

KATTUS

KATTUS startet in den rosa Herbst â€“ BILD

ID: LCG21385 | 08.10.2021 | Kunde: KATTUS Wiener Schaumwein
Manufaktur | Ressort: Wirtschaft Ã–sterreich | Medieninformation

Veganer Bio-Rose-Sekt ist der geschmackvolle Begleiter durch den Herbst und Winter. „KATTUS Organic Rosé“ passt perfekt zu österreichischen Schmankerln und krönt festliche Anlässe. Bio-Innovationen der Traditionszellerei sind ab sofort auch bei Billa Plus erhältlich.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#) : © KATTUS/ Katharina Koss

Wien (LCG) – Nachhaltigkeit und ressourcenschonende Herstellung haben bei der familiengeführten Wiener Sektkellerei schon seit über 160 Jahren Tradition. Sie gehören auch zur Innovationsstrategie, die **Sophie** und **Johannes Kattus** in fünfter Generation konsequent fortführen. 2019 präsentierten sie erfolgreich ihren ersten Bio-Sekt und legten damit den Grundstein für die neue „KATTUS Organic“-Linie, die nun trendigen, rosafarbenen Zuwachs bekommen hat. Passend zum anhaltenden Rosé-Trend gibt es seit heuer den „KATTUS Organic Rosé“, der nicht nur durch rein biologische und schonende Herstellung besticht, sondern auch vegan ist. Das jüngste Produkt des Familienunternehmens wird unter den wachsamen Augen von Kellermeister **Herbert Pratsch** nach der „Méthode Charmat“ hergestellt.

„KATTUS Organic“ und „KATTUS Organic Rosé“ sind ab sofort auch im Regal bei Billa Plus zu finden (unverbindliche Preisempfehlung: 8,99 Euro).

Auf der österreichischen Sektpyramide ist „KATTUS Organic Rosé“ in der Kategorie „Klassik“ eingeordnet. Sie stellt sicher, dass ausschließlich Trauben aus nur einem Bundesland verarbeitet

werden und der Sekt mindestens neun Monate auf der Hefe gereift ist. Äußeres Erkennungszeichen für die Qualitätseinstufung ist die rot-weiß-rote Banderole, die Konsumenten die Wahl heimischer Qualitätsschaumweine am Point-of-Sale vereinfacht.

In die Flasche kommen ausschließlich Zweigelt-Trauben aus biologischem Anbau im niederösterreichischen Weinviertel. Zu den Weinbauern bestehen langjährige Beziehungen. Sie verzichten auf Herbizide und Pestizide, wodurch die Böden geschont werden. Die ökologische und ressourcenschonende Landwirtschaft erhält die Gesundheit und Fruchtbarkeit der Weingärten und garantiert eine besonders hohe Qualität der Trauben.

„Rosé-Sekt ist ein ausdrucksstarker, prickelnder Begleiter zu Speisen und macht immer eine gute Figur am Tisch“, meint **Johannes Kattus**. „Gerade zur österreichischen Küche im Herbst mit deftigen Schmankerln, Wildspezialitäten und auch vorweihnachtlichen Köstlichkeiten entfaltet der sortenreine ‚KATTUS Organic Rosé‘ seinen natürlichen Geschmack formidabel.“

Vegan, biologisch und natürlich: „KATTUS Organic Rosé“

In der Nase versprüht der neue Bio-Rosé-Sekt einen zarten Duft nach Beeren und Kirschen. Am Gaumen brilliert „KATTUS Organic Rosé“ saftig-cremig mit feiner, knackiger Säure, schlankem Körper und fruchtigem Nachhall. Bei einer optimalen Trinktemperatur zwischen fünf und sieben Grad Celsius ist er ein wohlschmeckender Begleiter zu dunkler Schokolade, Desserts mit Früchten aber auch zur klassischen Brettljause, Wildgerichten und heimischen Spezialitäten, die während der Festtage besonders gerne genossen werden. Vegane Genießer können sich den „KATTUS Organic Rosé“ beispielsweise zu Kürbisgerichten oder Maronisuppe schmecken lassen.

Optisch beeindruckt der Bio-Sekt durch sein leuchtendes Lachsrot. Etikett und Verpackung aus unbehandeltem Papier und in natürlichen Tönen sind eine Referenz an die ressourcenschonende und nachhaltige Herstellung. Das Rückenetikett ziert das „V-Label“, das Veganern Gewissheit über den Griff zum richtigen Produkt gibt. Zudem trägt „KATTUS Organic Rosé“ das EU-Bio-Siegel, das Produkte aus kontrolliertem biologischem Anbau kennzeichnet. Es wird an Unternehmen verliehen, die ökologische Verbesserungen im Anbau und der Verarbeitung von Lebensmitteln fördern. KATTUS darf sich für sein nachhaltiges Handeln bereits seit über drei Jahren über die Bio-Zertifizierung freuen.

„KATTUS Organic Rosé“ (zwölf Prozent Volumengehalt, 5,5 Gramm Säure/ Liter, 17 Gramm Dosage/ Liter) kommt in der 0,75-Liter-Flasche mit Korkverschluss und ist in Kartons zu je sechs Flaschen abgepackt. Der Preis im Ab-Hof-Verkauf bei der Sektkellerei KATTUS beträgt neun Euro pro Flasche inklusive Umsatzsteuer.

Über KATTUS

KATTUS wurde 1857 von **Johann Kattus** als Spezereiwarenhandlung für Wein, Kaffee, Tee, Südfrüchte, Spirituosen und Champagner gegründet. Mit seiner eigenen Kaviarproduktion belieferte KATTUS Kaiser- und Fürstenhöfe in Wien und Sankt Petersburg (Russland), woraus internationale Geschäftsbeziehungen entstanden, die bis heute andauern. 1890 nahm **Johann Nepomuk Kattus** die Sekterzeugung auf und wurde acht Jahre später zum k.u.k. Hoflieferanten ernannt. Als Innovationstreiber am heimischen Schaumweinmarkt führte das Familienunternehmen unter der Leitung von **Maria** und **Ernst Polsterer-Kattus** 1992 Frizzante in Österreich ein. Heute führen **Sophie** und **Johannes Kattus** in fünfter Generation das Traditionsunternehmen mit Sitz in Wien. KATTUS zählt zu den führenden Schaumweinherstellern und beschäftigt rund 50 Mitarbeiter. Die eigene Produktpalette umfasst rund 30 Schaumweine in den Sorten Sekt, Frizzante, Prosecco und Bio-Sekt.

KATTUS unterstützt den verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol, über den Sie sich auf verantwortungsvoll.at informieren können. Weitere Informationen zum Unternehmen auf kattus.at

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfremen Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at
(Schluss)