

Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

Pralinen zum Frühstück am Tag des Champagners: Luxuriöse Kreationen aus der Lauenstein Confiserie

Am 4. August und am 28. Oktober 2022 wird der Champagner gefeiert. Zu selten, meinen die Lauensteiner – und präsentieren prickelnde Verlockungen für die Tage dazwischen.

Ludwigsstadt, 26. Juli 2022 – "Komm schnell, ich trinke Sterne!" soll Dom Pierre Perignon einst gesagt haben – jener französische Benediktinermönch, nach dem eine der edelsten und bekanntesten Champagnermarken der Welt benannt ist. Er wusste also, wovon er sprach. Und die Welt scheint ihm recht zu geben, denn dem Champagner werden gleich zwei ‚Feiertage‘ zugerechnet: der 4. August, Tag des Champagners in den USA, und, weltweit, der jeweils vierte Freitag im Oktober. Den Lauensteiner Chocolatiers jedoch reicht das nicht. Sie finden, die prickelnden Sterne machen jeden Tag zum Festtag – und verwandeln den edlen Marc de Champagne in kleine Luxusportionen für die Feierlaune zwischendurch.

			
<p>Lauensteiner Champagner-Saison ©Lauenstein Confiserie</p>	<p>Geschenkset Prickelnde Momente ©Lauenstein Confiserie</p>	<p>Lauensteiner Gefüllte Schokolade Marc de Champagne ©Lauenstein Confiserie</p>	<p>Lauensteiner Marc de Champagne Trüffel ©Lauenstein Confiserie</p>

Zwar lässt sich die feine Perlage eines guten Champagners (noch) nicht in eine Praline bannen, aber das edle Getränk aus der französischen Champagne hat glücklicherweise einen von Kennern nicht minder geschätzten Sidekick: den Marc de Champagne. Der Tresterbrand stammt aus derselben Region wie sein prickelnder Freund, wird aus denselben Rebsorten gemacht – Chardonnay, Spätburgunder und Schwarzriesling – und versteht sich blendend mit der zarten Trüffelcreme der virtuosens Lauensteiner Chocolatiers.

Wer die Champagne und ihre Schätze feiern möchte – ob an einem der offiziellen Tage oder dazwischen – liegt zum Beispiel mit der **Lauensteiner Champagner Liaison** goldrichtig. Das edle Sortiment vereint drei luxuriöse Kreationen: klassische Marc de Champagne Trüffel in Weiß und Pink sowie die fruchtigen Kir Royal Trüffel mit ihrer kräftig Cassis-farbenen Hülle aus schwarzem Johannisbeer-Puder.



Der hochfeine **Lauensteiner Marc de Champagne Trüffel** ist übrigens auch in einer schicken Geschenkstange zu haben – in sechsfacher Ausführung, zum Beispiel als kleine Aufmerksamkeit für einen lieben Menschen. Und sogar in einer **Gefüllten Lauensteiner Tafelschokolade** gibt es die zarte Marc de Champagne Trüffelcreme zu genießen.

Wer zum Tag des Champagners einen lieben Menschen verwöhnen möchte, findet die Marc de Champagne Trüffel zum auch in einem stilvoll zusammengestellten Geschenk-Set: **Lauensteiner Prickelnde Momente**. Hier brillieren sie gemeinsam mit der mondän designten „Claire’s Truffle Selection“, einer Flasche Secco vom Weingut Emmerich, einem Lauensteiner Glücksschwein sowie einem hübschen Geschenkanhänger.

All diese und viele weitere Kreationen gibt es in der Fischbachsmühle im oberfränkischen Ludwigsstadt zu kosten und erwerben. Und im Online-Shop Lauensteiner.de ist das gesamte Sortiment für kontaktlose Shopping- und Schenkfreuden verfügbar.

Preise:

Lauensteiner Champagner Liaison – 190g, 3-fach sortiert, mit Alkohol	€ 11,95*
Lauensteiner Marc de Champagne Trüffel – 75g, mit Alkohol	€ 6,50*
Lauensteiner Gefüllte Schokolade Marc de Champagne – 80g, 38% Cacao	€ 4,50*
Lauensteiner „Prickelnde Momente“ – Geschenk-Set, mit Alkohol	€35,95*

*inkl. gesetzlicher MwSt., zzgl. Versandkosten

Über die Lauenstein Confiserie

Als Geschenk und Zeichen der Wertschätzung haben Pralinen eine lange Tradition, aber auch sich selbst verwöhnen qualitätsbewusste ‚Chocoholics‘ gerne mit einem echten Stück süßer Handwerkskunst. Egal zu welchem Anlass – das über die Jahre stetig gewachsene Angebot der Lauenstein Confiserie hält für die Kunden von „Pralinen à la Carte“ über edle Schokoladentafeln bis hin zu saisonalen Editionen eine schier unendliche Produktvielfalt bereit. Ob klassisches Nougat-Praliné, Marc-de-Champagne-Trüffel oder ausgefallene Matcha-Schokolade: Allem Genuss zugrunde liegt bei Lauenstein das unbedingte Bekenntnis zu Qualität und Handwerk. Das begann 1964 mit den ersten Kreationen eines Berliner Konfektmakers, der der Liebe wegen den Frankenwald zu seiner Heimat gemacht hatte, und bildet bis heute das Fundament des 170 Mitarbeiter starken, international aufgestellten Familienbetriebs. Einst der Ausgangspunkt der Lauenstein’schen Erfolgsgeschichte, ist die gläserne Manufaktur mit Café und Werksverkauf in der aufwändig restaurierten Fischbachsmühle bei Ludwigsstadt heute ein beliebtes Ausflugsziel. Weitere Informationen unter Lauensteiner.de.

Kontaktdaten:

Confiserie Burg Lauenstein GmbH, Lauensteiner Strasse 41,
96337 Ludwigsstadt; Tel. +49 - 92 63-945 0; Info@Lauensteiner.de; Lauensteiner.de

Pressekontakt Michaela Rosien PR:

Michaela Rosien, Sankt Anna Platz 1a, D-80538 München
mobile +49-173-29 177 92; m.rosien@michaelarosien-pr.de, michaelarosien-pr.de