



**Welcome to
A2 Wine & Things**

Who We Are



Our Services:

- ✓ Journalism
- ✓ Events & Conferences
- ✓ Tastings, Talks, Trainings
- ✓ Communication, Strategy & Consulting
- ✓ Political Advocacy & Regulation

Our USP:

- ✓ Wine Expertise
- ✓ Business Expertise
- ✓ Media Expertise
- ✓ Scientific & Legal Expertise
- ✓ German & International Expertise

Journalism

- Research & Analysis
- Interviews & Reports
- Tastings & Advertorials

[illegible]

30. September Nr. 09/2025
www.weinwisser.org

WEINWISSE

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

www.weinwisser.org

Bestechende Burgunder, rassige Rieslinge
Die besten Weine der VDP-Weingüter

Lemberger:
eine unterschätzte Sorte

Penfolds:
die neue Kollektion

La Place de Bordeaux
die September R

VDP: NAHE & RHEINHESSEN

Carsten und Hans-Dieter Spanier haben aus dem Jahrgang 2024 spannende Weine erzeugt

Fein, klassisch, groß

von Alexandra Wrann

Zwei sehr unterschiedliche Terroir- und Jahrgangsausprägungen zeigen sich in der Verkostung von Nahe und Rheinhessen. Während an der Nahe die Feinheit den Ton angibt, spricht in Rheinhessen das klassische Handwerk hochwertige Bände. Unterschieden sollte man aber auch nicht die 2023er aus Sachsen und der Region Saale-Unstrut.

An der Nahe hat der Frost im Jahr 2024 heftig zugeschlagen. Top-Betriebe wie Dönnhoff, Emrich-Schönleber oder Dr. Crusius mussten – natürlich wie viele andere – schmerzliche Ernteeinbußen hinnehmen, von bis zu 80 Prozent im Schnitt ist die Rede. Doch haben sie aus dem vorhandenen Material das Allerbeste herausgeholt: Emrich-Schönleber führt die Reize in der Region an, der Moninger Hahnenberg zeigt, wie fein und mineralisch die Nahe schmecken kann und soll. Wer bisher Rebecca Crusius noch nicht ganz auf dem Schirm hatte, sollte das mitnir unbedingt tun, denn ihre Weine sind in diesem Jahr von großer Präzision und mineralischer Dichte geprägt und wollen noch lange reifen. Natürlich ist Dönnhoff wieder der feine Gentleman, da täuscht es, da lacht der Gaumen. Es geht in die Tiefe und in die Länge, das wird sich mit den Jahren groß entfalten.

Klassisches Rheinhessen

In Rheinhessen bleibt die Phalanx aus Battenfeld Spanier und Kühling-Gillert unschlagbar, letzteres Out hat in diesem Jahr einen kleinen Vorsprung, weil hier das mineralische Element deutlich prägt, aber auch fein ziseliert herausgearbeitet wurde. Zweierlei Lob geht an das Weingut Kowitz mit ausnehmend ansprechendem Handwerk sowie an Dittler, wo die Verschmelzung von feiner, natürlicher Individualität mit terroirgeprägtem Rheinhessen extrem gut gelungen ist – Chapeau! Die große Klasse aber zeigt sich beim Weingut Wittmann mit einer sehr starken Kollektion: Glöcklerklare Riesling-Frucht trifft hier auf das kaltsige Terroir. Diese Mineralität und diese Tiefengröße suchen tatsächlich ihresgleichen. Das schmeckt jetzt bereits – typisch überragend für diesen eher früh zugänglichen Jahr-

gang – wird aber auch noch in vielen Jahren schmecken. Über Rheinhessen hinaus muss der Pfälzer Riesling aus dem Kreuzberg von Battenfeld Spanier erwähnt werden: Dieser Wein hat Anwartschaft auf 20 Punkte. Kaum ein anderer Wein der Verkostung hat eine so viel inspirierende Kombination aus Komplexität, Dichte, Schmelz und Terroir-Würze hingeliefert. Kompliment!

VERKOSTUNGSNOTIZEN

RIESLING VON SAALE-UNSTRUT & AUS SACHSEN

2023 Naumburg Steinmeister, Hey: duftet recht dunkelwürzig aus dem Glas mit Noten von Lakritz, Haller, getrocknetem Minzeblatt, Basilikum, grüner Birne. Am Gaumen mit warmer Würze und geschmeidiger Struktur, gezähnte Säure, nun auch etwas süßlich-floral mit Noten von Kamilleblüte. Balanciert und rund.
18/20 2025 – 2040

2023 Radebeul Friedstein, Martin Schwarz: florale Duft mit Fliederblüten und Kamille, saft eingeleitete Zitrusfrucht, auch mediterrane Kräuter, Heu. Im Mund zeigt sich der Wein als fester, stoffiger Typ mit feinem

Digital disruption: 5 gamechangers for the wine industry

103 Dr. Anna Jomaa, Manager's International editor-in-chief

Wine consumption is declining and looming tariffs threaten to choke the market. But new technologies offer the wine industry a chance to reposition itself more securely for the future.

From AI mentoring in the vineyard to personalized sales advice or the point of purchase, staying competitive doesn't mean embracing every trend. But it does mean understanding where technology adds real value. These live developments show where technology is heading.

1. Aerial imagery in the vineyard

Many projects are marrying satellite and other imaging with data analysis to give viticulturalists the ability to truly understand their terrain. A unique project by Cornell University and NASA uses aerial imagery to detect early signs of drought and disease in vineyards.

"We want to provide farmers who may not afford high-end drones or aerial cameras access to NASA's freely available data," says Fernando E. Romero-Golson, who works for the project.

The AVIRIS-NG infrared imaging spectrometer collects precise surface data from the air. In

California's Lodi region, researchers used this tech to identify the grapevine leafroll virus, before any visible symptoms appeared. This allows growers to act early, target treatments precisely, and even reduce environmental impact.

2. AI to tame the bullwhip effect

NASA in the vineyard may have more of a "niche" factor than logistics. But balancing supply and demand throughout the value chain, from production to distribution, is critical in the wine industry, where demand fluctuates seasonally and regionally. When demand spikes seasonally and regionally, then demand for the summer holidays, Champagne at New Year's Eve parties, or mulled wine at Christmas markets. Making sure the right volumes arrive at the right time and place is a notoriously difficult.

Misjudging demand can quickly spiral into losses. Economists call this the bullwhip effect, where small variations in consumer behavior ripple back through the supply chain, creating major inventory problems.

©Shutterstock

Austrian company Corby uses AI to account for factors like weather, holidays and economic indicators to produce automated sales forecasts. The result? Lower warehouse costs, less waste and shelves that stay stocked. Founder Eric Weisz claims this can cut product losses by up to 25%.

3. Machines can predict taste

Wine producers face a timeless question: Will customers like my wine? Traditionally, the answer comes only after the sale. But what if you could predict that – before the first sip?

Chemist Katerina Axelsson tackled exactly this challenge with her company Tasty. Her system combines a detailed chemical wine analysis with thousands of blind tastings and customer data, to learn what types of wine appeal to which types of consumers – and where those wines are most likely to sell.

"You can't wine 200 million Americans to a tasting," Axelsson says. Instead, her team taught a machine to "taste" wine, by analyzing over 1 million data points per sample, including volatile and non-volatile compounds.

"With the help of AI, we can predict which type of wine a specific consumer is likely to prefer," Axelsson says. Indeed, the AI can now match a wine to a person's palate with this data with up to 93% accuracy. Even better, it can analyze a wine and work out where in the country it's most likely to sell.

4. Rethinking customer loyalty

When it comes to loyalty, most people think of wine clubs. But according to Ben Gibson, founder of WinHub Canada, wine clubs account for just 4.5% of all customer records – and mostly appeal to Baby Boomers.

Instead, Gibson promotes flexible loyalty systems built around real buying behavior rather than rigid memberships. "We segment customers based on actual spend or bottle count," he says. The system automatically detects conversion signals and responds by sending the customer a special offer or the chance to upgrade to higher-tier benefits.

Everything is fully automated, from welcome emails to re-engagement campaigns. And the

52 • MAY 2018 • #W2 • VOICE OF THE INDUSTRY

VOICE OF THE INDUSTRY • #W2 • MAY 2018 • 53

www.falstaff.com

www.lebensmittelz...

BERGSTRASSE

DIE DEUTSCHE RIVIERA

Zwischen Odenwald und Rheinebene verbirgt sich ein unbekanntes Wein- und Genussland: die Bergstraße. Tatsächlich sind es zwei Bergstraßen: die Hessische und die Badische. Sie sind das milde Klima, die Weinbaukultur, ein eindrucksvolles Landschaftsspannformat und eine dynamische Genusszone.

TEXT ALEXANDRA MOHR

Photo: J. K. / J. K.

DEUTSCHLANDS BESTE WEINGÜTER • BEWERTET • VERKOSTET • GASTHAUSTIPPS.

falstaff
WEIN GUIDE

DEUTSCHLAND

2026

500 Weinlager
4000 Weinwelterwartungen
200 Gasthäuser in den Weinregionen

www.vinexposium.com/voice/voice-2



Events & Conferences

- Organization & Curation
- Moderation & Presentation
- Keynote Speaking



bit.ly/4kJY2lu



Events & Conferences: Agora at ProWein



ProWein 2026
Düsseldorf
March 15-17 2026
Düsseldorf Germany
Shape. Create. Elevate.

EXHIBIT VISIT EXHIBITORS & PRODUCTS PROGRAM MEDIA & NEWS PROWEIN WORLD

International Trade Fair Wines and Spirits / Program / Forums & Tastings / ProWein Agora

CONTENT PILLARS EVENTS

ProWein Agora

Where the Future of Wine is Discussed

Agora is ProWein's new stage for big ideas, bold questions and fresh momentum.

Over three days, leading minds from wine, spirits, and beyond will take the stage to share new perspectives and reveal the forces truly shaping the global drinks business today.

Get ready for 12 hours of high-energy programming: inspiring TED-style keynotes, sharp talks, focused debates, and interviews. Always aiming for practical solutions – and helping you prepare your business for the shifts transforming the market.

The four content pillars:

#NEWMARKETS

If consumption is declining in many Western markets, is it time to look elsewhere? We look at which emerging markets offer new growth opportunities – or at least greater diversification and resilience.

#NEWPRODUCTS

From RTDs and wine-based cocktails to alcohol-free options, we take a hard look at which innovations have the potential to move beyond hype and become lasting trendsetters.

#NEWCONSUMERS

Today's wine and spirits lovers don't look like their parents. They buy differently, drink differently, and attach different meanings to alcohol. The key question is how to understand this new consumer and serve them better.

#NEWTECHNOLOGIES

Reaching the right audience at the right time, increasingly depends on platforms, data, and technology. Understanding algorithms and using digital tools effectively has become essential to distribution, visibility, and growth. Come and hear experts explain how it all works.

A2 Wine & Things curated the new conference format “Agora” at ProWein 2026 – with renowned international speakers from across the trade, industry and market research.



www.prowein.de/de/Programm/Foren_Tastings/ProWein_Agora



Events & Conferences: Sparkling Bar at ProWein



A2 Wine & Things creates innovative event and marketing formats, such as the Sparkling Bar at ProWein.

It combined international sparkling wines, experienced sommeliers and a packed program of talks and expert-led tastings, highlighting the diversity and appeal of sparkling categories from Germany, France, Italy and even Tasmania.



www.prowein.de/de/Besuchen/ProWein_Hubs/Sparkling_Visions

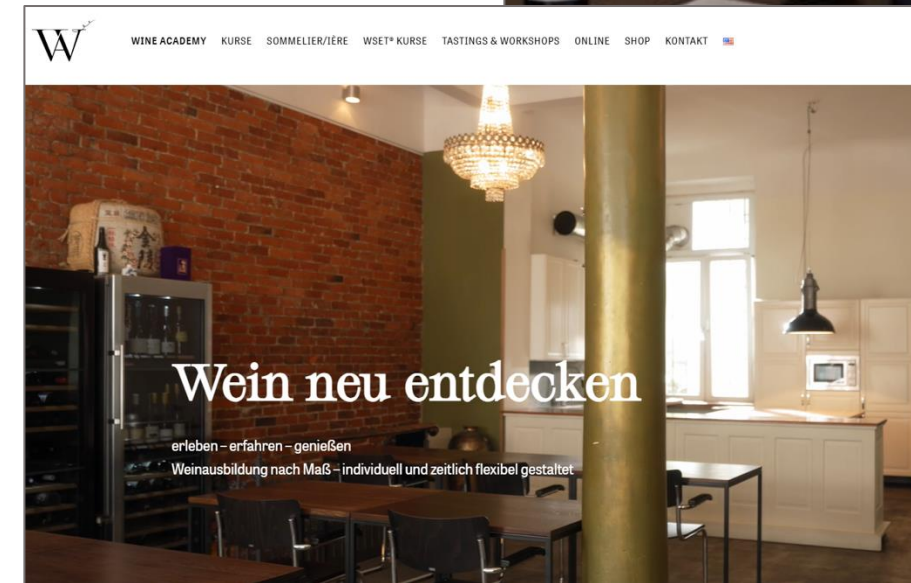


Tastings, Talks, Trainings

- Training for companies, regional associations and marketing organizations
- Educational formats for professionals and end consumers
- Lectures at academic institutions



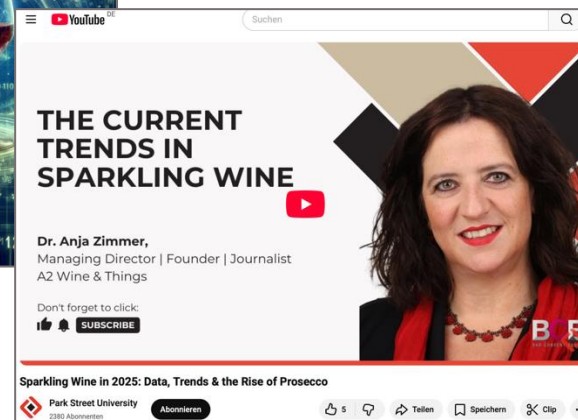
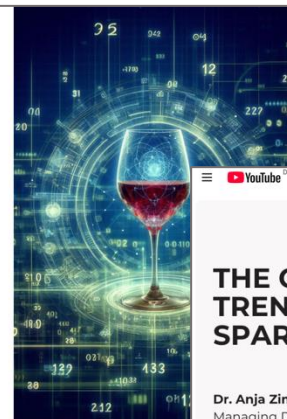
bit.ly/4cs1bDJ



WSET courses @



Wine Academy Hamburg



bit.ly/3ZC7M7v



Tastings, Talks, Trainings

A2 Wine & Things turns innovation into practical experience

- **Willi Wein:**
Showcasing the wine sommelier robot at re:publica Berlin and Vinexpo Singapore 2025.
- **AI Systems:**
Demonstrating best practices for the selection and implementation of AI systems.



Communication, Strategy & Consulting

- Media & Public Relations
- Strategic Communications
- Editorial & Content Concepts



Internationale Fachmesse
Weine und Spirituosen

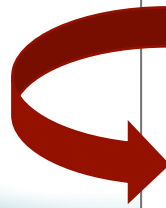


Hochschule
Geisenheim
University

PROWEIN BUSINESS REPORT 2025

“The Future of Wine”

Prof. Dr. Simone Loose
Geisenheim University, Department of Wine and Beverage Business Research





Shape.
Create.
Elevate.

March 19-21
2025

Düsseldorf
Germany

• AUSSTELLEN • BESUCHEN • AUSSTELLER & PRODUKTE • PROGRAMM • MEDIA & NEWS • PROWEIN WORLD

Weinmix to go: 10 Erfolgsfaktoren für Wein-basierte RTD



Die Ansprechpartner:

Messe Düsseldorf GmbH
Christiane Schorn
Tel.: +49 (0)211 4540-993
schorn@messe-duesseldorf.de

Uta Gerhardt
Tel.: +49 (0)211 4540-7743
gerhardt@messe-duesseldorf.de

Janine Menzel
Tel.: +49 (0)211 4540-7640
menzel@messe-duesseldorf.de

Luisa Herms
Tel.: +49 (0)211 4540-539
herms@messe-duesseldorf.de

Bei Veröffentlichung freuen wir uns über ein Beitragsangebot!



bit.ly/3MAQepg



Shape.
Create.
Elevate.

March 19-21
2025

Düsseldorf
Germany

• AUSSTELLEN • BESUCHEN • AUSSTELLER & PRODUKTE • PROGRAMM • MEDIA & NEWS • PROWEIN WORLD

Mut zum Experiment: Mit Innovation in der Weinbranche neue Umsatzpotenziale heben



Die Ansprechpartner:

Messe Düsseldorf GmbH
Christiane Schorn
Tel.: +49 (0)211 4540-993
schorn@messe-duesseldorf.de

Uta Gerhardt
Tel.: +49 (0)211 4540-7743
gerhardt@messe-duesseldorf.de

Janine Menzel
Tel.: +49 (0)211 4540-7640
menzel@messe-duesseldorf.de

Luisa Herms
Tel.: +49 (0)211 4540-539
herms@messe-duesseldorf.de

Bei Veröffentlichung freuen wir uns über ein Beitragsangebot!



bit.ly/4kxMYro



Shape.
Create.
Elevate.

March 19-21
2025

Düsseldorf
Germany

• AUSSTELLEN • BESUCHEN • AUSSTELLER & PRODUKTE • PROGRAMM • MEDIA & NEWS • PROWEIN WORLD

Die neue No-Realität



Die Ansprechpartner:

Messe Düsseldorf GmbH
Christiane Schorn
Tel.: +49 (0)211 4540-993
schorn@messe-duesseldorf.de

Uta Gerhardt
Tel.: +49 (0)211 4540-7743
gerhardt@messe-duesseldorf.de

Janine Menzel
Tel.: +49 (0)211 4540-7640
menzel@messe-duesseldorf.de

Luisa Herms
Tel.: +49 (0)211 4540-539
herms@messe-duesseldorf.de

Bei Veröffentlichung freuen wir uns über ein Beitragsangebot!



bit.ly/30JaKLK

Schlumberger®

Schlumberger®

+++ PRESSEMITTEILUNG +++

Die Schlumberger Gruppe holt drei italienische Schäume ins Sortiment – mit und ohne Alkohol. Damit stärkt das Meckenheimer Importunternehmen sein Aperitif-Angebot.



Schlumberger®

+++ PRESSEMITTEILUNG +++

Schlumberger startet neuen Podcast „Sommelier on Tour“. Im erfolgreichen Sendeformat mit Silvio Nitzsche treten nun auch Spitzenweingüter auf.

SOMMELIER

ON TOUR

Sehr geehrte Damen und Herren,

Die beiden Partner Schlumberger und Silvio Nitzsche haben ihren beliebten Podcast „SOMMELIER“ auf die nächste Stufe. Ab September 2025 holt Gastgeber Nitzsche in dem neuen Format „Sommelier on Tour“ nicht nur Sommeliers, sondern auch Spitzenwinzerinnen und Spitzenwinzer ans Mikrofon.

Seit 18 Monaten ist Sommelier Silvio Nitzsche, vielfach ausgezeichnet und mit langjähriger Berufserfahrung, auf Sendung: Im Podcast „SOMMELIER“, den er gemeinsam mit dem Fine-Wine-Spezialisten Schlumberger hostet, stehen jeden Freitag die bekanntesten und einflussreichsten Sommeliers und Sommelieren im deutschsprachigen Raum Rede und Antwort.



Rudolf Klotzenberg, CEO der Schlumberger Gruppe, mit Sommelier und Podcast-Host Silvio Nitzsche (v.)

Von Beginn an erfolgreich

Nitzsche und Schlumberger haben dabei eine facettenreiche Mischung konzipiert: Von etablierten Wein- und Serviceprofis mit Erfahrung in Gastronomie und Handel bis hin zu jungen, unkonventionellen Newcomern reicht die Bandbreite. Im Rahmen von „Sommelier & Friends“ kommen zudem weitere Persönlichkeiten aus der Genußwelt zu Wort.

Das Konzept erreichte bereits kurz nach dem Start im Jahr 2024 Platz 3 der deutschsprachigen Wein-Podcast-Charts und steht seitdem konstant in den Top 10.

Sehr geehrte Damen und Herren,

Wenn Sie sich ein traditionelles Obst als den Apfel vorstellen?

Dann nicht. Und doch steckt gerade im Apfel viel Innovationskraft – wenn man ihn gut zu verarbeiten weiß.

Macher der Marke ALPI (ausgesprochen: Alpel) wissen es. Und haben moderne, wertige Apfelschäume entwickelt, die ab sofort bei der Schlumberger Gruppe frisch sind. Dem Trend zu weniger Alkohol entsprechend enthalten ALPI Golden s und ALPI Sunset Rosé nur 8 % vol. Mit ALPI Golden Times Alcohol Free gibt es eine komplett alkoholfreie Variante.

Die Höhe = Aroma und Frische

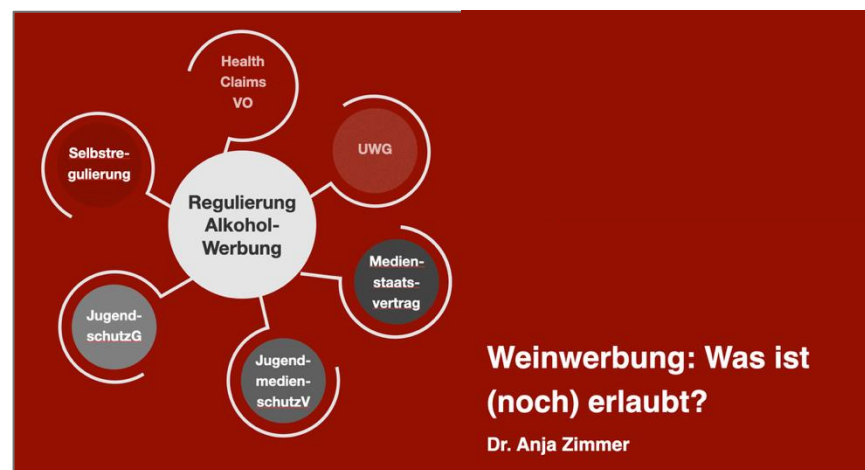
Früchte kommen, der Name verrät es, aus den Alpen, konkret aus der Region Südtirol. Die Provinz Südtirol ist das größte zusammenhängende Anbaugebiet Europas, bekannt für seine rund 18.000 Hektar Apfelpflanzungen, die den Alpen und dem besonderen Klima profitieren.

Immer scheint an 300 Tagen im Jahr die Sonne. Sie sorgt für Reife und Aroma. Sphärisch bewahren die kühlen Temperaturen auf bis zu 1.000 Metern Höhe die im Apfel – und damit die Frische im späteren Schaumwein.



Political and Legislative Developments

- Monitoring upcoming legislation & neo-prohibitionist initiatives
- Training on wine advertising and social media
- Strategic consulting



**EVIDENCE,
POWER,
POLICY.**

**WHO
REALLY
SETS THE
AGENDA?**

Join the discussion at ProWein Agora,
16 March 2026, 12:45 – 13:45 h
in Hall 6 – and explore how the
rules of the wine and spirits
trade are being rewritten.

Moderated by Dr Anja Zimmer,
Managing Director A2 Wine & Things



bit.ly/4c66FCP



What We bring to the Customer

➤ Agility & Flexibility

No complicated corporate structures, just fast responses and clear results.



➤ Strong Network

Trusted partners in corporate design, web design and photography.



➤ Individual & Personal Service

Direct contact with the owners at all times.



What Our Customers Say About Us



— “ —

The successful development and integration of new formats into existing ecosystems is extremely demanding. It requires far more than professional expertise. It calls for trust, empathy, commitment, and a clear understanding of the goal to be achieved.

A2 Wine & Things are a perfect match for our joint ProWein projects. From the very beginning, the collaboration has been defined by mutual respect and a true sense of partnership. I greatly value the professionalism of the two founders and their reliability.

— ” —
Frank Schindler, Director ProWein



THINKING OUT OF THE BOTTLE

Alexandra Wrann, DipWSET

alexandra.wrann@a2wine.de
+49 172 72 50 202

Dr. Anja Zimmer

anja.zimmer@a2wine.de
+49 179 12 64 337

www.a2wine.de

