
Sonne im Glas: Barefoot Wine stellt neuen Riesling vor

Veröffentlicht am: 26.07.2021, 17:27

Pressemitteilung von: **Gourmet Connection GmbH** // Lisa Tomaszewski

Barefoot Wine steht nicht nur für vielfältiges soziales Engagement, sondern allen voran für Spaß und unkomplizierten Trinkgenuss. Das gilt natürlich auch für das neueste Mitglied der regenbogenbunten Familie, einen Riesling aus sonnenverwöhnten Pfälzer Trauben. Der leichte halbtrockene Wein mit Noten von Stein- und Kernobst ist der ideale Begleiter für warme Abende auf dem Balkon und ab sofort im Handel erhältlich.

Bad Homburg, Juli 2021. Barfuß durch den Sand laufen und Sommer, Sonne, Leichtigkeit genießen, für dieses Bild steht die amerikanische Weinmarke Barefoot. Und nun soll es barfuß durch die Weinberge der Pfalz gehen? Na klar!

Fruchtig, spritzig, lecker

Schon das sonnengelbe Etikett des neuen Barefoot-Rieslings ist dank des unverkennbaren Fußabdrucks ein Hingucker, und auch die inneren Werte können sich sehen lassen. Mit Noten von Nektarine, saftigem Pfirsich und Birne präsentiert sich der halbtrockene Riesling leicht und fruchtig, feine Aromen von Apfelblüte und Honig runden den Wein ab. Rieslingfans, denen heimische Gewächse oft nicht mild genug sind, freuen sich über die harmonisch eingebundene Säure. Bei einer Trinktemperatur von acht bis zehn Grad passt der Sommerwein ideal zu jungem Käse, scharfen Gerichten aus der asiatischen Küche und frischen Salaten.

Bunte Vielfalt für jeden Geschmack

Mit dem Riesling bringt Barefoot in Deutschland seinen vierten Weißwein auf den Markt, der die bestehende Linie aus Moscato, Chardonnay und Pinot Grigio ergänzt. Barefoot-Weine wurden bereits vielfach ausgezeichnet, vier Rotweine und ein Rosé komplettieren das Angebot in Deutschland.

Sonnenverwöhnte Pfalz

Mit jährlich mehr als 1.800 Sonnenstunden zählt die Pfalz zu den mildesten Regionen Deutschlands, ihr wird ein beinahe mediterranes Klima attestiert. Durch die umliegenden Gebirge gut vor Kälte und Regen geschützt, gedeihen Reben in der Rheinebene ideal und bringen fruchtintensive Trauben hervor.

Über Barefoot Wine

Mit dem charakteristischen Fußabdruck als Markenzeichen hinterlässt Barefoot Wine nicht nur optisch Spuren, sondern initiiert und unterstützt aus Überzeugung regelmäßig Events für gemeinnützige und nachhaltige Zwecke. Auch Toleranz und Gleichberechtigung im Umgang mit sexuellen Minderheiten sind wichtige Kernthemen des Unternehmens.

Auf einen Blick

Barefoot Riesling

Charakter: fruchtig-spritzig mit Noten von Nektarine, saftigem Pfirsich und Birne, und feinen Aromen von Apfelblüte und Honig

Farbe: hellgelb
Geschmack: halbtrocken
Herkunftsland: Deutschland
Anbaugebiet: Pfalz
Trinktemperatur: 8-10°C
Alkoholgehalt | Säure | Restzucker: 12 % vol | 7,6 g/l | 15 g/l

Barefoot Riesling ist im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich, die UVP liegt bei 4,99 Euro; weitere Informationen finden Sie unter www.barefootwine.de

Die kalifornische Weinmarke Barefoot Wine steht nicht nur für unkomplizierten Trinkgenuss für jeden Tag, sondern auch für außergewöhnlich bunte und untypische Kernthemen. So setzt sich das Unternehmen für Toleranz, Gleichstellung der LGBTQ+-Community, Umweltschutz, Künstler und Wohltätigkeitsorganisationen auf der ganzen Welt ein und beweist durch diesen unkonventionellen Umgang mit dem Thema Wein und dem Fokus auf Spaß und Lebensfreude, dass es mehr als nur ein Weinproduzent ist. Weltweit organisieren Markenbotschafter spannende Events und lokale Charity-Veranstaltungen. Ihr Ziel ist es, Gutes zu tun und Spuren zu hinterlassen, daher auch der markante Fußabdruck auf den Flaschen. Das Sortiment in Deutschland umfasst verschiedene fruchtbetonte Rot- und Weißweine sowie einen Rosé, Barefoot Wine ist die höchstprämierte kalifornische Weinmarke in den USA unter 15 Dollar.

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.barefootwine.de

Pressekontakt:

Patricia Freyer
Gourmet Connection GmbH
Tel.: +49 (0) 69 25 78 12 8 15
p.freyer@gourmet-connection.de

Pressekontakt

Frau Lisa Tomaszewski
Praktikantin

Gourmet Connection GmbH
Münchener Straße 45
60329 Frankfurt am Main, Deutschland
Telefon: +49 - 69 - 25 78 12 8 - 26
E-Mail: l.tomaszewski@gourmet-connection.de
Website: www.gourmet-connection.de/de/home/

Firmenportrait

Gourmet Connection hat sich auf die PR für Produkte aus der Welt der Kulinarik, Reisen und Design spezialisiert. Wir bieten Marketing- und Kommunikationslösungen für hochwertige F&B-Produkte, Dekoratives und Funktionales für Tisch und Küche, Hotellerie & Tourismus mit kulinarischem Schwerpunkt, Spitzenköche, Wein und Gastronomie.

Ein erfahrenes Team berät Ihr Unternehmen professionell, kreiert hochwertige Events für Ihre Kommunikation und kümmert sich um die perfekte Positionierung Ihrer Produkte in deutschen, österreichischen und Schweizer Medien.

Wichtiger Hinweis:

Für diese Pressemitteilung sowie das Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber verantwortlich. In der Regel ist dieser der Urheber der Presstexte sowie der angehängten Bild und Informationsmaterialien. Das TRENDKRAFT-Pressportal ist für den Inhalt dieser Pressemitteilung nicht verantwortlich und übernimmt keine Haftung für die Korrektheit oder Vollständigkeit der dargestellten Meldung. Die Nutzung von hier archivierten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Vor der Weiterverwendung sollten Sie allerdings urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber klären. Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Einwilligung durch das TRENDKRAFT-Pressportal gestattet.

Des Weiteren beachten Sie bitte unseren Haftungsausschluss unter: <https://trendkraft.io/haftungsausschluss>