

DER FEINSCHMECKER

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

CLUB
MAGAZIN
www.der-feinschmecker-club.de



Premiere: Entdecken Sie „Blütensekt“

Aus der reinen Essenz frischer Rosenblüten hergestellt ist dieser wertvolle Schaumwein „Fleur pétillante brut – Rosenblüte“ der Deutschen Blütensekt Manufaktur. Er wird nicht einfach aus Wein gemacht und anschließend mit Sirup aromatisiert, er stammt aus der Versektung von Blüten ohne jede Traube.

Die Blüten werden von Hand geerntet und sofort frisch weiterverarbeitet, jedes Blatt wird einzeln abgepflückt und gesäubert. Der

Blütensaft wird in kristallklarem Quellwasser. Dann heißt

es warten – Wochen bis Monate – und

ab und zu schwenken. Mehr nicht. „Ich kann die Pflanzen überreden, mir ihre Aromen zu schenken“, sagt die Schöpferin Anja Quäschning. Für eine Flasche werden bis zu 300 Blüten benötigt, biozertifizierte Rosen aus der Rosenstadt Steinfurth. Die Versektung erfolgt nach der traditionellen Flaschenmethode. Der Blütenschaumwein „Fleur pétillante brut – Rosenblüte“ bietet ein schmeichelhaft florales, nachhaltiges, aber nicht aufdringliches Bukett und ist trocken ausgebaut. Er kommt zum ersten Mal in einer limitierten Anzahl von 298 Flaschen auf den Markt