



Presseinformation

Let's Rosé: Henkell Freixenet Austria gibt fachlichen Einblick in die facettenreiche Welt der Rosé-Schaumweine

Wien, 07. Juni 2023 – Unter dem Motto "Let's Rosé" lud Schaumwein Marktführer Henkell Freixenet Austria gestern Abend im VIENNA Ballhaus zu einem exklusiven Afterwork-Rosé-Tasting: Ausgewählte Gäste lernten die breite Rosé-Vielfalt des Hauses Henkell Freixenet kennen und wurden mit einer harmonisch abgestimmten Speisenbegleitung durch einen kulinarischen Abend geleitet.

Beim exklusiven Afterwork-Rosé-Tasting „Let's Rosé“ nahm Philipp Gattermayer, Geschäftsführer von Henkell Freixenet Austria und ausgebildeter Sekt Connoisseur, die geladenen Gäste mit in die facettenreiche Welt der Henkell Freixenet Rosé-Schaumweine.

Die Verkostungsreise bot selbst erfahrenen Rosé-Kenner:innen neue Einblicke: Beispielsweise, dass sich die Vielfalt und Komplexität der Rosé-Schaumweine nicht allein durch Herkunftsgebiete und Rebsorten erklären lässt, sondern auch dass der sorgfältige Herstellungsprozess und die Lagerung auf der Hefe eine entscheidende Rolle für den einzigartigen Geschmack spielen.

"Rosé-Schaumweine begeistern durch eine faszinierende Verbindung von Tradition, Handwerkskunst und Innovation. Durch verschiedene Techniken wie die Assemblage oder die Mazeration der Trauben entstehen einzigartige Profile, die den Genießer:innen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis bieten“, so Philipp Gattermayer.

Rosé überzeugt

Der Rosé-Boom der vergangenen Jahre reißt nicht ab. Im Jahr 2022 erreichten Rosé-Sekte in Österreich einen Marktanteil von stolzen 25 Prozent¹ am gesamten Schaumweinmarkt. Henkell Freixenet Austria ist der einzige Anbieter, der in sämtlichen Kategorien – Sekt, Prosecco, Cava, Champagner und Crémant – eigene Rosé-Varianten aus den hauseigenen Kellereien anbietet.

¹ Quelle: Nielsen KW 1-52/2022

Philipp Gattermayer gab den Anwesenden auch Einblicke in das Unternehmen und präsentierte die neuesten Trends. Mit Stolz betonte er: „Bei Henkell Freixenet wissen wir aus langjähriger Tradition, dass die perfekte Komposition der Trauben und die Kunst der Kellerei ein unvergleichliches Schaumwein-Erlebnis ermöglichen. Wir freuen uns, dass die Konsument:innen unsere Spezialitäten zu schätzen wissen – denn die beiden österreichischen Spitzenreiter unter den Rosé-Sekten, Kupferberg Rosé mit einem Marktanteil von 19 Prozent und Henkell Rosé mit 12 Prozent,² stammen aus unserem Haus.“

Rosé-Genuss

Gerade in der warmen Jahreszeit erfreut sich der fruchtig-frische Rosé-Schaumwein großer Beliebtheit. Um das beste Geschmackserlebnis zu gewährleisten, ist das richtige Glas und auch die optimale Serviertemperatur wichtig. So lernten die Teilnehmer:innen des Tastings von Gattermayer auch, dass Rosé-Sekt bei 6-8°C am besten zur Geltung kommt.

Um die Rosé-Varietäten von Henkell Freixenet noch besser zur Geltung zu bringen, wurde im VIENNA Ballhaus die passende Speisenbegleitung kredenzt: Mionetto Rosé-Prosecco wurde zu zarten Tomaten-Raritäten, frischem Basilikum, cremigem Mozzarella und hauchdünnem Prosciutto serviert. Gefolgt von Freixenet Rosé-Cava, der begleitet wurde von knusprig umhüllten Gambas im Teigmantel, einem Spicy Fruchtsalat und exotischem Junglejuice. Henkell Rosé-Sekt wurde gepaart mit einem Sesam-Hähnchen. Danach wurde der Gaumen mit einem Gratien & Meyer-Crémant Rosé verwöhnt, der mit einem delikaten, gekräuterten Beef Tartar, Trüffel-Mayonnaise, Radieschen und knusprigen Crostinis auf den Tisch kam. Um auch die süßen Geschmacksknospen zu erfreuen, wurde neben einem Glas Alfred Gratien-Champagner, der sich zu einem zartbitteren Schokomousse mit Marille, Minze und Krokant gesellte, auch ein San Sebastián Cheesecake mit frischen Erdbeeren und einer Note von Trüffel gereicht.

Die Teilnehmer:innen zeigten sich vom "Let's Rosé"-Tasting sehr begeistert und konnten auf dieser unvergesslichen Geschmacksreise nicht nur tief in die facettenreiche Rosé-Welt eintauchen, sondern ebenso einen genussvollen Abend für alle Sinne verbringen.

² Quelle: Nielsen KW 1-52/2022

Fotos:

Bild 1: Mag. Philipp Gattermayer, Geschäftsführer Henkell Freixenet Austria, empfing geladene Gäste zum exklusiven Afterwork-Rosé-Tasting,

Bild 2: Unter dem Motto „Let’s Rose“ hatte Schaumwein Marktführer Henkell Freixenet Austria zum Rosé Tasting geladen.

Bild 3: Champagner, Crémant, Sekt und Prosecco in Rosé standen im Mittelpunkt.

Bild 4: Als ausgebildeter Sekt Connaisseur gab Mag. Philipp Gattermayer beim Tasting viele spannende Insights.

Bild 5: Interessierte Gäste lernten die internationale Rosé Vielfalt aus dem Hause Henkell Freixenet kennen und erlebten einen prickelnden Abend.

Bild 6: Rosé-Varietäten von Henkell Freixenet mit passender Speisebegleitung.

Weitere Bilder finden Sie bis 14.Juni unter:

<https://wettransfer.com/downloads/d81a18411b810be19c23c3b375fc90fe20230607110115/e31698357e45ff5f2f87784d6c01692d20230607110145/e0d98a>

Copyright: Henkell Freixenet Austria/Markus Wache

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet Austria ist österreichischer Marktführer im Schaumweinbereich. Mit dem eigens für Österreich kreierten Wiener Hofburg Sekt, dem Unternehmensstandort von Henkell Freixenet Austria in Wien, der Integration von österreichischen Rohstoffen und zahlreichen Partnern in der heimischen Gastronomie und im Handel leistet das Unternehmen einen wichtigen Beitrag zur österreichischen Wertschöpfung.

Weitere Informationen unter

<http://www.henkell-freixenet.at/>

<https://www.sektgenuss.at/>

<https://shop.sektgenuss.at/>

Henkell Freixenet, mit Sitz in Wiesbaden, Deutschland, ist ein erfolgreiches Familienunternehmen der Geschwister Oetker Beteiligungen KG, das weltweit in über 150 Ländern aktiv ist. Wir leben höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst, gepaart mit einem starken Markenportfolio. Henkell Freixenet ist weltweit führender Produzent von Schaumweinen und verfügt zudem über ein erstklassiges Markenportfolio an Weinen und Spirituosen. Unsere hochwertigen



Marken-Erzeugnisse – darunter Freixenet, Mionetto, Henkell, i heart WINES und Mangaroca Batida – sind rund um den Globus in aller Munde. Das erfüllt unser Henkell Freixenet-Team mit Stolz und spornt uns täglich zu neuen Bestleistungen an.

Weitere Informationen unter
<http://www.henkell-freixenet.com/>

Rückfragen richten Sie bitte an:

Philipp Gattermayer, Geschäftsführer
Henkell Freixenet Austria GmbH
Tel.: +43 1 688 1015
E-mail: philipp.gattermayer@henkell-freixenet.com

Pressekontakt:
Agentur Brandenstein Communications
Tel.: +43 (1) 319 41 01-11
E-mail: presse@brandensteincom.at

Sollten Sie zukünftig Presseaussendungen von Henkell Freixenet Austria nicht mehr erhalten wollen, können Sie uns dies jederzeit unter presse@brandensteincom.at (Betreff: PA Henkell Freixenet Austria abbestellen) wissen lassen. Wir löschen Ihre Daten infolge aus dem betreffenden Medienverteiler und Sie erhalten keine weiteren Presseinformationen von Henkell Freixenet Austria.