

# Pressemitteilung

Salem, 24.03.2022

## **Elegante Neuzugänge: Eلفhundertzwölf erweitert seine Range um zwei Sorten**

**Die warme Jahreszeit steht vor der Tür und was passt besser zu den ersten Abenden auf der Terrasse oder dem Balkon, als ein kühles Glas Weißwein? Eلفhundertzwölf bietet mit seinen zwei Neuheiten, dem Gutedel & Grauburgunder und dem Blanc de Blancs die perfekte Wahl für alle Gelegenheiten. Die Neuzugänge bringen ein elegantes, frisches und animierendes Geschmacksprofil mit und ergänzen die bestehende Markenfamilie aus Spätburgunder, Spätburgunder Rosé, Grauburgunder, Blanc de Noirs und Weissburgunder perfekt.**

„Wir freuen uns darüber, die beiden Sorten zum Frühling vorstellen zu können und mit ihnen zwei neue Weine für jeden Anlass anzubieten“, sagt Volker Faust, Betriebsleiter vom Weingut Markgraf von Baden. Mit der Erweiterung reagiert die Marke nicht nur auf die steigende Nachfrage nach Eلفhundertzwölf-Weinen, sondern schafft die ideale Ergänzung des Portfolios mit frischen Cuvées. Durch die Kombination aus Gutedel und Grauburgunder entsteht ein spannendes Zusammenspiel. Mit dem Gutedel als regionale Rebsorte ist die neue Cuvée die ideale Wahl für Grauburgunder-Liebhaber, die gerne etwas Abwechslung haben. Der Blanc de Blancs besticht währenddessen mit Zitrusaromen, die von leicht floralen Noten komplettiert werden und verspricht ein harmonisches, frisches Geschmacksbild.

### **Gutedel & Grauburgunder: Regionalität ist Trumpf**

Die Cuvée vereint die Rebsorten Gutedel und Grauburgunder aus der Region Baden zu einem harmonischen Wein. Geschmacklich dominieren die Aromen heimischer Früchte wie Apfel und

**Eلفhundertzwölf | Pressekontakt: Alexandra Kampe, Gourmet Connection GmbH**

Telefon: +49 69 2578128-28  
Fax: +49 69 2578128-11  
a.kampe@gourmet-connection.de

Münchener Straße 45  
D-60329 Frankfurt  
www.gourmet-connection.de

Quitte. Der feinfruchtig-frische Duft mit Noten von Lychee und Ananas macht die Cuvée zu einem eleganten, leichten Wein mit spannender Aromatik. Der Gutedel & Grauburgunder passt hervorragend zu bunten Salaten, Geflügel, gegrilltem Gemüse, hellem Fisch und leichten Pastagerichten. Die ideale Trinktemperatur liegt bei acht bis zehn Grad. Das Flaschendesign reiht sich lückenlos in die bestehende Elfhundertzwölf-Range ein. Das Schloss Staufenberg mit umliegenden Weinbergen und die Sortenbezeichnung sind in schimmerndem Grau gehalten, auch die Kapsel greift diese Farbe wieder auf.

### **Blanc de Blancs mit floralen Noten**

Den Blanc de Blancs zeichnen Aromen von Kernobst und Zitrusfrüchten, die von dezenten Noten von Rosenblüten komplettiert werden, aus. Am Gaumen dominieren saftige Birnen, Pfirsiche und etwas Honigmelone. Die Cuvée passt mit seinem animierenden Geschmack ideal zu hellem Gemüse wie Spargel, gegrillter Dorade, Hühnchenbrust oder auch zur Käseplatte, dabei liegt die ideale Trinktemperatur bei sechs bis acht Grad. Auch beim Blanc de Blancs zeigt das Design klare Markenzugehörigkeit, Etikett und Kapsel heben sich in Mintgrün von der bestehenden Range ab.

Weitere Informationen und Rezeptinspirationen finden Sie unter [www.1112-wein.de](http://www.1112-wein.de)

Alle Weine werden durch Rotkäppchen-Mumm vertrieben. Der Verkaufspreis liegt im alleinigen Ermessen des Handels.

Foto: Elfhundertzwölf Gutedel & Grauburgunder und Blanc de Blancs



Über das Markgräflisch Badische Weinhaus und Elfhundertzwölf:

Elfhundertzwölf ist die erste Weinlinie des Markgräflisch Badischen Weinhauses, ein Joint Venture zwischen Rotkäppchen-Mumm und dem Haus Baden, Eigentümer des VDP-Weinguts Markgraf von Baden. Die Familie stellt höchste Ansprüche an die handwerkliche Sorgfalt und Qualität ihrer Weine. Gegründet im September 2017, verbinden sich hier die Expertise und das Netzwerk eines der größten Sekt- und Weinproduzenten Deutschlands mit einem Weingut, dessen Geschichte bis ins Jahr 1112 zurückreicht. Die in 2018 neu eingeführte Weinlinie Elfhundertzwölf wurde mit großer Leidenschaft entwickelt und verbindet jahrhundertelange Tradition mit modernem regionalem Weinbau. Sie umfasst die Sorten Spätburgunder, Grauburgunder, Blanc de Noirs, Spätburgunder Rosé, Weissburgunder und ab Mai 2022 Gutedel & Grauburgunder und Blanc de Blancs.

3/3

**Elfhundertzwölf | Pressekontakt: Alexandra Kampe, Gourmet Connection GmbH**

Telefon: +49 69 2578128-28  
Fax: +49 69 2578128-11  
a.kampe@gourmet-connection.de

Münchener Straße 45  
D-60329 Frankfurt  
www.gourmet-connection.de