





www.fuerst-von-metternich.de

 [@fuerstvonmetternich](https://www.facebook.com/fuerstvonmetternich)

 [fuerst_von_metternich](https://www.instagram.com/fuerst_von_metternich)

PRESSEINFORMATION



Fürst von Metternich

Inhalt

Die Nummer 1 im Premiumsegment ¹	1
Weingenuss auf fürstliche Art	4
Vom Staatskanzler zur Weltmarke	5
Ein Weinberg schreibt Geschichte	7
Fürst von Metternich-Pressebilder	10

¹ IRI Handelspanel, Premiumsekt = Sekt Ø-Regalpreis > 6,00 LEH >= 200qm + GAM + C&C, Absatz; Premiumsegment, 2021

Die Nummer 1 im Premiumsegment²

Sekt in Premiumqualität

Er ist ein gutes Stück deutsche Sektkultur: *Fürst von Metternich* hat das Segment hochwertiger Sekte wie keine andere Marke geprägt und repräsentiert eine kontinuierliche und verlässliche Premiumqualität. Der Schaumweinspezialist steht für exquisite Sekt-Erlebnisse von bester Qualität. Drei Rebsorten – Riesling, Spätburgunder und Chardonnay – prägen das Markenportfolio. Dabei legt die Kellerei stets höchsten Wert darauf, die charakteristischen Eigenschaften der verschiedenen Rebsorten zu erhalten.

Aus deutschen Weinen

Ein Sekt ist immer so gut wie sein Wein: Die sorgfältig ausgewählten Weine, aus denen die *Fürst von Metternich*-Sekte entstehen, stammen aus „Cool Climate“-Regionen der deutschen Weinanbauggebiete rechts und links des Rheins, wie dem Rheingau, der Pfalz und Rheinhessen. Hier herrscht ein besonderes Klima, dessen Wechsel von sonnigen Tagen und kühlen Nächten die Trauben sanft reifen lässt und ihnen ausgeprägte Fruchtaromen verleiht.



Die einzigartige Qualität der Weine und eine konsequente Markenpflege sind das Fundament des Erfolgs von *Fürst von Metternich*. So belegt die Marke nicht nur ununterbrochen den ersten Rang im deutschen Premiumsekt-Segment³, sondern ist in diesem Segment auch ungeschlagener Sieger in der Markenbekanntheit⁴. 2022 wurde *Fürst von Metternich* zudem zum zweiten Mal in Folge als Top-Marke im LEH ausgezeichnet.⁵

² IRI Handelspanel, Premiumsekt = Sekt Ø-Regalpreis>6,00 LEH >=200qm + GAM + C&C, Absatz; Premiumsegment, 2021

³ Quelle: „IRI Handelspanel, Premiumsekt = Sekt Ø-Regalpreis>6,00 LEH >=200qm + GAM + C&C, Absatz; Premiumsegment, 2020.“

⁴ GfK, Deutschland gesamt, Markenbekanntheit gestützt, Februar 2019

⁵ Lebensmittel Zeitung, Ausgabe 26/22

Das Sortiment

Fürst von Metternich kann auf eine lange und erfolgreiche Geschichte zurückblicken. Im Bewusstsein dieser Tradition strebt die Marke stets nach höchster Qualität.

Der Klassiker *Fürst von Metternich Riesling Sekt Trocken* zeichnet sich durch feinen Geschmack und das für Riesling typische Bukett aus Aprikose, Mandarine, Pfirsich und Zitrusnoten aus. Der feinperlige Sekt steht für Genussmomente der Extraklasse und ist der passende Begleiter für besondere Anlässe.



Auch beim *Spätburgunder Rosé* von *Fürst von Metternich* ist es die sorgsame Auswahl der Trauben, die zur feinen Balance des Geschmacks führt. Resultat ist ein feinfruchtiger Sekt, dessen Bukett mit deutlichen Nuancen von roten Waldbeeren sowie Anklängen von Mandarine und Birne verführt. Seine filigranen Aromen machen *Fürst von Metternich Rosé Trocken* zum idealen Sekt für verschiedenste Sektanlässe und laue Sommerabende.

Fürst von Metternich Chardonnay zeichnet sich durch die aromatische Fülle und die elegante Fruchtigkeit der Chardonnay-Rebe aus. Die beliebte Rebe zählt zu den erlesensten der Weinwelt und ergibt besonders frische, cremige und leichte Weine. *Fürst von Metternich Chardonnay* macht sich den charakteristischen Schmelz zu eigen. Die edle Komposition ist ein Sekt für leichte und ungezwungene Anlässe. In edler, ganz und gar weißer Flasche präsentiert er sich modern und hochwertig zugleich.



Der elegante *Fürst von Metternich Riesling Brut* in der mattschwarzen Flasche ergänzt das Sortiment. Der feinperlige Rieslingsekt aus Weinen bester deutscher Anbaugebiete verführt mit seinem filigranen Duft nach reifen Früchten und seinem eleganten, ausgewogenen Geschmack. Mit einer Dosage von 10 Gramm pro Liter ist er der ideale Sekt für alle, die Genuss-erlebnisse in Brut schätzen.

Fürstliche Präsenz auf allen Kanälen

Durch eine zeitgemäße Kommunikation (TV, Print, Online) und attraktive Markenaktivitäten bleibt *Fürst von Metternich* stets am Puls der Zeit. Besonders die Markenwebsite und der Facebook- sowie Instagram-Auftritt laden zum Entdecken ein. Bei Society-Events und nicht zuletzt durch Kultursponsorings wird die Spitzenstellung der Marke und ihres Portfolios immer wieder nachhaltig kommuniziert. *Fürst von Metternich* unterstützt das Rheingau Musik Festival und ist bei großen gesellschaftlichen Anlässen präsent.

Ausgezeichnete Qualität

Zahlreiche, auch internationale Auszeichnungen heben die herausragende Qualität der *Fürst von Metternich*-Sekte hervor und bestätigen ihre positive Resonanz.

Bei der Berliner Wine Trophy, dem derzeit größten unabhängigen Weinwettbewerb, erhielt Henkell Freixenet 2023 gleich dreimal Gold. Auch bei dem Mundus Vini Wettbewerb 2023 erhielten drei *Fürst von Metternich*-Sekte Gold-Auszeichnungen.

Fürst von Metternich Chardonnay trocken

- Losnummer 22333: Berliner Wine Trophy, GOLD

Fürst von Metternich Riesling BRUT

- Losnummer 22329: Mundus Vini, GOLD
- Losnummer 22329: Mundus Vini, Best of Show Germany Sparkling Wine in retail markets

Fürst von Metternich Riesling extra trocken

- Losnummer 22326: Mundus Vini, GOLD

Fürst von Metternich Riesling trocken

- Losnummer 22334: Berliner Wine Trophy, GOLD

Fürst von Metternich Spätburgunder Rosé trocken

- Losnummer 22325: Berliner Wine Trophy, GOLD
- Losnummer 22325: Mundus Vini, GOLD

Weingenuß auf fürstliche Art

Premiumweine in Weiß und Rosé

Fürst von Metternich steht seit jeher für exzellenten Sektgenuss, der besondere Momente noch einzigartiger macht. Seit März 2023 setzt die Marke auch im Bereich Wein Maßstäbe. Die neuen deutschen Qualitätsweine b.A. von Fürst von Metternich aus dem Rheingau und Rheinhessen werden aus erlesenen Riesling- und Spätburgunder-Trauben hergestellt: frisch, ausgewogen und mit einem spannenden Spiel von Frucht und Mineralität. Mit ihrer fürstlichen Herkunft adeln sie besondere Momente mit einzigartigem Genuss. Die gekühlte Gärung prägt die Aromatik der fürstlichen Weine. Darüber hinaus sorgen die sorgsam abgestimmten Lesezeitpunkte der Trauben für eine hohe Qualität und Wertigkeit des späteren Weines.

Das Sortiment

Fürst von Metternich kann auf eine lange und erfolgreiche Geschichte zurückblicken. Im Bewusstsein dieser Tradition strebt die Marke stets nach höchster Qualität.

Der *Fürst von Metternich Riesling Wein* besticht als 2022er-Jahrgang durch ein helles Zitronengelb und Aromen von Quitte, dezentem Pfirsich, frischen Äpfeln und spritziger Zitronen mit feingliedrig floralen Noten. Am Gaumen zeigt sich der Premiumwein anregend und frisch mit saftiger gelber Frucht, harmonischer Säure, zartem Schmelz und geradlinigem Abgang.



Der *Fürst von Metternich Spätburgunder Rosé Wein* schimmert in zart leuchtendem Rosé. Das Bouquet mit feinen Anklängen von Kirschen, Erdbeeren und zarten Kräuternoten entwickelt sich wunderbar saftig, frisch und ausgewogen und besitzt eine zarte Würze mit mineralischem Abgang.

Vom Staatskanzler zur Weltmarke

Fürst von Metternich blickt auf eine fast 200-jährige Tradition zurück. Die Wurzel der Marke liegt auf dem renommierten Schloss Johannisberg im Rheingau, das als Wiege der deutschen Rieslingkultur gilt und das älteste Rieslingweingut der Welt ist. 1816 treffen der Diplomat Fürst von Metternich und der berühmte Weinberg Johannisberg im Rheingau aufeinander – kurz darauf begann die bis heute andauernde Erfolgsgeschichte von Deutschlands Premiumsekt Nummer 1. Wie es dazu kam? Auf dem Wiener Kongress 1815 gelang es Clemens Wenzeslaus Lothar Fürst von Metternich-Winneburg, die Mächte Europas zu einem friedlichen Miteinander zu führen. Aus Dankbarkeit für das große Verhandlungsgeschick schenkte Kaiser Franz I. von Österreich seinem Hof- und Staatskanzler am 1. Juli 1816 die Rheingauer Domäne Johannisberg samt Schloss. So gelangte der Weinberg, den zuvor schon Napoleon besaß, in den Besitz des Fürsten von Metternich. Die Übergabe war eine große Anerkennung, denn die Weine von Schloss Johannisberg hatten bereits damals einen exzellenten Ruf. Schließlich war hier 1775 die Spätlese entdeckt worden, was der Lage zu weltweitem Ruhm verhelfen sollte. Rebstöcke vom Schloss wurden bis nach Australien und Südafrika exportiert.

Der Kaiser wusste um den Wert des Weinguts. Eine Einschätzung, die er übrigens mit Johann Wolfgang von Goethe und Heinrich Heine teilte, die beide den Johannisberg in den höchsten Tönen lobten. Der beschenkte Fürst von Metternich war deshalb verpflichtet, jedes Jahr zehn Prozent der Ernte an das Oberhaupt der regierenden Habsburger weiterzureichen.



Die erfolgreiche Verwaltung des Weinguts und die stete Weiterentwicklung lagen vorrangig darin begründet, dass Fürst von Metternich die Verantwortung für die Domäne äußerst ernst nahm: einerseits garantierten die wertvollen Weine bedeutende Einnahmen, andererseits machte er sich als passionierter Landwirt die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse für den Weinbau zunutze. Frühzeitig erkannte Fürst von Metternich das Potenzial der damals in Mode kommenden moussierenden Weine und gab schon 1834 die Order, diese Entwicklung sorgfältig zu beobachten. 1864 nahm ein gewisser Johann Jacob Söhnlein Kontakt zum Weingut auf. Der Gründer der gleichnamigen Schaumweinkellerei wollte die hervorragenden Rieslinge des Fürsten zur Sektherstellung nutzen. Die Zusammenarbeit gestaltete sich äußerst erfolgreich: Schon 1867 gewann Söhnlein mit einem Rieslingsekt vom Johannisberg die Goldmedaille auf der Weltausstellung in Paris. Es dauerte allerdings bis 1925, bis der Name der Familie Metternich als Marke auf dem Etikett eingesetzt wurde. 1930 erhielt das Haus Söhnlein die Erlaubnis, auch das fürstliche Wappen für den aus Johannisberger Rieslingweinen hergestellten Sekt zu verwenden.



Im Zweiten Weltkrieg wurde das Schloss Johannisberg bei einem Bombardement fast vollständig zerstört. Doch der Urenkel des Staatskanzlers, Paul Alfons und seine Frau Tatjana, ließen das Gebäude wiederaufbauen. 1965 waren die Bauarbeiten abgeschlossen. So konnte der Erfolg des Weinguts und seiner Weine fortgesetzt werden – die Sektränge des Rebsortenspezialisten *Fürst von Metternich* behauptet seine Position im Premium-Segment bis heute.

Ein Weinberg schreibt Geschichte

„Mon Dieu, wenn ich doch so viel Glauben in mir hätte, dass ich Berge versetzen könnte, der Johannisberg wäre just derjenige Berg, den ich mir überall nachkommen ließe“, schrieb Heinrich Heine als Hommage an einen Weinberg, der bis heute nichts von seiner Faszination verloren hat.

Der Johannisberg ist ein einmaliger Quarzitfelsen im Rheinbogen, dessen terrassenförmige Parzellen bei bis zu 60 Prozent Hangneigung in voller Breite nach Süden schauen. 35 Hektar groß, sonnenverwöhnt mit bis zu 1.600 Stunden im Jahr, 150.000 Rebstöcke und rund 260.000 Flaschen Jahrertrag – kurzum: eine sagenhafte Lage.



Kein Geringerer als Karl der Große soll den Anstoß gegeben haben, an diesem Ort Wein anzubauen. Der Kaiser hatte, so die Legende, von seiner Pfalz in Ingelheim beobachtet, dass drüben auf der anderen Rheinseite der Schnee früher schmolz. Um 1100 wurde ein Benediktinerkloster gegründet, das 1130 seinen heutigen Namen Johannisberg bekam. Die Fürstbische von Fulda errichteten das Schloss Johannisberg und verfügten, dass nur Riesling angebaut werden durfte. Damit ist der Johannisberg der älteste Rieslingweinberg der Welt.

Das Jahr 1775 lieferte den Beweis, dass, wer zu spät kommt, nicht immer vom Leben bestraft wird. Weil der reitende Kurier mit der Leseerlaubnis der Fürstbische mit zwei Wochen Verspätung auf Schloss Johannisberg eintraf, waren die Trauben am Stock schon von edler Fäule befallen. Sie wurden trotzdem geerntet und gekeltert – damit war die Spätlese geboren. Wenige Jahre später wurde auf Schloss Johannisberg die erste Auslese gekeltert und der erste Eiswein geerntet. Das war der Beginn der konsequenten Lese-Selektion.

Nach Säkularisierung und Enteignung machte Kaiser Franz I. von Österreich seinem Hof- und Staatskanzler Fürst von Metternich für dessen Verdienste, die er aus Sicht der habsburgischen Monarchie während des Wiener Kongresses im Jahr 1816 geleistet hat, das Schloss zum Geschenk. Damals lagen in der „bibliotheca subterranea“, dem legendären Weinkeller, schon Flaschen aus Goethes Geburtsjahr 1748. Eine Flasche davon existiert dort noch heute. Sie befindet sich in Gesellschaft von rund 11.000 Flaschen, alle großen Jahrgänge von Schloss Johannisberg seit 1842. Die Tasting-Notes einer Beerenauslese von 1842 zum Beispiel lesen sich so: „Wunderbare Farbe, cognacbis bernsteingold, der Duft von Honig, Dörrobst und Karamell und eine stabile lebendige Säure sind immer noch erhalten. Alles in wunderbarer Harmonie.“



Besucher sind auf Johannisberg das ganze Jahr über willkommen. Sei es zu einer Weinprobe, zur Besichtigung des historischen Holzfasskellers vom Beginn des 18. Jahrhunderts oder zu einem Besuch in der Vinothek. Die Schlossschänke mit dem vielleicht schönsten Blick über den Rheingau verwöhnt täglich mit feinen Leckereien.

Schlossschänke auf dem Johannisberg

Telefon: 06722 9609-12

Telefax: 06722 7392

E-Mail: restaurant@schloss-johannisberg.de

Fürst von Metternich-Pressebilder

Abdruck honorarfrei, Copyright: Fürst von Metternich Sektkellerei GmbH.



FvM_Rheingau_1

Fürst von Metternich Sekt hat einen hohen Qualitätsanspruch. Für seine Schaumweine verwendet Fürst von Metternich ausschließlich hochwertige Premium-Grundweine.



FvM_Schloss_Johannisberg_1

Schloss Johannisberg ist die historische Heimat von Fürst von Metternich. Auf dem Gipfel des weltberühmten Johannisbergs thront das Schloss, von dem aus man einen atemberaubenden Blick über die Riesling-Weinberge hat.



FvM_Schloss Johannisberg_2

Die Riesling-Traube reift erst spät im Jahr und hat daher besondere Anforderungen an die Lage der Weinberge und die Region. Die bevorzugten Lagen finden sich links und rechts des Rheins und sind für ihre Rieslinge weltberühmt: der Rheingau, die Pfalz und Rheinhessen.



FvM_Schloss_Johannisberg_Schlosskeller

Die großartigen Sekt-Kompositionen aus dem Hause Fürst von Metternich wären undenkbar ohne die langjährige Erfahrung und die enge Zusammenarbeit mit den Kellermeistern von Schloss Johannisberg.



FvM_Logo_Schwarz



FvM_Logo_weiss

Fürst von Metternich-Pressebilder



FvM_Riesling_Trocken_Freisteller



FvM_Riesling_Extra_Trocken_Freisteller



FvM_Rosé_Freisteller



FvM_Chardonnay_Freisteller



FvM_Riesling_Brut_Freisteller



FvM_Riesling_Wein_Freisteller



FvM_Spätburgunder_Rosé_Wein_Freisteller

Die hier abgebildeten Fotos stellen wir Ihnen gern in druckfähiger Qualität zur Verfügung. Ebenso finden Sie diese in der Bilddatenbank auf www.henkell-freixenet.com

Unternehmenskontakt:

Henkell Freixenet Holding
Inga Zwanzig
Communication & Hospitality
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63-212
E. inga.zwanzig@henkell-freixenet.com

Pressekontakt:

Segmenta communications GmbH
Svenja Kupfer
Neumühlen 1
22763 Hamburg
Mobil: +49 172 5196620
E-Mail: kupfer@segmenta.de