

## Kulinarische Weltreise mit spanischem Wein

### Freixenet Mederaño feiert die internationale Vielfalt

Wiesbaden, März 2022. Von Spanien in die Welt! Kulinarische Vielfalt wartet überall und möchte in diesem Sommer unbedingt entdeckt werden. Freixenet Mederaño ist die Nummer Eins im spanischen Weinregal<sup>1</sup> – Zugänglich und charaktervoll sind die ausdrucksstarken Weine zu jedem Gericht die richtige Wahl. Sie laden zu spontanem Genuss mit gegrillter Dorade ein, aber auch zu Zitronenhähnchen, Spaghetti aglio e olio und vielem mehr.



Freixenet Mederaño Blanco und Freixenet Mederaño Rosado sorgen gerade in der warmen Jahreszeit für unkomplizierten Genuss bei viele Gelegenheiten. Sie verbinden das mediterrane Flair Spaniens mit den typischen Klassikern der verschiedenen Länderküchen. Beim geselligen Beisammensein an lauen Sommerabenden reisen Genießer kurzerhand an den Ort ihres Lieblingsgerichtes. Lebensfreude pur!

### Bunt, vielfältig, lecker – Freixenet Mederaño Blanco und Rosado eröffnen neue Geschmackswelten

Herrlich spritzig! **Freixenet Mederaño Blanco** besticht durch seine leuchtend gelbe Farbe und zarte Aromatik von Birne, Pfirsich und Grapefruit mit Nuancen von Blütenhonig. Mit diesem frischen halbtrockenen Weißwein geht es nach Portugal, Vietnam und Israel.

### Portugal rustikal: Gegrillte Dorade mit Kräutern



Saftiges Fleisch und knusprige Haut – gegrillte Dorade ist ein Hochgenuss für Fisch-Fans! Hinzu kommt eine köstliche Füllung aus mediterranen Kräutern, wie Thymian und Rosmarin. Dazu passt der fruchtbetonte, aromatische Freixenet Mederaño Blanco ideal.

<sup>1</sup> IRI Handelspanel, LEH>=200qm+GAM+C&C, spanischer Wein (exkl. HM/Aldi), Absatzranking in Tsd. 1/1, YTD Dez 2021 vs. VJ.

### Snack aus Vietnam: Erfrischende Sommerrollen



Freixenet Mederaño Blanco begeistert auch als Freund des asiatischen Essens. Die frischen Salatkomponenten treffen mit einer herrlichen Auswahl an Kräutern, wie Basilikum, Minze und Koriander, in Sommerrollen auf die anregende Schärfe frischer Chilischoten. Die fruchtigen, floralen Noten von Freixenet Mederaño Blanco ergänzen den Snack perfekt und sorgen für unbeschwerte Sonnenstunden auf der Terrasse!

### Ein israelischer Klassiker: Fruchtiges Zitronenhähnchen

Freixenet Mederaño Blanco mit weißem Fleisch – eine wunderbare Kombination! Die erfrischende Säure der Zitrone in diesem Rezept betont den fruchtigen und harmonischen Geschmack des Weines und lässt ihn noch animierender werden. Das schmeckt nach Fröhlichkeit!



Der verführerisch-fruchtige **Freixenet Mederaño Rosado** besticht durch Noten von reifer Erdbeere, saftiger Himbeere und roter Johannisbeere. Sein klarer, intensiv leuchtender Rosé-Ton weckt sofort die Sommerlaune. Dieser halbtrockene und rosarote Spanier begleitet Gerichte aus Mexiko und Italien voller Raffinesse und Leichtigkeit.

### Oh, wie schön ist Mexiko – vegetarische Tacos



Ein idealer Snack für die Gartenparty oder das lässige Dinner mit Freunden: Vegetarische Tacos gehen immer und dürfen nach Herzenslust befüllt werden. Der eisgekühlte Freixenet Mederaño Rosado fügt sich mit seiner Aromatik von roten Beeren mühelos zu frischen und knackigen Komponenten, wie Zitrone, Harissa und Cayennepfeffer. Der roséfarbene Genuss unterstützt auch die cremige Konsistenz der Avocado bestens.

## **Ausspannen in Italien – mit Spaghetti aglio e olio**

Wie im Urlaub – was gibt es Besseres als heiße, frisch zubereitete Spaghetti aglio e olio



und dazu ein Glas Freixenet Mederaño Rosado. Der minimale Einsatz bester Zutaten – vor allem fruchtbetontes Olivenöl, frische Petersilie und natürlich Knoblauch – macht dieses Pastagericht so unverwechselbar. Die feine Schärfe der Chili und die raffinierte Würze des Parmigiano lassen Freixenet Mederaño Rosado mit seiner rotfruchtigen Aromatik geradezu erstrahlen.

Freixenet Mederaño Blanco und Rosado sind in der 0,75-Liter-Flasche zu einer UVP von 3,99 Euro erhältlich.

### **Über Freixenet Mederaño**

Freixenet Mederaño ist die beliebteste spanische Weinmarke in Deutschland – und eine Umsatzgarantie im rückläufigen Gesamtmarkt. Die ausdrucksstarken Weine aus sonnenverwöhnten Trauben richten sich an alle, die sich dem spanischen Lebensgefühl besonders verbunden fühlen. 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!

Weitere Informationen unter [www.freixenet.de](http://www.freixenet.de).

### **Über Henkell Freixenet**

Henkell Freixenet ist die deutsch-spanische Allianz der Familienunternehmen Henkell mit Sitz in Wiesbaden und der Freixenet mit Sitz in Sant Sadurni D'Anoia, Spanien. Das Unternehmen ist der weltweit führende Schaumweinanbieter und verfügt über ein einzigartiges Markenportfolio für Schaumwein, Stillwein und Spirituosen. Globale Marken wie Freixenet, Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie I heart Wines, Mangaroca Batida de Côco sowie ein Portfolio an vielfach ausgezeichneten Weingütern und Marken. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst spornt das Team von Henkell Freixenet ebenso an wie die Vision, mittelfristig für jedes zehnte Glas Schaumwein weltweit zu stehen.

Weitere Informationen unter [www.henkell-freixenet.com](http://www.henkell-freixenet.com).

Pressekontakt:

**Henkell Freixenet**

Angelina Demeuth

Corporate Communications

Biebricher Allee 142

65187 Wiesbaden

T. +49 (0)611 63208

E. [angelina.demeuth@henkell-freixenet.com](mailto:angelina.demeuth@henkell-freixenet.com)

**segmenta Communications**

Dorina Bogdanski

Neumühlen 1

22763 Hamburg

T. 040 44113 00

E. [hfx@segmenta.de](mailto:hfx@segmenta.de)