



Genusswelten – Beringer Weine heben den Tisch zur Tafel

Pressekontakt:

**Stefan Ehgartner &
Simone Dowé**
Trademark PR GmbH
Goethestr. 66
80336 München

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

Beringer@trademarkpr.eu

Napa Valley (Kalifornien) / München, 26. Mai 2010 – Neben



bekannten Rezept-Klassikern finden auch immer mehr neuartige Aromen ihren Weg auf unseren Speiseplan. Dass Kerbel, Granatapfel oder Zitronengras sich nach schmackhaften Ergänzungen für viele Gerichte anhören, steht außer Frage, aber welcher Wein passt jetzt

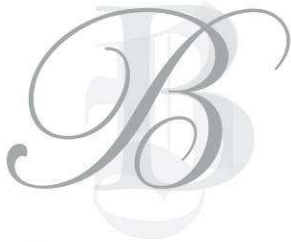
dazu? Diesen und weiteren Fragen zum 'Food and Wine Pairing' widmet sich das kalifornische Edelweingut Beringer. Egal ob süß, sauer, salzig oder scharf, der richtige Wein wurde gefunden, um jedes Geschmackserlebnis abzurunden.

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

Vier 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 mit leichten Weinen: Weißer Zinfandel, trockener Riesling oder leichter Shiraz, z.B. Beringer California Collection Zinfandel Rosé.
- 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 sind: Sauvignon Blanc, Pinot Grigio oder Pinot Noir, z. B. Beringer Founders' Estate Chardonnay.
- 3) Zu salzigen Gerichten mit gebratenem oder gegrilltem Fleisch und Geflügel passt fast jeder Wein, daher sind hier den persönlichen Vorlieben keine





BERINGER

SINCE 1876

Grenzen gesetzt. Ein Beringer Appellation Collection Knights Valley Cabernet Sauvignon passt immer.

- 4) Zum Nachtisch sollte der ausgewählte Wein immer etwas süßer sein als das Gericht, daher empfiehlt Beringer zu diesen Gängen Dessertweine. Auch kräftige Käsesorten wie Gorgonzola sind mit fruchtig süßlichen Weinen ein wahrer Genuss.

Das Food-and-Wine-Pairing-Programm wurde im Herzen Beringers – Hudson House, dem Stammsitz des Weingutes – gegründet und ist heute das Zentrum des so genannten Programms für Gastlichkeit. In der Küche des Hauses entstand das sensorische Trainings- und Weinzertifizierungsprogramm. Beringer schlägt die Brücke zwischen der Kunst der Winemaker und der geschmacklichen Wahrnehmung einer breiten Öffentlichkeit.

Die Beringer Weine können im Internet beim Hanseatischen Wein- und Sekt-Kontor unter www.hawesko.de oder im ausgewählten Fachhandel erworben werden.

Direkt bestellbar beim:
Hanseatischen Wein- und Sekt-Kontor
Hawesko GmbH
Hamburger Straße 14-20
25436 Tornesch
Tel. +49 4122 50 44 33
E-Mail: bestellung@hawesko.de
Internet: www.hawesko.de

Über weitere Informationsquellen 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



BERINGER.

SINCE 1876

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.