

Pressemitteilung

Salem, 24.03.2021

Elfhundertzwölf erweitert das Sortiment um zwei neue badische Weißweine

Die junge Weinlinie Elfhundertzwölf stellt passend zum Frühling die Neuzugänge Gutedel & Grauburgunder und Blanc de Blancs vor. Mit ihrem eleganten, frischen und animierenden Geschmacksprofil sind sie die idealen Begleiter für jede Gelegenheit. Die beiden neuen Sorten erweitern die Markenfamilie aus Spätburgunder, Spätburgunder Rosé, Grauburgunder, Blanc de Noirs und Weissburgunder.

„Wir freuen uns darüber, die beiden neuen und frischen Sorten zum Frühling vorstellen zu können. Mit ihnen erweitern wir unsere Range so, dass für jeden Geschmack das Passende dabei ist“, sagt Volker Faust, Betriebsleiter des Weinguts Markgraf von Baden. Mit der Erweiterung reagiert die Marke auf die steigende Nachfrage nach Elfhundertzwölf-Weinen und das stetige Wachstum des Absatzes seit der Markteinführung 2018. Durch die Kombination aus Gutedel und Grauburgunder entsteht ein spannendes Zusammenspiel. Mit dem Gutedel als regionale Rebsorte ist die neue Cuvée eine ideale Wahl für alle, die gerne Grauburgunder trinken und etwas Abwechslung haben. Der Blanc de Blancs passt perfekt in die bestehende Range und ergänzt sie ideal.

Gutedel & Grauburgunder: Das Beste aus zwei Welten

Die Cuvée ist bewusst an den bereits bestehenden Grauburgunder angelehnt, unterscheidet sich aber geschmacklich und auch optisch von ihm. Auf dem Etikett ist analog zur gesamten Range Schloss Staufenberg als Silhouette zu sehen, der Schriftzug der Herkunfts- und Geschmacksbezeichnung sowie die Sortendefinition sind in schimmerndem Grau gehalten. Die

Elfhundertzwölf | Pressekontakt: Alexandra Kampe, Gourmet Connection GmbH

Telefon: +49 69 2578128-28
Fax: +49 69 2578128-11
a.kampe@gourmet-connection.de

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



Kapsel greift diese Farbe wieder auf und sorgt für eine klare Differenzierbarkeit von den anderen Sorten, trotzdem sind die Elfhundertzwölf-Weine durch das elegante Logo auf der Kapsel auf den ersten Blick im Regal zu erkennen. Geschmacklich bringt der Gutedel & Grauburgunder Aromen heimischer Früchte wie Apfel und Quitte mit. Durch den frischen Duft mit Noten von Lychee und Ananas wird die Cuvée zu einem eleganten, leichten Wein mit spannender Aromatik. Der Gutedel & Grauburgunder passt hervorragend zu bunten Salaten, Geflügel, gegrilltem Gemüse, hellem Fisch und leichten Pastagerichten. Die ideale Trinktemperatur liegt bei acht bis zehn Grad.

Die frische Cuvée: Blanc de Blancs

Die Cuvée aus badischen Rebsorten zeichnet ein harmonisches Geschmacksbild mit Aromen von Kernobst und Zitrusfrüchten aus, komplettiert von dezenten Noten von Rosenblüten. Am Gaumen erinnert sie an saftige Birnen, knackige Pfirsiche und etwas Honigmelone. Der anhaltende Abgang, der frische und animierende Geschmack und der aromatische Duft machen sie zu einem idealen Begleiter für die Sommerküche. So passt der Blanc de Blancs in der idealen Trinktemperatur von sechs bis acht Grad perfekt zu hellem Gemüse wie Spargel, gegrillter Dorade, Hähnchenbrust oder auch zur Käseplatte. Auch beim Blanc de Blancs zeigt das Flaschen- und Etikettendesign klare Markenzugehörigkeit. Das Etikett und die Kapsel sind in Mintgrün gehalten, was eine deutliche Sortendifferenzierung unterstützt.

Die Markteinführung der beiden Neuheiten wird von aufmerksamkeitsstarken PoS-Impulsen und Instore-Verlosungen unterstützt. Für verkaufsstarke Platzierungen gibt es ein neues Displaysortiment, das die beiden neuen Sorten prominent in den Fokus setzt.

Weitere Informationen und Rezeptinspirationen finden Sie unter www.1112-wein.de

Alle Weine werden durch Rotkäppchen-Mumm vertrieben. Der Verkaufspreis liegt im alleinigen Ermessen des Handels.

2/3

Elfhundertzwölf | Pressekontakt: Alexandra Kampe, Gourmet Connection GmbH

Telefon: +49 69 2578128-28
Fax: +49 69 2578128-11
a.kampe@gourmet-connection.de

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



Foto: Elfhundertzwölf Gutedel & Grauburgunder und Blanc de Blancs



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. Die Familie stellt höchste Ansprüche an die handwerkliche Sorgfalt und Qualität ihrer Weine. 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 Weinlinie Elfhundertzwölf wurde mit großer Leidenschaft entwickelt und verbindet jahrhundertelange Tradition mit modernem regionalem Weinbau. Sie umfasst die Sorten Spätburgunder, Grauburgunder, Blanc de Noirs, Spätburgunder Rosé, Weissburgunder und ab Mai 2022 Gutedel & Grauburgunder und Blanc de Blancs.

3/3

Elfhundertzwölf | Pressekontakt: Alexandra Kampe, Gourmet Connection GmbH

Telefon: +49 69 2578128-28
Fax: +49 69 2578128-11
a.kampe@gourmet-connection.de

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