

Salute! Der 13. August wird prickelnd

Zum internationalen Prosecco-Tag serviert Mionetto erfrischendes Know-how und Tipps für perfekten Genuss des Trendgetränks

Wiesbaden, Mai 2025 – Prosecco-Fans aufgepasst: Am 13. August ist internationaler Prosecco-Tag! Grund genug, sich ein Glas einzuschenken und auf den spritzigen italienischen Klassiker anzustoßen. Doch was steckt eigentlich hinter dem beliebten Schaumwein? Wie genießt man ihn richtig – und was lässt sich Leckeres damit zaubern? Zum Ehrentag des Proseccos serviert Mionetto prickelndes Know-how, praktische Servierhinweise und Rezepttipps rund um das Trendgetränk.



Kleines Prosecco 1x1

1. Warum heißt Prosecco „Prosecco“?

Der Name „Prosecco“ stammt von einem kleinen Dorf bei Triest in Norditalien. In dieser Region wurden bereits früh Reben kultiviert, die später zum Ursprung des berühmten Schaumweins wurden. „Prosecco“ ist seit 2009 eine geschützte Herkunftsbezeichnung. Früher bezeichnete

„Prosecco“ jedoch nicht nur den Ort, sondern auch die Rebsorte, die heute offiziell „Glera“ heißt.

2. Kommt Prosecco immer aus Italien?

Ja – Prosecco ist ein wahrer Italiener! Nur Weine, die in einem genau definierten Gebiet in Norditalien angebaut, verarbeitet und abgefüllt werden, dürfen sich Prosecco nennen. Die Region umfasst neun Provinzen, darunter Treviso und Venedig. Eine Spitzenstellung nimmt das renommierte DOCG-Anbaugebiet Conegliano-Valdobbiadene ein – hier liegt auch die Heimat von Mionetto.

3. Wie heißt die Traube für Prosecco?

Die weiße Rebsorte Glera ist das Herzstück jedes Proseccos. Mindestens 85 Prozent des Schaumweins müssen aus dieser Traubenart bestehen. Für den Prosecco Spumante Rosé gilt: Er darf bis zu 15 % Pinot Nero (Spätburgunder) enthalten. Glera verleiht dem Prosecco sein feines, fruchtiges Aroma mit Nuancen von Apfel, Birne und einem Hauch Mandel.

4. Wie kommt die Kohlensäure in den Prosecco?

Das geschieht durch die sogenannte Charmat-Methode: In großen Edelstahltanks gärt der Wein ein zweites Mal – dabei entsteht auf natürliche Weise Kohlensäure. Das Ergebnis ist ein besonders frisches Geschmackserlebnis mit feinperliger Textur.

5. Was ist der Unterschied zwischen Frizzante und Spumante?

Der Unterschied liegt im Druck: Spumante prickelt mit 3,5 bis 5 bar ebenso intensiv wie Sekt und zählt damit offiziell zu den Schaumweinen. Frizzante hingegen hat mit 1 bis 2,5 bar eine dezentere Perlage und gilt daher als Perlwein. Auch optisch lassen sich die beiden Varianten leicht unterscheiden: Ein klassischer Frizzante hebt sich oft durch seinen charakteristischen Verschluss mit einer Kordel vom Spumante ab – dem traditionellen „Spago“.

6. Wie erkennt man einen guten Prosecco?

Qualität zeigt sich im Bouquet: Ein hochwertiger Prosecco duftet frisch und fruchtig. Beispiel gefällig? Der Mionetto Prosecco besticht durch sein Bouquet aus grünem Apfel, Zitrusfrüchten und feiner Honignote – ein prickelnder Gruß aus Bella Italia!

Perfekter Genuss: Wie serviert man Prosecco richtig?

Wer ein authentisches Genusserlebnis möchte, sollte auf folgende Dinge achten: Ein Prosecco entfaltet seinen Charakter am besten bei 6 bis 8 Grad Celsius – kühl, aber nicht eiskalt. Denn zu kalt verliert Prosecco an Aroma, zu warm an Frische. Auch die Glaswahl spielt eine Rolle: Flöten- oder tulpenförmige Gläser eignen sich besonders gut, da sie die feine Perlage bewahren und die Aromen optimal zur Geltung bringen. Wer den Schaumwein lagern möchte, sollte ihn stehend, kühl und dunkel aufbewahren. Geöffnete Flaschen können mit einem speziellen Verschluss bis zu zwei Tage frisch bleiben.

Trendgetränk mit Vielfalt: Prosecco pur oder als Aperitivo?

Ob pur genossen oder kreativ gemixt – Prosecco zeigt sich heute vielseitiger denn je. Besonders beliebt ist der Spritz: mal klassisch mit Mionetto Aperitivo, mal fruchtig mit Limoncello oder mit frischen Kräutern neu interpretiert. Mionetto Prosecco bildet mit seiner feinen Perlage und fruchtigen Aromatik die ideale Basis für moderne Spritz-Kreationen. Auch für alle, die bewusst auf Alkohol verzichten möchten, gibt es eine passende Alternative: Mionetto 0,0% kombiniert feinerperligen Mousseux, fruchtigen Charakter und einen Hauch Zitrus – ganz ohne Alkohol.

Zum Prosecco-Tag am 13. August empfiehlt Mionetto drei Varianten des beliebten Spritz – für jeden Geschmack die passende Option:

Mionetto Aperitivo Spritz – Original

- Eiswürfel ins Glas
- 2 Teile Mionetto Aperitivo
- 3 Teile Mionetto Prosecco
- Ein Schuss sprudelndes Mineralwasser
- Mit einer Orangenscheibe garnieren, umrühren und genießen!

Mionetto Aperitivo Spritz – Wenig Alkohol

- Eiswürfel ins Glas
- 2 Teile Mionetto Aperitivo Alkoholfrei*
- 3 Teile Mionetto Prosecco
- Ein Schuss sprudelndes Mineralwasser
- Mit einer Orangenscheibe garnieren, umrühren und genießen!

Mionetto Aperitivo Spritz – Alkoholfrei

- Eiswürfel ins Glas
- 1 Teil Mionetto Aperitivo Alkoholfrei*
- 1 Teil Mionetto 0,0%
- Mit einer Orangenscheibe garnieren, umrühren und genießen!

* Alkoholfreie Basis zum Mischen von Cocktails

Alle Produkte sind im Handel sowie im Henkell Freixenet Onlineshop erhältlich. Mionetto Prosecco D.O.C. Treviso Brut (11% vol.) und Mionetto 0,0% sind in der 0,75 l Flasche für jeweils 9,99 Euro (UVP) erhältlich. Die UVP für die 0,5 l Flasche Mionetto Aperitivo sowie Mionetto Aperitivo Alkoholfrei liegt bei 9,79 Euro.

Weiteres Bildmaterial:



HENKELL & CO. SEKTKELLEREI KG

Biebricher Allee 142 · 65187 Wiesbaden Germany · Postfach 30 40 · 65020 Wiesbaden Germany · Telefon +49 611 63-0
Sitz der Gesellschaft: Wiesbaden · Eingetragen beim Amtsgericht Wiesbaden: HRA4770 · www.henkell-freixenet.com

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.

Über Mionetto

Erfrischend italienisch, sinnlich und hochwertig – Mionetto ist der Inbegriff von Prosecco. Die feinen Frizzanti und Spumanti stammen aus Valdobbiadene im norditalienischen Prosecco-Anbaugebiet Veneto. Das vielfältige Sortiment zeichnet sich durch stets beste handwerkliche Tradition, erstklassigen Geschmack und ein frisches Design aus. Der im Jahr 2024 in Deutschland neu eingeführte Mionetto Aperitivo mit oder ohne Alkohol für Spritz-Genuss nach venezianischer Art komplettiert das Angebot. Mionetto, laut IWSR die nach Absatz international meistverkaufte Marke im Prosecco-Sortiment und in mehr als 70 Ländern verfügbar, ist italienischer Prosecco-Genuss für die ganze Welt.

Weitere Informationen unter www.mionetto.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. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst spornt das Team von Henkell Freixenet ebenso an wie die Vision, mittelfristig für jedes zehnte Glas Schaumwein weltweit zu stehen.

Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com

Pressekontakt:

Henkell Freixenet

Anja Koeslag
Communications
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63214
E. anja.koeslag@henkell-freixenet.com

zeron GmbH / Agentur für PR & Content

Maren Henke
Erkrather Straße 234 a
40233 Düsseldorf
T. +49 (0)211 889215037
E. presse-mionetto@zeron.de