

## **Presseinformation**

### **Henkell prickelt jetzt auch „ohne“**

### **Beste Geschmackserlebnisse mit dem neuen Henkell Alkoholfrei**

Ein feinperlendes Glas Sekt verleiht besonderen Momenten den passenden Rahmen – dafür steht Henkell, die größte deutsche Sekt-Exportmarke. In mehr als 100 Ländern weltweit krönen Sektfreunde damit die kleinen wertvollen Augenblicke des Alltags ebenso wie die großen feierlichen Anlässe. Wer auf Alkohol verzichten möchte, kann dennoch unbeschwert mit Henkell feiern: Mit dem neuen Henkell Alkoholfrei gibt es jetzt eine prickelnde, geschmacklich hervorragende Alternative.

Trend zu alkoholfreiem Sekt

„Schäumende Getränke aus alkoholfreiem Wein“, wie die korrekte Deklaration dieser Schaumweinvariante lautet, liegen im Trend. Es gibt viele Gründe, in bestimmten Situationen auf Alkohol zu verzichten, finden immer mehr Verbraucher. Aktuelle Studien prognostizieren alkoholfreiem Sekt einen Zuwachs von 23 Prozent<sup>1</sup>. Zwischen Konsumentenwunsch und Angebot im Sektregal klaffte bisher jedoch eine Lücke: Viele Sektfreunde wünschten sich einen alkoholfreien Schaumwein, der wirklich wie Sekt schmeckt.

Endlich eine echte Alternative

Mit Henkell Alkoholfrei gibt es jetzt die passende Begleitung zu Feierlichkeiten für alle, die auf Alkohol verzichten und dennoch vollen Sektgenuss genießen möchten. Denn der prickelnde, alkoholfreie Neuzugang der Henkell-Markenfamilie zeichnet sich durch einen

HENKELL & CO. SEKTKELLEREI GES.M.B.H.



einzigartigen Geschmack aus, der mit „echtem“ Sekt mithalten kann. Das bestätigen besonders positive Bewertungen in repräsentativen Verbrauchertests: Hier führte Henkell alkoholfrei in der Befragung das Feld der alkoholfreien Sektgetränke an<sup>2</sup>.

Perfekte Ergänzung der Henkell-Markenfamilie

Der neue Henkell alkoholfrei bereichert ab April 2015 das Henkell-Sortiment aus Henkell Trocken, Henkell Rosé, Henkell Blanc de Blancs, Henkell Brut und Henkell Halbtrocken. Damit bietet die Marke für jede Geschmacksvorliebe und alle Bedürfnisse die passende Sekt-Variante. Auch optisch reiht sich der „Neue“ ganz in den kürzlich aufgefrischten Auftritt der Henkell-Familie ein: In schlanker, eleganter Flasche mit klassisch-edlem Schriftzug auf dem modernisierten Etikett und der schrägen Halsschleife mit der typischen, freistehenden goldenen Lilie im No-Label-Look offenbart Henkell alkoholfrei auf den ersten Blick seine namhafte Herkunft.

<sup>1</sup>IRI Handelspanel, Alkoholfreier Schaumwein, LEH+Aldi+C&C+GAM, 2014 vs. 2013

<sup>2</sup>Unabhängiges Marktforschungsinstitut 09/2014

## **Über Henkell & Co Sektkellerei**

Die Henkell & Co. Sektkellerei Ges.m.b.H. ist Österreichs Marktführer im Sektsegment. Das in Wien ansässige Unternehmen wurde 1952 vom deutschen Familienunternehmen Henkell & Co als erste Tochterfirma gegründet und stellt heute für den Konzern den wichtigsten Exportmarkt dar. Die zunächst reine Vertriebsgesellschaft soll den Österreichern vor allem den Klassiker Henkell Trocken nahebringen. Der Kauf der renommierten Wiener Sektkellerei Meinl macht es im Jahr 1955 endlich möglich bis 2006 Henkell Trocken und weitere Henkell-Marken direkt vor Ort in Österreich zu produzieren. Henkell Trocken stieg schnell zum Marktführer auf. Der Zusammenschluss von Henkell & Co. und der Söhnlein



Rheingold KG in Deutschland bereichert das Angebot in Österreich: Sektliebhaber können seitdem auch Fürst von Metternich, Söhnlein Brillant und Kupferberg Gold genießen.

Durch den Zukauf von weiteren international renommierten Häusern wie Alfred Gratien, Mionetto und Cavas Hill beweist die Henkell & Co Sektkellerei Ges.m.b.H. ihre unangefochtene Schaumweinkompetenz. Liebhaber des Prickelnden können somit von Champagner über Prosecco, Sekt, Cremant und Cava wählen und genießen.

Fotocredit: Henkell & Co. Sektkellerei KG

Weitere Informationen unter [www.henkell-sektkellerei.at](http://www.henkell-sektkellerei.at)

**Rückfragen richten Sie bitte an:**

Manfred Heinzl, Marketingleitung  
Henkell & Co. Sektkellerei Ges.m.b.H  
Tel: +43 (1) 6881015-20  
E-mail: [manfred.heinzl@henkell-sektkellerei.at](mailto:manfred.heinzl@henkell-sektkellerei.at)

**Pressekontakt:**

Agentur Brandenstein Communications  
Tel. +43 (1) 3194101-11  
E-mail: [presse@brandensteincom.at](mailto:presse@brandensteincom.at)