**Den 10 mars besöker sex kvinnliga vinmakare Ästad Vingård i Halland**

**Årets tyngsta vinhändelse på Ästad Vingård äger rum då sex av världens stora vinmakare besöker anläggningen den 10 mars. Det blir under dagen seminarier och minimässa där vinmakarna presenterar sig själva och sina viner.**

Det är några av världens främsta vinmakare som den 10 mars besöker Ästad Vingård. Från Österrike kommer Dorli Muhr från Muhr-van der Niepoort Winery i vinregionen Carnuntum. En av de franska vinmakarna är Clotilde Davenne, Clotilde var under 17 år vinmakare hos Jean - Marc Brocard, sedan 2014 har hon en egen vingård placerad mellan Chablis och Saint Bris. Från samma land kommer Francoise Feuillat - Juillot som haft sin egen verksamhet i appellationen Montagny i regionen Côte Chalonnaise sedan 1989. Från Tyskland kommer Marie Menger – Krug, vinmakare på familjens två gårdar i Rheinhessen och Pfalz. Den femte i raden är den unga vinmakaren Giulia Negri från området Barolo i Italien och slutligen Sarah Goedhart Hedges från Goedhart Red Mountain i Washington State, USA.

– Vi är stolta över att få hit dessa erkända vinmakare som ligger i linje med den stora satsning som vi gör här på Ästad Vingård. Själv ser jag fram emot att få höra mer om deras vinproduktion och filosofi, säger Daniel Carlsson, en av ägarna.

Den 10 mars ges unika möjligheter att ta del av dessa namnkunniga vinmakares breda kunskapsbank genom att lyssna till föreläsningar, besöka minimässan, prova viner och låta sig inspireras av de hängivna vinmakarna. Dagen avslutas med en sexrätters middag med matchande viner, en meny som har komponerats av vingårdens köksmästare tillsammans med vinmakarna.

***Om Ästad Vingård***

*Ästad Vingård är det före detta lantbruket som omvandlats till en komplett anläggning för både konferens- och privatmarknaden. År 2011 startade man upp satsningen att producera vin på Ästad Vingård och det planterades 15 000 vinstockar av druvan Solaris. Målsättningen är att producera Sveriges bästa mousserande vin tillika en internationellt erkänd produkt, men även två stilla viner, ett halvtorrt där första flaskan blir klar sommaren 2015 och ett torrt som förväntas bli klart vid årsslutet. Det första mousserande vinet beräknas var klart vår eller sommar 2017. Ästad Vingård samarbetar med en celebritet inom vinbranschen, vinmakaren Lars Torstenson, som varit till stöd och hjälp i processen. Torstenson är utbildad i Frankrike, han har legat i framkant för vinutvecklingen i Provence och skapat nya viner såsom Clos Dière och Rabiega Rouge. Han verkar idag som en så kallad flygande vinmakare som ger råd till vinproducenter världen över, Ästad Vingård är en av tio producenter han samarbetar med idag. För att läsa mer om Ästad Vingård och Vinmakarnas besök se Ästad Vingårds hemsida* [*www.astadvingard.se*](http://www.astadvingard.se)*.*

**För ytterligare information och bokning vänligen kontakta:**Veronica Nennestam [veronica@astadvingard.se](mailto:veronica@astadvingard.se)   
Tel. 0340- 460 61, 0709-30 62 64