

Deutsche Blütensekt Manufaktur

BIO-Blütenschaumweine



2004er Blütenschaumwein
Fleur pétillante brut
Holunderblüte

Internationaler
Weinpreis

2007



2005er Blütenschaumwein
Fleur pétillante brut
Holunderblüte

350 Flaschen



2006er Blütenschaumwein
Fleur pétillante brut
Rosenblüte

298 Flaschen

- ausverkauft -



2007er Blütenschaumwein
Fleur pétillante brut
Rosenblüte

189 Flaschen



2008er Blütenschaumwein
Fleur pétillante brut
Wildrosenblüte

52 Flaschen

- ausverkauft -

Deutsche Blütensekt Manufaktur

2004er Blütenschaumwein Fleur pétillante brut - Holunderblüte

Internationaler Weinpreis 2007 in "Gold" der DLG

Weltweit der einzige echte Blütenschaumwein = ein Sekt aus frischen Blüten, gänzlich ohne Traube oder Traubenwein.

Fleur pétillante wird aus der Versektung pflückfrischer Holunderblüten ohne Traube hergestellt - im Unterschied zu der konventionellen Zubereitung von 'Holunderblütensekt' als Mischgetränk aus Traubensekt und Holunderblütensirup. Aus diesem Grund ist die korrekte Bezeichnung für unseren **Fleur pétillante** auch Blütenschaumwein; denn Sekt heißen nur Schaumweine aus Trauben.

Damit ist **Fleur pétillante** absolut rein und einzigartig!



Premium-Ausstattung:

- I. Etikett aus Büttenpapier.
- II. Die Flaschen werden wie Magnumflaschen einzeln von Hand verkorkt und verrödelt; das erkennen Sie daran, dass jeder Korken ein wenig anders aufsitzt und dass die Agraffe eng verrödelt ist
- III. Die gesamte Ausstattung erfolgt von Hand

Jahrgang: 2004er Rheingau Jahrgangsschaumwein

Auflage: Streng limitierte Auflage (< 1.700 Flaschen).

Versektung: Traditionelle Flaschengärung.

Zutaten: Frische Holunderblüten aus kontrolliert biologischem Anbau, Quellwasser, Champagnerhefe. In eine einzige Flasche kommen 1/2 m³ Blüten!
DE-034-Öko-Kontrollstelle

Nase: Es entfaltet sich ein wahrer Aromenblumenstrauss: Holunderblüte mit Grapefruit gepaart mit Aromen von Minze und hellem Steinobst.

Gaumen: Hier finden sich Holunderblüten und Cassisnoten, die sich mit animierenden Gerbstoffen ergänzen. Fein moussierend becirct er den Gaumen mit perfekt eingebundener Säure. Die Aromen wirken in einem intensiven Abgang nach und zaubern zum Schluss frische Limettennoten dazu. Fleur pétillante ist brut ausgebaut – also so trocken wie ein Spitzensekt.

Mousseux: sehr fein, stabil

Empf. Trinktemperatur: 7 - 9 Grad C

Verzehrempfehlung: ein willkommener Aperitif; eignet sich zudem hervorragend zu kräuterbetonten Speisen z.B. mit Frischkäse; zu Salat; leichte Vorspeisen; Meeresfrüchten, Fischgerichte; Soufflés, Zitronentarte

Deutsche Blütensekt Manufaktur



2005er Blütenschaumwein Fleur pétillante brut - Holunderblüte

Weltweit der einzige echte Blütenschaumwein = ein Sekt aus frischen Blüten, gänzlich ohne Traube oder Traubenwein.

Fleur pétillante wird aus der Versektung pflückfrischer Holunderblüten ohne Traube hergestellt - im Unterschied zu der konventionellen Zubereitung von 'Holunderblütensekt' als Mischgetränk aus Traubensekt und Holunderblütensirup. Aus diesem Grund ist die korrekte Bezeichnung für unseren **Fleur pétillante** auch Blütenschaumwein; denn Sekt heißen nur Schaumweine aus Trauben.

Damit ist **Fleur pétillante** absolut rein und einzigartig!



Internationaler
Weinpreis

2007



für den 2004er Jahrgang
- Holunderblüte -

Premium-Ausstattung:

- I. Etikett aus Büttenpapier.
- II. Die Flaschen werden wie Magnumflaschen einzeln von Hand verkorkt und verrödelt; das erkennen Sie daran, dass jeder Korken ein bisschen anders aufsitzt und dass die Agraiffe eng verrödelt ist.
- III. Die gesamte Ausstattung erfolgt von Hand.
- IV. Die Flaschen sind einzeln nummeriert.

Jahrgang:	2005er Rheingau Jahrgangsschaumwein
Limitierte Auflage:	Streng limitierte Auflage von 350 Flaschen.
Versektung:	Flaschengärung.
Zutaten:	aus kontrolliert biologischem Anbau, DE-034-Öko-Kontrollstelle
Nase:	Es entfaltet sich ein wahrer Aromenblumenstrauss: Holunderblüte mit Grapefruit gepaart mit Aromen von Minze und hellem Steinobst.
Gaumen:	Hier finden sich Holunderblüten und Cassisnoten, die sich mit animierenden Gerbstoffen ergänzen. Fein moussierend becirct er den Gaumen mit perfekt eingebundener Säure. Die Aromen wirken in einem intensiven Abgang nach und zaubern zum Schluss frische Limettennoten dazu. Fleur pétillante ist brut ausgebaut – also so trocken wie ein Spitzensekt.
Mousseux:	sehr fein, stabil
Empfohlene Trinktemperatur:	7 - 9 Grad C
Verzehrempfehlung:	ein willkommener Aperitif; eignet sich zudem hervorragend zu kräuterbetonten Speisen z.B. mit Frischkäse; zu Salat; leichte Vorspeisen; Meeresfrüchten, Fischgerichte; Soufflés, Zitronentarte

Deutsche Blütensekt Manufaktur



2007er Blütenschaumwein Fleur pétillante brut - Rosenblüte

Weltweit der einzige echte Blütenschaumwein = ein Sekt aus frischen Blüten, gänzlich ohne Traube oder Traubenwein.

Fleur pétillante wird aus der Versektung pflückfrischer Rosenblüten ohne Traube hergestellt - im Unterschied zu der konventionellen Zubereitung von 'Rosenblütensekt' als Mischgetränk aus Traubensekt und Rosenblütensirup. Aus diesem Grund ist die korrekte Bezeichnung für unseren **Fleur pétillante** auch Blütenschaumwein; denn Sekt heißen nur Schaumweine aus Trauben.

Damit ist **Fleur pétillante** absolut rein und einzigartig!

Premium-Ausstattung:

- I. Etikett aus Büttenpapier
- II. Die gesamte Ausstattung erfolgt von Hand
- III. Die Flaschen sind einzeln nummeriert
- IV. Jede Flasche ist handsigniert
- V. Edel verpackt in einem glänzend rotem Präsentbeutel

GRÜNDERPREIS

Intelligenteste
Geschäftsidee

2005



Internationaler
Weinpreis

2007



für den 2004er Jahrgang
- Holunderblüte -

Jahrgang: 2007er Steinfurth Jahrgangsschaumwein

Auflage: Streng limitierte Auflage von 189 Flaschen.

Versektung: Flaschengärung.

Zutaten: Biozertifiziert, aus kontrolliert biologischem Anbau. DE-034-Öko-Kontrollstelle. Die Blüten werden einzeln von Hand geerntet, Blütenblatt für Blütenblatt abgezupft und sofort frisch weiterverarbeitet. Der Blütenauszug erfolgt in kristallklarem Quellwasser. Für eine Flasche werden bis zu 300 Blüten benötigt.

Nase: wie frisch aufblühende Rosenknospen, Kirschwasser

Gaumen: Es eröffnet sich ein schmeichelhaft florales, nachhaltiges, aber nicht aufdringliches Rosenblüten-Bukett mit feinen klaren Rosenaromen. Die weiche ausgewogene Rosenblüten-Komponente erhält der Blütenschaumwein von Damaszener-Rosenblüten. Seltene Heckenrosenarten geben die charaktervolle Tiefe und die inspirierende Kopfnote. Der Blütenschaumwein ist brut ausgebaut.

Mousseux: sehr fein, stabil

Empf. Trinktemperatur: 7 - 9 Grad C