



Neu bei EDEKA

Darauf trinken wir! Mit veganen Bio-Weinen feuchtfrohlich in den „Veganuary“ starten

Hamburg, Dezember 2022: Neues Jahr, neues Ich! Der 1. Januar ist der wohl beliebteste Reset-Knopf der Menschen: Mehr Bewegung, mehr Achtsamkeit, gesündere Ernährung, Neues probieren – und was nicht sonst noch alles auf der Liste steht. Was wäre da besser, als eines dieser Ziele direkt zu Jahresbeginn umzusetzen? Seit 2014 nehmen Millionen Menschen weltweit am „Veganuary“ teil und motivieren sich gegenseitig, einen Monat komplett auf tierische Produkte zu verzichten. Und das hat wenig mit Verzicht zu tun, ganz im Gegenteil: pflanzliche Alternativen, spannende Gerichte und auch edle Tropfen aus dem Weinregal warten auf die „Veginner“. Denn „Veganuary“ heißt noch lange nicht „Dry January“. Ob Riesling, Pinot Grigio, Tempranillo oder Dornfelder – die Bio-Weine von EDEKA tragen jetzt auch das Vegan-Siegel und werden ganz ohne tierische Hilfsmittel hergestellt.

Zu diesem Vino sagen Veganer:innen nie „no“!

Da Wein auf Basis von Trauben hergestellt wird, liegt die Vermutung nahe, dass doch jeder Wein vegan sein sollte. Jedoch werden bei der Verarbeitung nicht selten Hilfsmittel verwendet, die tierischen Ursprungs sind. Diese müssen bisher nicht auf dem Etikett deklariert werden, was es ohne zusätzliche Kennzeichnung praktisch unmöglich macht, die veganen Tropfen von herkömmlichen Weinen zu unterscheiden. Wer sicher sein will, achtet beim Einkauf auf das bekannte V-Label der Vegan Society, das offiziell zertifizierte Artikel auszeichnet. Aktuell sei schätzungsweise jeder dritte Wein am Markt vegan, weiß EDEKA Weinexpertin Lou – auch wenn es noch an der einheitlichen Kennzeichnung hapert. In ihrem neuen, wöchentlichen Podcast „Cheers!“ teilt die Weinkennerin ihre Expertise und allerlei spannende Fakten aus dem Vinoversum.

Bio Pinot Grigio Colli Pescaresi

Unkompliziert, verhalten – eben ein stilvoller Klassiker. Ob im Sommer oder Winter: der italienische Wein schmeckt das ganze Jahr über und ist auf einer Wellenlänge mit dem deutschen Grauburgunder oder dem französischen Pinot Gris. Dank der verhaltenen Säurestruktur ist er vor allem bei Weintrinker:innen beliebt, die weniger Säure mögen. Aromen von Zitronenschale, Mandeln, Melone und Pfirsich holen das Sommerfeeling direkt an den Gaumen.



- Pinot Grigio aus Italien
- Bio zertifiziert
- vegan
- trockener Weißwein
- typische Aromen von Zitronenzeste, Mandeln, Cantaloupe Melone und Pfirsich
- Verpackungsinhalt: 750 ml

Bio Riesling Pfalz

Nirgendwo auf der Welt wird so viel Riesling angebaut wie in Deutschland. Hierzulande ist es die meistangebaute Rebsorte. Besonders die Winzer:innen in der Pfalz sind für ihre Riesling-Kreationen bekannt, die sich durch eine leichte, erfrischende Säurestruktur auszeichnen. Typische Aromen reichen von Apfel, Limette, Zitrone bis hin zu Pfirsich.



- Riesling aus Deutschland
- Bio zertifiziert, mit WWF-Logo
- vegan
- trockener Weißwein
- typische Aromen: Apfel, Zitrus und Pfirsich
- Verpackungsinhalt: 750 ml

Bio Tempranillo Tierra de Castilla

Temperamentvoll – wie der Name, so auch die spanische Heimat dieses Rotweins. Zurecht die Nummer eins unter den spanischen Rebsorten und verantwortlich für diverse spanische Rotweine, wie etwa Rioja. Durch die mittlere bis stark ausgeprägte Tannin- und Säurestruktur hat Tempranillo durchaus herbere Noten, ergänzt von Aromen wie Kirsche, Feige, Tabak, Dill oder Zedernholz.



- Tempranillo aus Spanien
- Bio-zertifiziert
- vegan
- halbtrockener Rotwein
- mittlere bis starke Tannin- und Säurestruktur
- typische Aromen: Kirsche, Feige, Tabak, Dill, Zedernholz
- Verpackungsinhalt: 750 ml

Bio Dornfelder Rheinhessen

Seit den 1950ern ist Dornfelder nicht mehr aus Deutschland wegzudenken. Mit erfrischender Säurestruktur, feiner Frucht und dunkler Farbe überzeugt Dornfelder als mittelkräftiger bis kräftiger Rotwein. Je nach Ausbau – also der Lagerung nach der Gärung bis zur Abfüllung – variieren die Aromen von dunklen Beerenfrüchten über florale Noten bis hin zu Backgewürzen.



- Dornfelder aus Deutschland
- Bio zertifiziert, mit WWF-Logo
- vegan
- trockener Rotwein
- typische Aromen: dunkle Beerenfrüchte, florale Noten, Backgewürze
- Verpackungsinhalt: 750 ml



EDEKA – Deutschlands erfolgreichste Unternehmer-Initiative

Das Profil des mittelständisch und genossenschaftlich geprägten EDEKA-Verbunds basiert auf dem erfolgreichen Zusammenspiel dreier Stufen: Bundesweit verleihen rund 3.500 selbstständige Kaufleute EDEKA ein Gesicht. Sie übernehmen auf Einzelhandelsebene die Rolle des Nahversorgers, der für Lebensmittelqualität und Genuss steht. Unterstützt werden sie von sieben regionalen Großhandelsbetrieben, die täglich frische Ware in die EDEKA-Märkte liefern und darüber hinaus von Vertriebs- bis zu Expansionsthemen an ihrer Seite stehen. Die Koordination der EDEKA-Strategie erfolgt in der Hamburger EDEKA-Zentrale. Sie steuert das nationale Warengeschäft ebenso wie die erfolgreiche Kampagne "Wir ♥ Lebensmittel" und gibt vielfältige Impulse zur Realisierung verbundübergreifender Ziele. Mit dem Tochterunternehmen Netto Marken-Discount setzt sie darüber hinaus erfolgreiche Akzente im Discountgeschäft. Fachhandelsformate wie BUDNI oder NATURKIND, die Kooperation mit online-basierten Lieferdiensten wie Picnic und das Großverbrauchergeschäft mit dem EDEKA Foodservice runden das breite Leistungsspektrum des Unternehmensverbunds ab. EDEKA erzielte 2021 mit über 11.100 Märkten und rund 405.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einen Umsatz von 62,7 Mrd. Euro. Mit rund 19.900 Auszubildenden ist EDEKA einer der führenden Ausbilder in Deutschland.

EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG
Unternehmenskommunikation

New-York-Ring 6
22297 Hamburg

Telefon: +49 40 6377-2182
Fax: +49 40 6377-2971

E-Mail: produkt-pr@edeka.de
verbund.edeka.de

