



HANNI'S

Evolution des guten Geschmacks: „Hanni“™s Rosé schenkt neuen Jahrgang ein „BILD

ID: LCG23239 | 20.06.2023 | Kunde: Hanni's Wine | Ressort: Chronik
Österreich | Medieninformation

Kooperation von Johannes Kattus und Albert Gesellmann geht in die zweite Runde. Der neue Jahrgang läutet die vinophile Sommersaison ein. Sommertour startet am 29. Juni 2023 im Wiener Palais Freiluft.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#) : © leisure communications/ Philipp Hutter

Wien (LCG) – Mit „Hanni's Rosé“ betraten Winzer **Albert Gesellmann** und Unternehmer **Johannes Kattus** im letzten Jahr Neuland. Gesellmann, der für seine Rotweine und Chardonnays bekannt ist, und Kattus, der die Traditionssektkellerei bereits in fünfter Generation führt, hoben einen progressiven Rosé aus Bio-Anbau aus der Taufe, der für leichten sommerlichen Genuss steht und Genießern eine heimische Alternative zu den bekannten Namen aus Südfrankreich bietet. Die ressourcenschonend hergestellte Cuvée aus Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt und Syrah traf auf Anhieb nicht nur den Geschmack der Rosé-Fans, sondern auch der Experten: Falstaff prämierte „Hanni's Rosé“ mit 92 Punkten. Auch die Fachzeitschrift ÖGZ (Österreichische Gastronomie Zeitung) prämierte den Wein für die junge, verantwortungsbewusste und hedonistische Zielgruppe mit Gold.

Für den neuen Jahrgang 2022 setzten Kattus und Gesellmann auf die Evolution des guten Geschmacks. Die neue Abfüllung besticht durch Opulenz und Komplexität sowie eine feine Aromatik mit Erdbeer- und Himbeernoten. Für „Hanni's Rosé“ werden die Trauben im Ganzen verarbeitet und der Wein wird in traditioneller Vinifizierung ohne Sauerstoff verarbeitet. Für das fein ausbalancierte und wohlschmeckende Ergebnis ist laut Gesellmann ein ungewöhnlicher Jahrgang verantwortlich, der durch besondere Trockenheit

gekennzeichnet ist. Das Resultat sind deutlich niedrigere PH-Werte in den Rotweinen, denen der runde, seidige und sanfte Geschmack geschuldet ist.

„Der erste Schluck verlangt nach einem zweiten: ‚Hanni’s Rosé‘ bereitet Freude und ist ein hervorragender, animierender Begleiter zu leichten sommerlichen Gerichten. Der trockene und herbe Geschmack fördert das leichte Trinkvergnügen an sonnigen Tagen“, meint Gesellmann.

„‚Hanni’s Rosé‘ bringt das Lebensgefühl und den Lifestyle einer mondänen, kosmopolitischen und verantwortungsvollen Zielgruppe ins Glas. Handarbeit und Bio-Qualität waren die Prämissen bei der Entwicklung des neuen Weins, der sich als österreichische Antwort auf die französischen Rosé-Weine versteht. Mit ‚Hanni’s Rosé‘ beleben wir die Tradition unseres Familienunternehmens durch eine weitere Innovation. ‚Hanni’s Rosé‘ ist das agile Start-up in unserem Haus, das hohe Qualitätsansprüche und ungezwungenen Genuss in sich vereint“, führt **Johannes Kattus** bei der Jahrgangsvorstellung im Private Members Club „AM HOF 8“ aus.

Eleganter Trinkgenuss

Für die äußeren Werte zeichnet Produktdesigner **Johannes Scherr** verantwortlich, der gemeinsam mit der Glasmanufaktur Stoelzle ein avantgardistisches und unverwechselbares Flaschendesign entwickelte, das die Eigenständigkeit von „Hanni’s Rosé“ zum Ausdruck bringt und die lässige Eleganz des Rosés für alle Trinkokkasionen unterstreicht. Das zeitlose Design drückt den zeitgemäßen, unbeschwerten und stilvollen Genuss aus, der in Beach Clubs, angesagten Bars und der gehobenen Gastronomie zelebriert wird. Die Inspiration an der Art Nouveau unterstreicht den

innovativen und progressiven Charakter des Rosés, der Leichtigkeit und Lebensfreude mit den hohen Ansprüchen des heimischen Bio-Weinbaus vereint.

Der Sommer mit „Hanni's Rosé“: Die Sommertour 2023

„Hanni's Rosé“ gibt es in der gehobenen Gastronomie, in zahlreichen Beach Clubs und Sommerlocations sowie führenden Bars, im Private Members Club „AM HOF 8“ und im Webshop auf hannis.wine. Diesen Sommer tourt der Rosé für eine neue Generation auch wieder durch ausgesuchte Sommer-Hotspots. Der Auftakt der Sommertour von „Hanni's Rosé“ findet am 29. Juni 2023 im Wiener „Palais Freiluft“ statt. Am 7. Juli gastiert der progressive Rosé aus Bio-Anbau in der Rooftop-Bar des Klagenfurter Select Hotel Moser Verdino, bevor es am 22. Juli 2023 zur privaten „Kurt Night“ nach Kitzbühel weitergeht.

Verkostungsnotiz

Falstaff beschreibt „Hanni's Rosé“ (12,5 Volumenprozent): Mittleres Lachsrosa, Silberreflexe. Zarte Kräuterwürze, rote Waldbeeren, eingelegte rote Kirschen, zart floral, Nuancen von Limetten unterlegt. Mittlerer Körper, weißer Apfel, frischer Säurebogen, balanciert, mineralisch-zitronig im Abgang, ein animierender Sommerwein mit salzig-lebendigem Abgang.

Über „Hanni's Rosé“

„Hanni's Rosé“ kann seit dem Frühjahr 2022 in angesagten Bars, Clubs und Restaurants sowie der gehobenen Gastronomie genossen werden. Der progressive Rosé aus Bio-Anbau wird auch im Private Members Club „AM HOF 8“ ausgeschenkt. Im Vertrieb setzt Kattus auf eine starke Direct-to-Consumer-Fokussierung. „Hanni's Rosé“ ist im Online-Shop auf 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](#). Aktuelle Neuigkeiten finden Fans der Marke auf [Facebook](#) und [Instagram](#).

+++ BILDMATERIAL +++

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