

PRESSEMITTEILUNG

## **Picture your inner Carnivor: Vier Blogger zeigen die ästhetische Verbindung zwischen Fleisch und Wein**

Kräftige und facettenreiche Weine passen perfekt zu intensiven Fleischgerichten. Was im Foodpairing schon seit jeher gilt, haben nun vier Grillblogger auch optisch umgesetzt. Die beiden kalifornischen Rotweine Carnivor Cabernet Sauvignon und Zinfandel haben die Fleischfans hinter [bigbbq.de](http://bigbbq.de), Red Mountain BBQ, Grill-Guru und Bacon zum Steak nicht nur wegen ihres Geschmacks und Namens überzeugt – schließlich bedeutet das lateinische Wort Carnivore Fleischfresser-, sondern auch, weil sie sich fotografisch ideal zusammen mit gutem Fleisch inszenieren lassen.

**Bad Homburg, September 2020.** „Genauso, wie wir großen Wert auf leistungsstarke, innovative Grills und hochwertiges Fleisch legen, achten wir immer ganz besonders auf perfekt abgestimmte Rotweine“, sagt Oliver Gawryluk von [bigbbq.de](http://bigbbq.de). „Und wir wissen genau, was uns, unseren Gästen und unseren Lesern schmeckt.“ Sascha Roterberg von Red Mountain BBQ ergänzt: „Ein kühles Bier gehört zum Grillen dazu, keine Frage. Aber wenn die Gerichte etwas raffinierter und edler werden, braucht es manchmal einen richtig guten Wein. Genau dann greifen wir gerne zu einem Rotwein von Carnivor.“

### **Picture your inner Carnivor**

Im Rahmen der Bloggeraktion “Picture your inner Carnivor“ waren die vier Teilnehmer aufgerufen, den Cabernet Sauvignon oder Zinfandel fotografisch auf besondere Art und Weise in Szene zu setzen. Herausgekommen sind nicht nur außergewöhnliche Bilder von Carnivor in Verbindung mit kreativen Fleisch- und Grillgerichten, sondern auch spannende Rezepte zu oder mit dem Wein. Die Blogbeiträge der Fleischprofis finden sich unter den folgenden Links: [bigbbq.de](http://bigbbq.de), [Red Mountain BBQ](http://RedMountainBBQ.com), [Grill-Guru](http://GrillGuru.com) und [Bacon zum Steak](http://BaconZumSteak.com).

## Über Carnivor

Ein Großteil der Trauben für Carnivor Cabernet Sauvignon und Zinfandel stammt aus den Weinbergen der für den Weinbau bekannten kalifornischen Stadt Lodi. Dort reifen sie besonders intensiv, da das mediterrane Klima für warme Tage und kühle Nächte sorgt. Der kräftig rubinrote Cabernet Sauvignon hat Noten von Eichenholz, Karamell, Espresso, Schokolade und dunklen Beeren, während der opulente, kräftig dunkelrote Zinfandel Aromen von reifer Brombeere, Pflaume, Boysenbeere, Gewürzen, Mokka und dunkler Schokolade aufweist. Weiche Tannine und ein voller, fruchtbetonter Charakter sind typisch für beide Carnivor-Weine.

Weitere Informationen finden Sie auf [www.carnivorwine.com](http://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. Ein Großteil der Trauben für Cabernet Sauvignon und Zinfandel stammt 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

Pressekontakt:  
Patricia Freyer  
Gourmet Connection GmbH

Louisenstraße 65  
61348 Bad Homburg  
Tel: +49 (0) 6196 - 8803 0  
Fax: +49 (0) 6196 - 8803 133  
dirk.schultheis@ejgallo.com  
www.gallo.com

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

