



## Neu: Winzersekt von fürstlicher Herkunft

### Sektgenuss auf höchstem Niveau

**Wiesbaden, März 2025 – Mit Fürst von Metternich wird Sektgenuss ab sofort noch fürstlicher: Der Rebsortenspezialist ergänzt mit dem Winzersekt sein Portfolio um einen hochwertigen Begleiter zahlreicher Anlässe und setzt ein eindrucksvolles Zeichen für unvergleichliche Qualität und Genuss auf höchstem Niveau. Die Neuheit im eleganten Design ist in den Sorten Riesling Brut, Chardonnay Brut und Spätburgunder Rosé Brut erhältlich.**

Exklusiver Genuss für prickelnde Momente: Fürst von Metternich steht für rebsortenreine deutsche Sekte und Sektgenuss auf höchstem Niveau und ist die mit Abstand führende Sektmarke im Premiumsegment<sup>1</sup>. Mit der Winzersekt-Range kreiert Fürst von Metternich drei stilvolle Sekte, die aus Trauben hergestellt wurden, welche ausschließlich aus den renommierten Weinbergen rund um den Johannisberg stammen. Dadurch vereint der Winzersekt die Vorzüge des deutschen Sekt b.A. Rheingau. Das Sekterlebnis in Weiß oder Rosé wird aus erlesenen Riesling-, Chardonnay- und Spätburgundertrauben hergestellt, die selektiv von Hand gelesen wurden. Nach der schonenden Pressung, bei der ausschließlich der Mittellauf mit der höchsten Qualität verwendet wurde, wurden die Weine bei 17°C im Edeltank vergoren. Vor der Versektung lagerten sie zuerst auf der Gärungs- und anschließend auf der Feinhefe. Durch die traditionelle Flaschengärung erhält der Sekt seine feine Perlage und seinen charakteristischen Geschmack.

Die Hefelagerzeit von über 12 Monaten trägt zur Entwicklung komplexer Aromen und einer cremigen Textur bei, die jeden Schluck zu einem fürstlichen Genuss machen.

---

<sup>1</sup> Circana Handelspanel, LEH $\geq$ 200qm+HD+C&C+GAM, Premium-Sekt (durchschn. Regalpreis  $\geq$ 7,00€ Teilmärkte: Sekt/ALF Schaumwein/Cava/Asti/Crémant/Prosecco Spumante), Absatzranking in Tsd. 1/1; Jahre 2020-2024



## Fürst von Metternich

**Fürst von Metternich Winzersekt Riesling** überzeugt mit einem anregend frischen Geschmack und saftiger gelber Frucht. Die harmonische Säure und der geradlinige Abgang machen diesen Sekt zu einem besonderen Genuss. Im Geschmack begeistert die feinperlige und gut eingebundene Perlage. Am Gaumen trocken mit lebendiger und erfrischender Säure, die im Zusammenspiel mit dem feinen Mousseux ein besonders finessenreiches Geschmackserlebnis bietet. Zarte Aromen von Apfel und Zitronenschale, gepaart mit kühler Mineralität, runden das Geschmacksbild am Gaumen ab.



**Fürst von Metternich Winzersekt Chardonnay** besticht durch eine kühle, frische Aromatik. Er begeistert am Gaumen mit einer feinperligen und gut eingebundenen Perlage. Das Bouquet überzeugt mit zarten Aromen von grünem Apfel und Zitronenzeste. Fürst von Metternich Winzersekt Chardonnay präsentiert sich elegant mit Noten von Ananas und Maracuja, begleitet von zart-nussigen Tönen. Ein lebhaftes Spiel von Süße und Fruchtsäure verleiht diesem Sekt seine besondere Raffinesse.



## Fürst von Metternich

Der fruchtbetonte **Fürst von Metternich Winzersekt Spätburgunder Rosé** strahlt im Glas in einem leuchtenden und brillanten lachsrosé. Er präsentiert sich mit feinen Anklängen an Erdbeeren und Himbeeren, aber auch Aromen von Pfirsich und ein Hauch von Blüten sind wahrnehmbar. Die dezent würzigen Noten verleihen ihm eine Eleganz, die in feinsten Harmonie zum Ausdruck kommt. Trocken im Geschmack, dabei fruchtig im Ausdruck mit Aromen von verschiedenen roten Beeren sowie einer Nuance Hibiskus, die lange nachhallen.



### Ein Highlight für alle Sinne

Der Fürst von Metternich Winzersekt überzeugt nicht nur geschmacklich, sondern zieht auch optisch alle Blicke auf sich: Die besondere Flaschenform besticht durch ihren schlichten und eleganten Look. Zudem präsentiert sich die Flasche mit dem auffälligen Fürst von Metternich-Medaillon sowie einem edlen Satinband: Hier treffen erstklassige Qualität und ein ansprechendes Design aufeinander.

Der Fürst von Metternich Winzersekt in den Varianten Riesling, Chardonnay und Spätburgunder Rosé mit 12,5% vol. ist ab sofort für 19,99€ (UVP) unter [www.freixenet-onlineshop.de](http://www.freixenet-onlineshop.de) sowie im Henkell Freixenet-Shop in Wiesbaden-Biebrich erhältlich.

*Hinweis:* Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

# Presseinformation



## Fürst von Metternich

### 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.<sup>2</sup>

Weitere Informationen unter [www.fuerst-von-metternich.de](http://www.fuerst-von-metternich.de)

### 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.

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

### Pressekontakt:

#### **Henkell Freixenet**

Charlotte Murakami  
Communications | Publikumspresse  
Biebricher Allee 142  
65187 Wiesbaden  
T. +49 (0)611 63 - 205  
E. [Charlotte.Murakami@henkell-freixenet.com](mailto:Charlotte.Murakami@henkell-freixenet.com)

#### **Henkell Freixenet**

Inga Zwanzig  
Communications | Fachpresse  
Biebricher Allee 142  
65187 Wiesbaden  
T. +49 (0)611 63 - 212  
E. [Inga.Zwanzig@henkell-freixenet.com](mailto:Inga.Zwanzig@henkell-freixenet.com)

---

<sup>2</sup> Circana Handelspanel, LEH>=200qm+HD+C&C+GAM, Premium-Sekt (durchschn. Regalpreis >=7,00€ Teilmärkte: Sekt/ALF Schaumwein/Cava/Asti/Crémant/Prosecco Spumante), Absatzranking in Tsd. 1/1; Jahre 2020-2024