www.freixenet.de

https://www.facebook.com/freixenetDE

https://www.instagram.com/freixenet_de/

PRESSEINFORMATION

Freixenet MEDERAÑO

Inhalt

Freixenet Mederaño – die Nummer Eins im spanischen Weinregal 1

Das Sortiment: Spanisches Lebensgefühl im Glas 1

Freixenet Mederaño – eine Marke auf Erfolgskurs 4

Rezepte
Pimp your Paella! *Freixenet Mederaño* trifft auf neu interpretierte spanische Genussklassiker 5

Freixenet Mederaño-Pressebilder 10

Freixenet Mederaño – die Nummer Eins im spanischen Weinregal

Mederaño – ein klangvoller Name, der nicht nur Sommer, Sonne und spanisches Temperament verspricht, sondern auch genauso schmeckt! Kreiert von den Weinmachern des weltgrößten Cava-Herstellers *Freixenet*, haben die qualitativ hochwertigen, klassichen *Mederaño* Weine die Herzen der Weinliebhaber im Sturm erobert. Als beliebtester spanischer Markenwein ist *Mederaño* die Nummer Eins im Spaniensegment und damit ein Erfolgsgarant für den deutschen Lebensmitteleinzelhandel. Die ausdrucksstarken Weine aus sonnenverwöhnten Trauben richten sich an ein genussaffines Publikum, das sich dem spanischen Lebensgefühl besonders verbunden fühlt. Sie stehen für unkomplizierten Trinkgenuss und mediterrane Leichtigkeit. Egal, ob frischer Blanco, blumiger Rosado oder vollmundiger Tinto:
Die bodenständigen Weine von *Mederaño* sind für jeden Genussmoment die richtige Wahl und schmecken durch und durch nach Spanien!

Das Sortiment: Spanisches Lebensgefühl im Glas

Mederaño von *Freixenet* sorgt mit seiner Vielfalt für unzählige Momente voller spanischer Lebensfreude. Vielfältig ist dabei nicht nur die Produktrange: Die *Mederaño*-Weine bieten hervorragenden Trinkgenuss für zahlreiche Gelegenheiten. Die unkomplizierten und gleichzeitig gehaltvollen Qualitätsweine sind zu allen Jahreszeiten ein Geschmackserlebnis – ob an geselligen Abenden, bei gemütlichen Lesestunden auf der heimischen Couch oder beim sommerlichen Barbecue im Freien.

Freixenet Mederaño Tinto – der Kräftige

Der *Mederaño Tinto* stammt aus dem drittgrößten Anbaugebiet Spaniens, Castilla-La Mancha. Der halbtrockene Wein fasziniert durch pflaumenfarbene Reflexe und ein gehaltvolles Bukett aus roten Früchten wie Cassis, Erdbeeren und Kirschen, veredelt mit einer feinen Prise grünem Pfeffer. Am Gaumen gibt er sich vollmundig und – dank seiner sanften, gut eingebundenen Tannine – überaus geschmeidig. Ein Hauch von Waldboden, dezente Lakritz-Anklänge und unaufdringliche Tabaknoten erden den halbtrockenen Wein, der nicht zuletzt durch seinen nachhaltigen Abgang begeistert. Die Cuvée aus Tempranillo, Monastrell, Garnacha und Cabernet Sauvignon mit 13 Prozent Alkohol passt zu jeder Gelegenheit – ob beim geselligen Zusammensein vor dem Kamin oder als Menübegleiter zu kräftigen Fleischgerichten und deftigem Gemüse.

Freixenet Mederaño Blanco – der Frische

Der temperamentvolle *Mederaño Blanco* besticht durch seine leuchtend gelbe Farbe und den fruchtigen Duft von Birnen-, Apfel- und Pfirsicharomen. Beim ersten Schluck überrascht er mit spritzig-frischen Grapefruitnoten, die lange am Gaumen bleiben. Blumige Akzente und feine Töne von Blütenhonig sorgen für ein angenehmes Süße-Säure-Verhältnis. Der *Mederaño Blanco* wird aus den Rebsorten Macabeo, Airén und Moscatel gekeltert und macht mit seinem moderaten Alkoholgehalt von 11,5 Prozent besonders im Sommer eine blendende Figur – entweder als Solist oder als Menübegleiter zu mediterranen Speisen, leichten Fisch- und Geflügelgerichten sowie Sushi.

Freixenet Mederaño Rosado – der Fruchtige

Der verführerisch duftende *Mederaño Rosado* sorgt mit seinem klaren, intensiv leuchtenden Roséton sowohl olfaktorisch als auch optisch für sinnliches Vergnügen. Geschmacklich betört er mit einer Komposition aus blumigen Noten und Aromen von roten Früchten wie Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren – ein charmant-fruchtiges Spiel am Gaumen mit langem Abgang und 12 Prozent Alkohol. Erzeugt aus der Rebsorte Tempranillo ist der *Mederaño Rosado* ein leicht spritziger Vertreter seiner Art – ein hervorragender Sommerwein, der aber auch in der kühleren Jahreszeit durchaus Spaß macht. Optimal entfaltet er sich als Begleiter zu leichten Vorspeisen, Meeresfrüchten sowie zu Pasta oder Pizza.

Freixenet Mederaño Tinto Lieblich – der Samtige

Der *Mederaño Tinto Lieblich* ist eine granatrote Wonne, die Liebhaber von sehr fruchtigen, lieblichen Rotweinen begeistert. Bereits beim Eingießen entfalten sich die Aromen von roten Kirschen, süßen Himbeeren und reifen Waldbeeren. Die prächtige, samtig-fruchtige Komposition wird subtil mit einem Hauch von Pfeffer und Kakao untermalt. Trotz seines lieblichen Charakters wirkt diese Sorte geradlinig, kraftvoll und ausdrucksstark. Die ausgewogene Cuvée aus Tempranillo, Garnacha, Monastrell und Cabernet Sauvignon mit 12,5 Prozent Alkohol schmeckt wunderbar zu marinierten Paprikaschoten, gegrilltem Fleisch, Blauschimmelkäse und kräftigen Desserts.

Freixenet Mederaño Blanco Lieblich – der Milde

Eine intensiv duftende Explosion von Aromen, die an reife Birnen und Pfirsich erinnert – der *Mederaño Blanco Lieblich* ist eine fruchtige Cuvée, die sich am Gaumen harmonisch und sanft präsentiert. Dieser liebliche Weiße hat ein verführerisch feines Süße-Säure-Spiel, das Freunde des lieblich-feinen Weingenusses begeistern wird. Der harmonische Spanier passt zu sommerlichen Gerichten, hellem Fleisch und gegrilltem Fisch, macht sich aber auch hervorragend als fruchtig-vollmundiger Solist bei einem geselligen Zusammentreffen mit Freunden. Sein Alkoholgehalt liegt bei 11 Prozent mit einem Restzucker von 38 g/l.

Freixenet Mederaño Rosado Lieblich – der Sommerlich-Leichte

Der liebliche *Mederaño Rosado* duftet herrlich nach Sommer: Frische Erdbeeren, saftige Himbeeren und ein leichter Rosenduft verströmen im Glas ein betörendes Aroma. Sein Geschmack ist fruchtig-lieblich und besticht durch seine ausgewogene Süße-Säure-Balance. Mit 34 g/l-Restzucker ist der *Mederaño Rosado Lieblich* ein harmonischer Begleiter zu mediterranen Gerichten wie Pizza, Paella und gegrillten Meeresfrüchten sowie zu festem Schnittkäse. Seine rosige Farbe und die angenehme Süße machen diesen lieblichen Roséwein zum Sommerdrink erster Wahl – entweder pur genossen oder auf Eis.

LIMITIERT: *Freixenet Mederaño Glühwein* – heiße Vielfalt

Die köstlichen Freixenet Mederaño Glühweine duften nach weihnachtlichen Gewürzen und sind besonders an kalten Wintertagen ein echter Hochgenuss. Als limiterte Winteredition ist der rote Gewürzwein, ein vollmundiger Rotwein mit Noten von roten Früchten, der mit saftigen Orangen und weihnachtlichen Gewürzen wie Zimt und Nelken angereichert wird, erhältlich. Ebenfalls am Jahresende erhältlich ist der limitierte, weiße Glühwein, der mit seinem milden Geschmack mediterrane Weihnachtsstimmung in die Tassen bringt. Die köstlichen Wintergetränke entfalten beim Erwärmen ihren wunderbaren Weihnachtsduft und versüßen Weinliebhabern die festlichste Zeit des Jahres mit aromatischem Glühwein-Genuss für zu Hause.

Freixenet Mederaño – eine Marke auf Erfolgskurs

Mit den Qualitätsweinen von *Mederaño* trifft *Freixenet* exakt den Geschmack der Verbraucher – das beweist die überaus erfolgreiche Entwicklung der Range am deutschen Markt. Seit vielen Jahren steht *Freixenet Mederaño* bei den Konsumenten hoch im Kurs, die Nachfrage wächst stetig. Diese Entwicklung verdankt *Mederaño* seiner hohen Qualität, dem exzellenten Preis-Leistungs-Verhältnis und dem kontinuierlich hohen Investment in die Bekanntheit der Marke. Durch erfolgreiche Kooperationen mit reichweitenstarken Food-Titeln, digitalen Plattformen und Influencer Networks konnte *Freixenet* die Bekanntheit und Begehrlichkeit von *Mederaño* in genussaffinen Umfeldern weiter ausbauen.

PIMP YOUR PAELLA!

Freixenet Mederaño trifft auf neu interpretierte spanische Genussklassiker

Freixenet Mederaño bringt das mediterrane Flair Spaniens auf den heimischen Tisch. In Kooperation mit drei großen deutschen Food Bloggern hat die erfolgreiche Weinmarke drei spannende Rezeptideen entwickeln lassen, die die klassische spanische Küche auf moderne Art und Weise neu interpretieren – und natürlich hervorragend zu einem Glas *Mederaño* Wein passen. Unter dem Motto „Pimp your Paella!" kreierten Janina Lechner (www.kleineskulinarium.de), Graziella Macri (www.graziellas-foodblog.de) und Tanja Farwick (www.foodistas.de) drei kreative Gerichte rund um ihre persönlichen *Mederaño* Lieblingsweine: von herzhafter Crema Catalana mit geschmorten Cocktailtomaten über rote Paella mit Pasta, Meeresfrüchten & Speck bis hin zu picknicktauglichen Tortilla Muffins & Chorizo-Spießen.

Bilder und Rezepte der *Freixenet Mederaño* Bloggerkooperation dürfen unter Nennung der jeweiligen Bild- und Rezept-Credits kostenlos redaktionell verwendet werden.

Freixenet Mederaño & *Foodistas* präsentieren: Tortilla Muffins & Chorizo-Spieße Der passende Wein: *Freixenet Mederaño Tinto*

Zutaten Tortilla-Muffins (12 Muffins)

- 1 EL Butter
- 150 g gefrorene Erbsen
- 450 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 100 g Chorizo
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 5 Eier (Größe M)
- 120 ml Milch
- Salz
- Pfeffer

Zutaten Chorizo-Spieße (4 Stück)

- 200 g Chorizo
- 6 kleine festkochende Kartoffeln
- 50 ml Olivenöl
- Salz

Zubereitung Tortilla-Muffins

Die Kartoffeln 20 Minuten lang kochen. Sie dürfen gerne noch Biss haben, damit sie in der Tortilla nicht zerfallen. 4 Minuten vor Ende der Garzeit die Erbsen mit ins Wasser geben. Dann die Kartoffeln und die Erbsen angießen und die Kartoffeln im Anschluss, wenn diese leicht abgekühlt sind, pellen.

Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Zwiebel schälen und mit dem Sonnenblumenöl in einer Pfanne glasig werden lassen. Den Knoblauch fein hacken und ebenfalls hinzugeben.

Die Kartoffeln in kleine Stücke schneiden, die Chorizo ebenfalls. Nun beides mit den Erbsen, den Zwiebeln und dem Knoblauch vermengen. Die Eier zusammen mit der Milch aufschlagen, salzen und pfeffern.

Die Muffinform mit der Butter einfetten, dann die Kartoffelmasse gleichmäßig auf alle 12 Mulden verteilen und mit der Ei-Mischung übergießen. Nicht bis zum Rand, da die Masse noch etwas aufgeht.

Nun die Tortilla Muffins für 30 Minuten backen bis sie goldbraun sind. Dann vollständig abkühlen lassen, so dass das Ei stockt.

Zubereitung Chorizo-Spieße

Für die Spieße die Kartoffeln Chorizo-Spieße 15 Minuten lang mit der Schale kochen. Dann abgießen und leicht abkühlen lassen.

Die Chorizo in 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Sobald die Chorizo ein wenig Fett verloren hat, können die Kartoffeln hinzugegeben werden. Beides zusammen für weitere 5 Minuten knusprig anbraten.

Anschließend alles auf Schaschlik-Spieße aufspießen.

Das Rezept und Bildmaterial darf kostenlos redaktionell verwendet werden.
Credit: Foodistas

Freixenet Mederaño & *Graziellas Foodblog* präsentieren: Rote Paella mit Pasta, Meeresfrüchten & Speck
Der passende Wein: *Freixenet Mederaño Rosado*

Zutaten (für 4 Personen)

300 g Seme di Melone (ital. Pastasorte)
50 ml Rosado, z. B. *Freixenet Mederaño*
20 Garnelen (vorgekocht)
2 Calamar-Tuben, gesäubert
150 g Miesmuscheln, ausgelöst
100 g Speck
1 L Fisch- oder Gemüsebrühe
150 g gehackte Dosentomaten
1 grüne Paprika
1 rote Paprika
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
1 TL Kurkuma
1 TL Paprikapulver
Salz & Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. Paprika waschen, trocknen und ebenfalls würfeln. Calamari abspülen und in Ringe schneiden.

Öl in einer Paellapfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Paprika sowie Speck dazugeben und weitere ca. 2 Minuten braten. Nun die Meeresfrüchte und die Pasta in die Pfanne geben und kurz anbraten, anschließend mit dem Rosado ablöschen. Das Ganze aufkochen und mit der Brühe auffüllen.

Nun die Tomaten, den Kurkuma und das Paprikapulver hinzufügen und ca. 20 Minuten unter gelegentlichem Rühren bissfest garen. Gegen Ende der Garzeit mit Salz und Pfefferabschmecken. Paella sofort servieren.

Das Rezept und Bildmaterial darf kostenlos redaktionell verwendet werden.
Credit: Graziellas Food Blog

Freixenet Mederaño & *Kleines Kulinarium* präsentieren: Crema Catalana mit Ziegenfrischkäse und geschmorten Cocktailtomaten
Der passende Wein: *Freixenet Mederaño Rosado*

Zutaten Crema Catalana	500 ml Vollmilch 25 g Speisestärke 6 Eigelbe 150 g Ziegenfrischkäse 50 g Manchego, fein gerieben 4 Zweige Thymian 1 TL Salz Pfeffer
Zutaten geschmorte Cocktailtomaten	3 Rispen Cocktailtomaten 2 Knoblauchzehen 8 EL Olivenöl 5 EL Sherryessig 5 - 7 Zweige Thymian, frisch 1 Prise Zucker Salz Pfeffer
Zum Servieren	4 EL Zucker Thymian Brot

Zubereitung

Für die Crema Catalana die Speisestärke mit 100 ml Milch glatt rühren und zur Seite stellen. Die restliche Milch zusammen mit dem Ziegenfrischkäse und dem Thymian in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Etwas ziehen lassen und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Währenddessen die Eier verrühren.

Die Thymianzweige aus der Milch nehmen, die Milch nun in einem dünnen Strahl und unter stetigem Rühren zu den Eigelben geben und gründlich vermischen. Nun die Stärkemischung hinzugeben und unterrühren.

Die Masse zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze einmal kurz aufkochen lassen. Dabei weiter rühren. Die Hitze reduzieren und die Masse einige Minuten unter Rühren andicken lassen. Dabei nicht mehr aufkochen lassen.

Die Crema Catalana auf die Förmchen aufteilen und zunächst bei Zimmertemperatur abkühlen lassen, anschließend für mind. 4 Stunden in den Kühlschrank geben.

Für die Schmortomaten den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Nun den Essig mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer sowie Knoblauch, einer Prise Zucker und dem Thymian vermischen.

Die Tomaten in eine Auflaufform geben, die Marinade darüber geben und die Tomaten gründlich darin schwenken. Sie sollten rundherum benetzt sein. Nun auf mittlerer Schiene für ca. 15 - 20 Minuten im Backofen schmoren. Die Tomaten sollten dabei leicht aufplatzen.

Zum Servieren nun den Zucker gleichmäßig auf die Förmchen der Crema Catalana verteilen. Mit einem Flambierbrenner karamellisieren und anschließend mit den Tomaten, etwas frischem Thymian und Brot servieren.

Das Rezept und Bildmaterial darf kostenlos redaktionell verwendet werden.
Credit: Kleines Kulinarium

Freixenet Mederaño-Pressebilder

Abdruck honorarfrei, Copyright: Henkell Freixenet

Freixenet_Mederano_Mood.jpg

Freixenet Mederaño – die Nummer Eins im spanischen Weinregal

Freixenet_Mederano_Tinto_0_75L.jpg

Freixenet Mederaño Tinto – der Kräftige

Freixenet_Mederano_Blanco_0_75L.jpg

Freixenet Mederaño Blanco – der Frische

Freixenet_Mederano_Rosado_0_75L.jpg

Freixenet Mederaño Rosado – der Fruchtige

Freixenet_Mederano_Tinto_Lieblich_0_75L.jpg

Freixenet Mederaño Tinto Lieblich – der Samtige

Freixenet_Mederano_Blanco_ Lieblich_0_75L.jpg

Freixenet Mederaño Blanco Lieblich – der Milde

Freixenet Mederaño-Pressebilder

Abdruck honorarfrei, Copyright: Henkell Freixenet

Freixenet_Mederano_Gluehwein_weiß_1L.jpg

Freixenet Mederaño Glühwein – Weiß

Freixenet_Mederano_Gluehwein_rot_1L.jpg

Freixenet Mederaño Glühwein – Rot

Freixenet_Mederano_Rosado_0_25L.jpg

Freixenet Mederaño Rosado –
der kleine Fruchtige

Freixenet_Mederano_Blanco_0_25L.jpg

Freixenet Mederaño Blanco –
der kleine Frische

Freixenet_Mederano_Tinto_0_25L.jpg

Freixenet Mederaño Tinto –
der kleine Kräftige

Freixenet_Mederano_Tinto_
Lieblich_0_25L.jpg

Freixenet Mederaño Tinto Lieblich –
der kleine Samtige

Freixenet_Mederano_Rosado_Lieblich_0_75l.jpg

Freixenet Mederaño Rosado Lieblich –
der Sommerlich-Leichte

Freixenet Mederaño-Pressebilder

Abdruck honorarfrei, Copyright: siehe Credit

Freixenet_Mederano_Tinto_Foodistas.jpg

Pimp your Paella! Freixenet Mederaño Tinto & Foodistas präsentieren: Tortilla Muffins & Chorizo-Spieße

Credit: Foodistas

Freixenet_Mederano_Rosado_ Graziellas_Foodblog.jpg

Pimp your Paella! Freixenet Mederaño Rosado & Graziellas Foodblog präsentieren: Rote Paella mit Pasta, Meeresfrüchten & Speck

Credit: Graziellas Foodblog

Freixenet_Mederano_Blanco_Kleines_Kulinarium.jpg

Pimp your Paella! Freixenet Mederaño Blanco & Kleines Kulinarium präsentieren: Crema Catalana mit Ziegenfrischkäse und geschmorten Cocktailtomaten

Credit: Kleines Kulinarium

Die hier abgebildeten Fotos stellen wir Ihnen gern in druckfähiger Qualität zur Verfügung. Ebenso finden Sie diese in der Bilddatenbank auf www.henkell-freixenet.com

Unternehmenskontakt:

Henkell Freixenet
Catherine Gärtner
Corporate Communications
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63215
E. catherine.gaertner@henkell-freixenet.com

Pressekontakt:

segmenta communications
Mascha Dunkelmann
Neumühlen 1
22763 Hamburg
T. +49 (0)40 4411 3017
E. hfx@segmenta.de