



## Neu: Limited Edition von Fürst von Metternich

### Deutschlands Premiumsekt Nummer 1\* launcht im Beton-Ei ausgebauten Grauburgunder-Sekt



Wiesbaden, September 2020 – Sekt aus im Beton-Ei ausgebautem Grundwein? Was im Weinsegment bereits seit Jahren bei einigen Top-Weingütern der Welt Trend ist und sich als spezielle Ausbaumethode etabliert hat, ist im Sektbereich noch relativ neu.

Fürst von Metternich Sekt, der wie keine andere Marke für deutsche Sekte steht, launcht nun pünktlich zur diesjährigen Festsaison im November einen Grauburgunder-Sekt, dessen Grundwein im Beton-Ei ausgebaut und anschließend nach traditioneller Flaschengärung hergestellt wurde.

Die Grauburgunder-Edition in der stylischen, betongrauen Flasche ist auf 1.000 Stück limitiert und exklusiv im Henkell Freixenet Onlineshop sowie im Henkell Freixenet Shop in Wiesbaden erhältlich. Dank des außergewöhnlichen Designs verspricht die innovative Edition eine überzeugende Ansprache neuer

Konsumenten. Sie unterstreicht mit ihrem besonderen Inhalt den Qualitätsanspruch der Marke – „Ein Sekt ist immer so gut wie sein Wein“ – sowie die langjährige Rebsortenkompetenz der Premiumsektmarke Nummer eins in Deutschland.

Ob zum Weihnachtsfest oder am Silvesterabend: Der Grauburgunder-Sekt in der Geschmacksstufe Brut mit typischen Apfel- und Birnnoten sowie dem Duft nach Quitte, Orangenzesten und Macadamianüssen, lässt sich mit seiner leicht cremigen Textur und seinen angenehm nussigen Noten an jedem Feiertag genießen. „Der Sekt wirkt naturbelassen, pur und frisch mit einer feinen Würze und sehr zarten Cremigkeit auf der Zunge“, erläutert Kellermeister Gerd Ritter.

#### Die Besonderheit des Ausbaus im Beton-Ei

In Frankreich und Spanien ist der Weinausbau in Beton-Eiern und Amphoren bereits seit Jahrzehnten weit verbreitet. Sie gewährleisten einen ursprünglichen, naturnahen Ausbau und lassen gleichzeitig kreative Versuche zu. Oft wird erwähnt, dass der gleichmäßige Sauerstoffeintrag zu einer deutlich besseren Reifung führt und die runde Form des Beton-Eies bewirkt, dass die Hefepartikel lange in der Schwebelage bleiben, da sie sich nicht in Ecken ablagern können. Ein Vorteil, den die Kellermeister von Fürst von Metternich vor allem aufgrund der Form, Größe und Beschaffenheit der Oberfläche des Beton-Eies beobachten konnten, ist die schnelle Klärung des Weins während der Gärung. Es ist ein Wein entstanden, der einzigartig und

\*Quelle: IRI Handelspanel LEH >= 200 qm + GAM + C&C, Premiumsegment =Schaumwein Ø-Regalpreis<=7€, Absatz in Tsd 1/1 MAT Juli 2020



vielschichtig ist.

„Unser Antrieb war es zu testen, ob die bekannten Vorteile und Eigenschaften des Weinausbaus im Beton-Ei auch im Sekt nach der zweiten Gärung in der Flasche noch wahrnehmbar sind“, erklärt Kellermeister Gerd Ritter.

Die Experimentierfreude hat sich ausgezahlt – entstanden ist ein herausragender Sekt. So berichtet Ritter: „Durch den Einsatz des Betonbehälters behält der Wein bezüglich seiner Aromatik seinen ursprünglichen Charakter. Der Ausbau im Beton-Ei hat uns die Möglichkeit geboten, einen naturnahen Wein zu kreieren, der die Typizität der Rebsorte fokussiert – frisch und expressiv in der Fruchtausprägung.“

Das aktuelle Fürst von Metternich Sortiment, bestehend aus Fürst von Metternich Riesling Sekt Trocken, Extra Trocken und Brut, Fürst von Metternich Chardonnay Sekt und Fürst von Metternich Rosé Sekt, wird nun mit der Limited Edition „Fürst von Metternich Grauburgunder“ um eine exklusive Besonderheit erweitert. Die auf 1.000 Flaschen limitierte Fürst von Metternich Grauburgunder Edition in der Geschmacksstufe Brut ist ab November in der betongrauen 0,75-l-Flasche im Henkell Freixenet Onlineshop sowie im Henkell Freixenet Shop in Wiesbaden exklusiv zum Preis von 24,90 € erhältlich – solange der Vorrat reicht.

#### **Über Fürst von Metternich**

Ein Sekt ist immer so gut wie sein Wein – deshalb werden ausschließlich beste deutsche Weine für Fürst von Metternich eingesetzt. Der Ursprung von Fürst von Metternich auf Schloss Johannisberg im Rheingau, die unverwechselbare und stilvoll-edle Markenwelt und die einzigartige Qualität garantieren Sektgenuss auf höchstem Niveau. So entstehen Qualitätsschaumweine, die die charakteristischen Eigenschaften von Riesling, Spätburgunder und Chardonnay authentisch zur Geltung bringen. Ein Anspruch, der sich bewährt hat: Fürst von Metternich ist seit vielen Jahren die mit Abstand führende Premiumsektmarke in Deutschland.

Weitere Informationen unter [www.fuerst-von-metternich.de](http://www.fuerst-von-metternich.de), auf [Facebook](#) sowie [Instagram](#).

#### **Über Henkell Freixenet**

Henkell Freixenet ist der weltweit führende Schaumweinhersteller und bietet Sekt, Cava, Prosecco, Champagner und Crémant aus einer Hand – ergänzt um ein vielfältiges Wein- und Spirituosensortiment. Die Gruppe verfügt über Tochterunternehmen in 30 Ländern und exportiert ihre Marken in mehr als 150 Staaten weltweit. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerk, gepaart mit Markt- und Markenkompetenz, machen sie in zahlreichen Ländern zum Marktführer für Cava, Sekt, Prosecco, Wein oder diverse Spirituosengattungen. Zur Gruppe zählen Marken wie *Freixenet*, *Henkell*, *Mionetto Prosecco*, *Fürst von Metternich*, *Mía*, *Mederaño*, *i heart WINES*, *Mangaroca Batida de Côco* und *Wodka Gorbatschow*.

Weitere Informationen unter [www.henkell-freixenet.com](http://www.henkell-freixenet.com).

Facebook @HenkellFreixenet / Twitter Henkell Freixenet / Youtube Henkell Freixenet

**Pressekontakt:**

**Henkell Freixenet**

## Pressemitteilung



**Fürst von Metternich**

Anja Koeslag  
Corporate Communications  
Biebricher Allee 142  
65187 Wiesbaden  
T. +49 (0)611 63-214  
E. [anja.koeslag@henkell-freixenet.com](mailto:anja.koeslag@henkell-freixenet.com)

### **segmenta Communications**

Mascha Dunkelmann  
Neumühlen 1  
22763 Hamburg  
T. +49 (0)40 4411 3017  
E. [hfx@segmenta.de](mailto:hfx@segmenta.de)