

Presseinformation

## **Reh Kendermann startet Spargel-Promotion mit Milkana Perfekter Spargelgenuss mit der Deutschwein-Marke Kendermanns**

**Bingen, 28. März 2008. Ein kulinarischer Höhepunkt des Jahres, die Spargelsaison 2008, steht vor der Tür. Kendermanns, Deutschlands feiner Wein, lässt sich hervorragend mit frühlingsfrischen Spargelgerichten kombinieren. Pünktlich zum Saisonstart präsentieren deshalb Kendermanns und der Käsespezialist Milkana ihre gemeinsame Spargel-Promotion mit aufmerksamkeitsstarken PoS-Aktionen.**

Von April bis Juni steht mit der Spargel-Promotion („Milkana und Wein – das ist fein“) der vollkommene Spargelgenuss im Mittelpunkt. „Für den perfekten Geschmack des beliebtesten deutschen Gemüses ist auch die Weinauswahl entscheidend“, betont Alexander Rittlinger Marketingleiter der Markenwein-Kellerei Reh Kendermann in Bingen. „Diese Promotion von Kendermanns und Milkana verbindet das Genusserlebnis von Essen und Wein auf ideale Weise.“

### **Geschmackserlebnis mit Deutschlands feinem Wein**

Durch schonende Pressung und temperaturkontrollierte Gärung entwickeln die Weine der Kendermanns-Range ein reiches Aromenspektrum und lassen sich mit verschiedensten Gerichten schmackhaft kombinieren. „Gerade der Kendermanns Grauburgunder, aber auch unser Riesling, lassen sich vorzüglich mit Spargelgerichten kombinieren“, so Brand Managerin Nicole Hero. Verbraucher und Fachwelt wissen die Qualität der Kendermanns Weine zu schätzen. Die Inlandsnachfrage stieg im Geschäftsjahr 2006/2007 um 27 Prozent. Zudem ist Kendermanns national und international der am häufigsten ausgezeichnete Wein einer deutschen Kellerei. So gewann der trockene Grauburgunder Jahrgang 2006 den renommierten internationalen Weinpreis MundusVini als „Bester deutscher Weißwein trocken im LEH unter 4 Euro“.

### **Aufmerksamkeitsstark am POS**

Attraktive Zweitplatzierungen im LEH sowie Presse- und Öffentlichkeitsarbeit begleiten die verkaufswirksame Spargel-Promotion von der 14. bis einschließlich der 26. Kalenderwoche. Die Promotion ab April im LEH mit aufmerksamkeitsstarken PoS-Materialien wie Promotion-Displays und Rezept-Flyern unterstützt. Die leckeren, kreativen Rezept-Tipps von Milkana und der Deutschwein-Marke „Kendermanns“ bringen frischen Wind in die Spargelküche. Originelle Zubereitungsvorschläge wie Schweinefiletmedaillons

mit grünem Spargel oder eine Riesling-Käse-Sauce und passende Wein-Tipps schaffen so neue Kaufanlässe.

### **Wein-Gourmetwochenende zu gewinnen**

Beim attraktiven Gewinnspiel verlosen Kendermanns und Milkana insgesamt 100 Kendermanns-Weinpakete und als Hauptgewinn ein romantisches Gourmetwochenende für zwei Personen – inklusive Weinproben und Weinrundgängen. Spargel- und Weinfans können entweder die im Rezeptflyer integrierte Teilnahmekarte ausfüllen oder online unter [www.milkana.de](http://www.milkana.de) oder [www.reh-kendermann.de](http://www.reh-kendermann.de) teilnehmen.

### **Das Kendermanns-Sortiment umfasst folgende Weine:**

**Grauburgunder trocken** – Feinwürzig und elegant durch die schonende Pressung.

**Müller-Thurgau trocken** – Der beliebte Klassiker mit dem gewissen Etwas.

**Riesling trocken** – Seine besonderen Noten machten Reh Kendermann zur Rieslingkellerei 2004.

**Dornfelder Rosé trocken** – Die kurze Maischzeit und sofortige Kühlung entfalten die besondere Aromenvielfalt dieses Rosés.

**Dornfelder trocken** – Weich mit einer dezenten Holznote überzeugt der Dornfelder jeden Rotweinfreund.

**Merlot trocken** – Neu im Sortiment rundet dieser feine Merlot die Kendermanns-Linie ab.

### Pressekontakt:

Reh Kendermann GmbH Weinkellerei  
Alexander Rittlinger  
Am Ockenheimer Graben 35  
55411 Bingen  
Tel.: 06721/901-203  
Fax.: 06721/901-240  
E-Mail: [alexander.rittlinger@reh-kendermann.de](mailto:alexander.rittlinger@reh-kendermann.de)  
Internet: [www.reh-kendermann.de](http://www.reh-kendermann.de)

Publik. Agentur für Kommunikation GmbH  
Kirstin Baumann, Victoria Pfaff  
Rheinuferstraße 9

67061 Ludwigshafen/Rhein

Tel: 0621/963600-21

Fax: 0621/963600-50

E-Mail: [k.baumann@publik-kom.de](mailto:k.baumann@publik-kom.de), [v.pfaff@publik-kom.de](mailto:v.pfaff@publik-kom.de)