

Teil 1 - Grundlagen & Voraussetzungen für Facebook

Wie auch immer Ihre persönliche Meinung zu Facebook sein mag, hier einige Fakten vorweg:

- aktuell sind in Österreich ca. 3,6 Mio Menschen auf Facebook aktiv
- Soziale Medien sind aus dem Alltag nicht mehr weg zu denken
- kein Medium eignet sich besser für den Aufbau von engen Kundenbeziehungen und Content-Marketing als Facebook.

Post-Beispiel: Speisenempfehlung zu Frizzante Rosé

ERFRISCHT TROTZ HITZE: FRIZZANTE ROSÉ & SOMMERSALAT
Mehr als 35 Grad prophezeien die Wetterfrösche für das Wochenende. Erfrische und kühle dich mit unserem eleganten Frizzante Rosé. Feinperlig mit nur 8,5 % vol. Alkohol versprüht er Aromen von Kirschen und Erdbeeren, getragen von animierender Säure. Trinke ihn gut gekühlt bei ca. 8 Grad Celsius, am besten direkt aus dem Kühlschrank. Als leichte, erfrischende Speise zum Frizzante empfehlen wir dir einen Zucchini/Gurkensalat mit Yoghurt-Dressing und gerösteten Kürbiskernen. Mmmmmh, köstlich! Das gesamte Rezept findest du [HIER](#). Na, dann: KEEP COOL & ENJOY P.S.: Erzähl' uns wie's dir geschmeckt hat. Wir sind neugierig!

Wie gut kennen Sie Ihre Zielgruppe?

Absolute Voraussetzung für einen erfolgreichen Facebook-Auftritt ist es, sehr gut über seine Zielgruppe Bescheid zu wissen. Dabei spielen Eigenschaften wie der Anteil Frauen/Männer, deren Alter, Herkunft, Nationalität, Freizeitinteressen, Einkommens- u. Bildungsniveau, Life-Style, Sprache etc. eine entscheidende Rolle. Erst dann, wenn Sie eine klare Vorstellung und ein Gespür für die Menschen Ihrer Zielgruppe und vor allem deren Interessen entwickelt haben, macht Facebook Sinn.

Post-Beispiel: Neue Barrique-Fässer

NEUE BARRIQUE-FÄSSER AUS STEIRISCHER EICHE
Nachhaltigkeit und Regionalität sind uns wichtig. Deshalb beziehen wir schon seit 5 Jahren unsere Barriquefässer aus Seckau in der Steiermark. Heute Früh hat uns der sympathische Karl Hütter mit seinen handgefertigten, hochwertigen Fässern wieder beliefert. 16 Monate wird es nun dauern bis unser Chardonnay Grandeur sich mit dem edlen Holz harmonisch verbunden haben wird. In der Nase mit Aromen von Hawaii-Ananas und Vanille, im Abgang würzig und kräftig. Freust du dich auch schon so auf den Jahrgang 2014 wie wir?

Post-Beispiel: Wein des Monats

UNSER WEIN DES MONATS: SÄMLING KLASSIK ILLYRA 2015
Auf einer Seehöhe von ca. 400 m auf sandigen, kalkreichen Böden wächst dieser Sämling, auch Scheurebe genannt. Geprägt von illyrischem Klima beginnt er nach 4-monatiger Reifezeit im Stahltank seine Aromen nach Birnen, saftiger Stachelbeere und Kletzen zu entfalten. Mit einem Alkoholgehalt von 11,5 % vol. passt er hervorragend zu leichten Mahlzeiten wie Pilzragout oder Kürbis und Jausen mit rauchigen Würsten oder würzigem Speck. Mmmmh... Die gute Nachricht für dich: Unseren Wein des Monats erhältst du bei Bestellungen im Online-Shop bis zum 31. März um minus 10 Prozent! SEHR ZUM WOHL!

Werfen Sie einen Blick über den Tellerrand...

Um Ihren Kunden zu zeigen, dass Sie einerseits ein regional verwurzelter Winzer, andererseits aber auch einer mit internationalem Weitblick sind, kommentieren oder teilen Sie ab und zu einen Bericht von renommierten Weinmedien wie Falstaff, Vinaria oder Wine Spectator.

Beispiel-Post: Auktion Nappa Valley

UMSATZREKORD BEI NAPPA VALLEY-AUKTION
Heute werfen wir einen Blick über den großen Teich, ins kalifornische Nappa Valley. Die dort alljährlich stattfindende Wein-Auktion für Händler aus der ganzen Welt lieferte einen Rekord-Umsatz von mehr als 6 Mio US-Dollar. Besonders gefragt waren die Cabernet Sauvignons 2013, die zu einem durchschnittlichen Verkaufspreis von stolzen US-Dollar 286,00 pro Flasche gehandelt wurden. Die gute Nachricht für dich: Unser Cabernet Sauvignon Staritzen 2013 ist auch ein großer Wein und wartet für nur € 17,80 in unserem Online-Shop auf dich! SEHR ZUM WOHL!

Blicken Sie zurück auf die Geschichte Ihres Weinguts

Post-Beispiel: Geschichte des Weinguts

„IRGENDWANN MACH´ ICH MEINEN EIGENEN WEIN...“
... sagte mein Vater Karl viele Jahre. Bis er dann im Jahre 1964 tatsächlich seinen Job als Landmaschinenmechaniker an den Nagel hängte. Er pachtete seine ersten Weingärten und füllte noch im selben Jahr die ersten Flaschen Blaufränkisch. Diese Rebsorte sollte Zeit seines Lebens seine große Leidenschaft bleiben. Und noch heute in zweiter Generation unseres Weinguts ist der Blaufränkisch die klar dominierende Rebsorte. Viele Infos zu unseren aktuellen Blaufränkischen findest du **HIER**