



HANNI'S

## Auszeichnung auf den ersten Schluck â€“ BILD

ID: LCG22155 | 29.04.2022 | Kunde: Hanni's Wine | Ressort:  
Wirtschaft Ã–sterreich | Medieninformation

**„Hanni's Rosé“ belegt bereits wenige Wochen nach der Präsentation den ersten Platz in der Verkostung der Fachzeitschrift ÖGZ.**

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Erst vor wenigen Wochen hob **Johannes Kattus** gemeinsam mit **Albert Gesellmann** seinen „Hanni's Rosé“ aus der Taufe, der die Leichtigkeit und Lebensfreude Südfrankreichs mit den hohen Ansprüchen des österreichischen Bio-Weinbaus vereint. Nach **92 Falstaff-Punkten** gibt es nun den nächsten Ritterschlag für den neuen Trend-Rosé. Die Fachzeitschrift ÖGZ (Österreichische Gastronomie Zeitung) prämiert den eleganten Rosé in der kürzliche erschienenen Verkostung mit Gold. „Würziger Newcomer macht viel Lust“, lautet die Empfehlung der renommierten Fachzeitschrift für Gastronomen und Hoteliers in der Vorstellung der besten Produkte des Jahres.

„Kühle Kirschfrucht verbindet sich mit salzig-würzigen Noten bei diesem hellrosa Wein. Der erste Schluck verstärkt den Tagtraum vom Meer: Rote Beeren münden in einem animierenden Finale – fast bremselnd würziger Abschluss-Hall mit Einsprengseln von rosa Pfeffer“, beschreiben die Experten „Hanni's Rosé“, der in der eleganten Flasche von Stoelzle auch optisch überzeugt.

„Aus der Zusammenarbeit mit **Albert Gesellmann** entstand ein progressiver Spitzenwein, der leichten und animierenden Trinkgenuss aus regionalem, verantwortungsvollem und biologischem Anbau in den Sommer bringt“, so Kattus.

## Ein Rosé für eine neue Zeit

Ungezwungenheit und anspruchsvoller Genuss treffen in „Hanni's Rosé“ auf das verantwortungsbewusste Selbstverständnis einer jungen, kosmopolitischen, progressiven und hedonistischen Generation. Der leichte Rosé (12,5 Volumenprozent) zelebriert den mondänen, exklusiven und ungezwungenen Lebensstil.

Für seinen ersten Rosé setzt Winzer Gesellmann auf eine harmonische Komposition aus Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent und Syrah in Ganztraubenpressung. Das Resultat ist ein feines Säurespiel mit sehr guter Balance und ansprechender Würze mit Noten von grünem Pfeffer und Tomatenblatt.

Mit „Hanni's Rosé“ bietet **Johannes Kattus** eine Premium-Alternative zu den großen Namen der Provence, die ihren französischen Kollegen um nichts nachsteht. Das elegante und zeitlose Flaschendesign verantwortet Produktdesigner **Johannes Scherr**, der sich an der Art Nouveau inspiriert hat. Die schnörkellose und mondäne Gestaltung unterstreicht die Eigenständigkeit und Unverwechselbarkeit von „Hanni's Rosé“ und macht ihn zum stilvollen Blickfang in stylischen Beach Clubs, eleganten Restaurants und trendigen Bars.

## Über „Hanni's Rosé“

„Hanni's Rosé“ kann ab dem Frühjahr 2022 in angesagten Bars, Clubs und Restaurants sowie der gehobenen Gastronomie genossen werden. Ab Sommer 2022 wird der progressive Rosé aus Bio-Anbau auch im neuen Member's Club Am Hof 8 ausgeschenkt werden. Im Vertrieb setzt Kattus auf eine starke Direct-to-Consumer-Fokussierung. „Hanni's Rosé“ ist im Online-Shop auf [hannis.wine](https://hannis.wine) erhältlich. Die 0,75-Liter-Flasche ist um 21,90 Euro erhältlich, die Magnumflasche um 47,50 Euro. Im Webshop findet sich auch der ansprechend designte Weinkühler, der an heißen Sommertagen für erfrischenden Genuss sorgt.

Weitere Informationen auf [hannis.wine](https://hannis.wine). Aktuelle Neuigkeiten finden Fans der Marke auf [Facebook](https://www.facebook.com/hannis.wine) und [Instagram](https://www.instagram.com/hannis.wine).

**+ + + BILDMATERIAL + + +**

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf [leisure.at](https://www.leisure.at)

(Schluss)