



# PRESSEINFORMATION

Nierstein, 19. März 2013

## **Digitaler Sommelier Henry hilft bei der Weinauswahl für genussvolle Ostern** Empfehlungen zu typischen Ostergerichten machen Weinkauf zum Kinderspiel

*Die Eier sind bemalt, die Verwandten eingeladen und das Festessen für die Osterfeiertage steht. Letztlich fehlt nur noch der richtige Wein, um das Menü abzurunden. Die Weinabteilung im Supermarkt überfordert da allerdings schnell mit ihrer Vielfalt: meist mehr als 750 Flaschen von 200 Produzenten, 50 unterschiedliche Rebsorten aus 40 verschiedenen Ländern. Da ist guter Rat teuer.*

Henry, der erste digitale Sommelier, hilft genau an diesem Punkt gerne weiter. Unabhängig und wissenschaftlich fundiert spricht er seine Weinempfehlungen zu bestimmten Essen und Anlässen unter Berücksichtigung des individuellen Kundengeschmacks aus.

„Zu den anstehenden Feiertagen kann sich der Nutzer zusätzlich zu den bekannten Profilen in den Bereichen Essen und Anlass auch Weine zu typischen Ostergerichten empfehlen lassen“, erklärt Tjorven Jorzik, Geschäftsführer der Frag' Henry! GmbH. Hinter dem Button „Genussvolle Ostern“ verbergen sich neben Empfehlungen zu Lamm, Fisch oder Kaninchen auch die passenden Tropfen aus dem Sortiment der REWE:XL-Märkte zum Anstoßen beim Osterbrunch oder zum schokoladigen Osterhasengenuss.

Henrys treffsichere und unabhängige Empfehlungen beruhen zum einen auf einem einzigartigen System des Anlass- und Foodpairings, das von der Frag' Henry! GmbH in Zusammenarbeit mit Dozenten der Deutschen Wein- und Sommelierschule entwickelt wurde. Zum anderen auf den Verkostungen von einem der renommiertesten Lebensmittelprüfinstitute in Europa. Hiermit ist der österliche Weingenuss garantiert.

1.510 Zeichen (ca. 23 Zeilen à 65 Zeichen)

Hinter „Frag'Henry!“ steht die Frag' Henry! GmbH mit Sitz in Nierstein in der Nähe von Mainz. Der digitale Sommelier wurde in Zusammenarbeit mit Dozenten der Deutschen Wein- und Sommelierschule in Koblenz (DWS) unter maßgeblicher Beteiligung von Martin Darting entstanden. Um unabhängige und transparente Empfehlungen aussprechen zu können, werden die Weine von einem der renommiertesten Prüfinstitute für Lebensmittel in Europa analysiert und bewertet. Aus diesen Expertisen und einem Food- bzw. Anlassprofil generiert Henry stets eine Top-Empfehlung sowie drei weitere Alternativen, die sich in Preis, Rebsorte und Herkunftsland unterscheiden. Je nach Sortimentsgröße variieren diese bei jeder neuen Anfrage. Der digitale Sommelier ist seit Juli 2012 erfolgreich am Markt. Er wurde mit dem Innovationspreis „Pioniergeist“ des Wirtschaftsministeriums Rheinland-Pfalz ausgezeichnet und für den „Großen Preis des Mittelstandes 2013“ nominiert.