

Am 14. August ist „Internationaler Tag des Rosé“

Sommer, Sonne, Lebensfreude und Rosé



Wiesbaden, April 2022. Nichts schimmert im Sommer schöner als ein Glas Rosé! Wenn sich das Leben leicht und beschwingt nach draußen verlagert, Garten- und Grillfeste Hochsaison haben, heißt es: Bühne frei für Rosé! Egal ob Still- oder Schaumwein, allein das Farbspektrum von zartem Apricot über helles Lachsrosa bis hin zu leuchtendem Pink ist faszinierend. Auch in Sachen Aromatik ist der Facettenreichtum außergewöhnlich. Das haben auch Verbraucher erkannt: Kein anderer Weinstil wächst national und international stärker als Rosé.

Ganz klar, dass man im Sortiment des weltweit führenden Schaumweinherstellers Henkell Freixenet bei Rosé fündig wird. Ob prickelnd oder still - die Rosés sind eine Entdeckung wert! Ein Blick auf das Sortiment von Mionetto Prosecco, Henkell, Fürst von Metternich und Freixenet gepaart mit spannenden Insights über die ‚dritte Weinfarbe‘ machen schon heute Lust auf Sommer, Sonne, Lebensfreude und Rosé.

Rosé all over - ein unaufhaltsamer Boom

In den letzten Jahren ist dem Rosé ein echter Karrieresprung gelungen. Der Marktanteil im Handel lag 2021 bei über 14 %¹, die Kategorie der Rosé-Schaumweine ist 2021 im Vergleich zum Vorjahr um 13,1 %¹ gestiegen. Die Zeiten, in denen Rosé nur mit einem Lebensgefühl verbunden und ein ‚leichter Sommerwein‘ war, sind endgültig vorbei. Rosé ist zu einer seriösen Weinkategorie avanciert, die nicht mehr wegzudenken ist. Durch einen deutlichen Qualitätsschub der Roséweine und neue Stilistiken, hat er heute zum Beispiel auch Reifepotenzial und kann bei all seiner Leichtigkeit und Frische wunderbare Komplexität an den Tag legen. Diese Qualitäten sind auch beim Konsumenten angekommen, was das Image der Roséweine durchweg positiv geprägt hat.

¹ Quelle: IRi Handelspanel LEH>= 200qm + HD +C&C +GAM, Schaumwein Rosé gesamt, Marktanteil in %, Umsatzveränderung in %, Jahr 2021 vs. VJ

Dazu beigetragen hat sicher auch die Gewissheit, dass Rosés in der Regel keine Verschnitte aus Rot- und Weißweinträumen sind. Es sind meist Weine aus roten Rebsorten, die auf unterschiedlichste Art und Weise vinifiziert werden. Sehr helle Rosés entstehen beispielsweise, wenn die roten Beeren im Ganzen gekeltert, direkt abgepresst und ohne Schalenkontakt wie Weißweine vergoren werden. Deutlich intensiver – sowohl in Farbe als auch in Geschmack – sind die Rosés, die erst nach zwei bis drei Tagen auf der Maische abgepresst werden. Bei der französischen Methode wird der Rosé bei der Rotweinherstellung abgezapft, bevor er durch Ausbau und Lagerung weiter zu einem Rotwein vinifiziert wird. Lediglich bei den Rosé Schaumweinen ist es möglich, Weißwein mit 10 bis 20 % Rotwein zu vermählen.

Der perfekte Aperitivo: Mionetto Prosecco Rosé

Eine solche Cuvée – in dem Fall aus 85 % der weißen Rebsorte Glera und 15 % der roten Pinot Nero – ist Mionetto Prosecco Rosé Doc. Er ist „Extra Dry“ mit einem Alkoholgehalt von 11 % vol. und eignet sich perfekt als Aperitivo. Genau dann, wenn der Tag zu Ende geht, die Sonne den Himmel in schönste Orangenuancen taucht, ist die Zeit reif für einen gut gekühlten – sechs bis acht Grad sind perfekt – Mionetto Rosé Prosecco. Vor allem bei der weiblichen Zielgruppe liegt die rosarote Abwechslung ausnahmslos im Trend und befeuert die starke Position der Marke im Markt; Mionetto Prosecco ist die meistverkaufte internationale Prosecco-Marke (Quelle: IWSR 2020). Auch besonders: Der Rosé ist, wie die komplette Mionetto Prosecco Range vegan zertifiziert und mit dem bekannten grünen „V“-Logo ausgestattet.



Der elegante Begleiter auf der Terrasse: Henkell Rosé

Ebenfalls vegan zertifiziert sind die Sekte von Henkell. Henkell Rosé ist ein eleganter, feinerlig-erfrischender Sekt aus ausgesuchten roten Rebsorten. Sein trockener, internationaler Stil ist geprägt von seinem frischen Duft nach roten Beeren, Nuancen von Erdbeeren sowie einem harmonischen Süße-Säure-Spiel am Gaumen und einem anhaltenden Abgang. Genau dieser feine Charakter macht Rosé im Sommer zur Lieblingsfarbe vieler Genießer. Als Begleiter einer geselligen Terrassenparty, als Aperitif oder auch zu leichten Vorspeisen beim BBQ mit Freunden oder als Ausklang eines sonnigen Sommertages mit der besten Freundin, dieser prickelnde Rosé ist die richtige Wahl.

Interessant: Henkell Rosé gibt es auch für unterwegs als „Piccolo“ in der 0,2-l-Kleinflasche! Henkell hat den Begriff in den 1930er Jahren erstmals in Deutschland verwendet und als Markenzeichen offiziell geschützt.



Der fürstliche Genuss: Fürst von Metternich Rosé

Wenn es um große Momente und besonders feine Geschmackserlebnisse geht, kommt Fürst von Metternich Rosé ins Spiel. Der Deutsche Rosé Sekt aus hell gekelterten Spätburgunder-Trauben ist eine Cuvée des Rebsortenspezialisten Fürst von Metternich, der Nummer 1² im Segment der Premium-Sekte. Der trockene, anhaltend feinerlige Rosé ist sensibel ausbalanciert, verlockend fruchtig mit filigranen Aromen. Rote Waldbeeren, Nuancen von Mandarine, ein Anklang von Birne – das alles umrahmt von einer lebendigen Mousseux und einer roséfarbenen Leuchtkraft. Einfach fürstlich!

Gut zu wissen: Wurzel der Marke Fürst von Metternich ist das renommierte Schloss Johannisberg im Rheingau. Die Marke wurde in der Wiege des deutschen Rieslings vor fast 200 Jahren kreiert.



² IRI Handelspanel, Premiumsekt = Sekt Ø-Regalpreis > 6,00 LEH >= 200qm + GAM + C&C, Absatz; Premiumsegment, 2021

Für kreative Genießer: Freixenet Rosé Weine

Ein Beispiel dafür, wie trendig Roséweine tatsächlich sind, sind die Markenweine von Freixenet. Spanien gehört neben Frankreich zu den größten Roséweinerzeugern der Welt. Und so findet man in den Weinkollektionen der berühmten spanischen Marke Freixenet beeindruckende Rosé-Qualitäten. Der Freixenet Rosado aus der Freixenet Wine Collection, Freixenet Mederaño Rosado und Freixenet Mia Rosado haben sich zu echten Verkaufsschlägern im deutschen Handel entwickelt. Eines haben alle gemeinsam: Ihre fruchtbetonte Frische. Was sie unterscheidet, ist ihre Stilistik und damit auch die Momente, zu denen sie perfekt harmonieren. Während sich der Rosado aus der Freixenet Wine Collection mit seinen eleganten Aromen bestens für die besonderen Anlässe eignet, ist Freixenet Mederaño Rosado der fruchtige Begleiter zu einem gemütlichen Abend mit Tapas zu Hause. Und Freixenet Mia Rosado? Der steht für Geselligkeit unter Freunden, unkompliziertes Zusammenkommen und Genießen. Aufgrund der fruchtigen Aromatik, die an Erdbeeren und Himbeeren erinnert, lässt sich Freixenet Mia Rosado nicht nur pur, sondern auch kreativ verfeinert auf Eis mit frischen Früchten oder als Schorle genießen. Ein Tipp: Gut gekühlt servieren! Im Sommer auf sechs bis sieben Grad heruntergekühlt, entfaltet ein Roséwein seine Frische und Knackigkeit.



Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist die deutsch-spanische Allianz der Familienunternehmen Henkell mit Sitz in Wiesbaden und der Freixenet mit Sitz in Sant Sadurni D'Anoia, Spanien. Das Unternehmen ist der weltweit führende Schaumweinanbieter und verfügt über ein einzigartiges Markenportfolio für Schaumwein, Stillwein und Spirituosen. Globale Marken wie Freixenet, Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie I heart Wines, Mangaroca Batida de Côco sowie ein Portfolio an vielfach ausgezeichneten Weingütern und Marken. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst spornt das Team von Henkell Freixenet ebenso an wie die Vision, mittelfristig für jedes zehnte Glas Schaumwein weltweit zu stehen.

Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com

Pressekontakt:

Henkell Freixenet

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

segmenta communications GmbH

Dorina Bogdanski
Neumühlen 1
22763 Hamburg
T. +49 40 4411 3017
E. hfx@segmenta.de