

## Die Geschichte der Weinperlen

Die Idee der Weinperlen entstand in den letzten Jahren und wurde durch Daniel Kuhnle weiterentwickelt. Somit war auch 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 stellen wir auch Perlen für Weingüter in Österreich, der Pfalz und in Sachsen mit den dort heimischen Weinen her. Zusätzlich zu den Weinperlen werden als Ergänzung des Sortiments Salatperlen, Likörperlen Apéro und Weinbergpfirsich, Schnapsperlen Williams, Ginperlen, sowie alkoholfreie Apfel-Kirsch-Saft-Perlen 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 also 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.

## Unser Ziel

Unser 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.



## Saftperlen

Die Mischung aus fruchtig süßem Apfelsaft und erfrischend säuerlichem Kirschsafte macht die Saftperle Apfel-Kirsch zu einem idealen Begleiter von Süßspeisen.

### Alkoholfrei

Dose: 200g (Nettogewicht 130 g)

*Aus purer Lust am Genuss.*



Gandelhof GmbH  
Daniel Kuhnle  
Hauptstraße 49  
71384 Weinstadt-Strümpfelbach  
[www.weinperlen.de](http://www.weinperlen.de)

Vertrieb durch:

*Weingut Kuhnle*  
*Weinstadt-Strümpfelbach*

Hauptstraße 49  
71384 Weinstadt-Strümpfelbach  
Telefon +49 (0) 71 51 / 6 12 93  
[www.weingut-kuhnle.de](http://www.weingut-kuhnle.de)  
[info@weingut-kuhnle.de](mailto: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 130 g)



## Likörperlen

### Apéro

Likörperlen Apéro bestechen durch ihren intensiven Geschmack nach erfrischem Bitterorangenlikör. Die orangefarbenen Perlen harmonieren ganz besonders mit einem Perlwein, genauso kann man sie aber auch zum garnieren von Desserts wie Vanillepudding oder aber ganz speziell zum Aperol-Jelly-Shot verwenden.  
Dose: 200g (Nettogewicht 130 g)



## 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 130 g)



## Likörperlen

### Weinbergpfirsich

Schon ein paar Perlen reichen aus, um dem Fruchtlikör aus Weinbergpfirsichen zu verfallen. Neben dem reinen Genuss empfiehlt sich eine Kombination mit Desserts oder Eis.  
Dose: 200g (Nettogewicht 130 g)



## Weinperlen

### Rot

Der ausgewählte Rotwein mit seiner tiefdunklen Farbe hat Aromen von Johannisbeeren und dunklen Waldfrüchten. Die roten Weinperlen harmonieren hervorragend zu kurzgebratenem oder gegrilltem Fleisch.  
Dose: 200g (Nettogewicht 130 g)



## 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 130 g)



## 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 130 g)



## Ginperlen

### BeStyle

Ginperlen BeStyle haben einen unverkennbaren Geschmack nach Wacholder. Nicht nur im Gin-Tonic, sondern auch zum Garnieren einer Quiche überzeugen die Ginperlen.  
Dose: 200g (Nettogewicht 130 g)