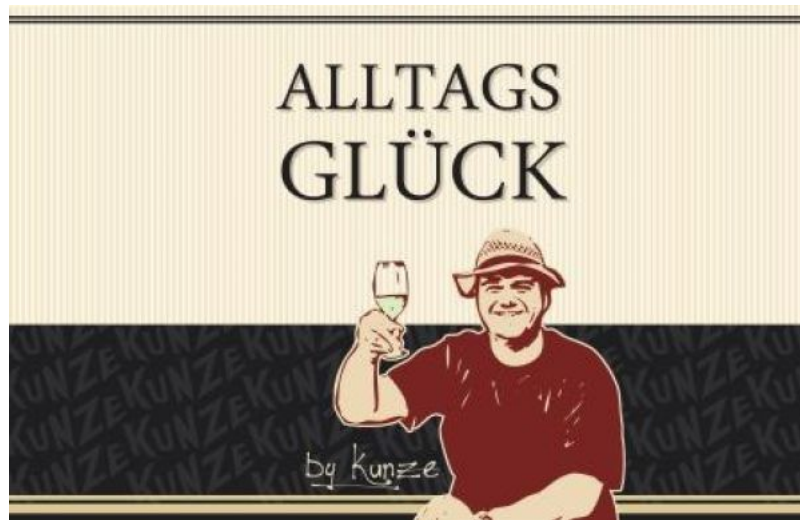


Trocken und süffig: Kunzes „Alltagsglück“

10.07.2012, 20:28 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Kuze Food*



Alltagsglück Logo

Trocken und süffig: Kunzes „Alltagsglück“ - Radiomoderator und Entertainer kreiert eigenen Wein

Aus Liebe zum Genuss: Andreas Georg Kunze, besser bekannt als Morgenmoderator „Kunze“ beim rheinland-pfälzischen Radiosender RPR1., kreiert seine eigene Weinkomposition. „Alltagsglück“ heißt der edle Tropfen, den der 34-jährige Lebemann in Zusammenarbeit mit Winzer Eckehart Gröhl aus Weinolsheim entwickelt, abgestimmt und gekeltert hat. Das Ergebnis ist ein trockener und süffiger Riesling, der sich mit den Spitzenweinen der deutschen Weinregionen messen kann. Die Menge ist zunächst auf 1000 Flaschen begrenzt. Der Wein kann vorerst in ausgewählten Gaststätten in der Region Rheinhessen und der Pfalz verkostet und erworben sowie im Internet bestellt werden. Mit einem Preis von 7,90 Euro/Flasche ist er im mittleren Preissegment angesiedelt. Weitere Informationen zum Wein unter www.alltagsglueck.com.

„Unser Ziel war kein geringeres, als einen Wein zu kreieren, den man zu jedem Anlass und zu jedem Essen genießen kann – nicht nur zum Grillen! Außerdem sollte er den hohen Qualitätsstandards der Sommeliers genügen“, erklärt Kunze stolz, der sich so einen echten Kindheitstraum erfüllt. Seit einem Jahr habe er zusammen mit Winzer Gröhl experimentiert, abgeschmeckt und degustiert. „Das war ein hartes Stück Arbeit. Aber das Feedback, dass wir bisher von Sterneköchen, renommierten Weinkennern und Gastronomen aus der Region bekommen haben, ist durchgehend positiv“, ergänzt Winzer Eckehart Gröhl.

Auch Sterneköche sind sich einig:

„Ich bin platt! Das ist wirklich ein wunderbarer Wein! Herrlich!“ sagt Sternekoch Karl-Emil Kuntz (Restaurant „Krone“ in Herxheim Hayna) und rät spontan bei der Verkostung zum Genuss einer feinen Fischvariation mit Thunfischröllchen, Roulade von Loup de mer und Saibling sowie Gebäck mit Lachstartar.

„Ich hab Dir gar nicht zugetraut, dass Du so etwas Gutes ins Glas kriegst“, lacht Sternekoch Frank Buchholz (Restaurant „Buchholz“ in Mainz). Der Wein habe eine tolle Säure und sei gut ausbalanciert. Seine Mineralität sei faszinierend. „Der kann auch nur von guten rheinland-pfälzischen Böden stammen“, ergänzt Buchholz, „er passt zu allem, was gebraten ist, egal, ob Fisch, Fleisch oder Pasta. Das ist wirklich ‚Alltagsglück‘. Ich könnte nicht sagen, wozu dieser exzellente Riesling

nicht passen könnte.“

„Genial, super Wein! Spontan würde ich dazu lauwarmen Spaghetti-Salat, Balsamico-Essig und gebratene Gambas reichen“, bewertet Sternekoch Manfred Schwarz („Schwarz – Das Restaurant“ in Heidelberg) Kunzes Wein.

Der Wein im Sommelier-Test:

Die renommierte Sommelière Petra Mohr von „Wine&Mohr“ hat „Alltagsglück“ verkostet und bewertet. Ihr Urteil fällt positiv aus: „Alltagsglück ist von heller, brillanter gelber Farbe. Die Nase nimmt sofort die Aromen von saftigem Weinbergpfirsich und Aprikose wahr, die mit einer zarten mineralischen Note unterlegt sind. Ebenso sind gelbe Grapefruit, frische Ananas und ein Hauch von tropischen Früchten präsent. Der Wein liegt klar und saftig am Gaumen. Man schmeckt die Ananasfrucht, eine feine Würze und ein belebendes, fast rassiges Säurespiel. Alltagsglück wirkt frisch und unkompliziert und hat einen feinherben Grapefruitcharakter im Nachhall.“

Alltagsglück im Kurz-Check:

Der Riesling wurde trocken ausgebaut und stammt aus der Region Rheinhessen. Die Restsüße liegt bei 5,7 gr/l, die Säure bei 7,6 gr/l und der Alkoholgehalt bei 12,5%. Der Wein hat seine optimale Serviertemperatur bei 8 Grad.

Portrait

Über „Kunze“:

Andreas Georg Kunze stammt gebürtig aus Mannheim und lebt im rheinhessischen Worms. „Kunze“ ist nicht nur seit über 10 Jahren Radiomoderator, sondern auch Musiker und Entertainer – und ein echter Genussmensch. Seine Liebe zu gutem Essen und erlesenen Weinen ist landesweit bekannt. Mit seiner Radiokochshow „Kunze Kocht“ bereist er jeden Mittwoch ganz Rheinland-Pfalz auf der Suche nach dem gewissen Etwas. Der Entertainer weiß: „Bei Muttern kann es genauso lecker schmecken, wie in einer Sterneküche!“. Dass Kunze etwas vom Kochen versteht, hat er mehrfach unter Beweis gestellt. In den vergangenen Jahren konnte man z.B. in den GLOBUS Märkten in Rheinland-Pfalz pünktlich zur Grillsaison „Kunze Steaks“ erwerben. Parallel betreibt er einen Partyservice mit typischen Gerichten aus dem Südwesten Deutschlands. Grund genug, jetzt neue kulinarische Wege zu beschreiten. Weitere Informationen finden sich unter www.kunze.tv.

Über das Weingut Gröhl aus Weinolsheim:

Seit dem 16. Jahrhundert ist die Winzerfamilie Gröhl im rheinhessischen Weinolsheim ansässig. Auf einer idyllisch am Rhein gelegenen Fläche von 20 Hektar werden in der zwölften Generation beste Reben angebaut. Die Kunstfertigkeit und Finesse, herausragende Weine zu keltern, liegt Familienoberhaupt Eckehart Gröhl wie kaum einem Zweiten im Blut. Kein Wunder, dass seine Produkte Jahr für Jahr Auszeichnungen und beste Bewertungen erhalten (Gault Millau Weinguide, Eichermann, „fallstaff“ Auszeichnung für den drittbesten deutschen Spätburgunder). Eine ganz besondere Ehre wurde dem 2009er Blauer Spätburgunder „Alte Reben“ zuteil: Er wurde für den Ausschank in den Hospitality- und VIP-Bereichen der Stadien bei den DFB-Länderspielen von August 2011 bis Mai 2012 ausgewählt. Weitere Informationen finden sich unter www.weingut-groehl.de.

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/647305/Trocken-und-sueffig-Kunzes-Alltagsglueck.html>