



„Ein Sommelier ist ein Bote des guten Geschmacks, für hauswein möchte ich den besten Wein für den geringsten Preis anbieten“  
Gunnar Tietz

hauswein.de führt ein kleines Sortiment anspruchsvoller Alltagsweine, die über einen Internet-Shop bestellt werden können. Dabei ist die Verbindung von Einfachheit und Qualität Programm. Das zeigt sich auch in der alltagstauglichen Verpackungsform: hauswein.de setzt auf die „Bag-in-Box“. Dieses Prinzip ist nicht nur ökonomisch, sondern hält den Wein auch im angebrochenen Gebinde mehr als zwei Monate lang frisch, da beim Zapfen keine Luft nachströmen kann und der Oxydationsprozess vermieden wird. So kann man für sich und seine Gäste eine Auswahl verschiedener Weine zur Verfügung haben, ohne auf angebrochenen Flaschen sitzenzubleiben.

Die Auswahl für hauswein.de trifft Gunnar Tietz, Chef-Sommelier im Restaurant „first floor“, das mit einem Michelin-Stern und 18 Punkten im Gault-Millau aufwarten kann. Tietz, der sich als Weinbotschafter und Genussmensch versteht, ist einer der Stars der deutschen Weinszene. Zu seinen Auszeichnungen gehören unter anderem der „Best of Award of Excellence“ vom Wine Spectator, New York, und der Titel „Sommelier des Jahres 2008“ vom Schlemmer Atlas.





## Die Vielfalt entdecken

Für hauswein.de wurde eine Verpackung entwickelt, die einen unkomplizierten Zugang zur komplexen Welt des Weins bietet. Grundlage dafür ist der „Aromakreis“, das System professioneller Weinkenner zur Erfassung und Differenzierung der komplexen Aromen von Weinen. Die Geschmacksnoten wurden in ein Farbsystem übertragen – der so gewonnene spezifische Farbcode des Etiketts beschreibt den einzelnen Wein und verbindet Genuss mit der Freude an der Entdeckung. Für die Gestaltung ist hauswein.de mit dem iF gold award und dem red dot „best of the best“ ausgezeichnet worden, zwei der international wichtigsten Design-Preise.

