



Vier Mal Gold für Hofer: ausgezeichnete Weine zu Top-Preisen

Gleich vier edle Tropfen aus der Hofer-Vinothek wurden bei der „Berliner Wein Trophy“ mit einer Goldmedaille geadelt.

(Sattledt, 06. April 2016; Hofer) Mehr als 5.700 Weine verkosteten die 185 Juroren bei der „Berliner Wein Trophy“ im Februar. Hofer konnte bei dem Bewerb gleich vier Mal überzeugen: Neben dem kräftigen Toro Loco Superior wurden auch der Selection Weißburgunder, ein liebliches Cuvée und die Selection Spätlese prämiert. Die „Wein Trophy“ in der Metropole Berlin gehört zu den Top 5 der internationalen Wettbewerbe und ist eine der strengsten Verkostungen der Welt. Die Medaillen sind Auszeichnungen von Weltruf, auf die man sich als Kunde beim Weinkauf verlassen kann. Getreu dem Hofer-Motto „Was gut ist, muss nicht unbedingt teuer sein“ kosten alle vier mit Gold gekürten Tropfen unter vier Euro. Umfangreiche Informationen zum Weinsortiment sowie Genussempfehlungen gibt es in der Online-Vinothek: vinothek.hofer.at.

Die prämierten Weine

Der **Toro Loco Superior** JG 2014 ist ein spanischer Rotwein, trocken und ausgewogen, mit Cranberry-Aromen. Die Reben reifen zwischen 600 und 800 Meter über dem Meeresspiegel und erhalten somit sehr gute Wachstumsbedingungen: milde Winter, sehr heiße Sommertage mit kühlen Nächten und frischen Meeresbrisen. Speiseempfehlung: ideal zu Grillgerichten, kräftiger Pasta und mediterranen Aufläufen.

Serviertemperatur: 16 - 18 °C

Preis: 2,99 Euro

Der **Selection Weißburgunder** JG 2015 ist ein burgenländischer Qualitätswein, trocken, fruchtig und vollmundig. Im Burgenland sind es vor allem Böden aus Löss, Schwarzerde, Kalkstein, Sand und Schotter, die das Geschmacksbild der Weine prägen. Der als Altweibersommer bekannte lange und milde Herbst ist verantwortlich für die Ausbildung der kräftigen Aromatik und Würzigkeit. Speiseempfehlung: ideal zu Antipasti, Fisch und Meeresfrüchten, zu hellem Geflügel, zu Gemüse und Salaten und zu mildem Käse.

Serviertemperatur: 10 °C

Preis: 2,99 Euro

Die **Selection Spätlese** JG 2015 ist ein lieblicher Prädikatswein aus dem Burgenland. Leicht exotische Frucht, würzig mit gut eingebundener Süße. Speiseempfehlung: ideal zu fruchtbetonten Desserts, Aperitif und reifem Käse.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Preis: 3,49 Euro

Der **Weißwein lieblich** verfügt über eine ausgewogene Säure-Süßharmonie. Vollmundiger und gehaltvoller Charakter mit einem fruchtbetonten Bukett. Speiseempfehlung: ideal zu Süßspeisen, Desserts und mildem Käse.

Serviertemperatur: 8 °C

Preis: 2,99 Euro



Über Hofer

Die Hofer KG zählt mit über 450 Filialen und mehr als 10.000 motivierten Mitarbeitern zu den erfolgreichsten österreichischen Lebensmitteleinzelhändlern. Das Unternehmen mit Sitz in Sattledt garantiert unter dem Motto „Da bin ich mir sicher.“ höchste Qualität zum günstigsten Preis. Das Standardsortiment umfasst rund 1.000 Produkte des täglichen Bedarfs. Daneben bietet Hofer mehrmals pro Woche wechselnde Aktionsartikel an. Die Angebotspalette reicht von Lebensmitteln über topmoderne Elektrogeräte bis hin zu Sportartikeln oder Heimwerkerbedarf. Zu Hofer S/E zählen neben Hofer Österreich die Schweiz, Slowenien, Ungarn und künftig auch Italien.

Rückfragehinweis

Silvia Grünberger & Magdalena Marhold – Rosam Change Communications
Tel.: 01/90 42 142-225 und -226
E-Mail: silvia.gruenberger@rosam.at; magdalena.marhold@rosam.at

Bildbeschriftung

Bei der „Berliner Wein Trophy 2016“ wurden gleich vier Hofer-Weine mit Gold ausgezeichnet.

Fotocredit

Hofer; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.