



Presseinformation

HENKELL FREIXENET FEIERT MIT WIENER HOFBURG SEKT PREMIERE

(Wien, 15. April 2020) Henkell Freixenet, heimischer Marktführer im Schaumweinbereich, bringt seinen ersten österreichischen Sekt auf den Markt – der „Wiener Hofburg Sekt“ wurde gemeinsam mit dem erfahrenen Önologen Norbert Szigeti entwickelt und ist eine Hommage an die lange Wiener Balltradition. Der Rosé besticht durch eine elegante Perlage und ein fruchtiges Bukett nach intensiver Himbeere und Erdbeere, die klassische Variante trocken mit eleganter Säure.

Qualität und das gemeinsame Verständnis für prickelnden Genuss schafft Freundschaft – und genau diese Freundschaft und das gemeinsame Interesse für kompromisslosen Sektgenuss auf hohem Niveau war die Basis für das Gemeinschaftsprojekt von Norbert Szigeti, einem der profiliertesten heimischen Önologen mit über 34 Jahren Erfahrung im Sekthandwerk, und Philipp Gattermayer, Geschäftsführer Henkell Freixenet Österreich.

Henkell Freixenet kann auf eine langjährige Erfahrung in der Herstellung von Schaumweinen zurückblicken und hat als einzige Kellerei sämtliche Kategorien - Sekt, Prosecco, Cava, Champagner und einen Crémant, in der rosafarbenen Variante - im Sortiment.

„Mit dem Wiener Hofburg Sekt bringen wir eine neue heimische Sektmarke auf den Markt, die zu 100 Prozent für prickelnden Genuss aus Österreich steht. Diese exklusive Kreation steht stellvertretend für die spezielle heimische Genusstadition. Mit seinem harmonischen Abgang ist er nicht nur der perfekte Ballbegleiter, sondern schenkt jedem Anlass eine festliche Note“, zeigt sich Henkell Freixenet Austria Geschäftsführer Philipp Gattermayer über den Neuzugang „made in Austria“ erfreut.

Erfahrung garantiert Qualität auf höchstem Niveau

Für den Wiener Hofburg Sekt finden ausschließlich Trauben aus dem Anbaugebiet Burgenland Verwendung. Höchste Qualitätskriterien garantiert auch die traditionelle Flaschengärung („Méthode Traditionelle“) im burgenländischen Gols bei der A-Nobis Sektkellerei, wo der Wiener Hofburg Sekt genug Zeit hat, sein fruchtiges Bukett zu entwickeln. Für die hochwertige Herstellung dieses besonderen Sektes in den Varianten Rosé und trocken zeichnet Norbert Szigeti verantwortlich.

Der Rosé präsentiert sich wildlachsfarben und mit elegantem Mousseux, dessen Perlenketten an der Oberfläche eine kräftige Schaumkrone bilden. Langanhaltende Fruchtaromen mit intensiven und feinen Beerenanklängen sorgen für angenehmes Geruchsempfinden. Der kräftige und trockene Gaumen wird von einer fruchtigen Säure getragen.

Die klassische Variante strahlt in klarem, goldenen Gelb, beim Einschenken bringt ein feines Mousseux ein lebendiges elegantes Farbenspiel zum Vorschein. Für die Nase werden

langanhaltende perfekt harmonisierende florale Aromen von Wiesenblumen geboten. Der Geschmack gestaltet sich saftig und frisch am Gaumen. Sein fruchtiges Aroma vom weißen Apfel verbindet sich ausgewogen mit eleganter Säure. Ganz trocken und schon jetzt ein Klassiker.

Mit der Wiener Hofburg ein Stück österreichischer Geschichte und Teil der europäischen Kultur

Als Namenspaten für seinen ersten österreichische Sekt konnte Henkell Freixenet die Hofburg Wien gewinnen: Dieses wichtige Stück österreichischer Geschichte ist seit jeher der Ort der Wiener Gesellschaft, an dem gefeiert wird und alle großen Bälle ausgerichtet werden – und was wäre denn ein gelungener Ball ohne Sekt? Schon 1814 feierte die Wiener Ballgesellschaft im k.k. Redoutensaal einen Maskenball. Seit ihrer Errichtung in der Mitte des 13. Jahrhunderts war die Hofburg Wien einem ständigen Wandel unterworfen. Sie ist heute Spiegelbild verschiedenster kultureller, politischer, sozialer und wirtschaftlicher Veränderungen der österreichischen und europäischen Geschichte. Mit der Verleihung des Europäischen Kulturerbe-Siegels im Jahr 2016 repräsentiert die Hofburg Wien auf einzigartige Weise ein Stück europäischer Kultur im Herzen Österreichs.

„Besonderer Dank gilt der Burghauptmannschaft Österreich, Burghauptmann Hofrat Mag. Reinhold Sahl und Christian Gepp, BA MA von der Burghauptmannschaft und Frau Mag. Gerlinde Weilingner, vom Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus, die maßgeblich an dem Projekt beteiligt gewesen sind – auch zukünftig werden wir die Partnerschaft mit der Wiener Hofburg gerne weiterführen“, so Gattermayer.

Der Wiener Hofburg Sekt ist ab sofort für € 12,99 UVP bei Spar und im ausgewählten Gastronomiefachhandel erhältlich.

Fotocredit: Henkell Freixenet Austria GmbH

Bildtexte:

Bild 1: Philipp Gattermayer, Henkell Freixenet und Norbert Szigeti, A-Nobis Sektkellerei

Bild 2 + 3: Hofburg Sekt Motiv

Weitere Informationen unter <http://www.henkell-freixenet.at/>

Für Rückfragen:

Philipp Gattermayer Henkell Freixenet Austria GmbH

Tel.: +43 1 688 1015 20

philipp.gattermayer@henkell-freixenet.com

Brandenstein Communications

Christina Brandenstein

Tel.: +43 1 319 41 01-11

christina@brandensteincom.at