

GRAND CUVÉE BOTANIQUE

BLANC ET NOIR SPARKLING ÉDITION 2026



MAISON
HAUTE
JOIE



BESCHREIBUNG

Grand Cuvée Botanique ist die Flaggschiff-Kollektion von Maison Haute Joie und verkörpert die Philosophie der Maison in ihrer reinsten Form. Sie definiert eine neue Kategorie luxuriöser alkoholfreier Getränke, die Handwerkskunst, außergewöhnliche sensorische Tiefe und zeitgemäße Genusskultur zu einem eigenständigen Erlebnis vereint.

Der Grand Cuvée Botanique Blanc et Noir Sparkling verbindet ausgewählte Tee- und Blütenaufgüsse mit Verjus, Quitte, Yuzu und fein komponierten botanischen Extrakten zu einer elegant perlenden Cuvée von bemerkenswerter Komplexität und Finesse. Geschaffen für anspruchsvolle Aperitifs, Fine Dining und besondere Anlässe, steht er für eine neue Art des Feierns – bewusst, stilvoll und kompromisslos anspruchsvoll.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Im Glas präsentiert sich Blanc et Noir in einem strahlenden, intensiven Goldgelb. Die feine Perlage steigt elegant auf und bildet einen zarten, langanhaltenden Schaum.

In der Nase zeigt sich ein floral-frisches und zugleich vielschichtiges Aromenspiel. Noten von Mandarine und Quitte verbinden sich mit feinen Zitrusanklängen sowie eleganten Nuancen von Lindenblüte und Holunderblüte. Feine Teenoten verleihen Tiefe, während subtile Umami-Nuancen zusätzliche Komplexität schaffen. Im Hintergrund entfalten sich reife Muskatellernoten und Aromen von hellem Steinobst.

Am Gaumen wirkt Blanc et Noir feingliedrig, präzise und ausgewogen. Eine dezente und gut eingebundene Süße im Extra-Brut-Stil trifft auf eine runde, balancierte Säurestruktur. Der saubere, elegante Körper wird von einer feinen Mineralität getragen und sorgt für einen harmonischen Trinkfluss. Der Abgang ist lang, weich und stilvoll, mit zarten Tanninnoten, die dem Finale Struktur und Finesse verleihen.

ALL THE SPIRIT. NONE OF THE ALCOHOL.

ZUTATEN

Verjus, Quittensaft und japanischer Yuzusaft bilden die lebendige Fruchtbasis und verleihen dem Getränk eine präzise, elegante Frische. Aufgüsse aus Darjeeling und weißem Tee sorgen für Struktur und Tiefe, während Linden-, Holunder- und Lavendelblüten feine florale Nuancen und aromatische Komplexität entfalten. Ausgewählte botanische Extrakte aus Passionsblume, Zitronenmelisse und Grüntee ergänzen die Komposition. Ein Hauch von Süßholzwurzel sorgt für harmonische Balance, während Tannine und sorgfältig abgestimmte Säuren dem Getränk Länge, Finesse und einen vielschichtigen Charakter verleihen.



WIRKPROFIL

Genießer beschreiben das Erlebnis häufig als sanft belebend und erfrischend: feine Klarheit, innere Balance und mühelose Leichtigkeit. Gespräche fließen natürlicher, soziale Offenheit steigt und die Atmosphäre wirkt lebendiger. Mit jedem Glas entfalten sich ausgewogener Genuss und die elegante Energie des Moments – ein Zustand zwischen Fokus und Flow, begleitet von einem beinahe schwebenden Gefühl und einem subtilen Rausch der Sinne. Nie überwältigend, stets nuanciert und harmonisch komponiert. Geschaffen für neue Rituale des Genusses und besondere Momente bieten die Kompositionen von Maison Haute Joie ein klares, bewusstes Erlebnis, das angenehm nachklingt und Frische, Präsenz und Balance hinterlässt.

SERVIEREMPFEHLUNG

Gut gekühlt bei 6–8 °C servieren. In einem Champagnerglas oder feinen Weißweinglas genießen, um Perlage und Aromatik optimal zur Geltung zu bringen. Pur als eleganter Aperitif oder als außergewöhnliche Basis für alkoholfreie Cocktails. Ebenso ideal zur Veredelung hochwertiger Longdrinks mit Gin oder Vodka.

SPEISENEMPFEHLUNG

Ideal als Aperitif sowie als Begleiter feiner, leichter Gerichte: Huhn, Fisch, Ceviche, Sushi oder auch zu Speisen der asiatischen Küche. Die florale Frische und elegante Säure unterstreichen filigrane Aromen, während die feine Struktur und Umami-Nuancen besonders gut mit subtil gewürzten, puristischen Gerichten harmonieren.

PRODUKTINFORMATIONEN

SORTIMENTSKATEGORIE	NoLo Getränke / Sparkling Tea
PRODUKTLINIE	Grand Cuvée Botanique
SORTE	Blanc et Noir Sparkling - Édition 2026
ALKOHOLGEHALT	0,0 % vol. (alkoholfrei)
ZUCKERGEHALT	0,6 g pro 100 ml
ENERGIE	18 kJ / 4 kcal pro 100 ml
VERSCHLUSS	Naturkork mit Agraffe
FLASCHENGRÖSSEN	740 ml / 1500 ml
MINDESTHALTBARKEIT	18 Monate

KONTAKT

MAISON HAUTE JOIE GMBH
sales@maisonhautejoie.com | www.maisonhautejoie.com

