

Pressemitteilung

Prickelnder Foodpairing-Genuss: Den Advent auf Schloss Johannisberg fürstlich genießen

Exklusives 3-Gänge-Menü mit Fürst von Metternich Sekt in der Schlossschänke auf Schloss Johannisberg

Wiesbaden, November 2021. Die wohl schönste Zeit des Jahres steht vor der Tür. In der Adventszeit dürfen wir uns auf gemeinsame Stunden mit Freunden und Familie, kulinarische Genüsse und unvergessliche Augenblicke freuen. Auf Schloss Johannisberg in der Schlossschänke geht es in diesem Jahr vor Weihnachten besonders fürstlich zu. Denn während der Adventszeit begleitet der deutsche Premiumsekt



Nummer 1 Fürst von Metternich ein ausgewähltes 3-Gänge-Menü höchst stilvoll. Im Aktionszeitraum vom 1. Adventswochenende bis zum 4. Advent am 19.12.2021 sind alle Gäste des Restaurants Schlossschänke auf Schloss Johannisberg herzlich eingeladen, dieses fürstliche Foodpairing zu erleben. Das exklusive 3-Gänge-Menü mit den dazu passend-ausgewählten Fürst von Metternich Sekten – Riesling, Chardonnay und Spätburgunder-Rosé – begeistert in der Schlossschänke mit feiner Wispertal-Forelle, zarter Perlhuhnbrust und köstlicher Birnentarte. Fürst von Metternich Sekt verzaubert dabei im vorweihnachtlichen Ambiente auf Schloss Johannisberg voller prickelnder Eleganz.

Foodpairing auf höchstem Niveau – zu jedem Gang der passende Sekt

Schaumweine sind nicht nur ein spritziges Vergnügen für jeden Anlass, sondern auch ein ausgezeichneter Begleiter zu vielen festlichen Menüs – von klassisch bis experimentell. Was in Deutschland eher ungewöhnlich erscheint hat in Frank-

reich, besonders in der Region Champagne, eine lange Tradition.

Fürst von Metternich Sekte mit ihren feinen fruchtig-blumigen Aromen, dezenter Süße und sanfter Säure bieten sich hervorragend als Speisenbegleiter an und lassen somit nicht nur den Moment, sondern ein ganzes Menü zu einem fürstlichen Erlebnis werden. Das Küchenteam der Schlossschänke mit Chefkoch Christian Steuer versteht es gekonnt, eine perfekte Symbiose von regionalen Speisen und Sekt zu kreieren.

Fürst von Metternich Sekt zeigt sich beim Advents-Menü auf Schloss Johannisberg facettenreich und verleiht jedem Gang einzigartigen Charme. Ein wahrhaft fürstliches Zusammenspiel der Extraklasse.



Das Advents-Menü mit Fürst von Metternich Sekt

Vorspeise

Wispertal-Forelle im Crêpesmantel

Schnittlauch – Crème fraîche | marinierter junger Spinat

Fürst von Metternich Rosé Sekt ist vielseitig kombinierbar und glänzt bei der Vorspeise mit seiner Fülle von Aromen. Die kaltgeräucherte Wispertal-Forelle in Kombination mit säuerlich üppiger Schnittlauch Crème Fraîche und der Fürst von Metternich Rosé Sekt mit seiner frischen Säure harmonisieren besonders gut.

Hauptgang

Kross gebratene Perlhuhnbrust

Rieslingrisotto | herbstliches Gemüse

Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken kann einem Hauptgang spielend auf Augenhöhe begegnen. Die Säurestruktur des Rieslingsechts frischt das mit Butter zubereitete Risotto auf. Dank seiner Körperfülle stützt er die Aromen der Perlhuhnbrust wunderbar.

Dessert

Birnentarte

Mandeleis

Fürst von Metternich Chardonnay Sekt trocken mit seiner moderaten Säure und feinen Cremigkeit ist die passende Begleitung zu diesem Dessert. Der Chardonnay Sekt bringt mit seiner Kohlensäure frischen Wind ins Geschehen und sorgt durch die eigene Birnenaromatik für stimmige Ergänzung.

Der Menüpreis inklusive korrespondierendem Sekt beträgt 49,00 €. Das Menü kann ganztägig in der gesamten Zeit in der Schlossschänke auf Schloss Johannisberg bestellt werden, nicht nur an den Wochenenden. Eine Vorbestellung ist nicht nötig. Die Schlossschänke hat durchgehend an den Wochenenden geöffnet. Es gelten die 3G-Regel und alle Hygienestandards.



Über Fürst von Metternich

Ein Sekt ist immer so gut wie sein Wein – deshalb werden ausschließlich beste deutsche Weine für Fürst von Metternich eingesetzt. Der Ursprung von Fürst von Metternich auf Schloss Johannisberg im Rheingau, die unverwechselbare und stilvoll-edle Markenwelt und die einzigartige Qualität garantieren Sektgenuss auf höchstem Niveau. So entstehen sortenreine Qualitätsschaumweine, die charakteristische Eigenschaften von Riesling, Spätburgunder und Chardonnay authentisch zur Geltung bringen. Ein Anspruch, der sich bewährt hat: Fürst von Metternich ist seit vielen Jahren die mit Abstand führende Premiumsektmarke in Deutschland.

Weitere Informationen unter www.fuerst-von-metternich.de, auf [Facebook](#) sowie [Instagram](#).

Über Schloss Johannisberg

Die Fürst von Metternich-Winneburg'sche Domäne Schloss Johannisberg im Rheingau gilt als das älteste Riesling-Weingut der Welt. Das Weingut vereint Tradition und Handwerk mit modernem Weinbau. Als Gründungsmitglied des VDP gehört Schloss Johannisberg zu den weltweit renommiertesten Weingütern. Die Weine des Riesling-Spezialisten findet man international an den ersten gastronomischen Adressen.

Weitere Informationen unter www.schloss-johannisberg.de

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist der weltweit führende Schaumweinhersteller und bietet Sekt, Cava, Prosecco, Champagner und Crémant aus einer Hand – ergänzt um ein vielfältiges Wein- und Spirituosensortiment. Die Gruppe verfügt über Tochterunternehmen in 30 Ländern und exportiert ihre Marken in mehr als 150 Staaten weltweit. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerk, gepaart mit Markt- und Markenkompetenz, machen sie in zahlreichen Ländern zum Marktführer für Cava, Sekt, Prosecco, Wein oder diverse Spirituosengattungen. Zur Gruppe zählen Marken wie *Freixenet*, *Henkell*, *Mionetto Prosecco*, *Fürst von Metternich*, *Mía*, *Mederaño*, *i heart WINES*, *Mangaroca Batida de Côco* und *Wodka Gorbatschow*.

Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com.

Facebook [@HenkellFreixenet](#) / Twitter [Henkell Freixenet](#) / Youtube [Henkell Freixenet](#)

Pressekontakt:

Henkell Freixenet

Anja Koeslag
Corporate Communications
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63-214
E. anja.koeslag@henkell-freixenet.com

segmenta Communications

Svenja Kupfer
Neumühlen 1
22763 Hamburg
T. +49 (0)40 4411 300
E. hfx@segmenta.de