

Pressemitteilung

Salem, 18.03.2021

Frühling im Glas: Der preisgekrönte Weissburgunder von Elfhundertzwölf

Es gibt Zuwachs in Baden, denn die Burgunderlinie Elfhundertzwölf erweitert ihre Range um einen neuen Weissburgunder. Ob zum Feierabend auf dem Balkon oder als Begleiter zum Dinner, der Weissburgunder mit seiner Frische und feinen Exotik bringt den Frühling ins Glas. Durch seine leichten und vielfältigen Aromen eignet er sich ideal zum Essen oder auch als Aperitif. Noch vor Verkaufsstart hat Mundus Vini den Weissburgunder mit der Goldmedaille in der Kategorie „Best of Show“ prämiert.

Passend zum Frühlingsanfang präsentiert das Markgräflisch Badische Weinhaus seinen neuen Weissburgunder und erweitert das bestehende Sortiment aus eleganten Burgunderweinen um ein weiteres Mitglied. Offen und zugänglich im Geschmack, passt er mit seiner ausgewogenen Mischung aus Kernobst, Zitrus und unaufdringlicher Exotik perfekt zum Picknick im Grünen oder einem entspannten Abend mit guten Freunden. Ein harmonischer Duft nach Birne, Aprikose und Lychee runden die Aromatik ab. Mit seiner Leichtigkeit ist er ideal für die warme Jahreszeit und bringt für einen lauen Abend auf der Terrasse oder dem Balkon viel Trinkfreude mit. Auch dafür wurde der Wein von Mundus Vini als „Best of Show“ Weissburgunder im Lebensmitteleinzelhandel mit der Goldmedaille prämiert. Besonders überzeugt hat die internationale Jury der harmonische Gesamteindruck und der intensive Geschmack nach gelben Früchten.

1/3

Elfhundertzwölf | Pressekontakt: Justine Merz / Alexandra Kampe, Gourmet Connection GmbH

Telefon: +49 69 2578128-16/28
Fax: +49 69 2578128-11
j.merz@gourmet-connection.de
a.kampe@gourmet-connection.de

Münchener Straße 45
D-60329 Frankfurt
www.gourmet-connection.de

Der Allrounder für die Frühlingsküche

Alle Weine von Elfhundertzwölf zeichnen sich durch ihre ausgewogene Mineralität und Facettenreichtum aus. Auch der Weissburgunder eignet sich perfekt für Genießer von zugänglichen und ausgeglichenen Weinen sowie gutem Essen. Er harmonisiert ausgezeichnet mit hellem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten, zur Vorspeise besticht er als spritzig-leichte Ergänzung. Das Allround-Talent ist mit seinem animierenden Charakter aber nicht nur zum Essen, sondern auch pur die ideale Wahl.

Weissburgunder aus dem sonnenverwöhnten Baden

Mit den höchsten Temperaturen Deutschlands wird die Traube im Burgunderland Baden von der Blüte bis zur Lese von der Sonne verwöhnt. Mit seiner angenehmen Frische ist der Elfhundertzwölf-Weissburgunder ein vielseitiger kulinarischer Begleiter für unterschiedliche Anlässe und Menüs. Durch die mineralischen Böden im Anbaugebiet Baden entsteht ein ausgewogenes Aroma, was ihn zu einem vielseitigen und charmanten Individualisten macht. Das neue Mitglied der Burgunderlinie ergänzt das bestehende Sortiment aus Grauburgunder, Blanc de Noirs, Spätburgunder Rosé und Spätburgunder optimal.

Weitere Informationen und Rezeptinspirationen finden Sie unter www.1112-wein.de

Alle Weine werden durch Rotkäppchen-Mumm vertrieben. Der Verkaufspreis liegt im alleinigen Ermessen des Handels.

Foto: Der Elfhundertzwölf Weissburgunder Trocken
2/3

Elfhundertzwölf | Pressekontakt: Justine Merz / Alexandra Kampe, Gourmet Connection GmbH

Telefon: +49 69 2578128-16/28
Fax: +49 69 2578128-11
j.merz@gourmet-connection.de
a.kampe@gourmet-connection.de

Münchener Straße 45
D-60329 Frankfurt
www.gourmet-connection.de



Über das Markgräflich Badische Weinhaus und Elfhundertzwoölf:

Elfhundertzwoölf ist die erste Weinlinie des Markgräflich Badischen Weinhauses, ein Joint Venture zwischen Rotkäppchen-Mumm und dem Haus Baden, Eigentümer des VDP-Weinguts Markgraf von Baden. Die Familie stellt höchste Ansprüche an die handwerkliche Sorgfalt und Qualität ihrer Weine. Gegründet im September 2017, verbinden sich hier die Expertise und das Netzwerk eines der größten Sekt- und Weinproduzenten Deutschlands mit einem Weingut, dessen Geschichte bis ins Jahr 1112 zurückreicht. Die in 2018 neu eingeführte Burgunderlinie Elfhundertzwoölf wurde mit großer Leidenschaft entwickelt und verbindet jahrhundertelange Tradition mit modernem regionalem Weinbau. Sie umfasst die Sorten Spätburgunder, Grauburgunder, Blanc de Noirs, Spätburgunder Rosé und seit März 2021 Weissburgunder.

3/3

Elfhundertzwoölf | Pressekontakt: Justine Merz / Alexandra Kampe, Gourmet Connection GmbH

Telefon: +49 69 2578128-16/28
Fax: +49 69 2578128-11
j.merz@gourmet-connection.de
a.kampe@gourmet-connection.de

Münchener Straße 45
D-60329 Frankfurt
www.gourmet-connection.de