

So stilvoll lässt sich die glanzvollste Zeit des Jahres genießen **Festive Cheers! Trend-Weine und prickelnde Sekte entdecken**

Wiesbaden, August 2023. Festtags-Flair und unvergessliche Momente – Weihnachten und Silvester stehen endlich vor der Tür. Die Vielfalt feinsten Weine und Sekte aus dem Hause Henkell Freixenet verspricht genussvolle Augenblicke, um das Jahr gebührend ausklingen zu lassen. Mit raffinierten Geschmackserlebnissen begleiten sie sämtliche Menüs und Desserts und zelebrieren stilvoll jeden Moment. Darüber hinaus gibt es köstliche alkoholfreie Alternativen. Und natürlich eignen sich die Stillweine, Schaumweine und Glühweine auch wunderbar als Mitbringsel für die Liebsten.



Weinfreude: Fürst von Metternich Stillwein Rosé



Fürst von Metternich Stillwein Rosé passt perfekt zu besonderen Anlässen. Nach der Devise „Ein Sekt ist immer so gut wie sein Wein – und ein Wein ist immer so gut wie seine Trauben“ überzeugt der deutsche Qualitätswein b.A. aus dem Rheingau und Rheinhessen beim Weihnachtsdinner.

Die erlesenen Spätburgundertrauben zeigen sich frisch, harmonisch und bieten eine faszinierende Kombination aus fruchtigen und mineralischen Noten. Im Glas erstrahlt der Fürst von Metternich Roséwein als 2022er-Jahrgang in einem zartleuchtenden Rosé und verwöhnt die Sinne mit saftiger Kirsche und Erdbeeren, umspielt von einer feinen Kräuter-Note. Am Gaumen präsentiert sich dieser Wein erfrischend und ausgewogen, mit einer zarten Würze und einem mineralischen Abgang.

Auch die Flasche ist ein Hingucker! Egal, ob auf der festlich gedeckten Tafel oder als Geschenk – das elegante Design und die hochwertigen Details setzen dabei ein klares Statement.

Fine Dining auf höchstem Niveau: Freixenet Paso Doble

Wenn trendbewusste Foodies zum Weihnachtsessen einladen, darf ein hochwertiger Wein nicht fehlen. Der Freixenet Paso Doble ist die ideale Begleitung für dieses besondere Dinner. Er verwöhnt nicht nur den Gaumen, sondern fügt sich mit seiner mattschwarzen Flasche auch perfekt in das zeitgemäße Tisch-Setting ein.



Freixenet Paso Doble vereint erstklassige Qualität mit dem spanischen Lebensgefühl. Die in Spanien angebauten und verarbeiteten Trauben verleihen diesem Wein seine tiefe rubinrote Farbe und seinen intensiven Charakter. Am Gaumen entfaltet er eine vollmundige Geschmacksfülle mit halbtrockenem Profil. Mit seinem ausgeprägten Fruchtaroma und einem Bouquet aus Cassis dunkler Pflaume und Sauerkirschen begleitet der Rotwein zahlreiche Festtagsgerichte.

Weihnachtsmarktfeeling zu Hause: Neuer Freixenet Mederaño Glühwein Rosé

Passend zum Rosé-Trend bekommen die beiden roten und weißen Freixenet Mederaño Glühweine jetzt rosafarbene Verstärkung. Der neue Freixenet Mederaño Glühwein Rosé ist ein verlockender Genuss aus spanischem Roséwein und ergänzt das Portfolio perfekt. Den Gaumen verwöhnt die Neuheit mit fruchtig-leckeren Noten von Zimt, Nelke und Orange. Ganz besonders in der Adventszeit oder zu Weihnachten lässt sich dieser heiße Gewürzwein an kalten Wintertagen genießen. Doch auch bei winterlichen Feiern im Freien ist er die perfekte heiße Begleitung. Für den besonderen Genuss: Freixenet Mederaño Glühwein Rosé und mit Nelken gespickte Orangenscheiben kombinieren!



Winterliches Birnen-Schichtdessert

Dieses verlockende Dessert vereint den weißen Freixenet Mederaño Glühwein mit saftigen Birnen, Zimt, Vanille, cremiger Sahne und einer Prise erfrischender Zitronennoten. Alle Zutaten in einem Glas schichten und mit knusprigen Weihnachtsplätzchen oder zarten Schokoladenraspeln verzieren. Jeder Löffel ein Weihnachtstraum!

[Hier das Rezept entdecken!](#)



Schöner Schenken: Henkell Trocken Gold-Edition und Mionetto Prosecco



Freude verschenken zur Weihnachtszeit – mit viel Stil! Die Henkell Trocken Gold-Edition und Mionetto Prosecco sind besondere Präsente.

Die limitierte Gold-Edition von Henkell Trocken zaubert ein gold-glänzendes Funkeln in die Festtagszeit. Mit dem Motto „Bold & Proud“ feiert die Flasche das 75. Jubiläum der berühmten Henkell Lilie und begeistert mit einem spektakulären Look. Tradition und Moderne verschmelzen in diesem außergewöhnlichen Designelement. Die vegan zertifizierte Cuvée vereint leichte Noten von grünen Äpfeln, Bananen und Zitrusfrüchten für ein erfrischendes Geschmackserlebnis.

Für italienische Lebensfreude sorgt Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut. Dieser erlesene Schaumwein ist ein echter Kultklassiker aus Bella Italia. Mit seinem fruchtigen Duft nach grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten sowie den feinen Aromen von Akazienblüten und Honig verführt Mionetto DOC Treviso Brut zum Anstoßen. Der Prosecco ist die perfekte Geschenkidee, um jedem Anlass „La Dolce Vita“ zu verleihen.



An Silvester klirren die Gläser fürstlich: Fürst von Metternich Riesling Sekt



Silvester steht vor der Tür – kultiviert angestoßen wird mit Fürst von Metternich Riesling Sekt. Der edle Genuss adelt große Momente auf unvergleichliche Weise. Fürst von Metternich Riesling Sekt beeindruckt mit seinem feinperligen und lang anhaltenden Mousseux sowie einem Bukett von Fruchtaromen wie Mandarine und Pfirsich. Sein vollmundiger Geschmack ist mit einer dezenten Süße harmonisch ausbalanciert.

Fürst von Metternich Riesling Sekt zu Kalbsfilet mit Mango-Tatar

Bei diesem Rezept vereinen sich zartes Kalbsfilet mit fruchtiger Mango und einer Prise Exotik. Die intensive Geschmackskombination verspricht ein aufregendes Aromenspiel. Eine raffinierte Idee für alle, die Kulinarik an den Festtagen lieben.



[Hier das Rezept entdecken!](#)

Fruchtig-frische Silvesterdrinks: Söhnlein Brillant Rosé



Der apricot-farbene Sekt Söhnlein Brillant Rosé überzeugt mit einem zartduftenden Hauch roter Beerenfrüchte und macht Lust auf einen prickelnden Silvesterabend.

Pink French

Hier vereinen sich der apricot-farbene Söhnlein Brillant Rosé und Gin in einem prickelnden Drink. Zitronensaft, Himbeersirup und frische Himbeeren runden den Cocktail ab und verleihen ihm einen fruchtig-frischen Kick – ideal für einen prickelnden Jahreswechsel.

[Hier das Rezept entdecken!](#)

Festliches Anstoßen – auch ohne Alkohol: Henkell Alkoholfrei

Auch ohne Alkohol lässt sich das Glas feierlich heben – mit Henkell Alkoholfrei. Diese alkoholfreie Alternative schmeckt nicht nur bei Festlichkeiten, sondern eignet sich auch prickelnd „zwischen durch“. Henkell Alkoholfrei ist wie die komplette Henkell-Range vegan zertifiziert. Dank einer schonenden Alkoholreduktion bewahrt Henkell Alkoholfrei sein Aroma und zeigt sich mit lebendiger Perlage, hellem Gelb und grünen Reflexen. Die feinen Fruchtaromen von Birne, Apfel und Pfirsich treffen auf eine leichte Vanillenote. Der Saftigkeit und Frische gesellen sich Zitrusaromen hinzu. Cheers!



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

Pressekontakt

Henkell Freixenet Holding

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

segmenta communications GmbH

Defne Akin
Neumühlen 1
22763 Hamburg
T. +49 40 4411 30 00
E. hfx@segmenta.de

Winterliches Birnen-Schichtdessert

Zutaten (für 4-6 Gläser):

- 3 große Birnen (ca. 600g)
- 200 ml Freixenet Mederaño Glühwein weiß
- 1 Zimtstange
- 1 Zitrone
- 50 g Zucker
- 1 Zweig Rosmarin
- 250 g Quark
- 250 g Schmand
- 250 ml Sahne
- ½ Vanilleschote
- 75 g Puderzucker
- Zitronenabrieb



© Henkell Freixenet

Zum Dekorieren z. B. Weihnachtsplätzchen oder Schokoladenraspeln. Diese kann man natürlich auch in die Zwischenschichten geben.

Zubereitung:

1. Für das Kompott 3 große Birnen schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit 50 g Zucker, 1 Stange Zimt, dem Saft einer Zitrone und 200 ml Freixenet Mederaño Glühwein weiß aufkochen und bei kleiner Flamme für ca. 5 Minuten köcheln. Die Birnen dürfen weich werden, sollten aber nicht zerfallen. Für die besondere kräutrige Note einen Zweig Rosmarin ins Kompott geben. Sollten die Birnen sehr saftig sein, kann das Kompott mit einem TL Speisestärke abgebunden werden. Dazu einige Löffel der Flüssigkeit mit Speisestärke anrühren, in den Topf geben und kurz aufkochen lassen. Anschließend abkühlen und gut durchziehen lassen.
2. Für die Quarkmasse wird zunächst Sahne steif geschlagen. Anschließend Quark, Schmand, etwas Zitronenabrieb, Puderzucker und einer ausgekratzten Vanilleschote verrühren. Dann wird die Sahne unter die Quarkmasse gehoben.
3. Anschließend alles in Gläser schichten. Je nachdem wie groß diese sind, ergibt das Rezept 4-6 Gläser.
4. Verziert werden darf nach Herzenslust z. B. mit Schokoraspeln oder Weihnachtsplätzchen und dazu passt natürlich ein Glas heißer Glühwein in Weiß von Freixenet Mederaño perfekt.

Kalbsfilet mit Mango-Tatar

Zutaten (für 6-8 Personen):

- 750 g Kalbsfilet
- 2-3 EL Öl
- 1 Zweig Rosmarin
- 5 Knoblauchzehen
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Mango (ca. 500 g)
- 1 Limette
- 1 ½ EL flüssiger Honig
- 1-1 ½ EL rosa Beeren (pfefferähnliches Gewürz)
- 8 Stiele Petersilie
- 200 g Crème fraîche
- 1-2 TL Wasabi
- 2 EL Butter
- 16 Scheiben (à ca. 20 g) Baguette



Dazu passt: Fürst von Metternich Riesling Trocken

Zubereitung:

1. Fleisch trocken tupfen. Öl in einer großen, ofenfesten Pfanne erhitzen, Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Rosmarin waschen. Knoblauch schälen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und 3 Knoblauchzehen in die Pfanne geben und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 °C) 20-25 Minuten garen (Kerntemperatur 55 °C). Fleisch aus dem Ofen nehmen und 5-8 Minuten ruhen lassen.

2. Inzwischen Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und fein würfeln. Limette halbieren und Saft auspressen. Honig und Limettensaft verrühren. Mango und rosa Beeren unterheben. Petersilie waschen, Blättchen abzupfen und fein schneiden. Hälfte unter den Mango-Mix rühren.

3. Crème fraîche und Wasabi verrühren. Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Butter in 2 Portionen in einer großen Pfanne erhitzen. Baguettescheiben darin portionsweise anrösten, herausnehmen und direkt mit den restlichen Knoblauchzehen einreiben. Brote mit Wasabicreme bestreichen, mit restlicher Petersilie bestreuen, mit Fleisch belegen und Mango-Tatar darüber verteilen.

Pink French

Zutaten (für ein Glas):

- Söhnlein Brillant Rosé
- 3 cl Gin
- 1,5 cl frischer Zitronensaft
- 1 cl Himbeersirup
- Eiswürfel

Zum Garnieren:

- Frische Himbeeren

Zubereitung:

1. Alle Zutaten (außer den Sekt) in einen Shaker geben und mit Eiswürfeln auffüllen.
2. Kräftig schütteln und durch ein Sieb in vorgekühlte Gläser sieben.
3. Mit eiskaltem Söhnlein Brillant Rosé auffüllen und mit frischen Himbeeren dekorieren.

