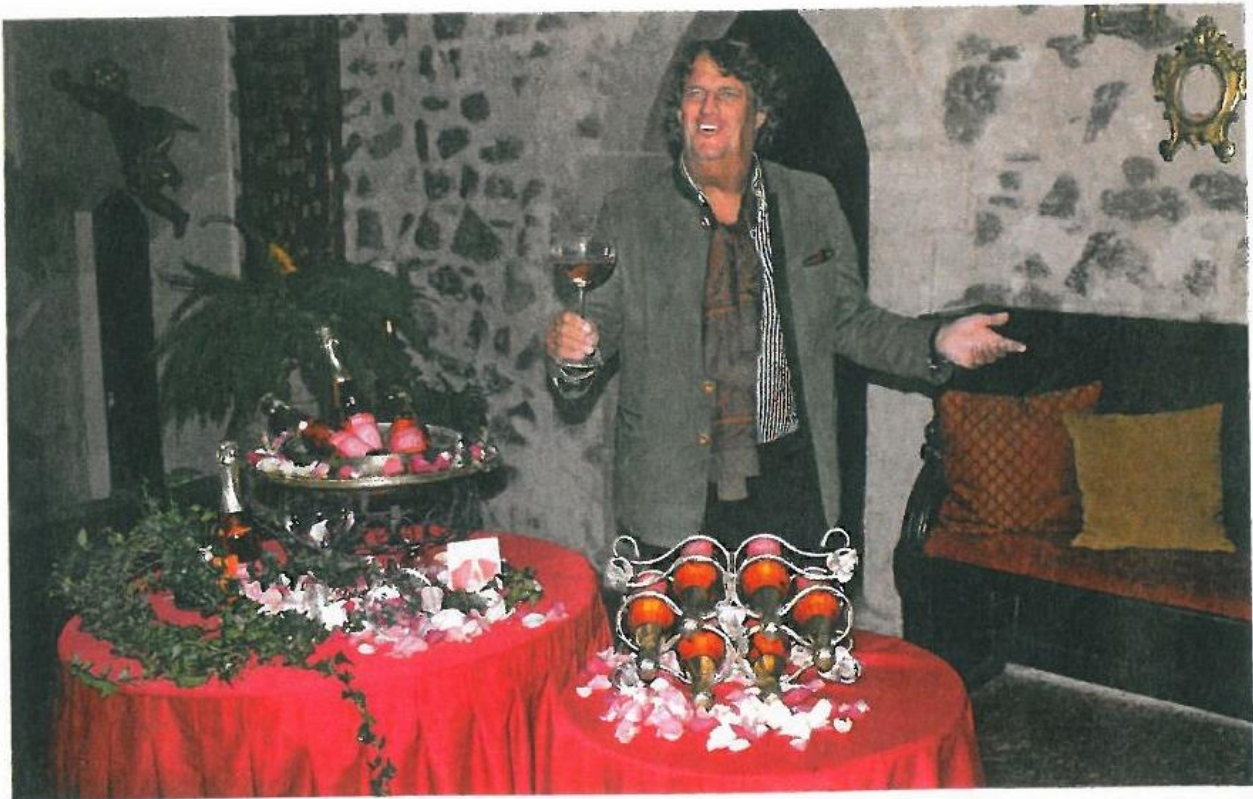


Mit dem patentierten „Fritz Dellago Selection“ will Fritz Dellago den In-Getränken „**Veneziano**“ und „**Hugo**“ die Marktführerschaft streitig machen.



Fritz Dellago mit seinem „Fritz Dellago Selection“

Eppan – Fritz Dellago hat auf dem sechs Hektar großen, familieneigenen Weingut rund um das Viersternehotel Schloss Korb in Eppan bereits mehrere Dreigläserweine hervorgebracht. Seit verganginem Sommer widmet er sich auch einem Experiment: Er hat Schaumwein aus der Valdobbiadene mit Ingwer (Ginger) und Rosenessenz gemischt und will den leichten Aperitifwein mit nur sieben Prozent Alkohol nun auf dem europäischen Markt etablieren. „Mit drei Stück Eis und einem getrockneten Rosenblatt kommt das Getränk voll zur Entfaltung“, schwärmt Dellago. Der „Fritz Dellago Selection“ hat bereits den Weg bis nach Holland gefunden, die eigentliche Bewährungsprobe kommt aber erst im Sommer. Bis dahin gilt es, am Vertrieb zu arbeiten.

Die Idee zu „Fritz Dellago Selection“

entstand im vergangenen Sommer, als Fritz und Ruth Dellago Urlaub in einem Land mit Alkoholverbot machten. Dort wurden zur Erfrischung verschiedene Ginger-Drinks serviert, was die Idee reifen ließ, dass sich Ingwer doch auch mit Schaumwein hervorragend verbinden lassen müsste. Und weil die Mauern von Schloss Korb von Rosen gesäumt sind, wurde gleich auch Rosenessenz dazugemischt. Nach langem Experimentieren glaubt Fritz Dellago nun, die richtige Mischung gefunden zu haben, die das Zeug hat, sich bei den Konsumenten durchzusetzen. Einfach wird es für den „Newcomer“ freilich nicht, sich gegen bewährte Getränke wie Veneziano und Hugo durchzusetzen. Sollte der „Fritz Dellago Selection“ funktionieren, schließt Dellago nicht aus, weitere Mischgetränke auf den Markt zu bringen. ●