

PRESSEMITTEILUNG

Hello Winter – Hello Gallo: Die schönsten Wein-Ideen für die gemütliche Jahreszeit

Gallo Family Vineyards steht für unkomplizierten Trinkgenuss für jeden Tag. Die beliebte kalifornische Weinmarke liefert die passende Begleitung für alle Alltagsmomente, von der Winterwanderung mit Freunden bis zum Festtagsessen mit der Familie. Gallo Family Vineyards hat sich mit verschiedenen Bloggern und Influencern zusammengetan, die das ganze Jahr über Tipps geben, wie man die Weiß-, Rosé- und Rotweine am besten kombiniert oder verarbeitet.

Bad Homburg, Dezember 2022. Theres und Benjamin Pluppins, die kreativen Köpfe hinter dem Blog Gernekochen, servieren zum [Lachs](#) fruchtigen Grenache Rosé von Gallo Family Vineyards. „Jetzt ist die perfekte Zeit für etwas Buntbes, daher haben wir unserem Lachs eine farbenfrohe Kruste aus Kürbis und Lauch verpasst. Die Aromen süßer Beerenfrüchte im Wein passen perfekt dazu und geben einen schönen Kontrast zum würzigen Fisch“, erklärt Theres Pluppins.

Alex und Tina Pestl vom Foodblog Selbstgemacht servieren den kalifornischen Wein gleich doppelt. Nach einem langen Spaziergang an der kalten Luft wärmen sich die beiden mit einem [winterlichen Weihnachtspunsch mit Johannisbeere](#) vor dem Kamin auf. „Für unseren fruchtigen Weihnachtspunsch verwenden wir den Cabernet Sauvignon von Gallo Family Vineyards, ein markanter Rotwein mit Brombeer- und Pflaumen-Noten sowie einem Hauch Vanille. Er harmonisiert hervorragend mit dem kräftigen Johannisbeer-Aroma und den weihnachtlichen Gewürzen unseres Punschs“, sagt Alex Pestl.

Wenn es anschließend etwas Substanzielleres sein soll, dient der Gallo Family Vineyards Zinfandel nicht nur als Begleitung, sondern auch als Star des Gerichts **Coq au Vin**. „Hauptbestandteile des klassischen Coq au Vins sind Hähnchenkeulen und Wein“, erklärt Tina Pestl. „Für die typische Rotweinsoße entführen wir Euch nicht nach Frankreich, sondern nach Kalifornien. Von dort stammt der Zinfandel von

Gallo Family Vineyards, der für uns perfekt als Zutat ins Gericht passt, und natürlich gibt es auch ein Gläschen zum Genießen. Der körperreiche Rotwein harmoniert mit seinem langen samtigen Abgang und Noten von Heidelbeere und Kirsche ideal mit Schmorgerichten wie dem Coq au Vin, aber auch mit Lamm, Rind und Käse.“

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 & Nektarine 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

