# *P R E S S E I N F O R M A T I O N*

**Start in die Grillsaison mit badischen Weinen**

**Baden, im Juni 2020.** **Ob zu Lamm, Rind, Fisch oder vegetarischen Köstlichkeiten – mit den passenden Weinen wird die Grill-Party zu einem genussvollen Event für alle Gäste. Das Weinland Baden, drittgrößtes und wärmstes Weinanbaugebiet Deutschlands, verfügt dank seiner vielfältigen Böden und unterschiedlichen Klimabereiche über einen herausragenden Facettenreichtum hervorragender Weine – auch für die anstehende Grillsaison.**

**Grill-Wein vom Bodensee: 2019 Meersburger Weißwein Cuvée "bester Begleiter" vom Meersburger Winzerverein**

Perfektzu gegrilltem Fisch, Salatvariationen, hellen Fleischspeisen wie gegrilltes Hähnchen, mediterranem Gemüse oder auch einfach für die nette Runde. Der beste Begleiter mit seiner dezenten Restsüße passt immer. Der Gaumen freut sich über exotische, gelbfleischige Fruchtnoten. Und mit seinem moderaten Alkoholgehalt von 12,5 % vol. ist er ein wahrer Allrounder.

**Grill-Wein aus dem Breisgau: Sommer, Sonne, 9,5 % – Die Sonnenwinzer empfehlen den 2018er spritzigen Spätburgunder Rosé 2018**

Die vielen Sonnenstrahlen fördern die freudige Erwartung auf den anstehenden Sommer. Dazu gehört der spritzige Rosé vom Badischen Winzerkeller mit 9,5 % vol. Alkohol, der zur neuen Saison für unkomplizierten Genuss steht. Passend zur warmen Sommerzeit ein frischer und spritziger Genuss mit erfrischendem Charakter. Durch schonende Weinbereitung und der Auswahl des geeigneten Lesegutes wurde ein Rosé komponiert, der fein und voller Charakter ist.   
Der Wein passt hervorragend zu Grillgut jeglicher Art: Geflügel in pikanter Marinade, Fisch oder Garnelen und Gemüse.

**Grill-Weine vom Kaiserstuhl: 2018 Burkheimer Grauburgunder VDP.ORTSWEIN von Weingut BERCHER, Vogtsburg,  
2019 Spätburgunder Rosé trocken von der Kaiserstühler Winzergenossenschaft Ihringen,  
2018 Weißburgunder TT trocken Oberbergener Baßgeige von der Winzergenossenschaft Oberbergen**

Der Burkheimer Grauburgunder VDP.ORTSWEIN vom Weingut BERCHER ist eine Spezialität des Kaiserstuhls. Mit seiner hellen gold-gelben Farbe, dem Duft nach Haselnuss und leichten Röstaromen in Verbindung mit einer dezenten Note nach getrockneten Kräutern passt er hervorragend zu hellem Grillfleisch und Fisch.  
  
Der Spätburgunder Rosé trocken von der Kaiserstühler Winzergenossenschaft Ihringen erfreut mit sich im Glas spiegelndem zartem Rosa und Lachsfarben. Der Duft erinnert an frische Himbeeren und zarte Rosen. Im Geschmack zeigen sich intensive Erdbeernoten mit einer frischen, fruchtigen Säurestruktur.  
Damit ist er ein idealer Begleiter zu Fischgerichten, Geflügel oder Grillgerichten.

Der Weißburgunder TT Oberbergener Baßgeige von der Winzergenossenschaft Oberbergen kommt mit einer Farbe von hellem Goldgelb und mit einem Geruch von reifer Grapefruit, Waldhonig, feiner Vanille und einer deutlichen Barriquenote elegant daher. Im Geschmack zeigen sich zarte Röstaromen, er ist körperreich, kompakt mit nachhaltig cremigem Abgang. Damit passt er ideal zu gegrilltem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten.

**Grill-Weine aus dem Markgräflerland: Winzerkeller Auggener Schäf – 2019 Sauvignon Blanc trocken und 2017 Regent Barrique trocken,  
Weingut Lämmlin-Schindler 2018 Rosé trocken VDP Ortswein**

Sommer, Sonne, Sauvignon – der 2019 Sauvignon Blanc trocken vom Winzerkeller Auggener Schäf zeichnet sich in seinem Bukett durch sehr fruchtige Cassis und Stachelbeeraromatik sowie einer Note grünen Paprikas aus. Im Geschmack leicht blumig mit einer anregenden Fruchtsäure ist er der ideale Speisebegleiter zu gegrilltem Fisch und hellem Grillfleisch.

Der mediterrane Rotwein aus Auggen, der Regent-Barriqueausbau trocken von 2017 ist tief dunkelrot in der Farbe und passt mit seinen mediterranen Fruchtaromen, einer „kirschigen“ Fruchtigkeit in Verbindung mit einer kräftigen Note aus Kräuterwürze, Wacholder & Marzipan sowie eine Note von Vanille ideal zu dunklem Grillfleisch.

Der 2018 Rosé trocken VDP Ortswein vom Weingut Lämmlin-Schindler ist ein absoluter Sommerwein – Sommer im Glas, für den Urlaub daheim. Fruchtig, kräftige Kirsch- und Himbeer-Aromen stehen im Vordergrund. Die angenehme Fruchtsäure stimuliert den Gaumen. Wunderschöner lachsfarbener Rosé aus 100 % Spätburgunder – der perfekte Grillpartner.

**Grill-Wein aus der Ortenau: der 2018er Chardonnay QbA trocken im Eichenfass gereift vom Baden-Badener Weinhaus am Mauerberg**

Aus der Ortenau präsentiert sich ein Weltenbummler – lebendig und geschmackvoll. Der 2018er Chardonnay trocken im Eichenfass gereift vom Baden-Badener Weinhaus am Mauerberg überzeugt in der Nase mit nussigen Noten, an die sich Aromen von Birne und Passionsfrucht schmiegen. Die neunmonatige Reifung im großen Eichenholzfass verleiht dem Wein einen leicht rauchigen Schmelz. Mit einer feinen Vanillenote umschmeichelt er den Gaumen und wird so zu einem eleganten Klassiker. Er passt optimal zu gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel aller Art und dunklem Grillfleisch.

**Grill-Weine aus dem Kraichgau: Kraichgauer Rosé 2019 und Weißburgunder Alte Rebe 2019 von Winzer von Baden**

Der Kraichgauer Rosé der Winzer von Baden präsentiert sich als klassischer fruchtiger Rosé trocken: Leuchtendes Rosé, üppige Himbeeraromatik mit floralen Anklängen, charmant am Gaumen mit faszinierendem Aromenspiel.

Ein idealer Begleiter zu gegrilltem Lachs, Geflügel und mediterranen Vorspeisen sowie zu bunten frischen Kräutersalaten.

Der Weißburgunder Alte Rebe der Winzer von Baden ist ein eleganter und mineralischer hochfeiner Burgunder. Sensationelles feines und zugleich reiches Gaumenspiel, begeisterndes langanhaltendes nussig-florales Gaumenspektakel.

Ein idealer Begleiter zu gegrilltem hellem Fisch, Geflügel und mediterranen eingelegten Vorspeisen und bunten frischen Salaten.

**Grill-Weine aus Tauberfranken: Tauberschwarz feinfruchtig 2018 vom Weingut Johann August Sack,  
Wertheimer Tauberklinge Regent QbA trocken 2017 und Ambrosius Blanc de Noir QbA halbtrocken 2019 von der Winzergemeinschaft Franken eG**

Eine Alternative zum Rosé ist der Tauberschwarz feinfruchtig 2018 vom Weingut Johann August Sack. Er besticht durch seine feinen Fruchtaromen, die an die schwarze Herzkirsche erinnern. Er ist ein idealer Wein für gesellige Runden: Im Sommer gut gekühlt ein erfrischender Genuss auf der Terrasse oder der Gartenparty und passt damit perfekt zu jedem gegrillten Fleisch und Gemüse.

Den Wertheimer Tauberklinge Regent QbA trocken 2017 von der Winzergemeinschaft Franken zeichnet neben seiner Regent-typischen tiefdunklen Farbe sein Geschmacksprofil aus: ein Bukett von Dörrpflaume und frisch gerösteten Kaffeebohnen. Kräftig und mit saftigen Gerbstoffen ausgestattet, hinterlässt er ein wohlig wärmendes Gefühl.  
Dieser kräftige Rotwein passt perfekt zu Spareribs in einer deftigen Marinade. Denn dieser Wein nimmt es mit den Gewürzen, dem Fett im Fleisch und den Röstaromen vom Grill optimal auf.

Der Ambrosius Blanc de Noir QbA halbtrocken 2019 von der Winzergemeinschaft Franken ist zwiebelschalenfarbig im Glas mit deutlichen an Erdbeeren und Himbeeren erinnernden Aromen. Am Gaumen harmoniert die knackige Säure exzellent mit der angenehmen Restsüße. Dieser frisch-fruchtige Eindruck bleibt dann erfreulich lange präsent.  
Damit ist der Wein der perfekte Begleiter für Putensteaks in scharfer gelber Currymarinade. Hier bekommt man ein Geschmackserlebnis aus der Restsüße des Weins und der Schärfe der Marinade – ein Genuss.

Bildmaterial: Abdruck honorarfrei unter Angabe der jeweiligen Bildquelle.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| BAW Bester Begleiter Winzerverein Meersburg.jpg  Bildquelle: Winzerverein Meersburg eG | BAW Spätburgunder Rosé 9,5% vol. Badischer Winzerkeller.jpg Bildquelle: Badischer Winzerkeller eG |
|  |  |
| BAW Auggener Schäf 2017 Regent Barrique trocken.jpg  Bildquelle: WG Auggener Schäf eG | BAW Auggener Schäf- 2019 Sauvignon Blanc QbA tro.jpg  Bildquelle: WG Auggener Schäf eG |
|  |  |
| BAW Baden-Badener Weinhaus Chardonnay Eichenfass 2018.jpg  Bildquelle: Baden-Badener Weinhaus Am Mauerberg | BAW BERCHER Grauburgunder-Burkheimer\_Ortswein-2018.jpg  Bildquelle: Weingut Bercher |
|  |  |
| BAW Weingut JA SACK 2018 Tauberschwarz.jpg  Bildquelle: Weingut Johann August Sack | BAW Weingut Lämmlin-Schindler 2018 Rosé trocken.jpg  Bildquelle: Weingut Lämmlin-Schindler |
|  |  |
| BAW Weingut Lämmlin-Schindler Gerd Schindler mit Rebranken.jpg  Bildquelle: Weingut Lämmlin-Schindler | BAW Weingut Lämmlin-Schindler Rosé Mood-Bild Sonne.jpg  Bildquelle: Weingut Lämmlin-Schindler |
|  |  |
| BAW Winzer von Baden Kraichgauer Rose trocken mit Tulpe1.jpg  Bildquelle: Winzer von Baden | BAW Winzer von Baden Weissburgunder Alte Rebe mit Tulpe1.jpg  Bildquelle: Winzer von Baden |
|  |  |
| BAW Winzergemeinschaft Franken Ambrosius-blanc-de-noir-ht.jpg  Bildquelle: Winzergemeinschaft Franken eG | BAW Winzergemeinschaft Franken Wertheimer-Tauberklinge-Regent-QbA-trocken.jpg  Bildquelle: Winzergemeinschaft Franken eG |

**Kontakt:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Badischer Wein GmbH**  Christina Lauber, Geschäftsführerin  Mauerbergstrasse 32, 76534 Baden-Baden  Tel.: 07223 8303077  E-Mail: info@badischerwein.de  www.badischerwein.de | **Pressekontakt:**  Ansel & Möllers GmbH  Michaela Lang  Tel.: 0711/92545-14, Fax: -25  E-Mail: [m.lang@anselmoellers.de](mailto:m.lang@anselmoellers.de)  www.anselmoellers.de |