



Fiona Figlmüllers eigens kreierter Rosé Viennois ist ab sofort auch in jedem Wein & Co Shop erhältlich – BILD

ID: LCG14083 | 02.04.2014 | Kunde: Fiona Figlmüller | Ressort: Chronik Österreich | Medieninformation

Weingenießer dürfen sich freuen denn der elegante Rosé Viennois, der ideal zur Einstimmung auf den Sommer ist und Provence Feeling nach Wien bringt, ist seit 28. März 2014 fixer Bestandteil des Wein & Co Sortiments.

Bilder zur Meldung unter <http://presse.leisuregroup.at/roseviennois>

Wien (LCG) – Am 23. März 2014 wurde der Wein noch auf dem Media +Lifestyle Summit 2014 in Züri präsentiert und ein paar Tage später steht er schon in den Regalen der Wein & Co Shops. Gemeinsam mit dem bekannten Wiener Winzer **Fritz Wieninger** vinifizierte die begeisterte Sommelière **Fiona Figlmüller** ihren Rosé Viennois und brachte ihn im Frühjahr 2014 erstmals auf den Markt. Neben ausgewählten Gastronomiebetrieben wie dem Joma, Figls, Palais Coburg und Umarfisch am Naschmarkt ist der Wein ab sofort im Fachhandel bei Weinhandel Wien in Klosterneuburg und bei Morandell International in Wörgl erhältlich. Durch den Vertrieb über Wein & Co können Weinliebhaber den Rosé Viennois nun auch bequem online bestellen oder einfach in einem der Wein & Co Shops kaufen.

„Mit diesem Wein habe ich mir den großen Traum erfüllt einen hochwertigen, heimischen Rosé zu kreieren wie ich ihn selbst am liebsten trinke und der mehr ist als nur ein Nebenprodukt der Rotweinherstellung“, so **Fiona Figlmüller**. „Gerade rechtzeitig zu Frühlingbeginn steht der Wein jetzt auch online und in den Regalen der Wein & Co Shops und ist so für alle die auf der Suche nach einem leichten Sommerwein oder einem gekühlten Aperitif sind einfach zu genießen“.

Zwtl.: Heimischer Rosé vereint Wiener Lebensfreude und französischen Charme

Der Wein ist ein maßgeschneidertes Unikat, inspiriert durch **Fiona Figlmüllers** Reisen durch die ganze Welt und ihre Erfahrungen in den Bereichen Lifestyle, Mode und Gastronomie. Guter Geschmack und hohe Qualität sind ihr besonders wichtig von der Auswahl der Trauben über die Entstehung des Weines bis hin zur Abfüllung und zur Etikettierung. Der Rosé Viennois ist ihr erster Wein und somit auch das Herzstück – eine Mischung aus südfranzösischer Eleganz und Wiener Finesse – trocken, zurückhaltend und dezent.

Hergestellt wurde der Wein aus Hand gelesenen Trauben aus den Weingärten des Wiener Bisamberg. Durch eine schonende Form der Direktpressung wurde diese Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Franc und Merlot gewonnen. Um das delikate Aroma zu wahren wurde der Traubensaft in separaten Chargen bei niedriger Temperatur im Stahlschrank vergoren und dann zu einer hochwertigen Cuvée komponiert.

~

Rosé Viennois – Fiona Figlmüller

Website: [http:// www.fiona- figlmueLLer.at](http://www.fiona-figlmueLLer.at) Website: <http:// www.rosé-viennois.at> ~

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich unserer Website unter [http:// www.leisure.at](http://www.leisure.at). (Schluss)

