

HENKELL FREIXENET

MAKING LIFE SPARKLE

Fürst von Metternich

Riesling Alkoholfrei



KURZ NOTIERT:

Rebsorten: Riesling

Dosage: 30 g/l *Alkohol:* < 0,5 % vol.

SENSORIK:

- Apfel, Grapefruit und frisches Gras
- Lebendig, klar und fein ausbalanciert
- Feine Perlage mit harmonischem Süße-Säure-Spiel

FOOD PAIRING VORSCHLÄGE:

- Buntes Gemüse-Couscous mit Joghurt-Kräuter-Soße
- China-Pfanne Chop Suey
- Gnocchi mit mediterranem Gemüse

HENKELL FREIXENET

MAKING LIFE SPARKLE



HENKELL FREIXENET

MAKING LIFE SPARKLE

Fürst von Metternich

Grauburgunder Trocken



KURZ NOTIERT:

Rebsorten: Grauburgunder

Dosage: 17 g/l *Alkohol:* 12 % vol.

Reife: *Mind.6 Monate*

SENSORIK:

- Reifer Apfel (Elstar), Birne und Quitte
- Feine Würze, die die Fruchtnoten dezent begleitet
- Klare, intensive Perlage und harmonisches Aroma mit ausgewogenem Zusammenspiel von Säure und Süße

FOOD PAIRING VORSCHLÄGE

Antipasti-Platte mit Parmaschinken, Oliven und Mozzarella

Lauch-Quiche oder Spinat-Quiche

Pasta mit cremiger Champignon-Rahmsauce

HENKELL FREIXENET

MAKING LIFE SPARKLE



HENKELL FREIXENET

MAKING LIFE SPARKLE

FREIXENET

Freixenet Herencia 1861 Cuvée D.S. 2019 Gran Reserva



KURZ NOTIERT:

Rebsorten: Macabeo I Xarel°lo I Parellada

Dosage: 5 g/l *Alkohol:* 11,5 % vol.

Reife: 30 Monate

SENSORIK:

- Reife Steinfrüchte (Aprikose, Pfirsich), tropische Noten (Banane, Ananas), Reifearomen (Brioche, Hefe)
- Vollmundig, gut strukturiert, ausgewogen
- Milde Säuren - hält dennoch die Spannung mit langem Nachhall
- Feine und zarte Perlen

FOOD PAIRING VORSCHLÄGE

- Lachs-Tatar
- Jakobsmuscheln und Venusmuscheln
- Frische Erbsen mit Baby-Calamari

HENKELL FREIXENET

MAKING LIFE SPARKLE



HENKELL FREIXENET

MAKING LIFE SPARKLE

GRATIEN MEYER

PRODUIT EN FRANCE DEPUIS 1864

Crémant de Loire AOC Brut Rosé



KURZ NOTIERT:

Rebsorten: 70% Cabernet Franc I Grolleau Noir und Gris 30%

Dosage: 9 g/l *Alkohol:* 12 % vol.

Reife: *Mind. 18 Monate*

SENSORIK:

- Kleine rote Beeren mit einer würzigen Note (Paprika)
- Frisch und weich, mit ausgezeichneter Balance und einem Hauch roter Früchte

FOOD PAIRING VORSCHLÄGE

- Gebackener Lachs mit Zitronenbutter
- Kalbsmedaillons mit Pfifferlingen
- Erdbeer-Panna-Cotta

HENKELL FREIXENET

MAKING LIFE SPARKLE



HENKELL FREIXENET

MAKING LIFE SPARKLE

CHAMPAGNE
ALFRED GRATIEN
MAISON ARTISANALE DEPUIS 1864

Cuvée Paradis Brut 2016



KURZ NOTIERT:

Rebsorten: Chardonnay 60 % I Pinot Noir 40 %

Dosage: 8 g/l *Alkohol:* 12,5 % vol.

Reife: 10 Jahre

SENSORIK:

- Feine Röstaromen vereinen sich mit Anklängen von Brotgewürzen, gelbem Apfel und weißem Nougat
- Elegante Mineralität, ein präzises Säurespiel und eine animierende Frische führen zu einem dezent salzigen und nussigen Finale

FOOD PAIRING VORSCHLÄGE

- Wolfsbarsch oder Dorade mit Meeresalgen
- Seezunge oder Adlerfisch mit Fleur de Sel
- Fleischige Fische mit säuerlicher Soße

HENKELL FREIXENET
MAKING LIFE SPARKLE

MIONETTO
ITALIA, 1887

Luxury Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut



KURZ NOTIERT:

Rebsorten: Glera

Dosage: 12 g/l *Alkohol:* 11 % vol.

SENSORIK:

- Reife Früchte, Honig, Akazienblüten
- Intensive Aromen, die an Golden Delicious und Birne erinnern, mit einem leicht bitteren, aber angenehmen Nachgeschmackn,
- Feine, anhaltende Perlage

FOOD PAIRING VORSCHLÄGE:

Gedämpfte Garnelen

Radicchio-Salat mit Birne, Parmesan und Honig-Senf-Dressing

Fritto misto mit Calamari und Zitrone

HENKELL FREIXENET
MAKING LIFE SPARKLE



HENKELL FREIXENET

MAKING LIFE SPARKLE



HENKELL FREIXENET

MAKING LIFE SPARKLE

MIONETTO
ITALIA, 1887

Luxury Cartizze DOCG Dry



KURZ NOTIERT:

Rebsorten: Glera

Dosage: 20-26 g/l *Alkohol:* 11 % vol.

SENSORIK:

- Apfel, Birne, Zitrus und karamellisierte Mandeln
- Frisch, gut ausbalanciert und elegant
- feine Perlage

FOOD PAIRING VORSCHLÄGE

Apfel-Birnen-Tarte mit gebrannten Mandeln

Petits Fours mit Mandelnote

HENKELL FREIXENET

MAKING LIFE SPARKLE