

Ein Wein, viele Preise: wie Restaurants kalkulieren

~

Hamburg (ots) - Dass es günstiger ist, eine Flasche Wein direkt beim Winzer zu kaufen und auf dem Sofa zu genießen, ist keine Überraschung. Und dass Restaurants unterschiedlich kalkulieren, hat man längst geahnt. Aber wie unterschiedlich doch der Preis eines Weines in verschiedenen deutschen Restaurants berechnet wird, hat jetzt DER FEINSCHMECKER recherchiert - und ein erstaunliches Ranking zutage gefördert.

Am Beispiel des 2008er Grauburgunder Kabinett "Oktav" vom badischen Weingut Dr. Heger ergab sich eine Bandbreite von 20 bis 37,50 Euro. Das bedeutet einen satten Aufschlag von gut 300 Prozent, wenn man bedenkt man, dass der Wein ab Gut 9,30 kostet.

Das Ranking - samt Preisen in zehn deutschen Restaurants - ist nachzulesen im aktuellen DER FEINSCHMECKER (Heft 12-2010), der ab heute im Handel erhältlich ist.

Weitere Informationen: Gabriele Heins,
Redaktion DER FEINSCHMECKER, Ressortleiterin Wein/Küche,
Tel. 040-2717-2535,
Fax 040-2717-2062,
E-Mail: gabriele.heins@der-feinschmecker.de

~

Rückfragehinweis:

Pressekontakt:
Mona Burmester
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
JAHRESZEITEN VERLAG
Tel. 040/2717-2493
Fax 040/2717-2063
E-Mail: presse@jalag.de

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/DE7128/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0042 2010-11-10/09:01

100901 Nov 10

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20101110_OTS0042