



Presseinformation

Veganer Schaumwein – Henkell Freixenet als Vorreiter

(Wien, 16.03.2021) Vegane Lebensmittel liegen voll im Trend. Immer mehr Menschen setzen auf umweltbewusste und nachhaltige Ernährungs- und Lebensweisen. Henkell Freixenet trägt dem nun Rechnung und bringt als einer der ersten Schaumweinhersteller vegane Schaumweine auf den österreichischen Markt. Ab sofort sind vierzehn beliebte Produkte des Schaumwein-Marktführers mit dem veganen Gütesiegel „V-Label“ zertifiziert, welches bestätigt, dass bei der Produktion keinerlei Produkte tierischen Ursprungs zum Einsatz kommen.

Immer mehr Verbraucher setzen auf einen veganen Lebensstil, ohne dabei auf Genuss verzichten zu wollen. Henkell Freixenet reagiert auf dieses Bedürfnis mit der offiziellen Kennzeichnung vierzehn beliebter Henkell Freixenet-Produkte durch das Vegan Label. Die Herstellung von Schaumweinen ist zu Beginn immer rein pflanzlich. Die Trauben werden zu Saft gepresst und dieser anschließend in Fässern unter Zugabe von Hefe vergoren. Der für Veganer kritische Punkt folgt erst danach, wenn die Hefe und andere im Wein schwebende Bestandteile herausgefiltert werden. Hierzu müssen sogenannte Klärmittel, die tierischen Ursprungs sein können, eingesetzt werden. Diese können jedoch durch vegane Klärmittel ersetzt werden, ohne dass der prickelnde Genuss und Geschmack dadurch beeinträchtigt werden. Henkell Freixenet hat deshalb bei seinen beliebten Schaumweinen auf eine vegane Produktionsweise umgestellt.

Orientierung für Konsumenten

Für Konsumenten kann es oftmals schwierig sein, vegane Produkte richtig einzuschätzen. Deshalb sind Gütesiegel wichtig, um Transparenz zu schaffen. Das vegane Gütesiegel „V-Label“ wird seit 1996 vom Dachverband der vegetarischen und veganen Organisationen in Europa, der European Vegetarian Union, vergeben und kontrolliert.



Mehrere Schaumweine von Henkell Freixenet konnten sich im ersten Schritt dieses begehrte Gütesiegel sichern. Dabei handelte es sich um:

- Henkell Trocken
- Henkell Rosé
- Henkell Blanc de Blancs
- Henkell Brut
- Henkell Halbtrocken
- Henkell Alkoholfrei
- Henkell Kardinal
- Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut
- Mionetto Rosé Extra Dry
- Freixenet Prosecco DOC
- Freixenet Prosecco Italian Rosé
- Freixenet Italian Wines Rosé
- Freixenet Italian Wines Chianti
- Freixenet Italian Wines Pinot Grigio

„Wir sind stolz darauf, als erster Hersteller vegane Schaumweine in Österreich anbieten zu können und auch Konsumenten, die Wert auf einen veganen Lebensstil legen, damit prickelnden Schaumweingenuss aus dem Hause Henkell Freixenet zu ermöglichen. Dies ist ein gutes Beispiel für die enorme Schaumweinkompetenz und starke Innovationskraft gepaart mit hohem Umweltbewusstsein unseres Hauses“, zeigt sich Henkell Freixenet Austria-Geschäftsführer Philipp Gattermayer erfreut.

Fotocredits: Henkell Freixenet Austria GmbH

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet Austria ist österreichischer Marktführer im Schaumweinbereich: Jede dritte in Österreich verkaufte Flasche kam im Jahr 2020 aus dem Hause Henkell Freixenet. Seit 2020



hat Henkell Freixenet mit dem Wiener Hofburg Sekt einen eigens für den heimischen Markt kreierten österreichischen Sekt.

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 150 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 Cava, Henkell Sekt, Mionetto Prosecco, Kupferberg Sekt, Wiener Hofburg Sekt, i heart Asti, Mangaroca Batida de Côco und Wodka Gorbatschow.

Weitere Informationen unter <http://www.henkell-freixenet.at/>

Rückfragen richten Sie bitte an:

Marlene Glose, Marketing Managerin

Henkell Freixenet Austria GmbH

Tel.: +43 1 688 1015 20

E-mail: marlene.glose@henkell-freixenet.com

Pressekontakt:

Agentur Brandenstein Communications

Tel.: +43 1 319 41 01 11

E-mail: presse@brandensteincom.at

Sollten Sie zukünftig Presseaussendungen 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.