



EUROPEAN PDO ROSÉ WINES

Much more than a Colour

PRESSEMITTEILUNG

Rosé-Genuss zu Weihnachten und Silvester

Viel mehr als nur eine Farbe: Mit europäischen Roséweinen g.U. die Feiertage bereichern

Düsseldorf, 10. November 2022 – Europäische Roséweine g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) bestechen nicht nur durch ihre hohe Qualität, sondern bezaubern auch mit ihren vielen Facetten. Genau deswegen sind sie prädestiniert für die anstehenden Feiertage. Sie sind ein idealer Aperitif, begleiten dank ihrer Vielfalt aber auch ideal jedes anspruchsvolle und abwechslungsreiche Festtagsmenü zu Weihnachten und Silvester.

Zum Glück sind die Zeiten vorbei, in denen man Roséweine ausschließlich im Sommer genoss. Gerade dank der Pionierarbeit und der historischen Tradition europäischer Roséweine g.U., die ausschließlich nach strengen Kriterien und Regeln produziert werden, sodass die Europäische Union hier mit ihrem Herkunftssiegel Qualität garantiert, liegen die blass bis intensiv rosafarbenen Gewächse inzwischen das ganze Jahr über voll im Trend. So edel die Optik ist – europäische Roséweine g.U. sind tatsächlich viel mehr als eine Farbe. Denn im Glas und am Gaumen erzählen sie von ihrer einzigartigen Herkunft und zeugen so von dem Know-how der vielen unterschiedlichen Winzer.

Ob nun fruchtig oder mineralisch, seidig oder samtig, fein oder etwas körperreich – bei europäischen Roséweinen g.U. ist für jeden Geschmack etwas dabei. Gerade wenn man im Kreis seiner Lieben Weihnachten oder Silvester feiert, sind diese Gewächse deswegen ideal. So schmeckt es garantiert jedem Gast. Mal ganz davon abgesehen, dass man mit europäischen Roséweinen g.U. prima zu festlichen Anlässen anstoßen kann und dass sie ein ideales Geschenk sind, eignen sie sich aufgrund ihrer Vielfalt auch hervorragend als Speisenbegleiter. Und zwar vom Fingerfood bis hin zum kompletten Menü!

Perfekt zu Fingerfood

Gerade zu Weihnachten und Silvester schlägt die große Stunde von Canapés und Co. Ob nun ein leckeres Creme-Süppchen im Glas, Garnelen- oder Hühnchenspieße, Austern oder Lachs-Schnittchen. Die Fingerfood-Vielfalt kennt zu den Feiertagen keine kreativen Grenzen. Europäische Roséweine g.U. schaffen dabei den kulinarischen Spagat. Denn sie begleiten aufgrund ihrer Vielfalt tatsächlich jede Art von kleiner Köstlichkeit. Und das lässt sich dann auch eins zu eins auf mehrgängige Menüs übertragen.

Ideale Weinbegleitung zu Fisch und Fleisch

Europäische Roséweine mit g.U. passen so zum Beispiel zu vielen Speisen, die fangfrisch aus dem Meer kommen. Ein mineralischer Rosé harmoniert etwa perfekt zu den salzigen Nuancen von Sushi, Muscheln

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.



EUROPEAN PDO ROSÉ WINES

Much more than a Colour

oder Garnelen. Fein-fruchtige Roseweine g.U. sind indes ein großer Genuss zu Edelfischen wie Zander, Forelle, Heilbutt oder Seesunge.

Sommeliers dieser Welt predigen es seit Jahren: Rotwein zu rotem Fleisch, Weißwein zu hellem Fleisch. Ein europäischer Roséwein mit g.U. indes schlägt dank seiner Vielfalt eine kulinarische Brücke zwischen diesen beiden Welten. Hat er etwas mehr Körper, kann er selbst die herzhaftesten Wild- und Lammgerichte begleiten. Ist er eher elegant, dann passt er fantastisch zu gegrillter Entenbrust oder zu zartem Kalbfleisch. Aber auch zu Schweinefleisch und Geflügel sind europäische Roséweine g.U. mit all ihren unterschiedlichen Facetten ein großer Genuss!

Europäische Roséweine g.U. zu Gemüse und Desserts

Ob nun Paprika, Tomate, Aubergine, Zucchini oder Pilze – europäische Roséweine mit g.U. sind ein idealer Kulinarikpartner zu den Gemüsesorten dieser Welt. Selbst Artischocken lassen sich ganz wunderbar mit einem fein-fruchtigen Rosé kombinieren! Dem Ideenreichtum sind hier keine Grenzen gesetzt. Denn zu jedem Gemüse gibt es tatsächlich den perfekt passenden Rosé. Schließlich brillieren die europäischen Gewächse mit g.U. mit einem enormen Facettenreichtum. Und selbst Desserts begleiten europäische Roséweine g.U. ideal. Ob nun eher fruchtig oder mineralisch, beides harmoniert beeindruckend gut mit süßen Feigen oder einer roten Grütze mit Vanillesauce. Oder zu einem Apfelkuchen mit Salzkaramell als Topping oder einem Gewürzbrot mit Zimt. Selbiges gilt auch für Käsesorten von mild bis pikant – vom Ziegenkäse über Kuhmilchkäse bis hin zum Parmesan. Warum in diesem Jahr nicht einfach mal mit europäischen Roséweinen g.U. die Feiertage genießen? Denn sie sind tatsächlich viel mehr als nur reine Farbe!

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

VINS DE
PROVENCE

CONSORZIO
VALTENESE
RIVIERA DEL GARDA CLASSICO



Co-funded by
the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





EUROPEAN PDO ROSÉ WINES

Much more than a Colour



© Hervé Fabre - CIVP

Über EU-Roséweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung

Die EU ist mit einem Anteil von 70 Prozent an der weltweiten Weinproduktion und 60 Prozent des weltweiten Verbrauchs der führende Akteur im Weinbereich. Derzeit gibt es laut EFOW in der EU 1.144 Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnungen (g.U.). Der Anteil der g.U.-Weine an der Gesamtproduktion der EU-28 lag 2019/2020 bei rund 48 Prozent. Die Provence ist nach wie vor weltweit führend bei der Erzeugung von Roséweinen. 42 Prozent der französischen Roséweine mit g.U. und 6 Prozent der weltweiten Roséweine werden in der Provence erzeugt. Alle aus der Provence stammenden Weine tragen das g.U.-Siegel (Côtes de Provence, Coteaux Varois en Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence). Italien ist nach den USA und Spanien der viertgrößte Erzeuger von Roséwein. Valtènesi ist eine der fünf führenden italienischen Regionen, die g.U.-Roséweine bereiten, mit einem Anteil von 10 Prozent an der italienischen g.U.-Roséweinproduktion. Der Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP) und das Consorzio Valtènesi stehen repräsentativ für den Sektor der europäischen Roséweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung.

Über den Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP)

Seit 2004 haben sich im CIVP Weingüter und Weinhandelshäuser aus den drei Appellationen (AOP) Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence und Coteaux Varois en Provence mit dem Ziel zusammengetan, die Vorzüge der einzelnen Appellationen zu promoten, Kräfte und finanzielle Ressourcen der Mitglieder zu bündeln und die

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union Executive Agency (REA). Neither of the European Research the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

VINS DE
PROVENCE

CONSORZIO
VALTÈNESI
RIVIERA DEL GARDA CLASSICO



Co-funded by
the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





EUROPEAN PDO ROSÉ WINES

Much more than a Colour

Weinbranche zu stärken. Wirtschaft, Technik, Qualitätsmanagement und Kommunikation in Frankreich sowie international. Der Hauptsitz des CIVP befindet sich in Les Arcs sur Argens.

Über das Consorzio Valtènesi

Die Winzerorganisation Consorzio Valtènesi hat ihren Sitz Puegnago del Garda, Lombardei. Das Konsortium entstand 1998 als Consorzio Garda Classico, das 2012 in Consorzio Valtènesi umbenannt wurde. Das Anbaugebiet der Valtènesi-Weine (g.U.) liegen bei Brescia am Gardasee. Die Weinberge reichen bis in die Römerzeit zurück und profitieren von einem einzigartigen Mikroklima, das vom größten italienischen See beeinflusst wird. Auf etwa 400 Hektar (von insgesamt 1.000 Hektar) wird die einheimische Gropello-Traube angebaut. Das Konsortium Valtènesi produziert jedes Jahr etwa 3 Millionen Flaschen, 70 Prozent davon sind Roséweine.

Pressekontakt:

Sopexa S.A., Deutschland
Nicole Korzonnek
Schwanenhöfe Werkstattthaus
Erkrather Str. 234 a
40233 Düsseldorf
nkorzonnek@sopexa.com
+49 (0) 162 2511522

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union Executive Agency (REA). Neither or the European Research the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

VINS DE
PROVENCE

CONSORZIO
VALTÈNESI
RIVIERA DEL GARDA CLASSICO



Co-funded by
the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

