

Pressemitteilung

Salem, 12.03.2019

Die Sonne im Glas: Der neue Spätburgunder Rosé von Elfhundertzwoölf

Ob ein Picknick mit Freunden oder ein Abend zu zweit auf der Terrasse, der neue Spätburgunder Rosé von Elfhundertzwoölf ist mit seiner Vielseitigkeit und Frische die ideale Wahl für einen eleganten Begleiter. Zum Essen oder als Aperitif überzeugt der Wein durch seine vielfältigen Aromen und sorgt für Sommerfeeling im Glas.

Das Markgräflisch Badische Weinhaus ergänzt pünktlich zum Frühlingsanfang mit Spätburgunder Rosé Trocken das bestehende Sortiment aus fruchtigen Burgunderweinen und reagiert auf den Trend zu Rosé-Weinen. Der Wein vereint facettenreiche Geschmacksnuancen und überzeugt durch seine beerigen Noten. Ein entspannter Abend mit Freunden oder romantische Dinner zu zweit werden durch den ausdrucksstarken Wein ergänzt. Der Spätburgunder Rosé fügt sich damit ideal in die bestehende Burgunderlinie von Elfhundertzwoölf ein, die durch ihre ausgewogene Mineralität und die facettenreichen Aromen besticht. Alle vier Weine sind für Genießer kreiert, die leicht zugänglichen, anspruchsvollen Wein ebenso schätzen wie gutes Essen und nette Gesellschaft.

Wein aus dem sonnenreichsten Anbaugebiet Deutschlands

Elfhundertzwoölf Spätburgunder Rosé ist mit seiner Geschmacksfülle und seiner Frische gerade im Frühling und Sommer die perfekte Weinbegleitung für viele Gelegenheiten. Durch die charakteristischen Noten von Erdbeere und Himbeere harmoniert er optimal mit fruchtigen Komponenten verschiedenster Gerichte. Zum Beispiel passen süße Bubenspitze, die badische Variante von Schupfnudeln, mit Mohn-Nuss-Butter und Erdbeersalat ideal zu dem Aroma des Spätburgunder Rosé. Auch herzhaftere Gerichte werden durch den Wein abgerundet. Bei einem Sunnewirbelesalat mit Croûtons, Bibbeliskäs-Bällchen und Himbeeren bildet er neben Apfelessig und Traubenkernöl eine Komponente des fruchtigen Dressings. Die Käseballchen aus Schichtkäse und Schnittlauch harmonieren hier mit den knusprigen Croûtons und der Säure der Himbeeren. Komplettiert wird das Gericht durch ein Glas Spätburgunder Rosé. Die Trauben für den trockenen Rosé-Wein kommen aus Baden, dem Weinanbaugebiet 1/2

Elfhundertzwoölf | Pressekontakt: Alexandra Kampe, Gourmet Connection GmbH

Telefon: +49 69 2578128-29
Fax: +49 69 2578128-11
a.kampe@gourmet-connection.de

Münchener Straße 45
D-60329 Frankfurt
www.gourmet-connection.de

mit der höchsten Sonneneinstrahlung Deutschlands. Die Mineralien aus den Böden übertragen sich von den Trauben direkt in den Wein und sorgen so für das ausgewogene Aroma.

Alle Weine werden durch Rotkäppchen-Mumm vertrieben. Der Rosé-Wein ist ab März 2019 in der 0,75-Liter-Flasche für 4,99 Euro UVP im LEH erhältlich. Der Verkaufspreis liegt im alleinigen Ermessen des Handels.

Über das Markgräflisch Badische Weinhaus und Elfhundertzwölf:

Elfhundertzwölf ist die erste Weinlinie des Markgräflisch Badischen Weinhauses, ein Joint Venture zwischen Rotkäppchen-Mumm und dem Haus Baden, Eigentümer des VDP-Weinguts Markgraf von Baden. Gegründet im September 2017, verbinden sich hier die Expertise und das Netzwerk eines der größten Sekt- und Weinproduzenten Deutschlands mit einem Weingut, dessen Geschichte bis ins Jahr 1112 zurückreicht. Die in 2018 neu eingeführte Burgunderlinie Elfhundertzwölf umfasst die Sorten Spätburgunder, Grauburgunder, Blanc de Noirs und ab März 2019 Spätburgunder Rosé.

Foto: Der Elfhundertzwölf Spätburgunder Rosé



2/2

Elfhundertzwölf | Pressekontakt: Alexandra Kampe, Gourmet Connection GmbH

Telefon: +49 69 2578128-29
Fax: +49 69 2578128-11
a.kampe@gourmet-connection.de

Münchener Straße 45
D-60329 Frankfurt
www.gourmet-connection.de