

## **Presseinformation**

### **Be my Valentine!**

#### **Leidenschaftlicher, extravaganter oder ganz romantisch prickelnder Genuss**

(Wien, am 01. Februar 2016). Der Tag der Verliebten rückt näher – ein schöner Anlass, um mit kleinen und großen Überraschungen die eigene Lovestory prickeln zu lassen. Romantisches Bekenntnis oder durch die Blume gesagt – ganz gleich, welcher Valentins-Typ Mann oder Frau ist: Mit dem richtigen Tropfen und der passenden Aufmerksamkeit treffen die magischen drei Worte auf besondere Art mitten ins Herz – leidenschaftlich, extravagant oder ganz romantisch.

#### **Glamourös und abwechslungsreich – pure Lebenslust mit Henkell**

Wer Vielfalt, Lebendigkeit und Glamour liebt, schenkt fröhliche Zweisamkeit im Kabarett, Theater, Konzert oder Musical. Zusammen lachen, mitfiebern und staunen sorgt für Schmetterlinge im Bauch. Zum Glück gibt's für prickelnde Momente wie diese immer die passende Henkell-Variante: Ob Henkell Rosé, der von den Testern des internationalen Wettbewerbs MundusVini zum besten Schaumwein im Lebensmittelhandel gekürt wurde, oder der fruchtig-elegante Henkell Blanc de Blancs in der edlen White Edition, der in der charakteristischen weißen Flasche das besondere Gefühl von Eleganz und Frische versprüht – so wird ein mitreißender Abend zu einem außergewöhnlichen, vollkommenen Erlebnis.

#### **Feurig und leidenschaftlich – Mionetto ist da, wo das Leben spielt**

Wie die Liebe, so der Prosecco: Emozione und Amore – Mionetto bringt es nicht nur am Valentinstag auf den Punkt. Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut ist ein edler Spumante mit einem frischen, lebhaften Geschmack, intensiven, feinen Perlen und zartem Apfelduft. Wer mit Mionetto am Tag der Verliebten „Ti amo“ sagt, liebt das „Dolce Vita“ und die fröhliche Geselligkeit – und feiert mit seinem Valentine beim Lieblingsitaliener.



## **Leidenschaft zu schäumenden Weinen**

Leidenschaft für schäumende Weine und konsequente Verpflichtung zu erstklassiger Qualität – das lässt sich bis zu den Wurzeln von Henkell & Co. zurückverfolgen. Der Erfolg der Unternehmensgruppe nahm seinen Ausgang im Schaumweingeschäft. Schon Gründervater Adam Henkell gelang es, durch Verbindung von französischer Cuvéekunst und traditionellem deutschem Kellermeisterhandwerk hervorragende Sekte zu kreieren. In ganz Europa verbreitete sich Ende des 19. und im 20. Jahrhundert die Schaumweinkunst nach dem Vorbild der französischen Champagnerherstellung – und bildete ganz individuelle Merkmale aus.

## **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.



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)