

## Presseinformation

### Hurtigruten mit eigenem Wein

**Hamburg, im Februar 2010 --- Hurtigruten möchte seinen Gästen das Beste von Norwegen bieten – sowohl im Hinblick auf die Reise, als auch auf Geschmackserlebnisse an Bord. Da Norwegen keine eigene Weinproduktion hat, hat die Reederei im Ausland nach einem Wein gesucht, der zur schönsten Seereise der Welt passt.**

Die Wahl fiel auf zwei Weine des Gutes Jose Maria da Fonseca im Süden Portugals, dessen Weine aus den Rebsorten Periquita und Lancers Rose seit langem gut in Norwegen bekannt sind. Mit dieser Entscheidung führt Hurtigruten historische Beziehungen fort: Seit vielen Jahrhunderten haben Norwegen und Portugal durch den Stockfischhandel enge Verbindungen. Portugiesische Segler fuhren voll beladen mit norwegischem Stockfisch in südliche Breitengrade und kamen mit Gewürzen, exotischen Waren und Wein in den hohen Norden zurück. Schon seit 1850 produziert und exportiert das Weingut Jose Maria da Fonseca seinen Periquita und der Wein ist berühmt für seine gute Transportfähigkeit auf Schiffen. Damit hat der Weinproduzent eine ähnlich lange Tradition und Geschichte, wie die norwegische Reederei, die die Gewässer vor der norwegischen Küste seit 1893 befährt.

Der von Kennern als fruchtig mit Limonen-Aroma beschriebene Weißwein sowie der als dunkel und rubinrote charakterisierte Rotwein werden ausschließlich an Bord der Hurtigruten Schiffe angeboten – auf allen Seereisen entlang der norwegischen Küste sowie auf den Fahrten der MS Fram in arktische und antarktische Gebiete. Der Wein wird ab dem 1. März 2010 an Bord erhältlich sein.

#### **Pressekontakt**

Hurtigruten GmbH  
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit  
Kleine Johannisstraße 10  
20457 Hamburg  
Internet: [www.hurtigruten.de](http://www.hurtigruten.de)  
Fotos: [www.hurtigruten.de/presse](http://www.hurtigruten.de/presse)

Sabine Eckert  
T 040 / 37 69 31 36  
F 040 / 37 69 31 82  
E [sabine.eckert@hurtigruten.com](mailto:sabine.eckert@hurtigruten.com)

Ines Lessing  
T 040 / 37 69 31 38  
F 040 / 37 69 31 82  
E [ines.lessing@hurtigruten.com](mailto:ines.lessing@hurtigruten.com)