



Erfolg in Serie: Fiona Figlmüller präsentiert den dritten Jahrgang des eleganten Rosé Viennois – BILD

ID: LCG16148 | 26.04.2016 | Kunde: Fiona Figlmüller | Ressort: Chronik Österreich | Medieninformation

Das Provence-Feeling aus Wien kehrt zurück: Zusammenarbeit von Fritz Wieninger und Fiona Figlmüller geht in das dritte Jahr.

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

Wien (LCG) – Never change a winning Team! Sommelière **Fiona Figlmüller** und Winzer **Fritz Wieninger** präsentieren den neuen Jahrgang des Rosé Viennois, der elegantes Provence-Feeling von den Wiener Weinbergen in die Weinregale des Landes bringt. Die einzigartige Komposition, die in ihren ersten Jahrgängen bereits restlos ausverkauft war, ist vielversprechend: „2015 war ein besonders gutes Jahr für unser Rosé Projekt und es ist vielleicht sogar der Beste Jahrgang Rosé Viennois, den wir bisher gemacht haben. Die Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Franc und Merlot vom Wiener Bisamberg beeindruckt mit ihrer blassrosa Farbe, ist knochentrocken und doch verspielt“, beschreibt die Sommelière ihr jüngstes Produkt.

Die überzeugende Qualität der Cuvée garantiert ein besonderes Herstellungsverfahren, bei dem nur der freifließende Saft der Erstpressung verarbeitet wird, um die delikaten Aromen schonend zu konservieren. Alle Chargen der eleganten Cuvée werden separat angebaut und nur die Besten kommen am Ende in den Rosé Viennois. Um den erlesenen Geschmack in die Flasche zu bringen, setzen Figlmüller und Wieninger durchgehend auf Handarbeit, die schon bei der Auswahl der Traube und der schonenden Lese beginnt. Auch die Flasche kann sich sehen lassen: Die formschönen Burgunderflaschen werden aus Frankreich importiert und von einer glanzvollen Etikette im Rosé-Gold-Farbton geziert.

Komposition aus Wiener Lebensfreude und französischem Charme ist ein perfekter Begleiter in der warmen Jahreszeit

Das maßgeschneiderte Unikat kombiniert südfranzösische Eleganz und Wiener Finesse. Durch seine erlesenen Aromen ist der Rosé Viennois nicht nur ein hochwertiger Sommerwein, sondern auch ein vielseitiger Begleiter zur Sommerküche, frischen Fischgerichten, knackigen Salaten oder mediterranen Vorspeisen. Der feingliedrige Rosé mit seinem Spiel aus animierender Säure und delikaten Fruchtaromen verführt auf eine dezente und zurückhaltende Art.

Der Rosé Viennois 2015 ist ab sofort bei Wein & Co sowie im Getränkefachhandel bei Morandell, Del Fabro und Weinhandel Wien erhältlich. Ab Hof kostet der blassrosa Sommernachtstraum 14 Euro.

Weitere Informationen zum Rosé Viennois online auf <http://www.fiona-figlmueeller.at>.

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich unserer Website auf <https://www.leisure.at>. (Schluss)

