

Ein Blanc de Noir und ein Sauvignon Blanc ergänzen die Weinlinie

## **Neue Trendsorten von Kendermanns, Deutschlands feinen Weinen**

**Sie möchten Ihren Gästen außergewöhnliche Weine aus Deutschland anbieten? Dann sind der Blanc de Noir und der Sauvignon Blanc der Marke Kendermanns eine gute Wahl. Schonend gekeltert und vergoren bieten diese neuen Weine aus dem Hause Reh Kendermann einen besonderen Genuss für Weinfreunde.**

Während die Weinarten Weißwein, Rotwein und Roséwein allgemein bekannt sind, umgibt den Blanc de Noir ein Hauch von Exotik. Kendermanns Blanc de Noir wird aus roten Spätburgunder-Trauben hell gekeltert und weist einen leichten Roséton auf. Herrlich fruchtig im Duft, knackig und erfrischend am Gaumen ist er auf dem besten Weg ein Trend-Wein zu werden.

### **Rote Trauben, weißer Wein – Kendermanns Blanc de Noir**

Die Herstellung des Blanc de Noir unterscheidet sich deutlich von der Herstellung eines Rotweins. Dieser besondere Wein erfordert nicht nur Trauben von sehr hoher Qualität, sondern auch erfahrene Winemaker, die den Herstellungsprozess vom Weinberg bis in die Flasche begleiten. Denn sorgfältiges Arbeiten ist oberstes Prinzip.

Die roten Spätburgunder-Trauben, aus denen der Kendermanns Blanc de Noir hergestellt wird, weisen eine Besonderheit auf: Spätburgunder gehört zu den Rotweinrebsorten, bei denen die roten Farbpartikel nur in der Beerenhaut und nicht im Fruchtfleisch sitzen. Wichtig ist daher, dass die Beerenhäute bei der Weinlese nicht beschädigt werden, da die Farbpartikel den Wein sonst rot einfärben. Im Kelterhaus werden die dunklen Trauben sanft gepresst und schonend verarbeitet. Vor und während der Gärung sorgt der Winemaker dafür, dass der Wein permanent gekühlt ist. So können sich besonders intensive Aromen im Wein entfalten.

Das Ergebnis ist ein saftig-frischer und säurearmer Wein mit feinem Schmelz, ausgewogener Struktur und würzigem Abgang. Gekühlt auf 8 bis 10°C passt der rosé schimmernde Kendermanns Blanc de Noir am besten zu Salaten, Nudeln oder asiatischen Gerichten. Ab November 2008 ist Kendermanns Blanc de Noir aus Rheinhessen im Lebensmittelhandel für rund 3,99 Euro erhältlich.

### **Kendermanns Sauvignon Blanc – ein Franzose aus der Pfalz**

Während in Frankreich die Weißweinrebe Sauvignon Blanc zu den am häufigsten angebauten Rebsorten zählt, führt sie in Deutschland noch ein Nischen-Dasein. Dennoch nimmt die Beliebtheit von Sauvignon Blanc aus Deutschland bei den Verbrauchern stetig zu.

Die Trauben für den Sauvignon Blanc von Kendermanns stammen aus der Pfalz. Der Wein besticht durch fruchtige, erfrischende Aromen von exotischen Früchten und reifen Stachelbeeren. Bei 10 -12 °C lässt sich der Sauvignon Blanc hervorragend zu leichten Gemüsegerichten, Fisch, Geflügel und Spargel genießen. Im Lebensmittelhandel ist er ebenfalls ab November für rund 3,99 Euro erhältlich.

### **Kendermanns – Deutschlands feiner Wein**

Kendermanns ist eine der erfolgreichsten deutschen Weinmarken weltweit. Die Weine zählen zu den am häufigsten national und international ausgezeichneten Weinen einer deutschen Kellerei.

Bei der renommierten deutschen MundusVini-Verkostung 2008 erhielten Kendermanns Weine zahlreiche Gold- und Silbermedaillen. So erhielt "Kendermanns Alte Reben Silvaner Trocken Rheinhessen" eine Goldmedaille und darf zudem die Auszeichnung "Bester trockener Weißwein Deutschland im Lebensmittelhandel unter 4 Euro" tragen. „Kendermanns Blanc de Noir“ wurde, ebenso wie vier weitere Weine aus der Kendermanns-Range, mit Silber ausgezeichnet.

Auch bei internationalen Wettbewerben wie der International Wine and Spirit Competition wurde Kendermanns Riesling Kalkstein 2007 aus der Terroir-Linie im Jahr 2008 mit Silber und dem Zusatz „Best in Class“ ausgezeichnet.

Bingen, 11. November 2008.

### **Die Kendermanns Rebsorten-Linie**

- **NEU: Blanc de Noir trocken** – Saftig-frischer Wein mit feinem Schmelz, ausgewogener Struktur und würzigem Abgang
- **NEU: Sauvignon Blanc trocken** – Erfrischend, mit Aromen von exotischen Früchten und reifen Stachelbeeren
- **Müller-Thurgau trocken** – Der beliebte Klassiker mit dem gewissen Etwas
- **Riesling trocken** – Frisch-fruchtig und ausgewogen mit viel Duft
- **Grauburgunder trocken** – Körperreicher und gehaltvoller Charakter mit reichhaltigen Aromen
- **Dornfelder trocken** – Würzig-fruchtig mit einer weichen Holznote und vollmundigem Aroma
- **Merlot trocken** – Samtig-gehaltvoll mit Pflaumen- und Kirscharomen
- **Dornfelder Rosé trocken** – Elegantes, fruchtiges Bouquet mit Anklängen von Erdbeere, Himbeere und Sauerkirsche

**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  
Victoria Pfaff  
Rheinuferstraße 9  
67061 Ludwigshafen/Rhein  
Tel.: 0621/963600-28  
Fax: 0621/963600-50  
E-Mail: [v.pfaff@publik-kom.de](mailto:v.pfaff@publik-kom.de)