

PRESSEMITTEILUNG

Hello Gallo – Hello Moments: Die schönsten Wein-Pairings im Sommer

Gallo Family Vineyards steht für unkomplizierten Trinkgenuss und passt von der Gartenparty mit Familie und Freunden bis zum gemütlichen Abend auf dem Sofa in jede Alltags-Situation. 2022 hat sich die beliebte kalifornische Weinmarke mit verschiedenen Bloggern und Influencern zusammengetan und gibt das ganze Jahr über Anregungen, wie man die Weiß-, Rosé- und Rotweine mit verschiedenen Gerichten kombinieren kann.

Bad Homburg, Juni 2022. Michael Nölke von Salzig, Süß und Lecker entscheidet sich für Seafood und serviert den leichten, fruchtigen Grenache Rosé von Gallo Family Vineyards nicht nur zu seinen [Moules Frites mit Safran-Mayonnaise](#), sondern kocht seine Miesmuscheln auch darin. „Ich liebe es, auf der Terrasse zu sitzen und die Sonnenstrahlen zu genießen“, sagt Michael Nölke. „Jetzt war wieder einer dieser schönen Momente und ich habe mir eine leckere Portion Moules Frites mit Safran-Mayonnaise gemacht. Zu so einem wunderschönen Moment gehört für mich auch ein guter Wein dazu. Da kam mir der leichte Grenache Rosé von Gallo Family Vineyards gerade recht, denn er steht für den bewussten Genuss alltäglicher Augenblicke. Der wunderbar himbeerfarbene Rosé präsentiert sich im Glas mit fruchtigen Beeren- und Zitrusnoten. Er ist elegant und zeigt am Gaumen ein tolles Zusammenspiel von etwas Restsüße und Frucht.“

Vanessa Kibbieß von Beahyggespereder kombiniert verschiedene Weine von Gallo Family Vineyards zu einem üppigen [Muttertagsbrunch](#) – der aber natürlich auch an jedem anderen Wochenende schmeckt. Sie serviert Kuchen, Apfel-Blätterteig-Rosen, Erdbeeren, frische Brötchen und eine herzhafte Käseplatte zu Grenache Rosé und Moscato von Gallo Family Vineyards.

Bei Sandy Rojo Cerezo von Wiewowasistgut gibt es zum Zinfandel von Gallo Family Vineyards ein [Familien-BBQ](#). Zu selbstgemachten Buns und Rindfleisch-Patties aus

nur drei Zutaten sucht sich jeder seinen Belag aus. „Ihr braucht keinen Gorgonzola nehmen, sondern könnt den Hamburger mit dem Lieblingskäse und Salat nach Wahl belegen, das haben meine Kids auch gemacht“, erklärt Sandy Rojo Cerezo. „Genau darum geht es schließlich in einer Familie, und auch bei Gallo Family Vineyards, einem Familienunternehmen in vierter Generation: Jeder passt die Dinge individuell auf sich selbst an. Hauptsache, man sitzt an einem Tisch und genießt zusammen.“

Familie im Fokus

Bei Gallo Family Vineyards wird Familie großgeschrieben. Die Geschichte der weltbekannten E. & J. Gallo Winery begann 1933, als Ernest und Julio Gallo – zwei Brüder Anfang 20 mit italienischen Wurzeln – mit viel Entschlossenheit und Liebe zu Wein in Kalifornien ein Weingut gründeten. Vier Generationen später, mit mehr als 80 Jahren Hingabe, Erfahrung und Wissen, folgt die Familie Gallo der gleichen Philosophie und entwickelt ihre Produkte kontinuierlich weiter.

Weitere Informationen finden Sie unter www.gallo.de



Dieses und weiteres Bildmaterial schicken wir Ihnen gerne in druckfähiger Auflösung zu; die Bildrechte liegen bei der E. & J. Gallo Winery.

In einer Familie hat jeder seinen eigenen Charakter: So ist es auch bei den Weinen von Gallo Family Vineyards. Um den unterschiedlichen Geschmäckern gerecht zu werden, sind die Weinspezialisten um Chief Winemaker Cal Dennison ständig auf der Suche nach neuen Geschmacksprofilen. Ob leicht, kräftig oder ausgewogen, für jeden ist etwas dabei. Im Juni 2015 wuchs die Gallo Familie um zwei leichte Weincocktails, die sich als unkomplizierte Sommerdrinks mit wenig Alkohol perfekt für BBQ, Dinnerparty und Co. eignen. Für die beiden Sorten Spritz Peach & Nectarine und Spritz Raspberry & Lime wird Grenache Rosé mit einem Hauch Kohlensäure und natürlichen Fruchtnoten verfeinert. Die Marke Gallo Family Vineyards steht für bewährte Tradition, die sich mit kontinuierlich innovativem Handeln verbindet, auf dem deutschen Markt sind aktuell Moscato, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, White Zinfandel und Grenache Rosé erhältlich.

Kontakt:

E. & J. Gallo Winery
Dirk Schultheis
Louisenstraße 65
61348 Bad Homburg
Tel: +49 (0) 6172 - 92120
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

