



Presseinformation

Alkoholfrei aus dem Hause Henkell garantiert Sekt - Genuss auch zur Fastenzeit

(Wien, 27. Februar 2017) Wenn der Frühling vor der Türe steht wird wieder vermehrt gefastet. Viele verzichten auf Fleisch, Süßigkeiten, aber auch Alkohol – mit den alkoholfreien Produkten der Marke Henkell bekommt der Sektliebhaber eine fruchtig prickelnde Alternative mit authentischem Geschmack, um sich dem Genuss ohne schlechtem Gewissen ganz hinzugeben.

Österreichs Sekt-Marktführer Henkell baut auf den am schnellsten wachsenden Bereich in der Schaumweinkategorie – den alkoholfreien. Der Trend zeigt nicht nur auf dem Biermarkt eindeutig in Richtung „alkoholfrei“, auch in der Welt des prickelnden Schaumgetränks wird häufiger zu „ohne“ gegriffen. Die Sektkellerei Henkell hat dies bereits 2015 erkannt, die Kellermeister haben sich an die Arbeit gemacht und mit Henkell Alkoholfrei, Söhnlein Brillant Alkoholfrei und Österreichs beliebteste Sektmarke, Kupferberg Alkoholfrei sein Sortiment um alkoholfreie Alternativen erweitert.

Trend „bewusst alkoholfrei“

Egal ob man mit dem Auto unterwegs ist, auf den Geburtstag eines Kollegen während der Arbeitszeit anstößt oder lediglich bewusst auf seine Ernährung achten möchte – mit den alkoholfreien Produkten von Henkell kann man auf die schönsten Momente des Lebens feierlich anstoßen. Immer mehr Menschen legen Wert auf eine bewusste und gesunde Lebensweise und

schränken den Alkoholkonsum ein. Nicht zuletzt, weil damit auch auf zusätzliche Kalorien verzichtet wird.

„Alkoholfrei ist mit rund zwei Prozent Marktanteil im Sektbereich noch relativ klein. Das große Potenzial in diesem Segment zeigt sich aber daran, dass es im Vorjahr um zwölf Prozent gewachsen ist – während der Sekt-Gesamtmarkt um knapp zwei Prozent geschrumpft ist. Unser langjähriges Know-how in der Schaumweinproduktion setzen wir für den perfekten Sektgenuss auch bei Henkell Alkoholfrei und Kupferberg Gold Alkoholfrei ein“, so Philipp Gattermayer, Geschäftsführer Österreich Henkell & Co. Sektkellerei GesmbH.

Unbeschwerter und dennoch echter Sekt-Geschmack

Bei Henkell kommt in der Produktion der alkoholfreien Sorten ein physikalisches Prinzip zum Einsatz, das Alkohol bei der Erhitzung stärker verdampfen lässt als die restliche Flüssigkeit. Inhaltsstoffe und Aromen sollen dabei weitgehend konserviert werden, um den typischen Charakter des Sekts zu bewahren. Henkell hat diesen Prozess perfektioniert und ist im europäischen Raum einer der wenigen Produzenten, die alkoholfreien Sekt selbst herstellen. Nur ein äußerst geringer Prozentsatz Alkohol bleibt im Endprodukt übrig, vergleichbar mit dem Alkoholgehalt von Fruchtsäften. Die feine Perlage sowie das unverwechselbare Bouquet bleiben erhalten und garantieren somit authentische und bekömmliche Gaumenfreuden.

Als Erfinder des „Piccolo“-Formats bietet Henkell die „ohne“-Varianten auch in der 0,2l Flasche an, um dem Sektgenuss selbst bei kleinen Gelegenheiten keine Absage erteilen zu müssen.

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.

Fotocredits: Henkell & Co. Sektkellerei KG

Weitere Informationen unter www.henkell-sektkellerei.at

Rückfragen richten Sie bitte an:

Mag. (FH) Silvia Blahacek, Marketingleitung
Henkell & Co. Sektkellerei Ges.m.b.H
Tel: +43 (1) 688 10 15-20
E-mail: silvia.blahacek@henkell-sektkellerei.at

Pressekontakt:

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