



BERINGER.

SINCE 1876

Liebe geht durch den Magen – Beringer stellt Rezepte vor, die jeden Tisch zur Tafel heben

Napa Valley (Kalifornien) / München, 04. Februar 2010 – Wein und Speisen in voller Harmonie: Besondere Menschen verdienen besondere Aufmerksamkeit. Für alle diejenigen, die mehr als Blumen und Schokolade zum Valentinstag verschenken möchten, stellt Beringer, das kalifornische Edelweingut, ausgefallene Rezepte im perfekten Einklang mit Beringer Founders' Estate Weinen vor.

Pressekontakt:

**Jürgen Rast &
Lisa Lenkeit**
Trademark PR GmbH
Goethestr. 66
80336 München

Tel. +49 89/444467413
Fax. +49 89/444467479

Beringer@trademarkpr.eu

Genuss für die Sinne, dafür steht Beringer, eines der bekanntesten Weingüter des Napa Valley. Als die Brüder Jacob und Frederick Beringer von Deutschland nach Amerika auswanderten, wollten sie mit dem Hintergrund der traditionellen Weinbaukultur exquisite Weine als Bereicherung des Speiseplans kreieren. Dafür steht Beringer noch heute. In der Show-Küche des Hudson House, Stammsitz des Weingutes, kreieren Chefkoch David Frakes und Sous-Chefin Kathleen Orme ganz besondere Rezepte in Harmonie mit den Beringer Weinen. Speziell für den Valentinstag lautet der Menüvorschlag für Weißweinliebhaber Krabben-Küchlein auf Gurken-Koriander-Salat und Curry-Öl oder T-Bone Steaks mit Auberginen-Caponata, wenn es Rotwein sein soll.

Dass die Wahl eines Weins immer persönlichen Vorlieben entspricht, wissen natürlich auch die Experten bei Beringer. Aus diesem Grund hat Beringer einen kleinen Leitfaden für ein perfektes Food & Wine Pairing nach eigenen Vorlieben entwickelt. Der einzige feste Grundsatz: Je weniger salzig das Essen ist, desto weniger Tannin- und Eichennoten sollte der dazu ausgewählte Wein enthalten.

4 Leitsätze für vollkommenen Genuss

- 1) Süßliche und scharfe Speisen, wie zum Beispiel Sushi, indisches Essen oder Gerichte auf Ricotta-Basis, genießt man am besten in Kombination



BERINGER.

SINCE 1876

- mit leichten Weinen: weißer Zinfandel, trockener Riesling oder leichter Shiraz.
- 2) Speisen mit hohem Säuregehalt, wie zum Beispiel geräucherter Fisch, Schafskäse oder Brunnenkresse, harmonieren hervorragend mit mittelkräftigen Weißweinen oder sanften Rotweinen, die nicht im Eichenfass gereift wurden: Sauvignon Blanc, Pinot Grigio oder Pinot Noir.
 - 3) Zu salzigen Gerichten mit gebratenem oder gegrilltem Fleisch und Geflügel passt fast jeder Wein, daher sind hier den persönlichen Vorlieben keine Grenzen gesetzt.
 - 4) Zum Nachtisch sollte der ausgewählte Wein immer etwas süßer sein als das Gericht, daher empfehlen sich zu diesen Gängen Dessertweine. Aber auch kräftige Käsesorten wie Gorgonzola sind mit fruchtig süßlichen Weinen ein wahrer Genuss.

Die Beringer Weinempfehlungen:

Zum Valentinstag empfiehlt Beringer einen fruchtig, eleganten 2007er Founders' Estate Chardonnay oder einen vollmundigen, würzigen 2006er Founders' Estate Cabernet Sauvignon. Beide Weine sind im Internet bei Weinwolf unter www.weinwolf.de oder im ausgewählten Fachhandel für UVP 12,90 Euro bzw. 14,90 Euro erhältlich.

Über Bezugsquellen informiert Sie gerne:

Wein Wolf Import GmbH
Königswinterer Straße 552
53227 Bonn
Tel. +49 228 4496 0
E-Mail: info@weinwolf.de
Internet: www.weinwolf.de

Über Beringer

Beringer wurde im Jahr 1876 von den deutschstämmigen Brüdern Jacob und Frederick Beringer gegründet und zählt heute zu den bekanntesten Weingütern des Napa Valley. Im nördlichen Napa Valley gelegen, erstreckt sich das Anbaugebiet, dem sogenannten „Cabernet Belt“, von Spring Mountain bis Howell Mountain im Osten. Unterschiedliche Böden und verschiedene Mikroklimata sorgen für den einzigartigen Geschmack der Beringer Private Reserve, der großartigen und vielfach ausgezeichneten Rotweine. Die berühmten Beringer-Weißweine profitieren von der Intensität und Reife der Trauben, die in der Mitte und dem Süden des Anbaugebiets mit lehmhaltigen Böden und dem starken maritimen Einfluss der Bay Area besonders gut gedeihen. Als älteste durchgängig geschäftstätige Weinkellerei wurde Beringer im Jahre 2001 in das Nationalregister für Historische Orte aufgenommen. Heute wird Beringer von Chief Winemaker Laurie Hook geleitet, unterstützt von dem berühmten Winemaster Ed Sbragia. Weitere Informationen finden Sie unter: www.beringer.com