



MAISON
HAUTE
JOIE

*Créateur
d'Élévation
Botanique*

PRESSEMAPPE

Maison Haute Joie GmbH



Vom Rausch zu Élévation.

Feiern bleibt ein Ausdruck von Lebensfreude. Was sich verändert, ist die Vorstellung davon, wie sich ein besonderer Moment anfühlen soll. Bewusster Alkoholkonsum und die Freude am gemeinsamen Erleben können heute selbstverständlich zusammengehören.

Für Maison Haute Joie liegt darin die Chance einer neuen Feierkultur: Genuss mit Präsenz, festliche Rituale mit persönlicher Wahlfreiheit. Wer alkoholfrei bestellt, soll sich für ein ebenso sorgfältig komponiertes Erlebnis entscheiden können.

VIER IMPULSE FÜR DIE MAISON

Bewusster Konsum

Ein bewusster Umgang mit Alkohol prägt die Genusskultur; Gesundheit und Wohlbefinden zählen dabei zu den wesentlichen Motiven.¹ Maison Haute Joie verbindet diesen Wandel mit einem klaren Anspruch: aromatische Tiefe und Balance bei zurückhaltender Süße.

Qualität des Genusses

Die Maison richtet sich an Gäste, die bei Geschmack, Gestaltung und Service hohe Ansprüche haben – auch dann, wenn sie alkoholfrei genießen.

Das Erlebnis im Mittelpunkt

Ein Aperitif zelebriert Art de vivre: die Freude am bewussten Genuss, an schönen Dingen und am Zusammensein. Vom Öffnen bis zum gemeinsamen Anstoßen soll Maison Haute Joie ein Lebensgefühl kultivierter Leichtigkeit vermitteln – geprägt von Stil, Sinnlichkeit und Lebensfreude.

Eine zeitgemäße Gastlichkeit

Maison Haute Joie möchte alkoholfreie Champagnermomente schaffen: mit feiner Perlage, einem festlichen Ritual und der Freude am gemeinsamen Anstoßen. Ob im Restaurant, Hotel oder privaten Kreis – wer auf Alkohol verzichtet, soll Genuss und Anlass ebenso stilvoll zelebrieren können.

¹ IWSR, „Shifts in moderation strategies for beverage alcohol“, 24.02.2025. Quelle: theiwsr.com.

Warum Maison Haute Joie entstand.

Die Ausgangsfrage war einfach: Wie lässt sich die Freude eines festlichen Anlasses bewahren, wenn Alkohol keine Rolle spielen soll? Für Maison Haute Joie reicht der Anspruch über das Getränk hinaus: Geschmackliche Tiefe, ausdrucksstarkes Design und ein verbindendes Ritual sollen ein Lebensgefühl kultivierter Leichtigkeit vermitteln – für große Feierlichkeiten ebenso wie für besondere Momente im Alltag.

Die 2025 in Wien gegründete Maison versteht bewussten Genuss als begehrten Wahl. Botanische Kompositionen, Gestaltung und multisensorische Rituale bilden eine gemeinsame Erlebnisswelt. Grand Cuvée Botanique übersetzt diese Idee in fein perlende Kompositionen mit 0,0 % vol. Alkohol. Created for champagne occasions and beyond.

THE ART OF ÉLÉVATION

Élévation beschreibt den Anspruch der Maison, botanische Komposition und bewusstes Feiern zusammenzuführen. Neben der Sensorik gab ein angestrebtes funktionales Profil der Entwicklung ihre Richtung: sanfte Belebung, Klarheit und innere Balance. Die Auswahl von Tees, Blüten und Pflanzenextrakten orientierte sich an diesem Ziel.

Das Leitbild ist ein Moment zwischen Fokus und Flow: präsent und zugleich gelöst, offen für Begegnungen und getragen von Lebensfreude. „The Art of Élévation“ verbindet diese Idee mit dem gestalterischen und sinnlichen Anspruch der Maison.



Eine Maison mit eigener Handschrift.

Design hat bei Maison Haute Joie denselben Stellenwert wie die Komposition im Glas. Die Marke verbindet eine reduzierte, luxuriöse Gestaltung mit Wärme und Lebensfreude. Ihr Anspruch: Objekte und Rituale zu schaffen, mit denen Menschen ihren Geschmack und ihre Freude am Leben ausdrücken können.

JEDES DETAIL TRÄGT ZUM ERLEBNIS BEI

Klare Proportionen und Formen, bewusst gesetzte Typografie und eine ruhige Farbwelt lenken den Blick auf das Wesentliche. Flaschenform, Sonnensignet, Verschluss und Präsentation sind als zusammenhängendes Erlebnis gedacht. Die Aufmerksamkeit reicht bis zum gewählten Glas und zur Art, wie serviert wird. Die Sonne verkörpert die Lebensfreude im Zentrum der Maison Haute Joie.

FRANZÖSISCH INSPIRIERT

Frankreich ist für die Maison ein kultureller Bezugspunkt: Art de vivre, die Wertschätzung feiner Genusskultur und ein hoher Anspruch an Gestaltung und Qualität. Diese Inspiration prägt die Sprache und Haltung der Marke.

WAS DER NAME ERZÄHLT

„Haute Joie“ steht im Selbstverständnis der Marke für große, besondere Freude. „Maison“ beschreibt das gemeinsame Haus dieser Ideen. Der Name formuliert damit den Anspruch, Genuss ohne Verzichtsgefühl zu gestalten: kultiviert, sinnlich und voller Leben.



Präzision vom Aufguss bis zur fertigen Cuvée.

Über eineinhalb Jahre entwickelte ein ausgewähltes Team aus Sommeliers, Gastronomieexperten, Lebensmittel- und Biotechnologen sowie Marketing- und Handelsexperten die Cuvées. Lebensmittelwissenschaft, experimentelle Entwicklung und sensorische Arbeit greifen dabei ineinander. Die Aufgabe: aromatische Tiefe, eine zurückhaltende Säurestruktur und einen sehr geringen Zuckeranteil zu verbinden. Bei der Auswahl der Botanicals diente das angestrebte funktionale Profil der *Élévation* als zusätzliche Leitidee.

01

SELEKTION & QUALITÄT DER ZUTATEN

Weißer Tee aus China und Darjeeling aus Indien treffen auf japanische Yuzu. Österreichischer Verjus, Quittensaft und Holunderblüten verbinden sich mit Lavendel, Zitronenmelisse, Fleur de Sel und Traubentannin aus Frankreich. Qualität, Herkunft und Charakter jeder Zutat bestimmen ihren Platz in der Komposition.

02

HEISSAUFGUSS MIT ABGESTIMMTEN PARAMETERN

Tees und Blüten werden in einem eigens entwickelten Verfahren heiß aufgegossen. Aufgusstemperatur, Extraktionsdauer und Abkühlmethodik sind auf die Zutaten abgestimmt. Ebenso präzise werden Bitterstoffe und das Zusammenspiel von Säure, Frucht und Gerbstoffen gesteuert.

03

WISSENSCHAFT UND ANALYTISCHE KONTROLLE

Studien zu den Wirkungsweisen der Botanicals flossen in die Entwicklung ein. Laboranalysen, mikrobiologische Untersuchungen und sensorische Versuche begleiten die Abstimmung der Rezepturen. Sie dienen der analytischen und sensorischen Kontrolle.

04

PRODUKTION NACH VORGABEN DER MAISON

Ausgewählte spezialisierte Schaumweinhersteller produzieren nach den Qualitätsstandards, Prozessen und Rezepturen von Maison Haute Joie. So trifft die Entwicklung der Maison auf die Fertigungskompetenz erfahrener Produktionspartner.

Die Komposition hinter der Élévation.

„Sparkling Botanicals“ nennt die Maison ihre fein perlenden Kompositionen aus Tees, Blüten und Pflanzenextrakten. Vier Dimensionen leiten die Entwicklung: drei beschreiben das angestrebte funktionale Profil, die vierte den sensorischen Ausdruck.

KLARHEIT & PRÄSENZ

Weißer Tee, Darjeeling und Grünteeextrakt gehören zur Komposition. Ihre Auswahl orientierte sich an der Idee sanfter Belebung und bewusster Präsenz – der klaren, wachen Seite der Élévation.

BALANCE & RUHE

Lavendel, Passionsblume und Zitronenmelisse ergänzen das botanische Ensemble. Bei ihrer Auswahl stand das Entwicklungsziel im Mittelpunkt, Belebung und innere Balance zusammenzudenken.

SOZIALE LEICHTIGKEIT

Das Leitbild der Maison ist ein offenes, entspanntes Zusammensein. Lindenblüte, Zitronenmelisse und Passionsblume wurden mit Blick auf dieses angestrebte Profil in die Rezeptur aufgenommen.

TIEFE & KOMPLEXITÄT

Tees und Blüten treffen auf Verjus, Quitte und japanische Yuzu. Botanische Extrakte, feine Gerbstoffe und abgestimmte Säuren geben der Cuvée aromatische Tiefe, Struktur und Länge.



Blanc et Noir Sparkling



FLORALE FRISCHE / EXTRA-BRUT-STIL

Strahlendes Goldgelb und feine Perlage. Quitte, Mandarine und Zitrusanklänge treffen auf Linden- und Holunderblüte, elegante Teenoten und Nuancen von hellem Steinobst.

Die dezente Süße im Extra-Brut-Stil ist in eine ausgewogene Säurestruktur eingebunden. Feine Gerbstoffe, mineralische Anklänge und subtile Umami-Nuancen geben dem langen, weichen Ausklang Struktur.

Mit 0,6 g Zucker je 100 ml liegt der Schwerpunkt auf floraler Frische und einem zurückhaltend süßen Geschmacksbild.

SPEISENBEGLEITUNG

Zu Austern, Meeresfrüchten, Fisch, Geflügel, Ceviche und Sushi. Besonders passend zu leichter, fein gewürzter mediterraner und asiatisch inspirierter Küche.

0,0 % vol.

ALKOHOL

0,6 g

ZUCKER / 100 ML

4 kcal

ENERGIE / 100 ML

27 € je 740-ml-Flasche · Endkundenpreis im Webshop inkl. USt.

Naturkork mit Agraffe · Serviertemperatur 6-8 °C

Rosé Sparkling



FRUCHTIGER AUSDRUCK / BRUT-STIL

Leuchtendes Rosé mit warmen Reflexen und feiner Perlage. Mandarine und Orangenblüte prägen das Bouquet, begleitet von Zitrusanklängen sowie dezenten Tee- und Umami-Noten.

Am Gaumen verbindet sich eine harmonisch eingebundene Süße im Brut-Stil mit lebendiger Fruchtsäure. Gegenüber Blanc et Noir wirkt Rosé fruchtbetonter und weicher. Dezent Mineralität begleitet den anhaltenden Ausklang.

Anthocyane aus roten Traubenschalen geben der Cuvée ihre Roséfarbe. Die etwas höhere Dosage unterstützt ihren fruchtigen Charakter.

SPEISENBEGLEITUNG

Zu Zitrusalaten, gegrilltem Gemüse, Geflügel und Fisch. Auch zu fein gewürzter mediterraner oder asiatischer Küche und ausgewählten fruchtbetonten Desserts.

0,0 % vol.

ALKOHOL

0,8 g

ZUCKER / 100 ML

6 kcal

ENERGIE / 100 ML

29 € je 740-ml-Flasche · Endkundenpreis im Webshop inkl. USt.

Naturkork mit Agraffe · Serviertemperatur 6-8 °C

Eine Cuvée. Viele Arten zu genießen.

Grand Cuvée Botanique eröffnet vielfältige Wege des Genusses: pur als eleganter Aperitif, auf Eis oder als ausdrucksstarke Basis anspruchsvoller Cocktails. Feine Perlage, botanische Tiefe und präzise Frische verleihen alkoholfreien Kreationen ebenso Charakter wie Kompositionen mit erlesenem Gin oder Premium-Wodka. So reicht die Vielseitigkeit der Cuvées vom floralen Spritz bis zum raffinierten Longdrink – stets mit der unverkennbaren Handschrift der Maison.

SIGNATURE COCKTAILS - BEISPIELE

DER BOTANIQUE SPRITZ / ALKOHOLFREI

125 ml Maison Haute Joie · 10 ml Holunderblütensirup
10 ml frischer Zitronensaft · 105 ml Sodawasser
Frische Minze · Eiswürfel

Ein großes Weinglas großzügig mit Eis füllen. Holunderblütensirup und Zitronensaft zugeben. Mit Maison Haute Joie aufgießen, mit gekühltem Sodawasser auffüllen und einmal vorsichtig von unten nach oben umrühren. Mit einem kleinen Zweig frischer Minze garnieren.

Geschmacksprofil: floral · frisch · botanisch

L'ÉCLAT DE JOIE / MIT PREMIUM-WODKA

125 ml Maison Haute Joie · 20 ml Premium-Wodka
Zitruszeste

Premium-Wodka in eine gekühlte Champagnerflöte gießen. Gut gekühlte Maison Haute Joie langsam hinzugeben, um die feine Perlage zu bewahren. Die Öle einer frischen Zitruszeste über dem Glas ausdrücken und die Zeste auf den Glasrand legen.

Geschmacksprofil: zitrisch · raffiniert · lebendig. Dieser Cocktail enthält Alkohol.

Weitere Signature-Rezepte: L'Or de Joie, Pêche de Joie, Jardin de la Maison, L'Alpine de Joie und Botanique Royale.

Zutaten jeweils für ein Glas. Rezepte: www.maisonhautejoie.com/de/the-mixology

Eine Welt, die über das Glas hinausreicht.

Maison Haute Joie verbindet botanische Cuvées, erlesene Lifestyle-Objekte und die Kunst des Feierns zu einer eigenen Interpretation französischer Art de vivre. Jede Kreation trägt dieselbe Handschrift: ein hoher gestalterischer Anspruch, Liebe zum Detail und die Freude an besonderen Momenten. Grand Cuvée Botanique bildet den Ausgangspunkt dieser Welt.

GRAND CUVÉE BOTANIQUE

Die Grand Cuvée Botanique Kollektion ist das Flaggschiff der Maison Haute Joie. Blanc et Noir Sparkling und Rosé Sparkling verkörpern den Anspruch der Maison an eine zeitgemäße Genuss- und Feierkultur.

L'ATELIER DE HAUTE JOIE

L'Atelier de Haute Joie überträgt die gestalterische Handschrift der Maison auf Lifestyleprodukte. L'Atelier Signature Ice Bucket setzt Flasche und Eis mit transparentem, kristallinspiriertem Facettendesign in Szene. L'Atelier Bottle Stopper vereint ausdrucksstarkes Design mit durchdachter Funktionalität, um die feine Perlage zu bewahren. Weitere Lifestyle- und Designobjekte werden diese Kollektion in Kürze erweitern.

GESCHENKE FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Das Signature Celebration Set vereint je eine 740-ml-Flasche beider Cuvées mit Ice Bucket und Bottle Stopper. Die Gift Collections und Geschenkgutscheine richten sich an private Gastgeber ebenso wie an Unternehmen.



Produktdaten und Bezugsquellen.

	Blanc et Noir Sparkling	Rosé Sparkling
Alkoholgehalt	0,0 % vol.	0,0 % vol.
Zucker / 100 ml	0,6 g	0,8 g
Energie / 100 ml	18 kJ / 4 kcal	26 kJ / 6 kcal
Sensorischer Stil	Extra-Brut-Stil	Brut-Stil
Flascheninhalt	740 ml	740 ml
Webshoppreis¹	27 €	29 €
Verschluss	Naturkork mit Agraffe	Naturkork mit Agraffe
Haltbarkeit²	18 Monate	18 Monate

¹ Endkundenpreis je 740-ml-Flasche inklusive USt., zuzüglich etwaiger Versandkosten.

² Maßgeblich ist das Mindesthaltbarkeitsdatum am Flaschenhals.

VERFÜGBARKEIT UND VERTRIEB

Ab Oktober 2026 werden die Cuvées auch in Österreich vertrieben. Der Vertrieb umfasst Österreich, Deutschland und Frankreich und erfolgt über den eigenen Webshop sowie ausgewählte Händler. Das Netz in Gastronomie und Hotellerie wird in den kommenden Monaten gezielt erweitert.

Maison Haute Joie wählt Vertriebspartner bewusst aus und baut langfristige Partnerschaften auf. Schulungen, Verkostungen und Verkaufsunterlagen unterstützen die Partner.

Webshop: www.maisonhautejoie.com

Pressekontakt und Media Center.

Das Media Center bündelt Logos, Produkt- und Kampagnenbilder sowie Produktblätter auf Deutsch, Englisch und Französisch und stellt diese zum Download bereit. Zudem finden sich dort alle erforderlichen Bildnachweise und Nutzungshinweise.

www.maisonhautejoie.com/media-center

Bildcredit: Maison Haute Joie ©MonikaJungwirth_Karma+Pitch

Für redaktionelle Berichterstattung. Logos unverändert verwenden; Werbung, Weiterverkauf und fremde Kampagnen benötigen eine vorherige Freigabe.

KURZPROFIL ZUR REDAKTIONELLEN VERWENDUNG

Maison Haute Joie ist eine 2025 gegründete Marke mit Sitz in Wien für alkoholfreie Sparkling Botanicals. Ihre Kollektion Grand Cuvée Botanique umfasst Blanc et Noir Sparkling und Rosé Sparkling mit jeweils 0,0 % vol. Alkohol. Die Cuvées wurden von einem interdisziplinären Spezialistenteam entwickelt. Sie verbinden Tee- und Blüteninfusionen mit Verjus, Quitte, Yuzu und ausgewählten Pflanzenextrakten. Unter dem Leitgedanken „The Art of Élévation“ verbindet die Maison zeitgemäße Feierkultur mit reduziertem Design und einem französisch inspirierten Verständnis von Lebensfreude und Genuss. Der Vertrieb erfolgt über den eigenen Webshop und bewusst ausgewählte Partner.

MAISON HAUTE JOIE GMBH

Wickenburggasse 13/5
1080 Wien, Österreich

www.maisonhautejoie.com

Presse
pr@maisonhautejoie.com

Allgemeine Anfragen
bonjour@maisonhautejoie.com

B2B / Sales
sales@maisonhautejoie.com