

GRAND CUVÉE BOTANIQUE

ROSÉ 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 Rosé Sparkling verbindet ausgewählte Tee- und Blütenaufgüsse mit Verjus, Quitte, Yuzu und fein komponierten botanischen Extrakten zu einer elegant perlenden Rosé-Cuvée von außergewöhnlicher Frische, floraler Finesse und lebendiger Ausdruckskraft. 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 zeigt sich der Rosé Sparkling in einem leuchtenden Rosé mit tiefen, warmen Reflexen. Die feine Perlage steigt gleichmäßig auf und bildet einen zarten feingliedrigen Schaum.

In der Nase präsentiert sich ein fruchtig-florales Bouquet mit einladenden Noten von Mandarine und Orangeblüte, begleitet von feinen Anklängen floraler Citrusfrüchte. Subtile Teenoten verleihen dem Duft zusätzliche Tiefe, während dezente Umami-Nuancen für Fülle und Komplexität sorgen.

Am Gaumen wirkt der Rosé Sparkling feingliedrig, präzise und ausgewogen. Eine balancierte, harmonisch eingebundene Süße im Brut-Stil trifft auf eine lebendige, fruchtbetonte Säurestruktur, die Frische und Eleganz verleiht. Der saubere, elegante Körper wird von einer dezenten Mineralität getragen und sorgt für einen hervorragenden Trinkfluss. Der Abgang ist harmonisch und anhalten, mit zarter Säure, die dem Finale Struktur und Finesse verleihen. Ein Rosé mit animierender Leichtigkeit, der unmittelbar Lust auf ein zweites Glas macht.

ALL THE SPIRIT. NONE OF THE ALCOHOL.

ZUTATEN

Quittensaft, Verjus und japanischer Yuzusaft verleihen dem Rosé seine lebendige Fruchtigkeit und elegante Frische. Aufgüsse aus Darjeeling und weißem Tee werden von Linden-, Holunder- und Lavendelblüten sowie ausgewählten botanischen Extrakten aus Passionsblume, Zitronenmelisse und Grüntee harmonisch ergänzt. Die Roséfarbe aus Traubenschalen unterstreicht den floralen Ausdruck, während Süßholzwurzel, Tannine und ausgewogene Säuren für Balance und Finesse sorgen. Eine etwas höhere Dosage im Brut-Stil verleiht der Cuvée eine harmonische Fruchtigkeit und einen besonders weichen Trinkfluss.



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. An warmen Sommertagen entfaltet sich die Cuvée auch auf Eis besonders elegant. Ideal als Aperitif oder für genussvolle Momente.

SPEISENEMPFEHLUNG

Ideal zu leichten, sommerlichen Gerichten. Harmonisiert besonders gut mit fruchtbetonten Speisen wie Salaten mit Zitrusfrüchten oder Beeren, gegrilltem Gemüse, hellem Fleisch oder Fisch. Auch zu mild-würzigen Gerichten der mediterranen oder asiatischen Küche sowie zu fruchtigen Desserts ist der Rosé Sparkling ein eleganter Begleiter.

PRODUKTINFORMATIONEN

SORTIMENTSKATEGORIE	NoLo Getränke / Sparkling Tea
PRODUKTLINIE	Grand Cuvée Botanique
SORTE	Rosé Sparkling - Édition 2026
ALKOHOLGEHALT	0,0 % vol. (alkoholfrei)
ZUCKERGEHALT	0,8 g pro 100 ml
ENERGIE	26 kJ / 6 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

