

Presseinformation

Glühwein: eine badische Weihnachtsgeschichte

Freiburg, im November 2017. Glühwein – ohne ihn wäre die Weihnachtszeit nicht so besinnlich und die Abende auf den Weihnachtsmärkten wären um einige Grade kälter. Winzerglühweine gelten als besondere Empfehlung, da sie direkt vom Erzeuger kommen und nicht mit anderen europäischen Weinen vermischt werden. Der zusätzliche Verzicht auf Wasser, mit dem Glühweine häufig gestreckt werden, und Gewürze, die jedes Weingut individuell beimischt, sorgen für ein intensives Geschmackserlebnis. Im Burgunderland Baden bieten viele Winzer und Genossenschaften ihre Weine als gewürztes Heißgetränk an – der Spätburgunder wird besonders gerne als Grundwein für den roten Glühwein verwendet. Wer experimentierfreudig ist, der kann sich das Getränk auf badische Art – also mit Spätburgunder – und entsprechenden Gewürzen daheim selbst zubereiten.

Die Geschichte gewürzter Weine reicht weit zurück – bereits bei den Römern wurden sie getrunken, allerdings kalt. Während sich Rezepte für warme und gewürzte Weine seit dem neunzehnten Jahrhundert in Rezeptbüchern finden lassen, gibt es den verkaufsfertigen Glühwein zum Erhitzen erst seit den späten 50er-Jahren in Deutschland. In Form des Winzerglühweins hat das beliebte Heißgetränk eine neue Genussstufe erreicht. „Unsere badischen Winzerglühweine können direkt vom regionalen Erzeuger bezogen werden. Da jeder seinen eigenen Grundwein verwendet, haben wir hier eine große Bandbreite an erstklassigen Produkten mit vielfältigen geschmacklichen Variationen“, erklärt Christina Lauber, Geschäftsführerin der Badischer Wein GmbH. Wann ein Wein als Winzerglühwein bezeichnet wird, darüber entscheiden entsprechende Kriterien. „Ein Winzerglühwein darf nicht mit Wasser oder Säften gemischt sein, sondern muss ausschließlich auf Wein basieren, der mit Gewürzen und Aromen verfeinert wird“, erklärt Franziska Aatz, Badische Weinkönigin

2017/2018. „Darüber hinaus muss das Produkt aus Trauben bestehen, die der Winzer auf seiner eigenen Rebfläche anbaut und in seinem Weingut verarbeitet.“

Badischen Glühwein – do it yourself

Wer sich seinen badischen Glühwein selbst zubereiten möchte, der kann zwischen Rot und Weiß entscheiden. Für roten Glühwein aus der eigenen Küche empfiehlt sich ein badischer Spätburgunder. Nelke, Zimt, Honig und Orangenscheiben verleihen dem Getränk seinen weihnachtlichen Geschmack. „Für weißen Glühwein eignet sich sehr gut ein Gewürztraminer oder Müller-Thurgau“, erklärt Franziska Aatz. Kandis- oder brauner Rohrzucker sorgen für Süße. Für alle Glühweine gleichermaßen gilt: nicht kochen, ansonsten entweicht der Alkohol und der Geschmack der Gewürze nimmt ab.

Empfehlung badischer Weihnachtsmärkte auf Weingütern und mit Winzerglühwein

2.12.2017 Glühweinacht im Badischen Winzerkeller

Badischer Winzerkeller eG, Zum Kaiserstuhl 16, 79206 Breisach am Rhein

2.12.2017 Weihnachtsmarkt mit Glühweinbrunnen

Weingut Julius Zotz KG Weingut, Staufener Straße 3, 79423 Heitersheim

8.-10.12.2017 „Wei(h)nacht im Winzerkeller“

WG Wolfenweiler Kirchstr. 2, 79227 Schallstadt-Wolfenweiler

24.12.2017 „Glühweinparty“

Weingut Weber, Im Offental 1, 77955 Ettenheim

Bildmaterial: Abdruck honorarfrei unter Angabe der Bildquelle
www.deutscheweine.de



BAW_badische_Gluehweine.jpg

Badischer Wein GmbH

Christina Lauber, Geschäftsführerin
Basler Landstraße 28 b, 79111 Freiburg
Telefon: 0761/89784784
E-Mail: info@badischerwein.de
www.badischerwein.de

Pressekontakt:

Ansel & Möllers GmbH
Amélie Kreuzhof/Julia Wolf
Tel.: 0711/92545-16 Fax: -25
E-Mail: a.kreuzhof@anselmoellers.de
www.anselmoellers.de