

## WEINAUSKUNFT

## Blütensekt aus Rosenblüten oder Hollunder

Bei der Herstellung von Blütensekt benötigt man keine Trauben, nein es werden einzig Rosenblüten oder frischer Holunder verwendet. Die

Blütensekt

Blüten werden handverlesen und frisch gepflückt und danach gleich verarbeitet. Die werden in Quellwasser gegeben und gelagert. Das kann einige Zeit in Anspruch nehmen. Dann entsteht ein Blütensirup. Überraschenderweise helfen sogar die Blüten bei der Herstellung des Sektes. Die bringen einen hohen Anteil von Blütennektar mit und einen geringen Anteil von Zucker, der wiederum durch den Nektar vorhanden ist. Nun ist es Aufgabe herauszufinden, wie viele Anteile von Zucker oder Hefe noch benötigt werden für die endgültige Herstellung des Sektes. Der wohl bekanntesten Blütensekte sind die \_Fleur pétillante. Bekannt sind auch die weltweit einzigen Rosenblütenschaumweine, hergestellt einzig aus Rosenblüten. Deren Aroma ist unverwechselbar. Sie sind Ausdruck für das Besondere und verleihen einem das Gefühl im Einklang mit Körper, Geist und Seele zu sein. Blütensekt ist "feinperlig und trocken und ohne Trauben oder Traubensaft. Er ist einzigartig in seiner Herstellung, Natürlich kann man diese Blütenextrakte auch anders verwenden. Zum Beispiel kann man ein schönes kühles Getränk in den Sommermonaten hervorbringen zugesetzt mit Kohlensäure ein sehr schmackhaftes Sommergetränk. In den kalten Herbst- und Wintermonaten kann man sich einen schönen Tee daraus brühen. Natur pur.