

## Am 14. August den „Internationalen Tag des Rosé“ feiern Auf das Leben! Der Sommer leuchtet in Rosé

**Wiesbaden, Juni 2023.** Spritzige Leichtigkeit und sommerlicher Glanz! Am 14. August 2023 dürfen sich alle Genussmenschen auf einen besonderen Tag freuen – den „Internationalen Tag des Rosé“. Es ist keine Überraschung, dass die rosaroten Schaumweine und stillen Weine Begeisterung auslösen. Ihre Farbpalette in zartem Lachsrosa, sanftem Apricot



oder kräftigen Beerentönen fasziniert das Auge. Zeit für entspannte Gartenpartys, gesellige Grillabende und genussvolle Sommerstunden. Angestoßen wird dabei pur oder mit kreativen Drink-Kreationen. It's a rosé kind of day!

### Neues Sommervergnügen: Fürst von Metternich Stillwein Rosé



Beim Get-together auf der Terrasse oder bei der Sommerfete – jeder Anlass darf in fürstlicher Manier gefeiert werden! Der neue Fürst von Metternich Stillwein ist ein unkomplizierter Premium-Wein, der den Rosé mit Eleganz und Raffinesse neu definiert. Die feinfruchtigen und saftig-frischen Aromen verwöhnen die Sinne auf höchstem Niveau. Sein Geschmack von sonnengereiften Kirschen, saftigen Erdbeeren und einer dezenten Kräuternote macht diesen Deutschen Qualitätswein zum idealen Sommerbegleiter.

### Elegant und charmant anstoßen: Henkell Rosé

Eintauchen in eine Welt voller lebendiger Farben und spritziger Erfrischung! Henkell Rosé passt zu anspruchsvollen Sekt-Fans, die es dennoch zugänglich mögen. Der fruchtige Genuss veredelt zahlreiche Gelegenheiten mit Charme. Mit seiner unbeschwerten Ausstrahlung begleitet er gesellige Terrassenpartys als Aperitif. Ebenso ist er eine ideale Ergänzung zu leichten Vorspeisen beim Grillen mit Freunden. So schick und elegant lässt sich der Sommer auf stilvolle Weise zelebrieren. Der feinperlige Sekt ist vegan zertifiziert und verführt mit den unwiderstehlichen Aromen roter Beeren und zarten Nuancen von Erdbeeren. Die harmonische Süße-Säure-



Balance macht Henkell Rosé zum Traumkandidaten, wenn es um angesagte Longdrinks geht. Der rosarote „Summerberry-Mojito“ eröffnet das Sommerabenteuer!

### Drink-Rezept mit Henkell: „Summerberry-Mojito“



Für vier Drinks  $\frac{1}{4}$  Wassermelone (ca. 1100 g) schälen, das Fruchtfleisch in Stücke schneiden und im Standmixer pürieren. Das Melonenpüree durch ein Sieb gießen und den Saft dabei auffangen. Je 100 g Brombeeren und Himbeeren in vier Gläser verteilen und mit einem Barlöffel leicht andrücken. Je 100 ml aufgefangenen Melonensaft, je Saft von  $\frac{1}{2}$  Limette und je 1 EL braunen Zucker in die Gläser geben und verrühren. Eiswürfel und frische Minze hinzufügen. Mit je 100 ml Henkell Rosé aufgießen.

### Rosé-Vibes für den italienischen Abend: Mionetto Prosecco Rosé

Die goldene Stunde taucht die Welt in ein sanftes Rosélicht und schenkt uns kostbare Augenblicke. Genau in dieser Zeit des Verweilens und Genießens passt der Mionetto Prosecco Rosé perfekt. Mit seiner Extra Dry-Note verführt er die Sinne und lädt zum entspannten Aperitivo ein. Dieser Italiener ist nicht nur geschmacklich ein Highlight, sondern auch vegan zertifiziert. Mionetto Prosecco Rosé kommt typisch italienisch und doch überraschend anders daher. Die traumhafte rosarote Pfirsichblütenfarbe und ein fruchtiges Bouquet von roten Früchten und Pampelmuse setzen prickelnde Highlights an Sommerabenden.



### Prickelnder Rosé-Zauber: Fürst von Metternich Rosé



Unvergessliche Genussmomente mit feinem Charakter! Dieser exquisite Deutsche Rosé Sekt, hergestellt aus hell gekelterten Spätburgunder-Trauben, ist eine Cuvée der Extraklasse. Kreiert vom Rebsortenspezialisten Fürst von Metternich, der Nummer 1 im Segment der Premium-Sekte, überzeugt der trockenere und feinerperlende Rosé rundum prickelnd. Mit seiner sensiblen Balance, verführerisch fruchtigen Aromen und filigranen Nuancen verspricht er ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Köstliche Noten von roten Waldbeeren, einem Hauch von Mandarine und einem subtilen Anklang von Birne schmecken nach Sommer.

Umrahmt von einer lebendigen Mousseux und einer bezaubernden roséfarbenen Leuchtkraft lässt sich dieser Sekt als Zutat im „Rosen-Sorbet“ erleben.

### Drink-Rezept mit Fürst von Metternich: „Rosen-Sorbet“

400 ml Wasser und 6 EL Rosensirup vermischen, bis sich der Sirup aufgelöst hat. 2-3 EL Rosenwasser, 400 ml Fürst von Metternich Rosé Sekt und einen Spritzer Limettensaft dazugeben. Die Sorbet-Mischung in ein für den Gefrierschrank geeignetes Gefäß füllen und das Sorbet für mindestens zwölf Stunden einfrieren. Pro Glas werden anschließend fünf Esslöffel Rosen-Sorbet in eine Champagnerschale gegeben und mit 100 ml kaltem Fürst von Metternich Rosé Sekt aufgegossen. Das Rosen-Sorbet wird dabei mit einem Esslöffel aus dem Gefäß geschabt. Für Kugeln ist das Sorbet nicht geeignet. Die Gläser mit einigen Rosenblättern und etwas Blattgold dekorieren. Cheers!



### Freixenet Rosado aus der Freixenet Wine Collection



Hier kommt die Einladung zum gemütlichen Essen, zur Dinner-Party oder zum entspannten Mädelsabend! Freixenet Rosado freut sich auf viele kulinarische Gelegenheiten. Eye-Catcher: Die elegante, matte Flasche zeigt sich als passendes Accessoire für jede Tischdekoration. Der leuchtend helle Roséwein wird aus Trauben kreiert, die in den sonnendurchfluteten Weinbergen Spaniens ihre volle Frucht entwickeln. Gut gekühlt kommen die verlockenden Noten von Himbeeren und Erdbeeren voll zur Geltung. Tipp: Ganz nach dem Motto „Rosé all over“ begleitet Freixenet Rosado farbenfrohe und üppig belegte Food-Boards. Knackige Sommerfrüchte und weitere Kleinigkeiten schaffen eine herzliche Atmosphäre wie am Mittelmeer. Und gegessen wird natürlich mit den Fingern!

### Grenzenlose Genuss-Freiheit: Freixenet Mia Rosado

Ein junger, unkomplizierter Wein, der für lässige Geselligkeit unter Freunden steht. Egal ob entspannte Treffen oder ausgelassene Partys am Strand, dieser Rosé ist die perfekte Idee für unbeschwerte Momente und macht den Sommer noch schöner. Mit seiner fruchtigen Aromatik, die an saftige Erdbeeren und Himbeeren erinnert, bringt Freixenet Mia Rosado nicht nur pure Erfrischung, sondern lässt sich auch auf kreative Weise mit frischen Früchten auf Eis verfeinern oder als spritzige Schorle genießen. Schon probiert? Der erfrischende Weincocktail „Rosé-Rita“ inspiriert zu leichtem Sommervergnügen.



### Drink-Rezept mit Freixenet Mia: „Rosé-Rita“



Eine Bio-Limette heiß abspülen, trocknen und in dünne Scheiben schneiden. 2 EL Salz und ½ TL Zimt mischen, auf einem Teller verteilen. Ränder von 4 Margarita-Gläsern mit einer Limettenscheibe anfeuchten, dann in die Salzmischung drücken. 8 cl Limettensaft, 8 cl Cointreau und 2 EL Agavendicksaft in einen Cocktailshaker geben und kräftig schütteln. Crushed Ice in vier Gläsern verteilen und Likörmischung in die vorbereiteten Gläser gießen. Mit ca. 300 ml Freixenet Mia Rosado auffüllen, mit Limettenscheiben garnieren und sofort servieren.

### Spanisches Flair entdecken: Freixenet Mederaño Rosado

Dieser spanische Rosé passt zum ungezwungenen Dinner und zeigt gerne sein Temperament. Sommerliche und frische Gerichte profitieren in Kombination mit Freixenet Mederaño Rosado von seiner intensiv-fruchtigen Aromatik. Die außergewöhnliche Stilistik des rosaroten Spaniers bringt Abwechslung und bereichert ganz spontan die kleinen, besonderen Momente im Alltag. Ob entspannt bei Tapas zu zweit oder beim Picknick mit Freunden – der rosafarbene Wein wird zum variantenreichen Begleiter sommerlicher Augenblicke.



**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)

**Pressekontakt**

**Henkell Freixenet Holding**

Angelina Demeuth  
Communication & Hospitality  
Biebricher Allee 142  
65187 Wiesbaden  
T. +49 (0)611 63-208  
E. [angelina.demeuth@henkell-freixenet.com](mailto:angelina.demeuth@henkell-freixenet.com)

**segmenta communications GmbH**

Svenja Kupfer  
Neumühlen 1  
22763 Hamburg  
T. +49 40 4411 30 00  
E. [hfx@segmenta.de](mailto:hfx@segmenta.de)