



DARK HORSE™

PRESSEMITTEILUNG

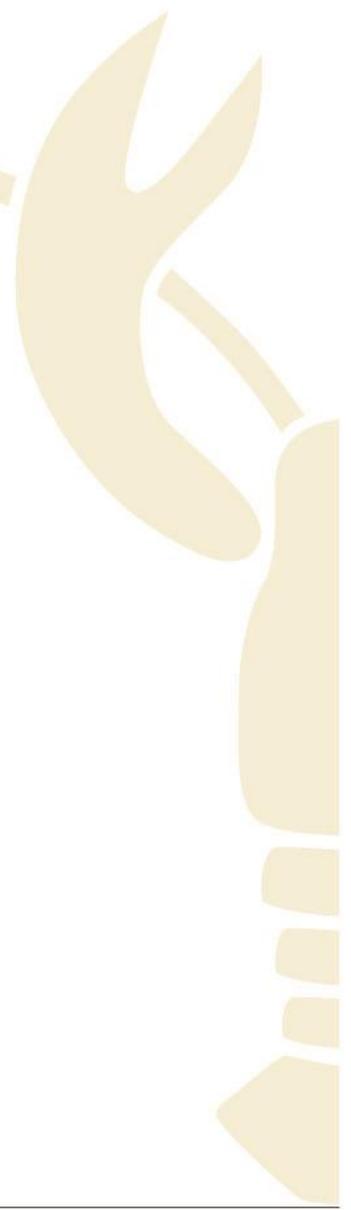
Zuwachs im Stall: Der neue Dark Horse Malbec erobert Deutschland

Wer nach ebenso unkomplizierten wie unkonventionellen Weinen sucht, stößt schnell auf die Marke Dark Horse. Die Winemakerin Beth Liston stellt jetzt den neuen Malbec aus dem San Joaquin und Sacramento Valley in Kalifornien vor. Der Wein bündelt die Intensität des Sommers mit seinen vollen Aromen und seiner tiefroten Farbe im Glas.

Bad Homburg, April 2019. Als „Dark Horse“ wird jemand bezeichnet, der auf den ersten Blick nicht wie ein Sieger wirkt, jedoch mit bedeutenden Erfolgen überzeugt, wenn es zählt. Das gilt auch für die Dark-Horse-Weine. Beth Liston, die Kalifornierin mit einer Vorliebe für Petticoats und Tattoos, kreiert Weine mit überraschendem Geschmacksprofil. Neben Rosé, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zinfandel und Chardonnay wird das Sortiment jetzt um einen Malbec ergänzt. „Für mich ist das Kreieren eines Weines wie eine Schatzsuche. Dafür braucht man Mut und Experimentierfreudigkeit“, sagt Liston.

Eine selbstbewusste Winemakerin mit Erfolg

Im Glas überzeugt der Malbec durch seine intensiven Aromen von reifer Pflaume, Brombeeren und dunkler Schokolade. Der Wein harmoniert ideal mit Wildgerichten mit süßen Komponenten oder mit einem Stück Zartbitterschokolade. Das würzig samtige Finish des Malbec entsteht in Eichenfässern in kalifornischen Gewölbekellern, wo die Dark-Horse-Weine ihr abgerundetes Aroma entwickeln. Damit fügt sich der Malbec ideal in die bereits bestehende Dark-Horse-Linie ein. „Ich bin, wer ich bin. Und ich bleibe mir treu. Das möchte ich auch mit meinen Weinen zeigen“, erklärt die Winemakerin.



Perfekte Bedingungen für Dark Horse

Die Wetterbedingungen des kalifornischen Sommers 2017 stellten sich als ideal für das Wachstum von Weinreben heraus. Davon profitiert auch der Malbec. Ein regenreicher Frühling sorgte für das frühe Wachstum der Pflanzen, löste aber auch Salze aus den Böden und machte sie für die Wurzeln zugänglich. Dadurch konnten die Trauben ideal gedeihen. Durch die vielen Sonnenstunden im Sommer wurden die Aromen der Trauben intensiviert.

Auf einen Blick

Dark Horse Malbec

Charakter: Aromen dunkler Pflaumen, schwarzer Beeren und dunkler Schokolade, würziges, samtiges Finish

Farbe: dunkles Rot mit Tendenz zu Violett

Geschmack: trocken

Herkunftsland: USA

Anbaugebiet: Kalifornien

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Alkoholgehalt | Säure | Restzucker: 13,5% vol | 5,3 g/l | 0,7 g/l

Auf konsequente Überraschungsmomente setzt die experimentierfreudige Ausnahmeweinmacherin Beth Liston mit Dark Horse. Modisch inspiriert vom Stil der 40er-, 50er- und 60er- Jahre und auffällig tätowiert, sticht sie als Powerfrau aus der männerdominierten Weinbranche heraus. Die aromatischen Trauben für ihre Weine stammen aus dem San Joaquin und Sacramento Valley, dem südlichen und nördlichen Teil des kalifornischen Längstals. In Deutschland bereits auf dem Markt sind Dark Horse Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Merlot und Rosé. Beth Listons neueste Kreation ist Dark Horse Malbec.

Kontakt:

E. & J. Gallo Winery

Dirk Schultheis

Louisenstraße 65

61348 Bad Homburg

Tel: +49 (0) 6196 - 8803 0

Fax: +49 (0) 6196 - 8803 133

dirk.schultheis@ejgallo.com

www.gallo.com/de

Pressekontakt:

Patricia Freyer

Gourmet Connection GmbH

Tel.: +49 (0) 69 25 78 12 8 15

p.freyer@gourmet-connection.de

