

Persbericht

Amsterdam 14/11/2009

‘Echt Gooisch Meisje’ Pauline Wingelaar lanceert het eerste organic champagne-importbedrijf op dé champagne beurs van Nederland.

Pauline, bekend van het RTL5 programma ‘Echte Gooische Meisjes’ lanceert het eerste organic champagne-importbedrijf van Nederland ‘Agoston & Krieger, Organic champagne’ op 22 november (tussen 15.30-16.00 uur) in het Mövenpick Hotel in Amsterdam. Zij zal met een vlijmscherp sabel een champagnefles ontkurken en daarmee www.organicchampagne.nl lanceren!

Pauline is zoals iedereen inmiddels weet “Liever verwend dan verwaarloosd” maar laat door haar betrokkenheid bij Agoston & Krieger zien dat dit perfect samengaat met een bewuste lifestyle. Pauline: *‘Agoston & Krieger selecteren hun biologische en biodynamische champagnes met veel zorg en liefde, en dat proef je. Dit keer ga ik dus niet naakt, maar 100% organic! Van Organic champagne kan ik schaamteloos genieten!’*

De lancering zal onderdeel zijn van ‘Proef champagne en sprankelend’, dé champagnebeurs van Nederland, waar meer dan honderd mousserende wijnen en champagnes zijn te proeven. Ook wordt bekendgemaakt wat dit jaar de beste champagne en de beste mousserende wijn is. Meer informatie en kaartverkoop: <http://www.perswijn.nl/evenementen/1213/proef-champagne-en-sprankelend.html>

Wij hopen u te mogen verwelkomen op zondag 22 november!

Bart Krieger en Bram Agoston

Voor vragen over de lancering van Agoston & Krieger kunt u contact opnemen met Bram Agoston of Bart Krieger via info@organicchampagne.nl of 020 6832972. www.organicchampagen.nl

Biodynamisch?

‘Na de prosecco vloedgolf is het nu tijd voor échte champagne’, vinden Agoston & Krieger, ‘Weg met de massa, terug naar de basis, 100% organic. Veel te snel grijpt men hier in Nederland naar een fles met een grote naam, zonder te letten op kwaliteit. In onze flessen zit champagne, alleen maar champagne en niets anders dan champagne!’

Zo’n 30 van de ruim 5000 champagnehuizen in Frankrijk werken op dit moment biodynamisch. Biodynamisch gaat verder waar biologisch stopt. Dit betekent dat, bij de biodynamische werkwijze net als bij de biologische werkwijze, de vijanden van de wijnstokken op een natuurlijke wijze worden bestreden, zonder gebruik te maken van chemische middelen, insecticiden, pesticiden of kunstmest. Biodynamische champagneproducenten gaan echter nog verder en zoeken in het productieproces actief naar alternatieve manieren om flora en fauna gezonder te maken en op harmonieuze wijze in balans te brengen. Deze methode van werken noemt men biodynamisch.