

Freixenet SOLARE: Mediterraner Aperitivo für sonnige Genussmomente

(Wien, 05. Mai 2026) Der Markt für Aperitivo-Getränke verzeichnet seit Jahren ein dynamisches Wachstum und hat sich längst vom klassischen Pre-Dinner-Drink zu einem festen Bestandteil moderner Genuskkultur entwickelt. Freixenet greift diesen Trend auf und bringt erstmals einen mediterran inspirierten Aperitivo im Premium-Segment auf den Markt: *Freixenet SOLARE*. Die neue Kreation verbindet die natürlichen Aromen von spanischen Zitrusfrüchten mit ausgewählten Botanicals wie Rosmarin und Thymian. Auch optisch setzt SOLARE südländische Akzente: Die von der spanischen Sonne inspirierte Flasche und das kräftige Gelb sorgen für Aufmerksamkeit im Regal.

Aperitivo als fester Bestandteil moderner Genuskkultur

Ursprünglich in Italien verwurzelt, hat sich die Aperitivo-Tradition längst international etabliert – auch in Österreich und Spanien, dem Herkunftsland von Freixenet. Im Mittelpunkt stehen entspannte Momente, leichte Drinks und geselliges Beisammensein.

Die positive Entwicklung der letzten Jahre spiegelt sich auch im Konsumverhalten wider: Laut aktuellen Marktdaten konsumieren 3 bzw. 9 Prozent der Konsumenten mehrmals oder einmal pro Woche Aperitivo-Getränke vor dem Essen – insbesondere in der Altersgruppe zwischen 16 und 49 Jahren¹. Vor allem das Spritz-Segment verzeichnet ein starkes Wachstum.

Mit Freixenet SOLARE greift das Unternehmen diesen Trend auf und erweitert sein Portfolio erstmals um einen Premium-Aperitivo mit mediterraner Ausrichtung.

Inspiziert von der spanischen Sonne



Geschmacklich kombiniert *Freixenet SOLARE* Zitrusnoten mit einem fein abgestimmten Kräuterprofil. Aromen von spanischen Zitrusfrüchten treffen auf Botanicals wie Rosmarin und Thymian und ergeben ein ausgewogenes Gesamtbild.

„Mit Freixenet SOLARE erweitern wir unser Sortiment um einen besonderen Aperitivo im Premium-Bereich, der sich sowohl optisch als auch geschmacklich klar positioniert. Die Kombination aus frischen Zitrusfrüchten und Kräutern schafft ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis, das sich deutlich von bestehenden Angeboten abhebt. Gleichzeitig kommen wir mit SOLARE der steigenden Nachfrage nach Premiumqualität –

¹ Markttest Sekt, Prosecco bzw. Champagner, MT2610; Basis: österreichische Bevölkerung

sowohl im Aperitivo- als auch im Schaumweinsegment – nach“, so Philipp Gattermayer, Geschäftsführer Henkell Freixenet Austria.

Spanisches Design als Teil des Genusserlebnisses

Neben dem Geschmack spielt im Aperitivo-Segment auch die Inszenierung eine zentrale Rolle. Große Gläser mit Eis, frische Garnituren wie Zitrusfrüchte oder Kräuter sowie eine leuchtende Farbgebung prägen das Gesamterlebnis. Das Flaschendesign von *Freixenet SOLARE* greift diese Elemente auf: Form und Gestaltung orientieren sich an der Symbolik der spanischen Sonne, während die kräftige gelbe Farbe den südländischen Charakter unterstreicht und für hohe Sichtbarkeit im Regal sorgt.

Freixenet Solare ist ab sofort im Handel sowie im Henkell Freixenet Online-Shop (www.shop.sektgenuss.at) erhältlich.

Die perfekte Mischung

Unter der Dachmarke Freixenet setzt das Unternehmen auch beim neuen Aperitivo auf Wiedererkennbarkeit und schafft zugleich Anknüpfungspunkte für Kombinationskäufe. In Kombination mit Freixenet Carta oder Cordón lässt sich ein klassischer mediterraner Aperitivo mixen – etwa als *Freixenet SOLARE Spritz*.

Freixenet Solare Spritz:

- *Glas mit Eis füllen*
- *3 Teile Freixenet Sparkling Carta*
- *2 Teile Freixenet Solare Aperitivo*
- *1 Teil Sodawasser*
- *Mit Zitrone und optional einem Rosmarinzweig garnieren*

Salud!

Fotocredits: Henkell Freixenet Austria

Über Freixenet

Freixenet ist die erfolgreichste internationale Schaumweinmarke der Welt und steht seit mehr als 150 Jahren für erstklassige Qualität, die vielfach ausgezeichnet wurde. Freixenet bietet als starke Dachmarke ein breites Portfolio an hochwertigen Schaumweinen und Weinen wie Freixenet Mía und Freixenet Mederaño und verkörpert das leidenschaftliche Gefühl spanischer Lebensfreude – immer mit einem gewissen Augenzwinkern.

Weitere Informationen unter

www.freixenet.at



Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet Austria ist österreichischer Marktführer im Schaumweinbereich. Mit dem eigens für Österreich kreierten Wiener Hofburg Sekt, dem Unternehmensstandort von Henkell Freixenet Austria in Wien, der Integration von österreichischen Rohstoffen und zahlreichen Partnern in der heimischen Gastronomie und im Handel leistet das Unternehmen einen wichtigen Beitrag zur österreichischen Wertschöpfung.

Weitere Informationen unter
www.shop.sektgenuss.at
www.sektgenuss.at

Henkell Freixenet ist die deutsch-spanische Allianz der Familienunternehmen Henkell mit Sitz in Wiesbaden und Freixenet mit Sitz in Sant Sadurni D'Anoia, Spanien. Das Unternehmen ist der weltweit führende Schaumweinanbieter und verfügt über ein einzigartiges Markenportfolio für Schaumweine, Stillweine und Spirituosen. Globale Marken wie Freixenet, Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie I heart Wines, Mangaroca Batida sowie ein Portfolio an lokalen Marken und vielfach ausgezeichneten Weingütern. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst spornt das Team von Henkell Freixenet ebenso an wie die Vision, mittelfristig für jedes zehnte Glas Schaumwein weltweit zu stehen.

Weitere Informationen unter
www.henkell-freixenet.com

Rückfragen richten Sie bitte an:

Julia Stenkoski, Marketing Managerin
Henkell Freixenet Austria GmbH
Tel.: +43 1 688 1015-20
E-mail: julia.stenkoski@henkell-freixenet.com

Pressekontakt:
Agentur Brandenstein Communications
Tel.: +43 (1) 319 41 01-11
E-mail: presse@brandensteincom.at

Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

Sollten Sie zukünftig Presseaussendungen von Henkell Freixenet Austria nicht mehr erhalten wollen, können Sie uns dies jederzeit unter presse@brandensteincom.at (Betreff: PA Henkell Freixenet Austria abbestellen) wissen lassen. Wir löschen Ihre Daten infolge aus dem betreffenden Medienverteiler und Sie erhalten keine weiteren Presseinformationen von Henkell Freixenet Austria.