

PRESSEMITTEILUNG

## Smooth meets Crunchy: Blogger kreieren knusprige Snacks zum samtigen Wein

Die beiden Rotwein-Cuvées Apothic Red und Apothic Dark zeichnen sich neben ihrer Kraft und tiefroten Farbe vor allem durch ihren weichen, samtigen Charakter aus. Um einen kulinarischen Gegenpol zu setzen, haben sieben Blogger aus ganz Deutschland im Rahmen der Aktion „Smooth meets Crunchy“ knusprige Snacks von mediterranen Parmesan-Keks über Red-Onion-Hand-Pies bis Mini-Flammkuchen entwickelt, die perfekt mit den kalifornischen Geschmacksbomben harmonieren.

**Bad Homburg, Februar 2020.** Was macht ein gutes Glas Wein noch besser? Selbstgemachte Knabbereien! Die Blogger hinter USA Kulinarisch, Baby Rock My Day, Salzig, Süß, Lecker, Das Tuten der Schiffe, Coucou Bonheur, Uhiesig und Wiewowasistgut entwickelten schnelle und einfache Snack-Rezepte, die die samtigen Apothic-Rotweine ideal ergänzen.

### Von krosser Bruschetta bis Salami-Schnecken: Apothic passt immer

Michael Nölke von Salzig, Süß, Lecker serviert gleich fünf verschiedene crunchy Snacks zu Apothic, beispielsweise [Pecorino-Mohn-Grissini oder Sesam-Knusperstangen mit Schinken und Käse](#). Bei Anja Kiefer von Das Tuten der Schiffe gibt es mit [Gewürznüsschen und gebackenen Kichererbsen](#) einen Snack-Klassiker zum Wein, die Nussmischung bekommt ihren würzigen Charakter durch den Einsatz von Curry, Chiliflocken, Kurkuma, Meersalzflocken und Rosmarin. Isabel Pyc, die hinter dem Blog Coucou Bonheur steckt, entscheidet sich unter anderen für [crunchy Aubergine-Caprese und Bacon-Cheese-Pimientos](#), während Sandy Rojo Cerezo von Wiewowasistgut mehrere kleine Snacks wie [Datteln im Speckmantel](#) serviert.



## Apothic Red und Apothic Dark individuell in Szene gesetzt

Zum fruchtigen Apothic Red mit seinen Aromen von Brombeere, Schwarzkirsche, Vanille und Mokka kombiniert Patricia Pötzsch von Uhiesig [Nusscracker, die sie mit Cranberries verfeinert](#), während es bei Gabi Frankemölle von USA Kulinarisch [Mini-Pavlovas mit Blaubeeren oder mit Rucola-Pesto und Zucchini-Relish gefüllte Mozzarellawraps](#) gibt. Als Begleitung zum kraftvollen Apothic Dark mit seinen Noten von dunkler Schokolade, Kaffee, Beeren und Tabak wählt Rebecca Behrendt, die Bloggerin hinter Baby Rock My Day, [Cheddar Shortbread und Knusperstangen mit Kräutern, Käse und Harissa](#).



*Dieses und weiteres Bildmaterial lassen wir Ihnen gerne in druckfähiger Auflösung zukommen.*

Weitere Informationen unter [www.apothic.de](http://www.apothic.de)

Apotheca steht im Lateinischen für Weinkeller, Epic beschreibt im Englischen das Heroische, Großartige. Zusammengefügt ergibt beides den Namen des kalifornischen Rotweins Apothic Red. Die facettenreiche Cuvée aus Shiraz, Zinfandel, Cabernet Sauvignon und Merlot zeichnet sich durch Noten von Brombeere und dunkler Kirsche sowie würzige Vanille- und Mokkaaromen aus. Eine klassische Assemblage im französischen Stil zu kreieren, kam für Kellermeister Boyd Morrison nicht in Frage. Stattdessen beweist er Mut zu Neuem und hat den kräftigen Apothic Red entwickelt, der die Fülle eines würzigen, sortenreinen Weins mitbringt.

Kontakt:

E. & J. Gallo Winery  
Dirk Schultheis  
Louisenstraße 65  
61348 Bad Homburg  
Tel: +49 (0) 6196 - 8803 0  
Fax: +49 (0) 6196 - 8803 133  
dirk.schultheis@ejgallo.com  
www.gallo.com

Pressekontakt:

Patricia Freyer  
Gourmet Connection GmbH  
Tel.: +49 (0) 69 25 78 12 8 15  
p.freyer@gourmet-connection.de

