



Spritzige Trauben fürs Dinner im Freien: Beringer-Weine versüßen den Sommer

Napa Valley (Kalifornien) / München, 15. Juli 2010 – So schmeckt der Sommer: Komplexe Aromen, starker Fruchtcharakter, und akzentuierte Säure – das zeichnet die exquisiten Weine von

Pressekontakt:

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

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

Beringer@trademarkpr.eu



Beringer im Sommer 2010 aus. Durch das sonnenverwöhnte Klima Kaliforniens haben die edlen Tropfen ihre Leichtigkeit bewahrt. Das berichtet auch Laurie Hook, Chief Winemaker bei Beringer: „Im Napa Valley, dem Herzen Kaliforniens, keltern wir unsere schmackhaften Weine, die perfekten Begleiter zu jedem Essen.“ Der

Beringer California Collection Zinfandel Rosé lädt zum Aperitif auf der Cocktailparty bei Freunden ein, während sich die Weißweine von Beringer, Founders' Estate Chardonnay und dem Napa Valley Sauvignon Blanc, ideal zu leichten Fischspeisen eignen. Wer herzhaft gegrillte Fleischgerichte im Sommer bevorzugt, der setzt am besten auf den Old Vine Zinfandel oder Cabernet Sauvignon aus der Founder's Estate-Kollektion – leicht gekühlt (ca. 16°) auch an heißen Tagen ein Genuss.



Im Sommer wird die Nacht zum Tag: Wenn die Sonne nicht mehr ganz so hoch am Himmel steht, kann die Cocktailparty am Pool beginnen – für die richtige Erfrischung sorgt dabei der **Beringer California Collection Zinfandel Rosé** am besten. Der himbeerfarbene Wein begeistert durch sein Bouquet von frischen roten Beeren, Honigmelone und Zitrusfrüchten und sorgt so für herrliche Frische am Gaumen. Die geschmackliche Ausgewogenheit gewinnt er dabei durch die hauchfeinen Gewürznoten von Muskat, Nelken und Pfeffer, mit rassiger Säure und einer Spur von Süße im Finale. Perfekt passt er als frischer Aperitif zu gegrilltem Fleisch, Fisch oder Gemüse auf der Sommerterrasse. Erhältlich im ausgewählten Fachhandel für UVP 7,90 Euro.



BERINGER.

SINCE 1876



Leicht, frisch, feinfruchtig: Ein hervorragendes Beispiel für die Unbeschwertheit der Beringer-Weine ist der **Founders' Estate Chardonnay**. Das glänzende Strohgelb und der frische Duft nach Lindenblüten verkörpern Sommergenuss pur. Sein fruchtiges, leicht exotisches Aroma ist hinterlegt von feiner Vanille. Dieser Chardonnay stammt von ausgewählten Vineyards aus dem Herzen Kaliforniens sowie der Nordküste. Durch die reichliche Sonne am Tag und den maritimen Einfluss am Abend, reifen die Trauben in großer Ausgewogenheit. Heraus kommt dabei ein klassischer Sommer-Wein, der bestens mit gegrilltem Fisch, Hühnchen oder Risotto harmoniert. Erhältlich im ausgewählten Fachhandel für UVP 12,90 Euro.



Ein himmlischer Strandspaziergang in einer lauen Sommernacht – und immer mit dabei der **Napa Valley Sauvignon Blanc**. Sein frisches, fruchtbetontes Bouquet von süß gereiften Zitrusfrüchten und Melonen ist gepaart mit leicht erdigen Kräuternoten. Am Gaumen frisch und fruchtig, verschmelzen die Melonen- und Steinobstaromen der Trauben des Bale-Lane-Weinbergs harmonisch mit einer saftigen Note von Zitrusfrüchten. Er eignet sich hervorragend als eleganter Aperitif oder Begleiter von frischen, gern auch leicht-exotisch abgeschmeckten Salaten mit gegrillten Meeresfrüchten oder Hühnchen. Erhältlich im ausgewählten Fachhandel für UVP 16,90 Euro.



Der Sommer 2010 steht auch im Zeichen von starken Farben, Düften und Aromen. Ein perfekter Begleiter zu einem exquisiten Abendessen nicht nur unter Palmen ist der **Founders' Estate Old Vine Zinfandel**. Der Rotwein besticht durch warmwürzige Aromen von saftigen Pflaumen und Beeren mit einem Hauch von Kakao. Dank seiner samtweichen Tanninstruktur bereitet der Zinfandel von Beringer eine sanfte Gaumenfreude – mit großzügiger Frucht und feinmilden Würz- und Vanillearomen im Finale. Hervorragend zu Genießen mit würzigen Pastagerichten oder Lamm-Chops. Am besten am Abend bei Sonnenuntergang, wenn es nicht mehr allzu heiß ist. Erhältlich im ausgewählten Fachhandel für UVP 14,90 Euro.



BERINGER.

SINCE 1876



Die Sonne Kaliforniens in der Flasche – das ist der **Founders' Estate Cabernet Sauvignon**, der beispielhaft für die großartige Qualität der Rebsortenweine aus den Küstengebieten im Süden der USA steht. Dieser Wein lässt sich am besten in sternenreichen Sommernächten auf der Veranda genießen – mit seinen saftigen Aromen von Blaubeeren und süßlicher Eiche. Ebenso gut harmoniert er mit kräftigen Fleischspeisen – passend zur Grillsaison – oder würzig-pikanten Käsesorten kombinieren. Im Internet erhältlich im ausgewählten Fachhandel für UVP 14,90 Euro.

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

Vinexus Deutschland GmbH
Perchstetten 5
35428 Langgöns
Tel. +49 0800 5 707008160
E-Mail: vi.de@vinexus.eu
Internet: www.vinexus.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 ältestes kontinuierlich produzierendes Weingut im Napa Valley (auch während der Prohibitions-Zeit) kann Beringer auf eine über 130-jährige Tradition zurückblicken. Heute wird Beringer von Chief Winemaker Laurie Hook geleitet, unterstützt von dem berühmten Winemaster Ed Sbragia. Weitere Informationen finden Sie unter: www.beringer.com.