

PRESSEMITTEILUNG

Hello Autumn – Hello Gallo: Weingenuß für gemütliche Herbstmomente

Gallo Family Vineyards steht für unkomplizierten Trinkgenuss für jeden Tag, vom kuscheligen Sofanachmittag bis zum Kochabend mit Freunden oder Familie. Die beliebte kalifornische Weinmarke hat sich mit verschiedenen Bloggern und Influencern zusammengetan, die das ganze Jahr über Tipps geben, wie man die Weiß-, Rosé- und Rotweine am besten mit süßen und herzhaften Gerichten kombiniert.

Bad Homburg, September 2022. Tina und Alex Pestl vom Blog Habe ich Selbstgemacht servieren zur [Waffeltorte mit Zitronencreme](#), die sich im Herbst natürlich beliebig mit anderen Früchten abwandeln lässt, einen Chardonnay von Gallo Family Vineyards. „Es muss nicht immer Kaffee zum Kuchen sein, hin und wieder ist auch ein Glas Wein zum Dessert erlaubt“, sagt Tina Pestl. „Die Weine von Gallo Family Vineyards sind für jedermann ein Genuss, und zu unserer Waffeltorte passt der halbtrockene, satte Chardonnay mit feiner Pfirsich-Note perfekt. Ein Hauch von Honig und Vanille runden seinen vollmundigen Geschmack ab.“

Theres und Benjamin Pluppins, die kreativen Köpfe hinter dem Blog Gernekochen, vertreiben den Herbstblues mit [Grünem Thai-Curry](#). Da die Paste durchaus Schärfe mitbringt, wählen die beiden als Weingebeleitung einen lieblichen Moscato von Gallo Family Vineyards. „Einer unserer Lieblingsweine! Er hat schöne Ananas- und Pfirsicharomen, die eine super Kombination mit dem grünen Thai-Curry bilden. Der Weißwein ist leicht süßlich und eisgekühlt ein toller Genuss beim Essen mit Freunden. Und wenn man dann unser grünes Thai-Curry in die Mitte stellt, kann der Abend nur perfekt werden“, sagt Benjamin Pluppins.

Michael Nölke vom Blog Salzig, Süß und Lecker backt [Zupfbrot mit rotem Pesto](#), [Tapenade und Schinken](#) und serviert es zu Gallo Family Vineyards Chardonnay. „Dieser wunderbare halbtrockene Weißwein mit feinen Pfirsichnoten, etwas



grünem Apfel und einem Hauch von Honig und Vanille präsentiert sich im Glas mit einem strahlenden Goldgelb und glitzernden Reflexen. Für mich ein perfekter Wein, um die schönen Momente zu genießen“, erklärt Michael Nölke.

Bei Sandy Rojo Cerezo von Wiewowasistgut kommt zum fruchtig-süßen Moscato von Gallo Family Vineyards mit Ananas-, Pfirsich- und Orangenblütennoten ein [Flammkuchen mit Lachs und Frühlingszwiebeln](#) auf den Tisch. „Wir genießen den Flammkuchen super gerne mit Freunden und Familie. Alle lieben das Rezept und dazu einen gekühlten Moscato von Gallo Family Vineyards – übrigens ein Familienunternehmen in bereits vierter Generation.“

Familie im Fokus

Bei Gallo Family Vineyards hat die Familie Priorität. Die Geschichte des weltberühmten Weinguts E. & J. Gallo beginnt im Jahr 1933, als Ernest und Julio Gallo – Brüder Anfang 20 und italienischer Abstammung – mit großer Entschlossenheit und Liebe zu Wein in Kalifornien ein Weingut gründeten. Vier Generationen später, mit mehr als 80 Jahren Hingabe, Erfahrung und Wissen, entwickelt die Familie Gallo weiterhin Produkte nach derselben Philosophie.

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

