

## Wie inspirierend! Genuss-Highlights zum Anstoßen an Ostern

Wiesbaden, Februar 2021. Das Osterfest steht vor der Tür und läutet die warmen Frühlingmomente ein. Neben der traditionellen Ostereiersuche und typischen Speisen, sorgen natürlich die passenden Getränke für das besondere Ambiente. Und da gibt es eine ganze Reihe von leckeren Genussempfehlungen: Der deutsche Premiumsekt Fürst von Metternich Rosé Sekt Trocken überzeugt Sektliebhaber an Ostern mit fruchtiger Exzellenz. Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut empfiehlt sich als Aperitif durch italienisches Lebensgefühl und erstklassige Qualität. Henkell Blanc de Blancs Sekt punktet als eleganter Hingucker in purem Weiß und mit fruchtig-frischem Geschmack. Und der spanische Sauvignon Blanc in der satinierten Flasche aus der „Freixenet Wine Collection“ zeigt sich als eine sehr schöne Weinbegleitung an den Festtagen.

### Ostern als fürstliches Vergnügen – mit Fürst von Metternich Rosé Sekt Trocken

Ostern in prachtvoller Opulenz! Wer es sich am Osterwochenende richtig gutgehen lassen möchte, gönnt sich ein exklusives Osterfrühstück zu zweit. Als edler Begleiter für anspruchsvolle Genießer empfiehlt sich Fürst von Metternich Rosé Sekt Trocken. Der deutsche Premiumsekt sorgt dabei für prickelnde Momente. Kombiniert mit kleinen Delikatessen wie Pasteten oder Lachshäppchen, verwandelt die Cuvée aus hell gekelberten Spätburgundertrauben den Frühstückstisch in ein fürstliches Erlebnis. Genuss auf höchstem Niveau: Fürst von Metternich Rosé Sekt Trocken zeichnet sich durch seine ausbalancierte verlockende Frucht und einen eleganten Abgang mit Finesse und filigranen Aromen aus. Das Bukett lässt klare und ausgeprägte Fruchtaromen von roten Waldbeeren mit Anklängen von Mandarine und Birne erkennen, das Mousseux ist lebendig und anhaltend feinperlig. Im Glas besticht Fürst von Metternich Rosé durch seine helle Farbe von leuchtendem Kupfer und sorgt für rosarote Glanzpunkte. Der deutsche Premiumsekt Nummer 1 blickt auf eine jahrzehntelange Erfolgsgeschichte zurück. So stilvoll war Ostern selten.



**Italienische Lebensfreude: Prickelnd anstoßen mit Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut**



La Dolce Vita an Ostern – Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut aus der Prestige-Linie passt als trockener Spumante bestens zum lockeren Osterbrunch oder einen Aperitivo zum Anstoßen vor dem Abendessen mit den Lieben. Mit seiner hell leuchtenden, strohgelben Farbe, seiner intensiven Perlage und dem fruchtigen Bukett nach Golden Delicious Äpfeln, Birnen und Honig sowie feinen Akazien-Aromen, fängt der Prosecco gekonnt das mediterrane Flair seiner Heimat Italien ein. Der prickelnd-belebende Schaumwein sticht als Aperitif oder als Begleiter zu gegrilltem Fisch oder Gemüse, Schinken, Salami oder Käsespezialitäten hervor und zaubert an Ostern ein Stück Italien in die eigenen vier Wände.

**Frisch und elegant – Henkell Blanc de Blancs Sekt als weißer Blickfang**

Der feinperlige Henkell Blanc de Blancs in einer edlen weißen Flasche verleiht dem Get-Together auf der Terrasse besondere Ästhetik. Dieser elegante Sekt ist eine fruchtig-prickelnde Premiumcuvée, kreierte aus vier weißen Trauben, die die Festtage perfekt einläutet. Henkell Blanc de Blancs verführt mit seinem dezenten Duft nach reifen Äpfeln, Williams-Birnen und Mirabellen und einem „seidigen“ Mundgefühl, das Ostern zu einem besonderen Anstoßerlebnis macht. Ganz in Weiß ist dieser Sekt ein Hingucker auf jedem Fest und verleiht das Gefühl von Eleganz und Frische.



**Freixenet Sauvignon Blanc: Rebsortenreiner Wein mit spanischem Temperament**



¡Hola! Der Sauvignon Blanc aus der „Freixenet Wine Collection“ hat das Zeug, zu Ostern Weinliebhaber mit spanischem Flair und seinem stylischen Look zu begeistern. Absoluter Blickfang: Der fruchtige Weißwein kommt in einer markanten, weiß gefrosteten Flasche daher. Dieser edle, matte Look spricht neben Weinfans auch Designliebhaber an. Damit eignet sich der Freixenet Sauvignon Blanc auch sehr gut als attraktives Ostergeschenk. Die in Spanien angebauten und verarbeiteten Trauben verleihen ihm einen intensiven, trockenen Charakter und ein fruchtig, edles Aroma. Übrigens: Der Spanier mit frischen Pfirsichnoten passt natürlich nicht nur zu Tapas. Beim Osterdinner harmoniert er gekühlt perfekt mit Fingerfood, Suppen, Salaten, Meeresfrüchten und Fleisch. ¡Felices Pascuas!

**Unsere Empfehlungen zum Osterfest auf einen Blick:**

**Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut** (11 % vol.) ist in der 0,75l-Flasche zu einem Preis von 8,99 Euro (UVP) im Handel und im Henkell Freixenet Onlineshop erhältlich.

**Fürst von Metternich Rosé Sekt** (12,5 % vol.) ist in der 0,75-l-Flasche im Handel und im Henkell Freixenet Onlineshop zum Preis von 8,69 Euro (UVP) erhältlich.

**Henkell Blanc de Blancs** (11,5 % vol.) ist in der 0,75-l-Flasche im Handel und im Henkell Freixenet Onlineshop zum Preis von 5,99 Euro (UVP) erhältlich.

**Sauvignon Blanc aus der „Freixenet Wine Collection“** (13 % vol.) ist in der 0,75-l-Flasche im Handel und im Henkell Freixenet Onlineshop zum Preis von 5,99 Euro (UVP) erhältlich.

**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, Freixenet Mía, Freixenet Mederaño, i heart WINES, Mangaroca Batida de Côco und Wodka Gorbatschow.

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

Den Henkell Freixenet-Image-Spot finden Sie unter [www.youtube.com/watch?v=HVc8IH9id4Y&has\\_verified=1](http://www.youtube.com/watch?v=HVc8IH9id4Y&has_verified=1)

Facebook @HenkellFreixenet / Twitter Henkell Freixenet / Youtube Henkell Freixenet

Pressekontakt:

**Henkell Freixenet**

Catherine Gärtner  
Corporate Communications  
Biebricher Allee 142  
65187 Wiesbaden  
T. +49 (0)611 63215  
E. [catherine.gaertner@henkell-freixenet.com](mailto:catherine.gaertner@henkell-freixenet.com)

**segmenta communications GmbH**

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