



PRESSEINFORMATION

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

Perfekt zu 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 Oberberger 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 Oberberger 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 Lämmelin-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 Lämmelin-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 Dörripflaume und frisch gerösteten Kaffeebohnen. Kräftig und mit saftigen Gerbstoffen ausgestattet, hinterlässt er ein wohligh 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 zwiebelchalenfarbig im Glas mit deutlichen an Erdbeeren und Himbeeren erinnernden Aromen. Am Gaumen harmonisiert 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



BADISCHER WEIN
Von der Sonne verwöhnt

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



BADISCHER WEIN
Von der Sonne verwöhnt



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 Lämmlein-Schindler 2018 Rosé
trocken.jpg
Bildquelle: Weingut Lämmlein-Schindler



BADISCHER WEIN
Von der Sonne verwöhnt



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-
Tauberklänge-Regent-QbA-trocken.jpg

Bildquelle: Winzergemeinschaft Franken eG



BADISCHER WEIN
Von der Sonne verwöhnt

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
www.anselmoellers.de