

Presseinformation

170 Jahre Kupferberg – Österreichs beliebtester Sekt feiert Jubiläum

(Wien, 02. November 2020) Seit 170 Jahren steht das Haus Christian Adalbert Kupferberg für ausgezeichnete Qualität, pure Lebensfreude und prickelnden Genuss. Denn mit der richtigen Cuvée aus klassischen Rebsorten jederzeit aufs Neue den richtigen Geschmack zu treffen, ist eine Kunst für sich. Die Kupferberg-Kellermeister beherrschen diese perfekt. Dieses Handwerk wissen auch Sekt-Liebhaber zu schätzen – Kupferberg ist die meistverkaufte Sektmarke in Österreich.¹

170 Jahre bedeuten Erfahrung über viele Generationen und Sektgenuss auf top Niveau. Alle fünf Schaumwein-Varianten von Kupferberg halten bis heute dieses Qualitätsversprechen hoch und bieten für jeden Anlass den passenden Begleiter. Mit einem Marktanteil von über 19 Prozent steht dieser Klassiker unter den Schaumweinmarken an der Spitze der beliebtesten heimischen Sekte und genießt bei den ÖsterreicherInnen hohes Vertrauen. Auch wenn es um spezielle Sektvarianten geht, kann Kupferberg die Herzen der KonsumentInnen gewinnen – mengen- und wertmäßig führt Kupferberg Rosé etwa diese Kategorie in der Alpenrepublik an.

„Egal ob Kupferberg Trocken, Brut, Halbtrocken oder Rosé – seit vielen Jahren setzen die österreichischen Schaumweinliebhaber ein klares Bekenntnis zu spontaner und alltagstauglicher Sektkultur. Mit Kupferberg bieten wir ein Stück Alltagsluxus und Lebensfreude für jeden großen und kleinen Moment – und das bereits seit 1850“, freut sich Henkell Freixenet Austria-Geschäftsführer Philipp Gattermayer.

Genuss trifft Tradition und Innovation

Die Leidenschaft für schäumende Weine und die konsequente Verpflichtung zu erstklassiger Qualität lässt sich bis zu den Wurzeln der Kupferberg Sektkellerei zurückverfolgen. Im Jahr 1850 gründete Christian Adalbert Kupferberg mit seiner „Fabrication moussierender Weine“ in Mainz am Rhein das Kupferberg-Stammhaus. Da immer mehr Platz benötigt wurde, erweiterten die Söhne des Firmengründers im Jahr 1888 die mittelalterlichen Gewölbe unter dem Stammhaus. So entstanden die am tiefsten geschichteten Sektkeller der Welt. Auf sieben unterirdischen Etagen umfassen sie bis heute insgesamt 60 Kellerräume.

Kupferberg steht seit damals für gleichbleibende beste Qualität und einem Pioniergeist, der kontinuierlich durch neue Innovationen untermauert wird: Erst heuer präsentierte sich Kupferberg Rosé in einer besonderen Flaschenummantelung. Im Vorfeld konnten Kupferberg-Fans aus zwei prickelnden Designs, die exklusiv für den heimischen Markt entworfen wurden, wählen und für ihren Favoriten voten. Das Rennen machte das „Flamingo“-Design.

Um mit allen Schaumwein-Fans auf eine der schönsten Launen der Welt anzustoßen, verlost Kupferberg rechtzeitig zum Jubiläum 5-mal einen Jahresvorrat Kupferberg Sekt. Eine Teilnahme ist über den Flaschen-Neckhanger im Handel möglich.

¹ Kupferberg über 19 Prozent Marktanteil / Nielsen KW 1-32/2020



Fotos: Abdruck frei, Copyright Henkell Freixenet Austria GmbH

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist der weltweit führende Schaumweinhersteller und bietet Sekt, Cava, Prosecco, Champagner und Crémant aus einer Hand – ergänzt um ein vielfältiges Wein- und Spirituosensortiment. Die Gruppe verfügt über Tochterunternehmen in über 30 Ländern und exportiert ihre Marken in mehr als 175 Staaten weltweit. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerk gepaart mit Markt- und Markenkompetenz machen sie in zahlreichen Ländern zum Marktführer für Cava, Sekt, Prosecco, Wein oder diverse Spirituosengattungen. Zur Gruppe zählen Marken wie Freixenet, Henkell, Mionetto Prosecco, Wiener Hofburg Sekt, i heart Asti, Mangaroca Batida de Côco und Wodka Gorbatschow.

Weitere Informationen unter:

<https://kupferberg.at/>

<https://www.henkell-freixenet.at/>

<https://www.facebook.com/kupferberg>

Rückfragen richten Sie bitte an:

Marlene Glose, Marketing Managerin

Henkell Freixenet Austria GmbH

Tel.: +43 1 688 1015 20

marlene.glose@henkell-freixenet.com

Pressekontakt:

Katharina Fleisch

Brandenstein Communications

Tel.: +43 (1) 319 41 01-17

k.fleisch@brandensteincom.at

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