

KEEP IT LIGHT!

ENJOY WINES
MADE IN GERMANY

HALLE 1
D200



Wines of
Germany

KEEP IT LIGHT!

Liebe Fachbesucherinnen- und Fachbesucher der ProWein 2026,

ausdrucksstarke Weine mit moderatem Alkoholgehalt sind das Markenzeichen deutscher Winzerinnen und Winzer. Sie verkörpern einen modernen Lifestyle und entsprechen damit dem globalen Trend zu bewusster und genussvoller Ernährung.

Ganz im Sinne dieses Lebensgefühls präsentiert sich das Deutsche Weininstitut (DWI) auf der ProWein 2026 unter dem Motto: „Keep it Light! Enjoy Wines Made in Germany.“ In den Cool-Climate-Weinregionen Deutschlands finden Weine dieses leichteren Stils ideale Bedingungen. Durch lange Traubenreife entstehen Weiß- und Roséweine, die aromatisch intensiv und zugleich moderat im Alkohol sind. Sie begeistern mit dem lebendigen Zusammenspiel frischer Fruchtsäure und voller Geschmackstiefe, oft ergänzt durch eine feine, natürliche Fruchtsüße.

Durch ihre Vielseitigkeit eignen sich diese Weine als perfekte Begleiter zu leichten, ernährungsbewussten Gerichten. Insbesondere der Riesling, aber auch andere Weißweinsorten aus Deutschland, bringen erstklassige Weine in dieser Stilistik hervor. Gleiches gilt für die neuen, charaktervollen deutschen Rosés, zum Beispiel aus Spätburgunder, die international noch als Geheimtipp gelten.

Auf der ProWein 2026 können Fachbesucherinnen und -besucher täglich 20 Weiß- und Roséweine dieses modernen Typs am neu gestalteten Stand des DWI entdecken und verkosten. Die Auswahl erfolgte durch eine Fachjury im Rahmen einer bundesweiten Ausschreibung. Am Messesonntag um 11:00 Uhr werden die drei besten Weine im Rahmen einer Preisverleihung am Stand des Deutschen Weininstituts ausgezeichnet.

Herzlich willkommen! Wir freuen uns über Ihren Besuch!



Melanie Broyé-Engelkes
DWI-Geschäftsführerin

ENJOY WINES MADE IN GERMANY

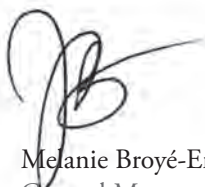
Dear trade visitors,

expressive wines with moderate alcohol levels have become a defining signature of German winemaking. They reflect a contemporary lifestyle, embody the global shift toward mindful consumption and thus align perfectly with conscious nutrition.

Embracing this philosophy, the German Wine Institute (DWI) chose “Keep it Light! Enjoy Wines Made in Germany.” as its motto for ProWein 2026. Germany’s cool-climate wine regions provide ideal conditions for crafting wines of remarkable freshness and elegance. Extended ripening periods allow grapes to develop intense aromatics while maintaining moderate alcohol levels, resulting in vibrant white and rosé wines of exceptional balance. These wines captivate with their lively interplay of crisp fruit acidity and expressive flavour, often complemented by a delicate touch of natural sweetness. As food companions, they pair effortlessly with modern, light, and health-conscious cuisine. Riesling remains the flagship variety of this style, yet many other white grape varieties from German vineyards also produce outstanding examples. The same holds true for Germany’s new generation of characterful rosés — particularly those made from Pinot Noir — which are still considered an insider tip on the international stage.

Visitors to ProWein 2026 will have the opportunity to discover 20 white and rosé wines representing this modern style at the newly designed stand of the German Wine Institute. The wines were selected by an expert jury through a nationwide competition. On Sunday at 11:00 a.m., the DWI will honour the producers of the three top-rated wines during an official award ceremony.

Welcome! We are delighted to have you here.



Melanie Broyé-Engelkes
General Manager DWI

1

Pfalz
2025 Spätburgunder trocken
jederZeit Rosé

Säure / Acidity (g/l): 6,8
Restzucker / Res. sugar (g/l): 9,8
Alkohol / Alcohol (%Vol): 12,05
Endverbraucherpreis / Retail Price: 9,60 €

Weingut Siener
Birkweiler
weingutsiener.de

2

Rheinhessen
2025 Huff Rosé trocken
Cuvée Spätburgunder / Frühburgunder / Merlot

Säure / Acidity (g/l): 6,1
Restzucker / Res. sugar (g/l): 8,3
Alkohol / Alcohol (%Vol): 11,5
Endverbraucherpreis / Retail Price: 8,90 €

Weingut Georg Gustav Huff
Nierstein
weingut-huff.com

1D80

Baden
2024 Gutedel trocken

Säure / Acidity (g/l): 5,4
Restzucker / Res. sugar (g/l): 3,5
Alkohol / Alcohol (%Vol): 11,5
Endverbraucherpreis / Retail Price: 6,90 €

Weingut Josef Walz
Heitersheim
weingut-walz.de

1D80

Baden
2025 Müller-Thurgau trocken
Frühlingsbote

Säure / Acidity (g/l): 5,9
Restzucker / Res. sugar (g/l): 6,0
Alkohol / Alcohol (%Vol): 11,6
Endverbraucherpreis / Retail Price: 5,25 €

Winzer-genossenschaft Oberbergen im Kaiserstuhl
Vogtsburg
bassgeige-wein.de

1D80

5

Pfalz
2025 Auxerrois feinherb
Kernstück

Säure / Acidity (g/l): 5,8
Restzucker / Res. sugar (g/l): 9,8
Alkohol / Alcohol (%Vol): 11,6
Endverbraucherpreis / Retail Price: 8,90 €

Weingut Margarethenhof
Forst
margarethenhof-forst.de

6

Pfalz
2024 PIN:OX trocken
Weißburgunder & Auxerrois

Säure / Acidity (g/l): 6,1
Restzucker / Res. sugar (g/l): 8,7
Alkohol / Alcohol (%Vol): 11,5
Endverbraucherpreis / Retail Price: 8,50 €

Weingut Bergdolt-Reif & Nett
Neustadt a.d.W.
nett-weine.de

1G45

Pfalz
2024 Sauvignac trocken
Green Vibes

7

Säure / Acidity (g/l): 7,2
Restzucker / Res. sugar (g/l): 8,5
Alkohol / Alcohol (%Vol): 11,5
Endverbraucherpreis / Retail Price: 9,90 €

Weingut Egon Schmitt
Bad Dürkheim
weingut-egon-schmitt.de

1D20

Pfalz
2025 Cabernet Blanc trocken

8

Säure / Acidity (g/l): 5,9
Restzucker / Res. sugar (g/l): 5,5
Alkohol / Alcohol (%Vol): 11,92
Endverbraucherpreis / Retail Price: 5,90 €

Weingut Werner Anselmann
Edesheim
weingut-anselmann.de

1G39

9

Pfalz
2025 Sauvignon Blanc trocken

Säure / Acidity (g/l): 7,4
Restzucker / Res. sugar (g/l): 5,7
Alkohol / Alcohol (%Vol): 11,93
Endverbraucherpreis / Retail Price: 8,80 €

Weingut Bühler
Kallstadt
buehler-pfalz.de

10

Rheinhessen
2025 Scheurebe trocken

Säure / Acidity (g/l): 6,8
Restzucker / Res. sugar (g/l): 7,4
Alkohol / Alcohol (%Vol): 10,95
Endverbraucherpreis / Retail Price: 8,90 €

Weingut Neef Emmich
Bermersheim
neef-emmich.de

1E120

Mosel
2024 Riesling trocken
Flussmineral

Säure / Acidity (g/l): 8,0
Restzucker / Res. sugar (g/l): 8,5
Alkohol / Alcohol (%Vol): 10,98
Endverbraucherpreis / Retail Price: 8,50 €

Weingut Lorenz
Detzem
lorenz-weine.de

Mosel
2024 Riesling Kabinett trocken
Ürziger Würzgarten
GOLDSCHILD

Säure / Acidity (g/l): 8,1
Restzucker / Res. sugar (g/l): 8,5
Alkohol / Alcohol (%Vol): 10,63
Endverbraucherpreis / Retail Price: 8,90 €

Moselland
Bernkastel-Kues
moselland.de

1G141

13

Nahe
2024 Riesling trocken
Meddersheimer Altenberg
Hochgewächs

Säure / Acidity (g/l): 8,1
Restzucker / Res. sugar (g/l): 9,1
Alkohol / Alcohol (%Vol): 11,53
Endverbraucherpreis / Retail Price: 11,30 €

Weingut Hexamer
Meddersheim
weingut-hexamer.com

14

Rheinhessen
2024 Riesling trocken
Roter Hang
Last night a Riesling saved my life

Säure / Acidity (g/l): 7,1
Restzucker / Res. sugar (g/l): 9,6
Alkohol / Alcohol (%Vol): 11,19
Endverbraucherpreis / Retail Price: 8,50 €

Weingut Schneider Müller
Nierstein
schneider-mueller.de

1D39

Baden
2024 Muskateller & Muscaris feinherb

Säure / Acidity (g/l): 7,3
Restzucker / Res. sugar (g/l): 17,8
Alkohol / Alcohol (%Vol): 11,0
Endverbraucherpreis / Retail Price: 10,00 €

Weingut Abril
Vogtsburg
weingut-abril.de

Rheingau
2025 Riesling halbtrocken

Säure / Acidity (g/l): 7,0
Restzucker / Res. sugar (g/l): 21,6
Alkohol / Alcohol (%Vol): 12,01
Endverbraucherpreis / Retail Price: 11,50 €

Weingut Künstler
Hochheim a. M.
weingut-kuenstler.de

1B200

17

Nahe
2024 Riesling Kabinett feinherb
Rosenheck

Säure / Acidity (g/l): 7,9
Restzucker / Res. sugar (g/l): 22,7
Alkohol / Alcohol (%Vol): 9,1
Endverbraucherpreis / Retail Price: 11,90 €

Weingut In den Zehn Morgen
Bretzenheim
indenzehnmorgen.de

1A120

18

Rheinhessen
2024 Riesling Kabinett lieblich
Bechtheimer Rosengarten

Säure / Acidity (g/l): 7,1
Restzucker / Res. sugar (g/l): 35,4
Alkohol / Alcohol (%Vol): 10,38
Endverbraucherpreis / Retail Price: 8,80 €

Weingut Oekonomierat Johann Geil
Bechtheim
weingut-geil.de

1D120

Nahe
2025 Riesling Kabinett

Säure / Acidity (g/l): 10,8
Restzucker / Res. sugar (g/l): 40,5
Alkohol / Alcohol (%Vol): 9,0
Endverbraucherpreis / Retail Price: 9,90 €

Weingut Forster
Rümmelsheim
weingutforster.de

1D30

Mosel
2024 Riesling Kabinett
Piesporter Vorm Berg

Säure / Acidity (g/l): 9,5
Restzucker / Res. sugar (g/l): 46,2
Alkohol / Alcohol (%Vol): 7,0
Endverbraucherpreis / Retail Price: 9,90 €

Weingut Kirsten
Klüsserath
kirsten-piesport.de

ANGEBOTE FÜR GASTRONOMIE UND HANDEL

Seminarprogramm

Das Deutsche Weininstitut veranstaltet rund 220 Seminare pro Jahr für Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus Gastro & Handel.

Werbemittel

Das DWI bietet Ihnen ein umfangreiches Werbemittelsortiment zu Sonderkonditionen.

Förderprogramm Wein-Impulse

Das DWI unterstützt Veranstaltungen mit deutschen Weinen finanziell. Kontaktieren Sie uns gerne!

Newsletter

Bleiben Sie auf dem Laufenden mit dem DWI-Newsletter für Handel & Gastronomie. Anmeldung zum Newsletter:



Für die Gastronomie:

Gastrowettbewerb: Ausgezeichnete Weingastronomie

In Kooperation mit DER FEINSCHMECKER und SELTERS suchen wir Gastronomiebetriebe, die den deutschen Wein in besonderem Maß in Szene setzen.

Gastrowettbewerb: Sommelier Cup

Zweitägiger Wettbewerb für Weinfachleute und Nachwuchskräfte aus Gastronomie & Handel. Nächster Termin: Januar 2028.

Wein- und Speisekartencheck

Schicken Sie uns Ihre Speise- bzw. Weinkarte und wir liefern Ihnen fundiertes Feedback mit konkreten Verbesserungsvorschlägen.

Für den Fachhandel:

Fachhandelspreis:

Wettbewerb in Kooperation mit Wein + Markt. Ausschreibung im Frühjahr.

Online-Seminare WeinEntdeckerWissen:

Weinpakete zu den Seminarthemen werden über den Fachhandel angeboten.

Weitere Infos in unserem Handel- & Gastroportal:



Willkommen
in besten Lagen.
deutscheweine.de

SELTERS. DER REINE GENUSS.

Original **SELTERS**
ist idealer Weinbegleiter
und exklusiver Partner
des Deutschen Weininstituts.



HALLE 1
G181

ORIGINAL
SELTERS
AUS SELTERS AN DER LAHN

WWW.SELTERS.DE

15.3.

TASTINGS & EVENTS

KEEP IT LIGHT! ENJOY WINES MADE IN GERMANY

ganztägige offene Verkostung • all-day tasting at the bar

11:00

Preisverleihung Keep it Light! • Enjoy Wines Made in Germany

Die Jury des Deutschen Weininstituts zeichnet die drei besten deutschen Weine mit moderatem Alkoholgehalt (bis 12 % vol) aus.

Award Ceremony Keep it Light! • Enjoy Wines Made in Germany

Among hundreds of wines, the jury of the German Wine Institute has selected the three best German wines with moderate alcohol (up to 12% vol).

12:30

Keep it Free, Keep it Zero! • Enjoy Wines Made in Germany

Das Deutsche Weininstitut präsentiert eine Auswahl an alkoholfreien und entalkoholisierten Weinen aus den deutschen Anbaugebieten.

Keep it Free, Keep it Zero! • Enjoy Wines Made in Germany

The German Wine Institute presents a selection of non-alcoholic and de-alcoholised wines from the German wine-growing regions.

14:00

Generation Riesling • all for wine

Die weltgrößte Community junger Winzerinnen & Winzern lädt zum Tasting ein.

Generation Riesling • all for wine

The world's largest community of young winemakers invites you to a lovely wine tasting.

15:30

Keep it Kabi! • Enjoy Wines Made in Germany

Das Deutsche Weininstitut präsentiert eine Auswahl an ausdrucksstarken Kabinettweinen aus den deutschen Anbaugebieten.

Keep it Kabi! • Enjoy Wines Made in Germany

The German Wine Institute presents a selection of expressive Kabinett wines from the German wine-growing regions.

16.3.

TASTINGS & EVENTS

KEEP IT LIGHT! ENJOY WINES MADE IN GERMANY

ganztägige offene Verkostung • all-day tasting at the bar

10:00

ProWein Pressekonferenz Die Messe Düsseldorf und das DWI präsentieren Trends der ProWein, Entwicklungen im deutschen Weinexport und neue Wege in der Weinkommunikation.

ProWein Press Conference Messe Düsseldorf and the German Wine Institute present trends at ProWein, developments in German wine exports, and new approaches to wine communication.

11:30

German Wine Professionals – Ausbildung in allen 13 dt. Anbaugebieten

Florian Koch stellt den praxisorientierten Spitzenlehrgang des DWI vor.

German Wine Professionals – Wine education in all 13 German wine regions

Florian Koch introduces the DWI's top practice-oriented training course.

13:00

Generation Riesling • all for wine

Die weltgrößte Community junger Winzerinnen & Winzern lädt zum Tasting ein.

Generation Riesling • all for wine

The world's largest community of young winemakers invites you to a lovely wine tasting.

14:00

Weinanalyse im Vergleich: WSET, IHK Sommelier & DWI

Verschiedene Ansätze in der Weinausbildung anhand einer moderierten Verkostung.

Wine Education in Comparison: WSET, IHK Sommelier & Wines of Germany

Different analytical approaches presented in a moderated tasting.

15:00

Keep it Light! • Enjoy Wines Made in Germany

Das DWI präsentiert die drei besten deutschen Weine mit moderatem Alkoholgehalt (bis 12% vol).

Keep it Light! • Enjoy Wines Made in Germany

The DWI presents Germany's three finest wines with moderate alcohol levels (up to 12% vol).

17:00

Abendbrot mit der Generation Riesling

All for wine: Die GenR feiert 2026 ihr 20-jähriges Jubiläum und lädt zum gemeinsamen Abendbrot ein.

Abendbrot with Generation Riesling: Relaxing Sip & Snack

All for wine: In 2026, GenR celebrates its 20th anniversary and is inviting you to a relaxing get-together.



17.3.

TASTINGS & EVENTS

KEEP IT LIGHT! ENJOY WINES MADE IN GERMANY

ganztägige offene Verkostung • all-day tasting at the bar

10:00

Der frühe Vogel schlürft den Sekt – Frühstückchen mit der GenR

All for wine: Die GenR feiert 2026 ihr 20-jähriges Jubiläum und lädt zum gemeinsamen Frühstückchen ein.



The Early Bird Sips the Sekt – Mini Breakfast with GenR

All for wine: In 2026, GenR celebrates its 20th anniversary and is inviting you to a mini breakfast and Sekt.

11:30

Generation Riesling • all for wine

Die weltgrößte Community junger Winzerinnen & Winzern lädt zum Tasting ein.

Generation Riesling • all for wine

The world's largest community of young winemakers invites you to a lovely wine tasting.

12:30

Keep it Pink! • Enjoy Wines Made in Germany

Das DWI präsentiert eine Auswahl an Roséweinen mit moderatem Alkoholgehalt (bis 12% vol) aus den deutschen Anbaugebieten – die besten eines bundesweiten Wettbewerbs.

Keep it Pink! • Enjoy Wines Made in Germany

The DWI presents a selection of Rosé wines with moderate alcohol levels (up to 12% vol) from the German wine-growing regions – the best from a nationwide competition.

14:30

Keep it Kabi! • Enjoy Wines Made in Germany

Das DWI präsentiert eine Auswahl an ausdrucksstarken Kabinettweinen aus den deutschen Anbaugebieten.

Keep it Kabi! • Enjoy Wines Made in Germany

The DWI presents a selection of expressive Kabinett wines from the German wine-growing regions.



**DWI auf
der ProWein 2026**

Alle Infos auf einen Blick:



Deutsches Weininstitut GmbH

Platz des Weines 2

55294 Bodenheim

info@deutscheweine.de

deutscheweine.de | germanwines.de



WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

 [wines_of_germany](#)

 [deutsches.weininstitut](#)

 [deutsches_weininstitut](#)

 [deutsches-weininstitut-gmbh-
german-wine-institute](#)