

Sekt

Prosecco

Cava

Crémant

Champagner

Weine

Spirituosen

Aperitivo



CELEBRATE
LIFE!

INHALT

4 Henkell Freixenet

6 www.sektgenuss.at & shop.sektgenuss.at

8 Qualitätsschaumweine & Weine

- 08 Henkell Sekt
- 14 Kupferberg Sekt
- 20 Söhnlein Brillant Sekt
- 22 Freixenet
- 34 Mionetto Prosecco & Aperitivo
- 50 Gratien & Meyer Crémant
- 52 Alfred Gratien Champagner
- 56 Schloss Johannisberg Riesling
- 68 Rosé Sortiment
- 60 Piccolo Sortiment
- 62 Alkoholfrei Sortiment
- 64 Aperitivo Sortiment



Sortiment
online

66 Spirituosen

- 67 Wodka Gorbatschow
- 68 Mangaroca Batida
- 69 Cardenal Mendoza Brandy
- 69 Scharlachberg

70 Auszeichnungen

71 Tipps





Wir sind Henkell Freixenet – ein erfolgreiches Familienunternehmen mit einer fast 200-jährigen Erfolgsgeschichte. Wir leben höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst, gepaart mit einem starken Markenportfolio. Henkell Freixenet ist nicht nur weltweit führender Produzent von Qualitätsschaumweinen, sondern verfügt auch über ein erstklassiges Portfolio an Weinen und Spirituosen. Unsere hochwertigen Marken-Erzeugnisse – darunter Freixenet, Mionetto, Henkell und Mangaroca Batida – sind rund um den Globus in aller Munde. Das erfüllt unser internationales Henkell Freixenet-Team mit Stolz und spornt uns täglich zu neuen Bestleistungen an. Wir denken kundenorientiert und innovativ, wir zeichnen uns durch nachhaltiges und werteorientiertes Handeln aus. Wir stärken einander, sind neugierig und lernbereit, stellen den Konsumenten in den Fokus und feiern das Leben – gemeinsam mit Ihnen!

Österreich ist für Henkell Freixenet einer der wichtigsten Märkte – bereits 1952 wurde Henkell & Co als erstes Tochterunternehmen in Wien gegründet. Henkell Freixenet bezieht seine Grundweine aus den besten Weinanbaugebieten weltweit – so werden selbstverständlich auch beträchtliche Trauben-Mengen von heimischen Winzern bezogen. Jede dritte in Österreich verkaufte Flasche Qualitätsschaumwein stammt aus dem Hause Henkell Freixenet.

*CELEBRATE
LIFE!*

SEKTGENUSS.AT



Wir sind Schaumwein-Liebhaber und Genuss-Experten aus Österreich. Unsere Leidenschaft haben wir bei Henkell Freixenet Austria zum Beruf gemacht. Diese Leidenschaft und das Wissen, das sich in der über 180-jährigen Geschichte von Henkell Freixenet angesammelt hat, teilen wir mit Ihnen auf www.sektgenuss.at.



Inspiration & Information

www.sektgenuss.at ist unser Blog, der vollgepackt mit Schaumwein-Wissen und Informationen rund um prickelnde Themen informiert und Sie am Laufenden hält. Wir nehmen Sie mit zu den bekanntesten, modernsten und auch ältesten Schaumweinmarken und -kellereien der Welt. Wir zeigen Ihnen unsere Lieblingsplätze, Restaurants und Bars in ganz Österreich – oft verbunden mit besonderen Genusssorten. Ebenso präsentieren wir Ihnen hochwertige Qualitätsschaumweine als Speisenbegleiter oder auch als Zutat beim Kochen, um Gerichte zu verfeinern und ihnen eine eigene Note zu geben. Sie finden auf www.sektgenuss.at dafür auch eine ganz besondere Rezeptidesammlung. Wir freuen uns, Ihnen Inspirationen aus der vielfältigen und prickelnden Welt des Qualitätsschaumweins bieten zu können.

Darauf stoßen wir gemeinsam an -

Cheers! Cin Cin! Salud! & Zum Wohle!



UNSER ONLINESHOP

In jeder Flasche steckt für uns mehr als nur Qualitätsschaumwein: Es sind die Augenblicke, Erinnerungen und pure Lebensfreude. Dieses Gefühl, verbunden mit dem Wissen aus über 180 Jahren Erfahrung, möchten wir mit Ihnen teilen. Tauchen Sie ein in die Welt des Genusses und lassen Sie sich inspirieren auf:

shop.sektgenuss.at

CODE SCANNEN



ONLINE SHOPPEN



HENKELL SEKT

Elegant, zeitlos und grenzenlos erfolgreich – Sektgenuss par excellence.

Die Erfolgsgeschichte fängt bei Adam Henkell an. Der Gründer der Henkell & Co. Sektkellerei KG, heute Henkell Freixenet, eröffnete im Jahre 1832 eine Weinhandlung in Mainz. Während seiner Lehrjahre in Frankreich erlernte er die hohe Kunst der Sektherstellung. 1856 eröffnete er in Mainz seine eigene Schaumweinfabrik und erfüllte sich so einen Lebenstraum: Das Beste aus zwei Welten zusammenzuführen – französische Cuvée Kunst und beste europäische Handwerkskunst.

Ein Kosmopolit, der mit der goldenen Lilie auf dem Etikett aus dem Wappen seiner Heimatstadt stolz auf seine Herkunft verweist und gleichzeitig in aller Welt zu Hause ist. Henkell Sekt ist der internationale Star und Spitzenreiter, wenn es um den Export von Sektkultur geht. Die Marke mit Ausstrahlung und Charakter ist weltweit in mehr als 100 Ländern dabei, wenn die schönen Momente des Lebens gefeiert werden. Moderner Genuss und große Tradition: Henkell ist eine gelungene Liaison aus beidem.



HENKELL

ANNO 1856



MACH DEN MOMENT
UNVERGESSLICH
SEIT  1856



HENKELL SEKT Trocken

Der trockenere, voll ausgereifte Sekt verdankt seinen eleganten Charakter einer einzigartigen Cuvée exzellenter Weine aus klassischen Rebsorten. Die feine, lang anhaltende Perlage und die harmonische Komposition machen Henkell Trocken zu einem vollkommenen Geschmackserlebnis.

helles Gelb mit grünen Reflexen, frisch, fruchtig, mit leichten Noten von grünen Äpfeln, Bananen und Zitrusfrüchten

11 % vol	22 g/l (trocken)	
FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2 0,375 0,75 1,5 3,0	



HENKELL SEKT Alkoholfrei 0,0%

Begeistert mit seinem fein-fruchtigen, frischen Geschmack und ist die perfekte Wahl für alle, die bewusst genießen möchten – ganz ohne Alkohol und vollständig vegan. Ein besonderes Qualitätsmerkmal: Der edle Naturkorkverschluss, der den hohen Anspruch des alkoholfreien Genusses unterstreicht.

helles Gelb mit grünen Reflexen, saftig und frisch, feine Zitrusfrucht, lang anhaltend

0,0 % vol	42 g/l (halbtrocken)	
FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2 0,375 0,75 1,5 3,0	



HENKELL SEKT Rosé

Der feinperlige, duftige Henkell Rosé ist ein erfrischender, eleganter Sekt aus hochwertigen Weinen. Das erlesene, nuanciert feinfruchtige Bukett dieser ausgewogenen Sekt-Cuvée ist ein Hochgenuss für all jene Genießer, die auch bei Rosé den internationalen, trockenen Charakter vorziehen.

natürlich, kräftig lachsfarben mit orangen Reflexen, frischer Duft nach roten Beeren, untermalt von einer Nuance Erdbeere

12 % vol	24 g/l (trocken)	
FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2 0,375 0,75 1,5 3,0	



HENKELL SEKT Blanc de Blancs

Erleben Sie das Gefühl von Eleganz und Frische – mit dieser fruchtig-prickelnden Cuvée aus weißen Trauben renommierter, traditioneller Weinbaugebiete. In einem aufwendigen Verfahren entsteht ein Sekt mit feinen Aromen und einem noblen, feinperligen Mousseux.

zartes Gelb, dezenter Duft nach Goldapfel, Williams-Birnen und Citrus – sehr reich, cremig und kraftvoll

11 % vol	28 g/l (trocken)	
FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2 0,375 0,75 1,5 3,0	

MACH DEN MOMENT
UNVERGESSLICH
SEIT  1856



HENKELL SEKT
Brut

Pure Lebensfreude vermittelt diese exzellente Cuvée erstklassiger Weine. Erlesene Trauben werden sanft gepresst und bei niedriger Temperatur schonend vergoren. So bewahren sie ihre ganze Geschmacksfülle und bilden einen großen Sekt mit den typischen Aromen und einem noblen Mousseux.

zartes Gelb mit grünlichen Reflexen, dezenter Duft nach Goldapfel, Williams-Birnen, Citrus und etwas Brioche

 11,5 % vol	 12 g/l (brut)					 VEGAN
 FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2 ☐	0,375 ☐	0,75 ☒	1,5 ☐	3,0 ☐	



HENKELL SEKT Halbtrocken

Auch die halbtrockene Variante verdankt ihren eleganten Charakter einer ausgewogenen Cuvée erstklassiger Weine. Henkell Halbtrocken mousiert glanzvoll, feinperlig sowie lang anhaltend im Glas und besticht durch sein vollkommenes, rundes und fruchtiges Geschmackserlebnis.

helles Gelb mit grünen Reflexen, zartduftig, weiniges Bukett mit Anklängen von Birne

% 11,5 % vol	34 g/l (halbtrocken)	
FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2 0,375 0,75 1,5 3,0	



HENKELL SEKT Kardinal

Henkell Kardinal ist der Klassiker unter den roten Sekten. Neben seiner kräftigen, kardinalroten Farbe besticht dieser edle und rare Sekt durch seine rassige, volle Cuvée, sein reiches, fruchtiges Bukett und nicht zuletzt durch seinen vollmundigen, frischen Geschmack.

Zartherber, roter Sekt mit körperreichem, samtigen Geschmack.

% 11,5 % vol	12 g/l (brut)	
FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2 0,375 0,75 1,5 3,0	

KUPFERBERG SEKT

Die Marke Kupferberg vereint Genuss und Tradition.

Anfang des 19. Jahrhunderts war „Sekt“ noch die deutsche Bezeichnung für Sherry. Doch nur einige Jahre später wurde damit landläufig Schaumwein assoziiert und seit 1852 ist das angenehme Prickeln auf Zunge und Gaumen als „eine der schönsten Launen der Welt“ bekannt. Unter diesem Motto eroberte sich Kupferberg einen Stammplatz unter Sektkennern und -liebhabern. Und daran hat sich bis heute nichts geändert. Seit mehr als 170 Jahren schätzen nun schon Sektliebhaber das Haus Christian Adalbert Kupferberg wegen seiner ausgezeichneten Qualität.

Kupferberg ist eine der schönsten Launen der Welt! Die Marke strahlt Lebendigkeit, Leichtigkeit und Spritzigkeit aus. Mit seiner prickelnden Persönlichkeit steht Kupferberg für Freude am Leben, gute Laune, Lust am Feiern und ist der ideale, unkomplizierte Sekt für Momente der Unbekümmertheit – mit oder ohne Anlass, denn:
Jede schöne Laune ist es wert, gefeiert zu werden.

KUPFERBERG
SEKT







KUPFERBERG SEKT

Unter der Marke Kupferberg werden fünf verschiedene Geschmacksrichtungen erstklassigen Sekts produziert. Jede Flasche wird nach der Méthode Charnat hergestellt und besteht aus einer Cuvée klassischer Rebsorten. Das Kupferberg-Sortiment steht für leicht bekömmlichen Sektgenuss in vollendeter Form. Die feineren Sektvarietäten halten das traditionelle Qualitätsversprechen des Hauses und bieten für jeden Anlass den passenden Begleiter – sei es als Aperitif, als Begleiter zu einem guten Essen oder zu festlichen Anlässen.

Trocken:		 23 g/l (trocken)			
 FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2	0,375	0,75	1,5	3,0
	☒	☐	☒	☐	☐

Halbtrocken:		 46 g/l (halbtrocken)			
Rosé:		25 g/l (trocken)			
Brut:		11 g/l (brut)			
Alkoholfrei:		60 g/l			
 FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2	0,375	0,75	1,5	3,0
	☐	☐	☒	☐	☐





KUPFERBERG LIMO MEETS SECCO

Feinperlender Secco trifft auf die spritzige Frische von Limonade.

Beide Sorten basieren auf einer frischen Limonadenrezeptur verfeinert mit spritzigem Secco. Die Geschmacksprofile sind fruchtig, ausgewogen in Süße und Säure und perfekt aufeinander abgestimmt: Die Sorte Granatapfel – verfeinert mit Limette – sorgt für eine süße, fruchtige Kombination, während die Sorte Zitrone – verfeinert mit Yuzu – mit einer feinen Zitrusnote für lebendige Frische sorgt.

Spritzig und voller Lebensfreude: Limo meets Secco ist der perfekte Begleiter für genussvolle Sommerabende, After-Work-Treffen oder Picknicks.

Granatapfel: verfeinert mit Limette eine Komposition voller Lebendigkeit		
 5,5 % vol	 FÜLLMENGE: (in Litern)	0,275 
Zitrone: verfeinert mit Yuzu für eine außergewöhnliche Frische		
 5,5 % vol	 FÜLLMENGE: (in Litern)	0,275 

SÖHNLEIN BRILLANT SEKT

Schenk' deinem Tag ein Prickeln. Seit 150 Jahren ein Garant für prickelnde Momente: Die Sektkellerei Söhnlein. „Kein Wein ist zu kostbar, keine Arbeit zu mühsam für die Bereitung meines Sectes“, erklärte Gründer Johann Jacob Söhnlein bei der Eröffnung seiner Schaumweinfabrik.

Ein Versprechen, das im In- und Ausland ankam: Der beste Tropfen der Kellerei, Rheingold, wurde 1876 von Richard Wagner direkt auf der Bayreuther Bühne getauft und später unter Kaiser Wilhelm 1. für sämtliche Schiffstauen verwendet. Exzellente Qualität - so lautet die Erfolgsformel, die bis heute gilt.

Söhnlein Brillant, seit 1964 eine der populärsten Sektmarken Deutschlands, braucht keinen besonderen Anlass - ein feinperlender Tropfen schenkt ein wenig Alltagsluxus, der jeden Tag die kleinen wertvollen Momente krönt.



Halbtrocken: fruchtig und dezent mit einem Hauch von Banane, Ananas und Pfirsich	
11,0 % vol	42 g/l (halbtrocken)
Trocken: frisch, zartduftig mit dezentem Anklang an rote Beerenfrüchte	
11,0 % vol	28 g/l (trocken)
Alkoholfrei: Feinfruchtig und dezent mit einem Hauch von Grapefruit	
<0,5 % vol	60 g/l
Rosé: feinherb, rund, gehaltvoll, dezenter Duft nach tropischen Früchten	
11,0 % vol	24 g/l (trocken)
FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2 0,375 0,75 1,5 3,0

SÖHNLEIN BRILLANT SEKT

Feinstrukturiert, Brillant im Geschmack.

Wenn die kleinen, spontanen Momente mit einem prickelnden Glas Söhnlein Brillant zum Fest für alle Sinne werden, ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Söhnlein Brillant zählt zu den Klassikern und ist mit weit über einer Milliarde weltweit verkaufter Flaschen rekordverdächtig beliebt.

FREIXENET

Seit drei Familiengenerationen stehen Freixenet, die Familie Ferrer und alle Mitarbeiter für einen gemeinsamen Anspruch – einen Anspruch, der sich tief im Sitz der Kellerei eingeschrieben hat. Es ist die Leidenschaft für eine besondere Qualität, die verbindet.

Freixenet ist einer der bekanntesten und größten Cava-Hersteller weltweit. Seit 1941 produziert Freixenet sein führendes Produkt, den Carta Nevada und seit 1974 den Cordon Negro. Ungefähr 95% von Spaniens Cava-Gesamtproduktion kommen aus dem katalanischen Dorf Sant Sadurní d'Anoia. Freixenet setzt auf die traditionelle Herstellung, gerade bei den Cavas. Dazu gehören handgelesene Trauben ebenso wie die Gärung in der Flasche.

Doch Freixenet geht auch neue Wege, um den Kunden innovative Produkte anbieten zu können. Ob Klassiker oder Neuschöpfung – gemeinsam ist all den Kreationen das Qualitätsversprechen. Ungebrochen seit über 150 Jahren.



FREIXENET



FREIXENET PREMIUM SPANISH SPARKLING

Ausgewählte und fein aufeinander abgestimmte Weine aus dem Herzen Spaniens verleihen diesen Freixenet Premium Schaumweinen ihr unverkennbar frisches Temperament.

FREIXENET

Carta Dry

Ausgewählte und fein aufeinander abgestimmte Weine aus dem Herzen Spaniens der Trauben Macabeo und Chardonnay verleihen diesem Freixenet Premium Schaumwein sein unverkennbar frisches Temperament. Spritzig-frisch, trocken und trotzdem fruchtig!

Mirabellen-, Zitrus- und Blumennuancen; fruchtig, mit angenehmer Süße-Säure-Balance

 11,5 % vol	 20 g/l (trocken)	 VEGAN			
 FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2 	0,375 	0,75 	1,5 	3,0 

FREIXENET

Carta Rosé Dry

Mit der Dosage „Dry“ und seiner feinen Perlage lässt der Freixenet Carta Rosé zu jeder Zeit und zu jedem Anlass Genießer-Hezen von Rosé-Liehabern höher schlagen. Zarte Fruchtigkeit von roten Beerenfrüchten und feinperliges Mousseux vereint mit erfrischend würzigem Geschmack. Ein Premium Schaumwein mit unverkennbar frischem Temperament!

animierende Aromen von Cassis und Brombeere; mit erfrischend würzigem Geschmack

 11,5 % vol	 28 g/l (trocken)	 VEGAN			
 FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2 	0,375 	0,75 	1,5 	3,0 

FREIXENET

Alkoholfrei 0,0%

Freixenet Alkoholfrei 0,0% steckt genauso voller spanischer Lebensfreude wie klassischer Sekt und Cava – nur eben ohne Alkohol. Fruchtig-frisch und harmonisch ausbalanciert überzeugt er mit komplexen Moscatel-Aromen, feinen Noten von Vanille und einem sommerlichen Bouquet, das an gelbfleischige exotische Früchte wie Mango und Maracuja erinnert. So garantiert Freixenet Alkoholfrei 0,0% genussvolle Momente zu jeder Gelegenheit. Er ist ein idealer Begleiter zu Vorspeisen wie gebratenen Garnelen am Spieß oder auch zu süßen Desserts, beispielsweise spanischem Mandelkuchen.

Moscatel-Aromen, Noten von Vanille und ein fruchtig-frisches Bouquet nach gelbfleischigen exotischen Früchten

 <0,05 % vol	 38 g/l (halbtrocken)	 VEGAN			
 FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2 	0,375 	0,75 	1,5 	3,0 

CHEERS TO LIFE!



FREIXENET PREMIUM CAVA



FREIXENET

Cordon Negro Brut

Der edle Freixenet Cordon Negro Brut ist ein Garant für trockenen Genuss. Gleichzeitig zeichnet sich der spanische Qualitätsschaumwein durch seine Fruchtigkeit und sein delikates Bukett mit feiner Honignote aus und begeistert damit viele Cava-Liebhaber.

fruchtig nach reifen heimischen Früchten mit einer Spur Zitrus, herb mit zarten Hefearomen

% 11,5 % vol	g/l 9 g/l (brut)	VEGAN
FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2	0,375
	0,75	1,5
		3,0

FREIXENET

ICE CAVA D.O.

Für ein intensives Geschmackserlebnis auf Eis hat das traditionsreiche Haus Freixenet eine Cuvée aus den klassischen Cava Trauben Macabeo, Xarel-lo, Parellada und der Chardonnay Traube kreiert.

Macabeo, Xarel-lo, Parellada und Chardonnay Trauben
fruchtig, trocken

% 11,5 % vol	g/l 45 g/l (halbtrocken)	VEGAN
---------------------	---------------------------------	--------------

FREIXENET

ICE ROSÉ CAVA D.O.

Der elegante fruchtige ICE ROSÉ des Hauses Freixenet entsteht aus den Sorten Pinot Noir, Garnacha und Chardonnay.

Pinot Noir, Garnacha und Chardonnay Trauben
halbtrocken

% 12,5 % vol	g/l 46 g/l (halbtrocken)	VEGAN
---------------------	---------------------------------	--------------

FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2	0,375	0,75	1,5	3,0
-------------------------------	-----	-------	-------------	-----	-----



CUVÉES DE PRESTIGE

FREIXENET

Elyssia Gran Cuvée Brut

Der trockene Cava ist eine mutige Verbindung von Tradition und Moderne. Die renommierten Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir, Parellada und Macabeo schaffen ein einzigartiges Geschmackserlebnis, welches Kenner auf der ganzen Welt begeistert. Aromen aus reifen Äpfeln und saftigen Birnen in Kombination mit süßem Honig entfalten sich in einer vielschichtigen Komplexität am Gaumen. Mehrfach prämiert steht der Elyssia Gran Cuvée mit dem Süßegrad Seco für Premiumsekt und Cuvées aus Spanien mit enorm hoher Qualität.

fruchtig, lebendig, erfrischend, langanhaltend				
12,0 % vol	9 g/l (brut)	VEGAN		
FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2 ☐	0,375 ☐	0,75 ☒	1,5 ☐
			3,0 ☐	



FREIXENET

Elyssia Pinot Noir Brut

Mit seinem intensiven Aroma von reifen Himbeeren, roter Kirsche und der erfrischenden Säure, begeistert der Premium Cava immer wieder Genießer und Kenner. Wie viele exklusive Freixenet Cava-Sorten ist auch dieser herbe Cava von höchster Qualität und überzeugt mit Vollkommenheit und Harmonie. Die Basis für den spanischen Cava sind die klassischen Rebsorten Pinot Noir und Trepát.

langanhaltend nach Zitronen und grünen Äpfeln				
12,0 % vol	9 g/l (brut)	VEGAN		
FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2 ☐	0,375 ☐	0,75 ☒	1,5 ☐
			3,0 ☐	



FREIXENET PROSECCO

Edle Glera-Trauben aus der italienischen Prosecco-Region Venetien bilden die Grundlage des neuen Freixenet Prosecco DOC, der sich in einer einzigartigen Schmuckflasche präsentiert. Seine Mischung aus herausragender Qualität und glanzvoller Optik sorgen für Begeisterung. Zudem ist die einzigartige Haptik der Flasche mit ihrer Relief Struktur ein besonderes Erlebnis.

Der italienische Prosecco verführt mit feinsten Blüten-Aromen und dem zarten Duft nach reifen Zitrusfrüchten. Mit Anklängen von Zitronen, grünen Äpfeln und frischer Grapefruit überzeugt er bereits beim ersten Schluck. Die goldgelbe Farbe und die feinprickelnde Perlage begeistern nicht nur im Glas, sondern auch am Gaumen. Frisch und rein stellt sich der extra trockene Qualitätsschaumwein dar - einfach köstlich.

Seine Qualität erlangt der spritzige Italiener durch seine schonende Traubenpressung und dem langsamen Gärungsprozess. Der durch die Pressung entstehende Saft durchläuft langsam zwei Fermentierungen unter streng kontrollierten Bedingungen. Nur der natürliche Zucker der Trauben verwandelt das Produkt nach wenigen Wochen in einen fruchtigen Prosecco.

FREIXENET

Prosecco DOC und Italian Rosé

Ein Luxus für die Sinne! Edle Trauben aus der italienischen Prosecco-Region Venetien bilden die Grundlage der neuen Freixenet Proseccchi, die sich in einer einzigartigen Designer-Schmuckflasche präsentieren. Die Mischung aus herausragender Qualität und glanzvoller Optik sorgen für Begeisterung. Zudem ist die einzigartige Haptik der Flasche mit ihrer Relief Struktur ein besonderes Erlebnis.

Prosecco DOC:		Anklänge von Zitronen, grünen Äpfeln und frischer Grapefruit				
 11,0 % vol	 17 g/l (extra trocken)	 VEGAN				
 FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2	0,375	0,75	1,5	3,0	
		☒	☐	☒	☒	☐
Italian Rosé:		zarte Aromen von roten Früchten, weißen Blüten und Äpfeln				
 11,0 % vol	 15 g/l (extra trocken)	 VEGAN				
 FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2	0,375	0,75	1,5	3,0	
		☒	☐	☒	☒	☐



CHEERS
TO LIFE!



FREIXENET ITALIAN WINES

Lifestyle Weine für den besonderen Moment. Im Jahr 2020 wurde die Freixenet Wine Collection um drei weitere Premium-Sorten erweitert, die mit ihren an Diamanten erinnernden Flaschendesigns einen glanzvollen Auftritt hinlegen. Sorgfältig ausgewählte Rebsorten finden ihren Ursprung in Italiens renommiertesten Weinbaugebieten und bilden die Grundlage für die drei Sorten Chianti, Pinot Grigio und Rosé.

FREIXENET

CHIANTI

Der Italian Chianti Wine - ein hervorragender Rotwein welcher zum größten Teil aus der Rebsorte Sangiovese gewonnen wird. Diese finden sich in den sonnigen Weinbergen des Weinanbaugebietes Chianti DOCG in der Toskana. Sein zartes Bukett überzeugt mit Noten von Waldfrüchten, ergänzt durch leicht würzige Aromen von Veilchen.

Sangiovese Trauben					
trocken					
%	12,5 % vol	4 g/l (trocken)		VEGAN	
FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2	0,375	0,75	1,5	3,0

FREIXENET

ITALIAN ROSÉ

Der Italian Rosé Wine ist ein frischer Roséwein mit einem sanften Rosaton, welcher durch die elegante Aufmachung der Flasche noch besser zur Geltung kommt. In der Nase und im Geschmack überzeugt er mit Nuancen von roten Erdbeeren und Kirschen.

Veneto Trauben					
fruchtig, trocken					
%	11,5 % vol	4 g/l (trocken)		VEGAN	
FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2	0,375	0,75	1,5	3,0

FREIXENET

PINOT GRIGIO

Dieser edle, aus weißen Trauben gewonnene Pinot Grigio findet seinen Ursprung im Herzen Norditaliens in der Garda-Region (Garda DOC). Dieser fruchtige frische Weißwein bringt einen fruchtigen Charakter mit Anklängen von leichten Zitrusfrüchten mit sich.

100% Pinot Grigio					
trocken					
%	11,5 % vol	4 g/l (trocken)		VEGAN	
FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2	0,375	0,75	1,5	3,0



FREIXENET SOLARE APERITIVO

Freixenet Solare holt das Gefühl eines mediterranen Sommerabends direkt ins Glas und kombiniert 100% natürliche Aromen mit dem Geschmack sonnenge-reifter spanischer Zitrusfrüchte und Noten ausgewählter Botanicals wie Rosmarin und Thymian. Die ikonische, von der spanischen Sonne inspirierte Flasche macht Lust auf mediterrane Genussmomente, die sich wie eine kleine Auszeit anfühlen.

DER PERFEKTE MIX

3 TEILE **FREIXENET
SPARKLING**

2 TEILE **FREIXENET
SOLARE
APERITIVO**

1 TEIL **SODA
WASSER**

FREIXENET SOLARE APERITIVO

**Freixenet
Solare** Lebendige Zitrusfrische, sorgfältig ausgewählte
Botanicals wie Rosmarin und Thymian.

% **11,0 % vol**
0,0 % vol

FÜLLMENGE: **0,7**
(in Litern)



NEU

FREIXENET
SOLARE



TASTE THE SUN

MIONETTO PROSECCO

Mitten in den Hügeln von Valdobbiadene in der italienischen Provinz Treviso hat das, von Francesco Mionetto 1887 gegründete Haus Mionetto seinen Ursprung. Pioniergeist, viel Hingabe, erstklassiger Prosecco-Genuss und außergewöhnliches Design haben die Traditionskellerei inzwischen weltbekannt gemacht: Die Weinkellerei exportiert heute in über 50 Länder erstklassige Erzeugnisse mit DOC und DOCG Gütesiegel.

Mehrfach ausgezeichnet – national und international steht die Premium Marke für das moderne Italien, Eleganz und unbeschwertes italienisches Lebensgefühl. Einer der Erfolgsfaktoren sind die hervorragenden Trauben, die Mionetto in Zusammenarbeit mit hochkarätigen Weinanbauern der Region hegt, pflegt, liest und durch geschätzte Kellermeister mit viel Begeisterung und Innovationsgeist veredelt. Um den Schutz der besonderen Aromen und Geschmacksnoten des Prosecco sicherzustellen, setzt Mionetto seit 1982 auf die Méthode Charmat, die für einen innovativen Qualitätsschaumwein-Stil steht.

Mionetto zählt nicht nur zu den ältesten, sondern gleichzeitig auch zu den innovativsten Prosecco-Herstellern und glänzt durch wahre Einzigartigkeit. Somit wird Mionetto, sowohl in Österreich als auch in unzähligen anderen Ländern der Welt, zu den führenden sowie beliebtesten Premium Prosecco-Marken gezählt. Mionetto. Mehr als nur ein Prosecco.



MIONETTO

ITALIA, 1887



LEIDENSCHAFT UND TRADITION

MIONETTO

Prosecco DOC Treviso Brut

Stilvoller Begleiter jedes sommerlichen Aperitivos – ob leger oder festlich – ist der MIONETTO Prosecco DOC Treviso Brut. Prickelnd verführt er, mit seinem Duft nach reifen Äpfeln und am Gaumen mit Noten von Akazienblüten und feinem Honig, zum Anstoßen. Der MIONETTO Prosecco DOC Treviso Brut hat einen Alkoholgehalt von 11 Prozent und eignet sich perfekt als erfrischender Aperitif sowie vielseitiger Speisenbegleiter. Weich und harmonisch gesellt er sich zu Antipasti, Muscheln, Krustentieren, Risotto oder Quiche.

grüner Apfel und Zitrusfrüchte, mit Anklängen von Honig					
 11,0 % vol	 10-12 g/l (brut)	 VEGAN			
 FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2	0,375	0,75	1,5	3,0
	☐	☐	☒	☐	☐

MIONETTO

Alkoholfrei 0,0%

Mionetto 0,0% Alkoholfrei ist die perfekte alkoholfreie Alternative zu Prosecco und verleiht verschiedenen Anlässen italienisches Lebensgefühl. Mionetto 0,0% Alkoholfrei ist delikat und sorgfältig vom Alkohol befreit. Sein Bouquet reicht von feinem, delikaten Duft nach reifen Früchten bis zu Anklängen von Zitrusfrüchten und grünem Apfel.

reife Früchte mit Anklängen von Zitrusfrüchten und grünem Apfel					
 <0,05 % vol	 20 g/l (trocken)	 VEGAN			
 FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2	0,375	0,75	1,5	3,0
	☐	☐	☒	☐	☐

MIONETTO.
MEHR ALS NUR EIN
PROSECCO.





MIONETTO Prosecco Rosé DOC Millesimato

Der Mionetto Prosecco Rosé DOC Millesimato wird zu 85% aus der weißen Traube Glera und zu 15% aus edlem Pinot Noir hergestellt. Die Trauben werden in Rot vinifiziert und stehen mehrere Tage in Kontakt mit den Schalen. Das verleiht dem prickelnd-lebendigen Italiener seine eindrucksvolle, rosarote Pfirsichblütenfarbe.

rote Früchte mit Anklängen von Akazienblüte

 11,5 % vol	 14-17 g/l (extra trocken)	 VEGAN			
 FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2	0,375	0,75	1,5	3,0
					



MIONETTO Prosecco DOC Treviso Extra Dry

Der außergewöhnliche Spumante Extra Dry präsentiert sich mit feiner Perlage, angenehmer Säure, intensiv fruchtigem und blumigem Duft nach Aprikosen, Honig und Akazie sowie zart hellgelber Farbe. Passt gut zu Antipasti, Muscheln, Krustentieren, Risotto und Quiche. Aber auch als Aperitif ist er ideal.

grüner Apfel, Zitrusfrüchte, mit Anklängen von Honig und Lakritz

% 11,0 % vol	14-17 g/l (extra trocken)	
FÜLLMENGE: (in Litern)		
☐	☐	☒
☐	☐	☐
☐	☐	☐



MIONETTO Prosecco DOC Biologico Extra Dry

Der Mionetto Prosecco DOC Biologico Extra Dry wird aus Weintrauben hergestellt, die ohne die Verwendung von chemischen Hilfsmitteln oder synthetischen Düngemitteln angebaut werden. Sommerliche Düfte von knackigen Zitronen, grünen Birnen und Granny Smith-Äpfeln ermuntern die Nase.

goldener Apfel mit Anklängen von Orange und Akazienblüte

% 11,0 % vol	14-17 g/l (extra trocken)	
FÜLLMENGE: (in Litern)		
☐	☐	☒
☐	☐	☐
☐	☐	☐

MIONETTO ORANGE SPRITZ

TIPP:

Am besten kalt in
einem großen Glas mit
vielen Eiswürfeln und
einer Orangenscheibe
servieren.





MIONETTO

Orange Spritz Aperitivo Ready to Serve

Der fertig gemixte Aperitif für unkomplizierten Genuss. Der Mionetto Orange Spritz Ready to Serve überzeugt mit seiner leuchtend orangenen Farbe und einem harmonischen Zusammenspiel aus süßen Orangen, frischen Zitrusnoten und feinen Kräutern. Das aromatisierte Getränk auf Weinbasis wird nach einem exklusiven Rezept aus ausgewählten Zitrusfrüchten hergestellt und ist sofort servierbereit – einfach gut gekühlt einschenken und genießen. Perfekt für sommerliche Momente, gesellige Anlässe und alle, die Aperitif-Genuss ohne Aufwand schätzen.

% 5,9 % vol	FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2	0,75
		☒	☒



MIONETTO

Orange Spritz Aperitivo Alkoholfrei Ready to Serve

Inspiziert vom traditionellen italienischen Spritz bietet Mionetto Orange Spritz Aperitivo Alkoholfrei Ready to Serve ein frisches, genussvolles und trinkfertigtes Erlebnis. Seine Rezeptur aus 100% natürlichen Aromen unterstreicht die duftenden Noten des Schaumweins aus Venetien, harmonisch abgestimmt mit der natürlichen Süße der Orange und einer angenehmen bitteren Nuance, die von ausgewählten Zitrusfrüchten und Kräutern stammt.

% 0,0 % vol	FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2	0,75
		☒	☒



MIONETTO
SPRITZ





MIONETTO Aperitivo

Mionetto Aperitivo wird auf Basis einer exklusiven original italienischen Rezeptur hergestellt. 100% natürliche Aromen ausgewählter Zitrusfrüchte sorgen für ein Gleichgewicht aus fruchtiger Frische und einer charakteristischen Bitternote. Dieser typisch, bittersüße Geschmack nach Orange, Zitrus und ausgewählten Botanicals harmoniert perfekt mit den frischen und fruchtigen Aromen des Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut: Die perfekte Kombination für den klassischen Mionetto Spritz!

Alkoholisches Getränk mit Bitterorangen-Geschmack

% 11 % vol

FÜLLMENGE:
(in Liter)

0,5



MIONETTO Aperitivo Alkoholfrei

Mionetto Aperitivo Alkoholfrei wird auf Basis einer exklusiven original italienischen Rezeptur hergestellt. 100% natürliche Aromen ausgewählter Zitrusfrüchte sorgen für ein Gleichgewicht aus fruchtiger Frische und einer charakteristischen Bitternote. Dieser typisch, bittersüße Geschmack nach Orange, Zitrus und ausgewählten Botanicals harmoniert perfekt mit den frischen und fruchtigen Aromen des Mionetto 0,0% Alkoholfrei und ist die perfekte Basis für eine alkoholfreie Alternative zum klassischen Mionetto Spritz.

Alkoholfreie, aromatisierte Getränkebasis mit Bitterorangen Geschmack

% <0,05 % vol

FÜLLMENGE:
(in Liter)

0,5







MIONETTO Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut

Dieser exzellente Spumante überzeugt durch sein feinperliges Mousseux und ein Bukett, das an frische Äpfel, Birnen und einen Hauch von Zitrusfrüchten erinnert. Am Gaumen zeigt er sich trocken (Brut), wunderbar harmonisch und mit einer lebendigen Säure, die Lust auf den nächsten Schluck macht.

Äpfel, Birnen und ein Hauch von Zitrusfrüchten

% 11,0 % vol	7-9 g/l (brut)	
FÜLLMENGE: (in Litern)		
0,2	0,375	0,75
☐	☐	☒
1,5	3,0	
☐	☐	



MIONETTO Cartizze D.O.C.G.

Der elegante Mionetto Cartizze D.O.C.G. besticht durch leuchtende goldene Reflexe, die von einer nahezu endlosen, feinen Perlage aus winzigen Bläschen durchzogen werden. Ein majestätisches, vielschichtiges Bouquet entfaltet verführerische Eindrücke von Apfel und Birne sowie Noten von Zitrusfrüchten und glasierten Mandeln. Am Gaumen ist er knackig, ausgewogen und elegant.

grüner Apfel mit leichten Klängen von Honig und Nuss

% 11,0 % vol	20-26 g/l (trocken)	
FÜLLMENGE: (in Litern)		
0,2	0,375	0,75
☐	☐	☒
1,5	3,0	
☐	☐	

MIONETTO

Vivo Spumante

Der frische Spumante Vivo präsentiert sich mit exzellentem Preis-Leistungs-Verhältnis im modernen Look. Er ist ideal für die Ausschank in der Gastronomie sowie als Basis für Long-drinks. Ausgesuchte Rebsorten aus dem Friaul und Venetien liefern ein Geschmackserlebnis mit Aromen von Apfel, Honig und mit blumigen Duftnoten.

 10,5 % vol	 14-17 g/l (extra trocken)
 FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2 0,375 0,75 1,5 3,0

MIONETTO

Vivo Frizzante

Der Mionetto Vivo Frizzante stellt die ideale Ergänzung für die Gastronomie dar und überzeugt durch seine unkomplizierte Art, seine Vielseitigkeit und seine hohe Akzeptanz bei den Gästen.

 11,0 % vol	 15 g/l (extra trocken)
 FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2 0,375 0,75 1,5 3,0

MIONETTO

DOC Treviso Frizzante

überzeugt mit seinem frischen Charakter und ist der ideale Begleiter für viele Anlässe. Er sorgt bei jeder Gelegenheit für genussvolle, unbeschwerte Momente.

 10,5 % vol	 14-17 g/l (extra dry)
 FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2 0,375 0,75 1,5 3,0





MIONETTO

ITALIA, 1887



GRATIEN & MEYER CRÉMANT

Crémant de Loire ist ein Begriff, der die Herzen aller Sektfreunde höherschlagen lässt. Schließlich herrschen in der Region rund um die Stadt Saumur ideale Bedingungen für den Weinbau, was den Reben aus dem Anbaugebiet an der Loire einen exzellenten Ruf verleiht.

Die hier ansässige Crémant-Kellerei Gratien & Meyer, gegründet 1864, ist eine der ältesten Sektkellereien Frankreichs und produziert nach alter Handwerkskunst Qualitätsschaumweine auf höchstem Niveau.

Crémant de Loire wird nach der Methode der traditionellen Flaschengärung gekeltert. Die feinen Cuvées bestehen vorwiegend aus den Rebsorten Chenin Blanc sowie Cabernet Franc und werden mit ein wenig Chardonnay abgerundet. Unter Einhaltung höchster Qualitätsstandards produziert Gratien & Meyer Crémants, die durch einen individuellen Geschmack begeistern.



GRATIEN MEYER
PRODUIT EN FRANCE DEPUIS 1864





GRATIEN MEYER
PRODUIT EN FRANCE DEPUIS 1864



GRATIEN & MEYER Crémant de Loire AOC Brut

Die Herkunftsbezeichnung Crémant de Loire AOC Brut steht für strenge Ansprüche bezüglich des Ertrags und der Pressung. Für die Cuvée werden Chenin-Blanc, Cabernet-Franc- und Chardonnay-Trauben verwendet.

schimmernde, strohgelbe Farbe und feines, elegantes Bukett mit Mandel- und Pfirsichdüften

12,5 % vol	12 g/l (brut)					
FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2	0,375	0,75	1,5	3,0	

GRATIEN & MEYER Crémant de Loire AOC Brut Rosé

Die Trauben der Sorten Cabernet Franc, Pinot Noir, Chardonnay und Chenin werden von Hand geerntet und kommen von den besten Weingärten der Region. Dieser Crémant reift über 18 Monate lang in den Kellern von Gratien & Meyer.

farblich wie Rosenblätter, Noten von frischen Früchten wie roten Johannisbeeren, rosa Grapefruit und Himbeere

12,0 % vol	12 g/l (brut)					
FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2	0,375	0,75	1,5	3,0	



GRATIEN & MEYER

Cuvée Flamme

Crémant Brut

Für die Gratien & Meyer Cuvée Flamme Brut werden nur ausgewählte Trauben aus eigenem Anbau verwendet. In den wohltemperierten Tuffsteinkellern von Gratien & Meyer genießt diese Cuvée eine Reifezeit von über zwei Jahren.

harmonisch und elegant lebhafter Crémant mit erfrischendem Geschmack					
12,0 % vol	12,9 g/l (brut)				
FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2	0,375	0,75	1,5	3,0
	☐	☐	☒	☐	☐

GRATIEN & MEYER

Cuvée Flamme

Crémant Brut Rosé

Für die Gratien & Meyer Cuvée Flamme Brut Rosé werden nur ausgewählte Trauben aus eigenem Anbau verwendet. In den wohltemperierten Tuffsteinkellern von Gratien & Meyer genießt diese Rosé Cuvée eine Reifezeit von über zwei Jahren.

besticht durch einen natürlichen Roséton, feinperlig, sehr lang anhaltend, Aromen von roten Beeren					
12,0 % vol	13,7 g/l (brut)				
FÜLLMENGE: (in Litern)	0,2	0,375	0,75	1,5	3,0
	☐	☐	☒	☐	☐

CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN

Alfred Gratien, eine kleine und feine, preisgekrönte Kellerei aus Épernay im Herzen der Champagne, führt bis heute den Beweis, dass Champagner nicht einfach produziert, sondern geschaffen wird. Alfred Gratien ist ein „handgemachter“ Champagner, der vornehmlich aus Grand-Cru-Lagen gekeltert wird – und das bereits in vierter Generation durch die Kellermeisterfamilie Jaeger.

Die Exklusivität von Alfred Gratien beginnt bei den Grundweinen: Nur tadellose Chardonnay-, Pinot-Meunier- und Pinot-Noir-Trauben finden Verwendung. Sie stammen aus genau definierten Lagen wie Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs und Côte des Bar. Bereits die erste Gärung findet in der eigenen Kellerei statt. Der Traubenmost wird in 228-Liter-Barriquefässern („fûts“) ohne malolaktische Fermentation vergoren, sodass die Aromen der wertvollen Trauben möglichst vollständig erhalten bleiben. Das Ergebnis ist ein langlebiger Champagner, der sich durch seine dichte Struktur von anderen abhebt und zu den besten Erzeugnissen Frankreichs gehört.



CHAMPAGNE
ALFRED GRATIEN

MAISON ARTISANALE DEPUIS 1864

93

Falstaff
Punkte

96

Falstaff
Punkte

ALFRED GRATIEN

Cuvée Paradis Brut

Eine ausgezeichnete Cuvée, von schöner Farbe mit dem Duft kleiner Früchte, fest und lieblich im Geschmack, ein gleichzeitig weinreicher und sehr feiner Champagner. Sehr anhaltend im Geschmack, sehr harmonisch, wirklich außergewöhnlich.

Alfred Gratien Cuvée Paradis Brut ist ein bemerkenswerter Champagner aus besten Premier Cru und Grand Cru Lagen mit exzellenter Traubenqualität der Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier.

Dieser Brut Champagner harmonisiert hervorragend mit Fisch- und Fleischgerichten, begleitet von cremigen Saucen. Die optimale Serviertemperatur liegt zwischen 10°C und 12°C.

weinreich mit einer großen aromatischen Komplexität.
Kraftvoll und vollmundig

% 12,5 % vol

8 g/l (brut)



FÜLLMENGE:
(in Litern)

0,2

0,375

0,75

1,5

3,0



ALFRED GRATIEN

Cuvée Paradis Rosé

Dieser sehr weiche und fruchtige, sublime Rose mit der vorzüglichen Farbe und paradiesischem Bouquet ist eine geschmackliche Offenbarung handwerklicher Champagner-Kunst.

Öffnen Sie die Pforten zum Paradies mit diesem Champagner. Alfred Gratien Cuvée Paradis Brut Rosé ist ein grandioser Champagner aus besten Lagen und mit exzellenter Traubenqualität der Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir.

Dieser Rosé Champagner harmonisiert hervorragend mit Fleisch- und Fischgerichten sowie Meeresschnecken. Die optimale Serviertemperatur liegt zwischen 10°C und 12°C.

weinreich und seidig, von sehr verlockender Fülle und Länge
ein kräftiger, harmonischer, sehr langer Rosé

% 12,5 % vol

8 g/l (brut)



FÜLLMENGE:
(in Litern)

0,2

0,375

0,75

1,5

3,0





ALFRED GRATIEN

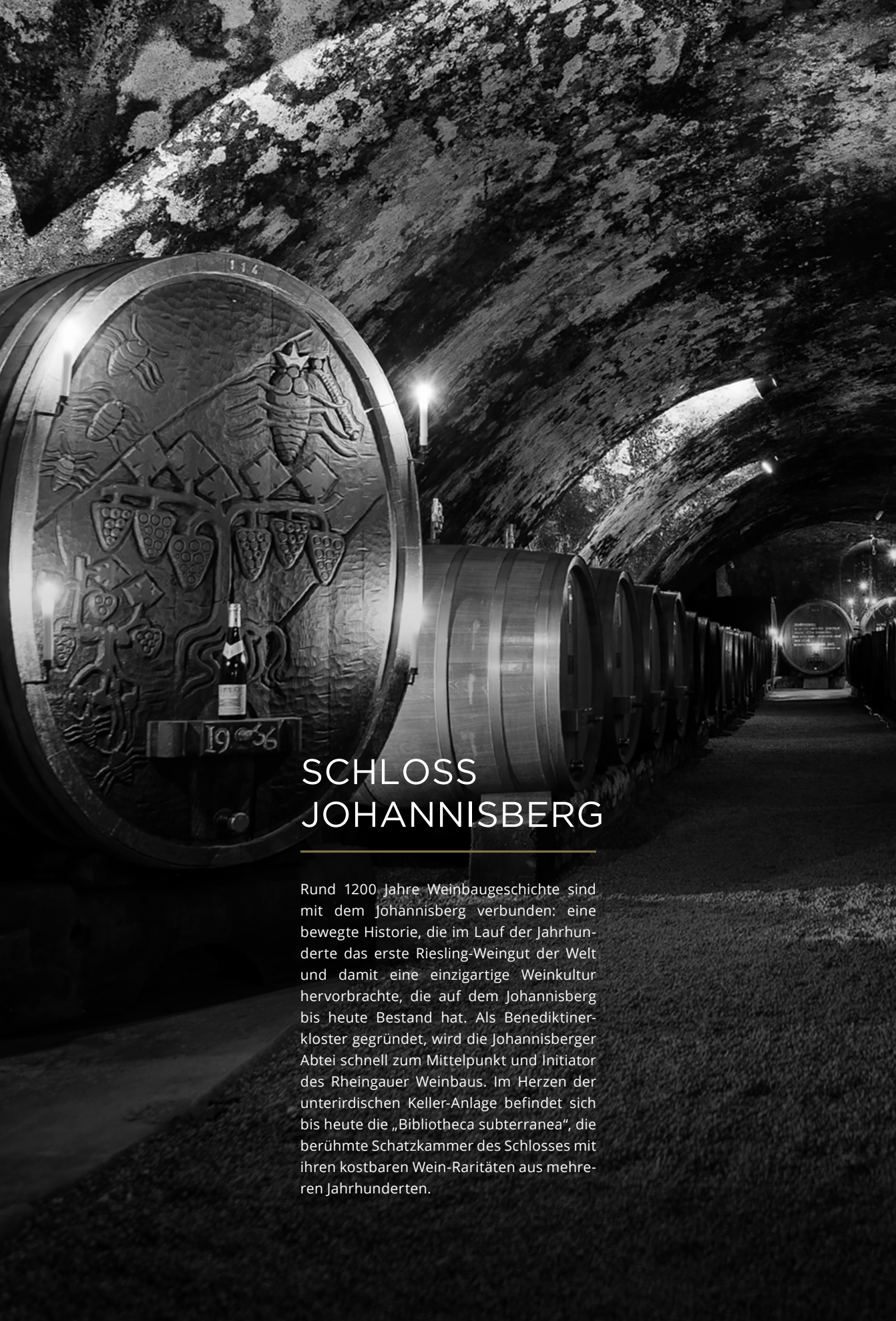
Blanc de Blancs Brut Classique Brut Rosé

Champagne Alfred Gratién Brut ist ein Champagner für jeden Anlass. Der Stil von Alfred Gratién zeigt sich in diesem großen Klassiker. Die raffinierte Zusammensetzung wird dominiert von dem fruchtigen Pinot Meunier, verbunden mit der Eleganz des Chardonnay.

Die Cuvée Blanc de Blancs ist das Ergebnis aus Leidenschaft und handwerklicher Arbeit. Ein über-raschender Champagner aus 100% Chardonnay.

Brut Classique Rosé ist ein außergewöhnliches Produkt, das das Sortiment der Rosé-Champagner bereichert. Unser Brut Classique Rosé zeichnet sich durch eine erstaunliche Harmonie und Leichtigkeit aus und offeriert dabei ein frühlinghaftes Erlebnis.

Blanc de Blancs:		Anklänge von Birne, Orangenzeste, Brioche, getoastetem Weißbrot und Nougat				
12,5 % vol	8 g/l bzw. 9 g/l (brut classique)					
FÜLLMENGE: (in Litern)	0,375	0,75	1,5	3,0	6,0	
Brut Classique:		mittleres Zitronengelb, exotische Noten wie Honigmelone, Mango, Papaya, zarte Noten nach Erd- und Haselnüssen				
12,5 % vol	8 g/l bzw. 9 g/l (brut classique)					
FÜLLMENGE: (in Litern)	0,375	0,75	1,5	3,0	6,0	
Brut Rosé:		helles Rosé mit einem leichten Kupferschimmer, feinfruchtig mit Aromen von Pink Grapefruit und roten Beeren				
12,5 % vol	8 g/l bzw. 9 g/l (brut classique)					
FÜLLMENGE: (in Litern)	0,375	0,75	1,5	3,0	6,0	



SCHLOSS JOHANNISBERG

Rund 1200 Jahre Weinbaugeschichte sind mit dem Johannisberg verbunden: eine bewegte Historie, die im Lauf der Jahrhunderte das erste Riesling-Weingut der Welt und damit eine einzigartige Weinkultur hervorbrachte, die auf dem Johannisberg bis heute Bestand hat. Als Benediktinerkloster gegründet, wird die Johannisberger Abtei schnell zum Mittelpunkt und Initiator des Rheingauer Weinbaus. Im Herzen der unterirdischen Keller-Anlage befindet sich bis heute die „Bibliotheca subterranea“, die berühmte Schatzkammer des Schlosses mit ihren kostbaren Wein-Raritäten aus mehreren Jahrhunderten.



SCHLOSS JOHANNISBERG



SCHLOSS JOHANNISBERG

Riesling Silberlack GG

Ein überdurchschnittlich warmer September bescherte diesem Riesling hervorragende Trauben. Das Ergebnis ist ein Wein mit viel Frucht und einer weichen, aber lebendigen Säure bei moderatem Alkoholgehalt. Das tiefe Zitronengelb stammt aus der Vergärung in 1.200-Liter-Eichenfässern. Passt hervorragend zu hellem Fleisch oder Fisch.

Riesling Gelblack

Aus einer südlich zum Rhein hin abfallenden Einzelle steht dieser Riesling. Aromen von reifer Zitrone, Ananas und Orangenblüten lassen ihn am Gaumen sowohl frisch als auch mineralisch erscheinen und seine gut eingebundene Säure funkeln. Ein perfekter Speisebegleiter zu Fisch, Geflügel und Pasta.

Riesling Bronzelack

Dieser Riesling verkörpert den traditionellen Stil der Region. Zu 50 % im großen Eichenfass vergoren, präsentiert er sich mit einer feinen Nuance von Steinobst, Zitrusfrüchten und grünen Birnen. Am Gaumen besticht neben der gehaltvollen Struktur eine gut geschliffene Säure. Wir empfehlen ihn zu Fisch, Spargel oder Risotto.

% 13,0 % vol

% 12,0 % vol

% 12,5 % vol



FÜLLMENGE:
(in Litern)

0,2

0,375

0,75

1,5

3,0





ROSÉ COLLECTION

Die Rosé-Vielfalt von Henkell Freixenet ergibt sich durch die zahlreichen Sorten aller Qualitätsschaumwein-Kategorien, die unterschiedlichen Herkünfte und Geschmäcker, sowie aus den individuellen Herstellungsmethoden der einzelnen Häuser. So bunt wie Frühlingsblüten, so zahlreich sind auch die Farbstufen der Rosé-Schaumweine – von zartrosa über pfirsichfarben, bis hin zu üppigem Pink.



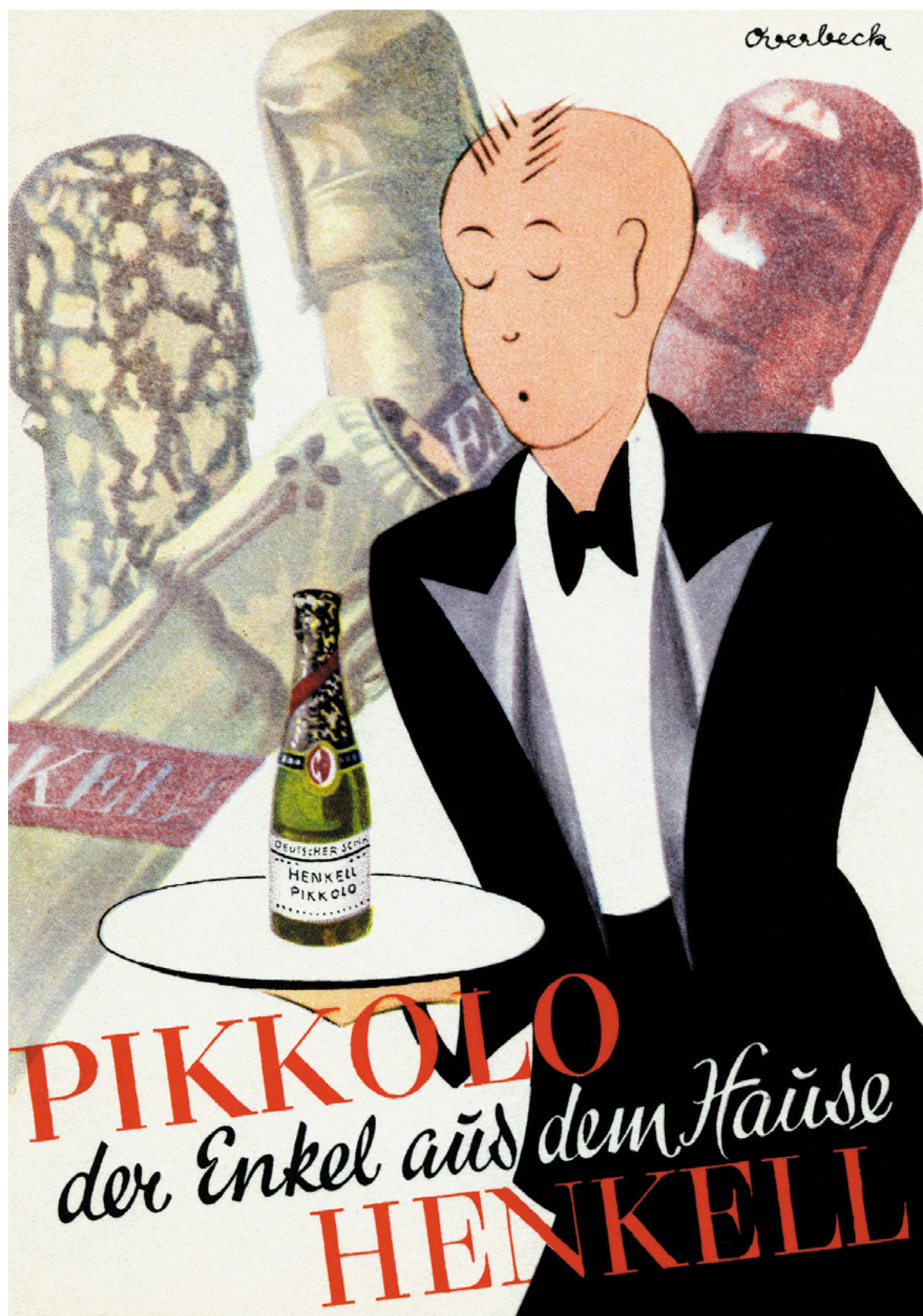


PICCOLO COLLECTION

Was heute viele gar nicht mehr wissen: Piccolo ist eine Erfindung aus dem Hause Henkell. Schon seit 1935 ist das Viertelchen Henkell als Piccolo eine geschützte Marke – mal mit K und mal mit C – und darf auch nur von Henkell verwendet werden. Die 0,2 Liter Kleinflasche hat sich damals schon schnell zum beliebten Werbeträger etabliert und als gängiges Format durchgesetzt. So hieß es lange Zeit auch: Piccolo – nur echt von Henkell!



Oberbeck



ALKOHOLFREI COLLECTION

Das alkoholfreie Sortiment von Henkel Freixenet bietet eine umfassende Auswahl an prickelnden Getränken ohne Alkohol. Alkoholfreie Schaumweine bieten eine erfrischende Alternative für all jene, die den Geschmack von Sekt, Prosecco oder Cava genießen möchten, aber auf Alkohol verzichten wollen oder müssen. Ob als Aperitif, Speisenbegleitung oder einfach als prickelndes Getränk zwischendurch – das alkoholfreie Sortiment bietet eine perfekte Alternative für alle zu verschiedenen Anlässen.

Der Hauptunterschied zu den traditionellen Produkten liegt in der Entalkoholisierung nach dem Gärungsprozess, die durch Techniken wie Vakuumdestillation oder Umkehrosmose erreicht wird. Die sorgfältige Alkoholreduktion erhält das Aroma und das feine Bouquet.





APERITIVO

Der Aperitivo ist mehr als ein Getränk – er ist ein Lebensgefühl aus dem Mittelmeerraum, das für Genuss, Geselligkeit und den Übergang in den Feierabend steht. Das Aperitivo-Sortiment von Mionetto und Freixenet interpretiert diese Tradition modern. Freixenet Solare bringt unter dem Motto „Taste the Sun!“ mediterrane Lebensfreude ins Glas – mit sonniger Zitrusfrische und feinen Rosmarinnoten. Mionetto verbindet italienische Aperitivo-Kultur mit zeitgemäßem Lifestyle: klassisch mit Prosecco oder alkoholfrei mit dem Mionetto 0,0 – jeder Schluck steht für Leichtigkeit, Stil und „la dolce vita“. So entsteht eine Aperitivo-Welt voller Lebensfreude, mit oder ohne Alkohol.





SPIRITUOSEN

X



% 37,5 % vol	FÜLLMENGE: (in Litern)	0,04	0,1	0,2	0,7	1,0
---	--	--	---	---	---	---

WODKA GORBATSCHOW

Des Wodkas reine Seele

Wodka Gorbatschow hat seinen Ursprung in St. Petersburg. Anfang des vergangenen Jahrhunderts war dieser Wodka in Russland sehr beliebt – selbst die Zaren wussten seinen besonders reinen Geschmack zu schätzen. Doch dann kam die Oktoberrevolution: Leontowitsch Gorbatschow, Namensgeber und Eigentümer der angesehenen Wodkadestillation, musste mit seiner Familie aus der russischen Heimat über abenteuerliche Umwege nach Berlin fliehen. Dort begann er 1921 erneut, nach dem bewährten und streng gehüteten Familienrezept Wodka zu destillieren. 1923 ließ die Firma L. Gorbatschow & Co. den Namen, das blaue Etikett und die bis heute typische Zwiebelturm-

flasche als Warenzeichen eintragen. Damit war die Marke mit ihren wesentlichen Bestandteilen festgelegt.

Mild, klar und rein – das sind die drei wesentlichen Attribute, die Wodka Gorbatschow charakterisieren. Diese Eigenschaften sind das Ergebnis eines hohen Qualitätsanspruchs, der in der innovativen vierfachen Kältefiltration seinen Ausdruck findet. Dieser Prozess führt nicht nur zu außergewöhnlicher Reinheit und zu einem einzigartig milden Geschmack – er steht außerdem in der bewährten Tradition des Strebens nach höchster Produktqualität.



BATIDA



MANGAROCA

Batida de Coko

Sweet, yummy ... und einfach beröhrend. Der Kuss der Kokosnuss. Der Geschmack Brasiliens. Pur, auf Eis oder easy gemixt. Die 16% vol von Mangaroca Batida de Coko sind einfach genau richtig.

% 16 % vol



FÜLLMENGE:
(in Litern)

0,2



0,375



0,7



1,5



3,0



MANGAROCA

Batida Piña Colada

Mangaroca Batida - Piña Colada, bringt brasilianisches Lebensgefühl, Leidenschaft und Genuss direkt in Ihr Glas. Diese ready-to-drink Mischung kombiniert den unverkennbaren Kokosnussgeschmack von Mangaroca Batida mit köstlichen Ananasaromen und garantiert ein exotisches Copacabana-Feeling, ob pur, on the rocks oder als Frozen Piña Colada Kiss gemixt mit frischer Ananas. Piña Colada Kiss schmeckt wirklich nach Sommer.

% 21 % vol



FÜLLMENGE:
(in Litern)

0,2



0,375



0,7



1,5



3,0



CARDENAL MENDOZA BRANDY Solera Gran Reserva

Cardenal Mendoza Clásico ist ein Premium Brandy de Jerez, der rund 15 Jahre in ausgewählten Sherryfässern reift. Er begeistert mit Aromen von Rosinen, Pflaumen und Sherry, einem warmen, ausgewogenen Geschmack und langem Nachhall – ideal pur oder als edle Cocktailbasis. Benannt ist der Brandy nach Kardinal Don Pedro González de Mendoza (1428–1495), einer der einflussreichsten Persönlichkeiten Spaniens und Berater von Christoph Kolumbus, bekannt als „El Gran Cardenal de España“.

CARDENAL MENDOZA BRANDY Carta Real

Cardenal Mendoza Carta Real ist ein Brandy der Spitzenklasse. In amerikanischen Eichenfässern reift er mindestens 25 Jahre in einem langsamen und sorgfältigen Prozess nach dem traditionellen Solera-Verfahren. Als besonderer Brandy wurde er erstmalig zum Millenniumswechsel eingeführt. Die Anzahl der produzierten Flaschen ist streng limitiert – jede Flasche trägt ihre eigene Seriennummer.

 40 % vol	 FÜLLMENGE: (in Litern)	0,7 
---	---	---



SCHARLACHBERG Meisterspirituose

Unter dem Namen Scharlachberg Meisterbrand kommt diese feine Spirituose erstmals 1920 auf den Markt und überzeugt sofort als Alternative zu teuren Importen aus Frankreich.

Die über Jahrzehnte unverändert sorgfältige Herstellung von Scharlachberg hat diesen Meisterbrand zu einer der erfolgreichsten deutschen Marken gemacht.

Kenner schätzen sein feines, abgerundetes Bukett sowie die milde, harmonische Geschmacksfülle und halten ihm die Treue: Scharlachberg Meisterbrand ist bis heute das beliebteste Produkt seines Segments.

 34 % vol					
 FÜLLMENGE: (in Litern)	0,04 	0,1 	0,7 	1,0 	3,0 

AUSZEICHNUNGEN



falstaff

AWC | INTERNATIONAL
VIENNA WINE CHALLENGE

HENKELL

Rosé Brut 89 Punkte
Alkoholfrei 88 Punkte
Blanc de Blancs 87 Punkte

ALFRED GRATIEN

Cuvée Paradis Rosé Brut 96 Punkte
Cuvée Paradis Brut 93 Punkte
Blanc de Blancs 92 Punkte
Brut Classique 90 Punkte
Brut Rosé 90 Punkte

GRATIEN & MEYER

Crémant de Loire AOC Rosé Brut NV 89 Punkte
Crémant de Loire AOC Brut NV 89 Punkte

FREIXENET

Cordon Negro Brut 89 Punkte

MIONETTO

Aperitivo Alkoholfrei 93 Punkte
Prosecco DOC Treviso Brut 90 Punkte
Prosecco Rosé DOC 89 Punkte

GOLD

Henkell Rosé

Freixenet Cordon Negro
Mionetto Prosecco Rosé DOC
Alfred Gratien Brut
Alfred Gratien Rosé

SILBER

Henkell Blanc de Blancs
Henkell Trocken
Freixenet Prosecco DOC
Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut
Mionetto MO Cartizze DOCG
Gratien & Meyer AOC Brut
Gratien & Meyer AOC Brut Rosé

DIE RICHTIGEN TIPPS FÜR DEN PERFEKTEN GENUSS

DAS RICHTIGE GLAS

Traditionell wird Sekt aus schlanken, hohen Kelchen oder leicht ballon- bzw. tulpenförmigen Gläsern getrunken. Am besten verwenden Sie dünnwandige, schlanke Gläser, denn darin kann der Sekt sein volles Bukett am besten entfalten. Ideal sind Gläser, die an ihrer tiefsten Stelle eine Aufrauhung besitzen, den sog. Moussierpunkt. Hier entbindet sich das Mousseux und steigt in einer Kette kleiner Perlen an die Oberfläche. Drei typische Formen haben sich seit „Erfindung“ des Sektes herauskristallisiert: die Sektflöte, die Sektschale und die Sekttulpe. Flöte und Schale sind heute bei Puristen allerdings nicht mehr en vogue.

SICHER GEÖFFNET

Vorsichtig Folie und Drahtkörbchen entfernen, die Flasche dabei nicht zu heftig bewegen. Den Korken langsam aus dem Flaschenhals drehen. Verschluss dabei gut festhalten und das Kohlendioxid langsam aus der Flasche entweichen lassen. Flasche dabei im 45-Grad-Winkel halten, damit weniger Druck auf den Korken wirkt und das Öffnen leichter geht.

ELEGANT EINGESCHENKT

Zunächst nur ein wenig Sekt in jedes Glas gießen, damit das Aufschäumen verhindert wird. Dann Gläser bis zu zwei Drittel auffüllen und die Flasche dabei mit kurzer Drehung vom Glas entfernen.

GUT AUFBEWAHRT

Sekt möglichst direkt nach dem Öffnen konsumieren, denn dann stimmen Aroma und Prickelgrad. Eine mindestens halbvolle Flasche Sekt hält sich mit einem dicht abschließenden Flaschenverschluss noch einen Tag im Kühlschrank. Den Geheimtipp „Löffel im Flaschenhals“ kann man hingegen getrost vergessen – er ist wirkungslos.

RICHTIG GEREINIGT

Spülmittelreste im Glas verhindern, dass der Sekt richtig perlt. Daher sollten Sektgläser mit klarem, heißem Wasser gespült und mit einem feinen Tuch ausgerieben werden.





Henkell Freixenet Austria GmbH
Wienerbergstraße 11 / Turm A / 14. OG
1100 Wien

Tel.: +43 1 688 10 15-0
Fax: +43 1 688 10 20
office.at@henkell-freixenet.com

www.henkell-freixenet.at

shop.sektgenuss.at