

Die Geschichte der Weinperlen

Die Idee der Weinperlen entstand in den letzten Jahren und wurde durch Daniel Kuhnle weiterentwickelt. Somit war das Weingut Kuhnle in Strümpfelbach der erste nationale Anbieter von Weinperlen. Ein großer Run auf die Perlen begann nach ersten Berichten in den Medien. Der Landesschau Baden-Württemberg, dem ARD-Buffer, Regio TV Stuttgart sowie der SWR-Rateshow „Sag die Wahrheit“ war dieses attraktive Thema einen Fernsehbeitrag wert. Ebenfalls haben viele Tageszeitungen und Magazine über diesen neuen Geschmacksgenuss berichtet.

Mittlerweile werden Perlen für Weingüter in Österreich, der Pfalz und in Sachsen mit den dort heimischen Weinen hergestellt. Zusätzlich zu den Weinperlen werden als Ergänzung des Sortiments Salatperlen, Likörperlen Apéro, Schnapsperlen Williams und Ginperlen angeboten.

Als Dachmarke all dieser Kooperationspartner fungiert die Gandelhof GmbH mit Sitz in Weinstadt.

Was sind Weinperlen

Die äußere elastische, aber dennoch knackige Membran der Perlen besteht aus Algenextrakt; sie sind frei von tierischen Erzeugnissen wie etwa Gelatine.

Der Wein in den Weinperlen muss, bedingt durch den geringen Wein-Anteil, von hoher geschmacklicher Intensität sein.

Genuss mit Weinperlen

Weinperlen sind in allen für den Verzehr geeigneten Temperaturen beständig. Daher können sie sowohl auf Eis, als auch in warmen Saucen serviert werden, ohne dass sich die Weinperlen auflösen oder sonstigen Einfluss auf das Gericht bzw. die Dekoration nehmen.

Ziel

Ziel ist es, die vielfältigen Erzeugnisse der deutschen Weinlandschaft mit einem völlig neuartigen Produkt zu ergänzen. Denn jede Region hat nicht nur verschiedene Weinsorten, sondern auch eine vielfältige Küche. Der Kreativität sind hierbei keine Grenzen gesetzt.



Aus purer Lust am Genuss.



Gandelhof GmbH
Daniel Kuhnle
Hauptstraße 49
71384 Weinstadt-Strümpfelbach
www.weinperlen.de

Weingut Kuhnle Weinstadt-Strümpfelbach

Hauptstraße 49
71384 Weinstadt-Strümpfelbach
Telefon +49 (0) 71 51 / 6 12 93
www.weingut-kuhnle.de
info@weingut-kuhnle.de



Die Spezialität aus dem Remstal.





Weinperlen

Weiss

Frische Zitrusaromen und ein angenehmes, belebendes Säurespiel dieses edelsüßen Weines entfalten sich durch leichten Druck am Gaumen. Ein königliches Geschmackserlebnis zu Süßspeisen und Desserts, aber auch zu zahlreichen Käsevariationen.

Dose: 200g (Nettogewicht 130g)



Likörperlen

Apéro

Likörperlen Apéro bestechen durch ihren intensiven Geschmack nach erfrischem Bitterorangenlikör. Die orangenen Perlen erfreuen sich im Glas; vor allem, wenn sie auf einen Sekt oder Perlwein treffen.

Dose: 200g (Nettogewicht 130g)



Weinperlen

Rosé

Die Weinperlen Rosé haben einen überzeugend, blumigen Duft und eine besondere Frische. Diese eingefangenen Aromen, verpackt in roséfarbenen Weinperlen, zeigen ihr wahres Geschmackserlebnis an frischen Früchten und leichtem Fisch.

Dose: 200g (Nettogewicht 130g)



Schnapsperlen

Williams

Schnapsperlen Williams bestechen durch ein intensives Aroma nach der Williamsbirne. Ein paar Perlen genügen, um am Gaumen ein Aromen-Feuerwerk des Geschmacks zu entzünden.

Dose: 200g (Nettogewicht 130g)



Weinperlen

Rot

Der ausgewählte Rotwein mit seiner tiefdunklen Farbe hat Aromen von Johannisbeeren und dunklen Waldfrüchten. Die roten Weinperlen harmonisieren hervorragend zu kurzgebratenem oder gegrilltem Fleisch.

Dose: 200g (Nettogewicht 130g)



Ginperlen

BeStyle

Ginperlen haben einen unverkennbaren Geschmack nach Wacholder. Nicht nur im Gin-Tonic, sondern auch zum Garnieren einer Quiche überzeugen die Ginperlen.

Dose: 200g (Nettogewicht 130g)



Salatperlen

Eine ideale Komposition aus Rotwein und Balsamico verleiht dem Salat das gewisse Etwas. Gerade in der Tomatenzeit ist es ein herrlicher Genuss. Auch die Schwaben dürfen sich freuen. Denn die Salatperlen mit ihrem feinen Essiggeschmack passen hervorragend zu Linsen mit Spätzle.

Dose: 200g (Nettogewicht 130g)

