



Fürst von Metternich

## Edler Hochzeitsgenuss – so fürstlich wird auf die Liebe angestoßen **Fürst von Metternich präsentiert exklusiven Hochzeits-Drink**

Wiesbaden, Januar 2023. Auf in einen festlichen Frühling! Zum Auftakt der Hochzeitssaison lässt Fürst von Metternich die Herzen anspruchsvoller Genussmenschen höherschlagen. Der Rebsortenspezialist begleitet die schönsten Augenblicke des Lebens mit besonderem Flair. Brautpaare dürfen sich damit auf einen außergewöhnlichen Begleiter freuen, der kultivierte Herkunft, auserlesene Qualität und exquisiten Geschmack in Perfektion vereint. Beim romantischen Fest der Liebe stellen die Fürst von Metternich Sekte ihren Facettenreichtum unter Beweis.

Grandiose Anstoßmomente ergeben sich aber nicht nur bei den Festlichkeiten selbst. Fürst von Metternich versprüht bereits beim Heiratsantrag, bei der Wahl der Trauzeugin, während der Brautkleidsuche und auf dem Junggesellinnenabschied prickelnden Charme. Und in der kleinen Flasche eignet sich das Trio Fürst von Metternich Riesling Sekt Trocken, Rosé Sekt Trocken und Chardonnay Sekt Trocken bestens als liebevolles Gastgeschenk mit großer Wirkung.



In diesem Jahr überrascht der fürstliche Genuss alle Verliebten und Sektkenner mit einer fein-fruchtigen Kreation. Der Hochzeits-Drink „*Lover’s Club*“ spielt mit den Aromen von Gin, Zitrone und Beeren – kombiniert mit Fürst von Metternich Chardonnay Sekt. Ein raffinierter Aperitif, mit dem es Brautpaar und Gäste im Frühling und Sommer stilvoll prickeln lassen.

### **Herzklopfen garantiert – willkommen im „*Lover’s Club*“**

Einzigartige Momente verdienen exzellente Drinks! Die neue Kreation „*Lover’s Club*“ zelebriert den Hochzeitstag auf fruchtige Weise. Erfrischend, modern und voller Eleganz eignet sich diese Idee zum Anstoßen nach dem Jawort und als Auftakt zu einem rauschenden Fest. Gin, Eiweiß, Zitronensaft, Himbeersaft und Himbeeren finden im Glas zueinander. Das Highlight: Fürst von Metternich Chardonnay Sekt. Leicht und sommerlich-frisch kommt dieser Genuss in der edlen weißlackierten Flasche daher. Feinprickelnd entfaltet er ein aromatisches Bouquet und

begeistert mit dezenten Noten von Birne, Melone und Mirabelle. Am Gaumen zeigt sich Fürst von Metternich Chardonnay Sekt unwiderstehlich lebendig und cremig.



### So gelingt der Fürst von Metternich Hochzeitsdrink

#### Zutaten für einen „Lover’s Club“:

50 ml Gin  
15 ml Zitronensaft  
30 ml Himbeersirup  
1 Eiklar  
100 ml Fürst von Metternich Chardonnay Sekt Trocken  
3 Himbeeren

#### Zubereitung:

Den Gin mit dem Zitronensaft, Himbeersirup und Eiklar in einen Shaker geben.  
Etwa 45 Sekunden lang kräftig ohne Eis schütteln, damit sich der Eischnee bilden kann.  
Den Shaker mit Eiswürfeln füllen und nochmals 10 Sekunden lang schütteln.  
In eine Champagnerschale abseihen und mit 100 ml Fürst von Metternich Chardonnay Sekt aufgießen. Die Himbeeren auf einen Cocktailspieß stecken und als Deko auf den Glasrand legen.

**Tipp:** Der „Lover’s Club“ schmeckt natürlich auch ohne Eiklar.

### Prickelnde Akzente setzen – Fürst von Metternich für einen stilvollen Hochzeitstag

Cheers! Fürst von Metternich, Deutschlands Premiumsekt Nummer 1<sup>1</sup>, bereichert den Sektempfang vielfältig. Die Marke hat ihre Wurzeln im Rheingau – der Heimat des Rieslings. Historisch zuhause ist Fürst von Metternich auf Schloss Johannisberg, welches das älteste Riesling-Weingut der Welt ist. Ganz nach dem Motto „Ein Sekt ist immer so gut wie sein Wein“, lässt sich die lange und leidenschaftliche Tradition der Wein- und Sektherstellung buchstäblich schmecken.

Neben dem Fürst von Metternich Chardonnay Sekt Trocken, verleihen auch Fürst von Metternich Riesling Sekt Brut, Fürst von Metternich Riesling Sekt Trocken und Fürst von Metternich Rosé Sekt Trocken der Hochzeitsfeier höchstes Niveau. In nobler Qualität, werden sie der Bedeutung dieses besonderen Anlasses rundum gerecht.

Fürst von Metternich in den Varianten Riesling Sekt Trocken, Riesling Sekt Brut, Rosé Sekt Trocken und Chardonnay Sekt Trocken ist im Handel in der 0,75-l-Flasche für je 8,99 Euro (UVP) erhältlich.

---

<sup>1</sup> Quelle: IRI Handelspanel, Premiumsekt = Sekt Ø-Regalpreis > 6,00 LEH >= 200qm + GAM + C&C, Absatz; Premiumsegment, 2020



### **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](#).

\*IRi Handelspanel, LEH>=200qm+HD+C&C+GAM, Premium-Sekt (Ø-Regalpreis >= 6,00€), Absatz in Tsd. 1/1, Jahre 2016-2021

### **Über Henkell Freixenet:**

Henkell Freixenet ist die deutsch-spanische Allianz der Familienunternehmen Henkell mit Sitz in Wiesbaden und 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 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](http://www.henkell-freixenet.com)

LinkedIn [Henkell Freixenet](#) / Facebook [@HenkellFreixenet](#) / Twitter [Henkell Freixenet](#) / Youtube [Henkell Freixenet](#) / Instagram [@henkell.freixenet](#)

### **Pressekontakt:**

#### **Henkell Freixenet Holding**

Inga Zwanzig  
Communication & Hospitality  
Biebricher Allee 142  
65187 Wiesbaden  
T. +49 (0)611 63-214  
E. [inga.zwanzig@henkell-freixenet.com](mailto:inga.zwanzig@henkell-freixenet.com)

#### **segmenta communications**

Svenja Kupfer  
Neumühlen 1  
22763 Hamburg  
T. +49 (0)40 4411 30-0  
E. [hfx@segmenta.de](mailto:hfx@segmenta.de)