

PRESSEMITTEILUNG

Weihnachten für Fleischliebhaber: Die besten Weine zum Festtagsbraten

Ob aromatische Lammkeule, knusprige Gans oder saftiges Roastbeef, an Weihnachten gehört der Braten in vielen Haushalten genauso dazu wie der Tannenbaum. Und was kommt als Begleitung ins Glas? Besonders gut passen die kalifornischen Rotweine der Marke Carnivor – das lateinische Wort Carnivore bedeutet Fleischfresser – mit ihrem facettenreichen und kräftigen Charakter.

Bad Homburg, Dezember 2019. Die Tage, in denen man sklavisch Weißwein zu Fisch und Rotwein zu Fleisch ausgeschenkt hat, sind vorbei. Dennoch gibt es nach wie vor Gerichte, mit denen stilvolle Rotweine einfach am besten harmonieren.

Zwei Rote für alle Fälle

Die Trauben für Carnivor Cabernet Sauvignon und Zinfandel stammen aus den Weinbergen der für den Weinbau bekannten kalifornischen Stadt Lodi. Im Lodi-Delta reifen sie besonders intensiv, da das mediterrane Klima für warme Tage und kühle Nächte sorgt. Die Lage fördert einen hervorragenden natürlichen Säuregehalt und die Entwicklung intensiver Fruchtaromen. Um die höchste Qualität zu erzielen und die Farb- und Geschmackscharakteristiken zu verstärken, erfolgt die Traubenernte während des Reifepunkts.

Der kräftig rubinrote Cabernet Sauvignon mit seinen Noten von Eichenholz, Karamell, Espresso, Schokolade und dunklen Beeren ist die perfekte Ergänzung zu Rinderbraten, Lamm oder Ente. Der opulente Zinfandel in kräftigem Dunkelrot passt aufgrund seiner Komplexität und den Aromen von reifer Brombeere, Pflaume, Boysenbeere, Gewürzen, Mokka und dunkler Schokolade besonders gut zu intensiven Schmorgerichten, Gulasch oder kraftvollen Curries. Weiche Tannine und ein voller, fruchtbetonter Charakter sind typisch für beide Carnivor-Weine.

Auf einen Blick

Carnivor Cabernet Sauvignon

Charakter: Komplexe Aromen von Brombeere, Karamell, geröstetem Kaffee und einem Hauch getoastetem Holz

Farbe: kräftiges Rubinrot

Geschmack: trocken

Herkunftsland: USA

Anbaugebiet: Kalifornien

Trinktemperatur: 16 - 18° C

Alkoholgehalt | Säure | Restzucker: 13,5 % vol | 5g/L | 6,1 g/L

Carnivor Zinfandel

Charakter: Aromen von reifer Brombeere, Pflaume, Boysenbeere und Gewürzen wie Zimt, Nelken, Muskat und schwarzem Pfeffer; Noten von Mokka und dunkler Schokolade

Farbe: kräftiges Dunkelrot

Geschmack: halbtrocken

Herkunftsland: USA

Anbaugebiet: Kalifornien

Trinktemperatur: 16 - 18° C

Alkoholgehalt | Säure | Restzucker: 14,5 % vol | 5,4 g/l | 6 g/L

Weitere Informationen finden Sie auf www.carnivorwine.com



Dieses und weiteres Bildmaterial stellen wir Ihnen gerne in druckfähiger Qualität zur Verfügung.

Hochwertiges Fleisch ist ein Trendthema, und Carnivor, dessen Name vom lateinischen Wort Carnivore, dem Fleischfresser, abgeleitet ist, trifft mit seinem ausdrucksstarken Namen den Nerv der Zeit. Die kalifornischen Rotweine sprechen mit ihrem kräftigen Geschmack und der tiefroten Farbe besonders Fleisch- und Grillfans an. Die Trauben für Cabernet Sauvignon und Zinfandel stammen aus dem kalifornischen Lodi-Delta. Durch das mediterrane Klima mit warmen Tagen und kühlen Nächten reifen die Früchte dort besonders intensiv und haben einen hervorragenden natürlichen Säuregehalt.

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

