

## Weinperlen in Dosen aus dem Remstal

Das Weingut Kuhnle aus Weinstadt-Strümpfelbach bietet seit Anfang des Jahres 2018 *Weinperlen* an. Zunächst einmal aus einem "Riesling edelsüß" aus der renommierten Weinlage "Strümpfelbacher Nonnenberg".

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 diese vor dem Verzehr vermischen oder sonstigen Einfluss auf das Gericht bzw. die Dekoration nehmen.

Die Idee nach eigenen Weinperlen entstand kurz vor Weihnachten und wurde durch *Juniorchef Daniel Kuhnle* vorangetrieben. Nach einigen Vorversuchen entschied man sich, dafür edelsüße Weine zu verwenden.

Bereits Anfang Februar kamen die Perlen auf den Markt und sind seitdem im Remstal-Markt Mack, im Onlineshop und direkt beim Weingut Kuhnle zu erwerben. Die mit Riesling gefüllten Perlen kosten den Probierfreudigen zehn Euro pro Dose. Jetzt gibt es die Weinperlen auch als Roséperlen, die mit Muskattrollinger gefüllt sind sowie kräftige Rotweinperlen mit Syrah als Beilage zum Fleisch in der Grillsaison oder zum Käse, weitere Variante der Perlen gibt es als Likörperle Apero und Schnapsperle Williams. Der rasche Markteintritt war mit Absicht gewählt, er sei „volles Risiko gefahren, um deutsch-



Weißweinperlen

landweit der Erste zu sein, der Weinperlen anbietet“, erklärt Daniel stolz. Seither kann die Nachfrage nach den Weinperlen kaum gestillt werden.

### Alginatekapseln

Das aus Braunalge gewonnene Alginat wird in der Medizin als heilungsfördernde Wundauflage genutzt. Als veganes Lebensmittel ist es als Verdickungs- und Überzugsmittel im Einsatz - vor allem in der Molekularküche.

### Weinperlen

Die Weinperlen können in der Dose unter 20 Grad Celsius problemlos drei Jahre gelagert werden. Weißwein- und Roséperlen sollten leicht gekühlt genossen werden. In Gerichten lösen sich die Kapseln nicht auf, sondern sind hitzebeständig bis etwa 160 Grad Celsius. Sie können deshalb auch warmen Speisen und Saucen beigegeben werden.

[www.weingut-kuhnle.de](http://www.weingut-kuhnle.de)



Daniel Kuhnle

### Weinperlen mit Lachstatar und Reis



Roséweinperlen