

Überraschung zum Muttertag

Henkell Rosé sorgt für den perfekten Start in den Tag!



Der zweite Sonntag im Mai gehört Jahr für Jahr einer ganz besonderen Person in unserem Leben: unserer Mutter. Mamas sind die wahren Helden des Alltags! Sie jonglieren zwischen Job, Familie und Haushalt, lösen jedes Problem und sind immer für uns da. Weil die Großartigkeit dieser Leistung leider häufig im Alltags-Stress untergeht, gibt es einen Tag, an dem wir uns an all das erinnern, was unsere Mütter für uns tun und getan haben: den Muttertag! Heuer fällt dieser spezielle Feiertag auf den 14. Mai und dieser bietet die perfekte Gelegenheit, den Mamas mal wieder von Herzen „Danke“ zu sagen.

Es fehlt noch die passende Geschenkidee? Ein selbstgemachtes Frühstück ist die ideale Geschenkidee zum Muttertag. Ob im Garten, auf der Terrasse, als Picknick im Park oder direkt ans Bett serviert, ein raffiniertes Muttertagsfrühstück bietet den perfekten Rahmen, um Blumen und Geschenke zu überreichen und die Mamas so richtig zu verwöhnen. Und bei einem ausgedehnten Brunch im Kreise der Liebsten darf natürlich auch der passende Drink nicht fehlen.

Henkell Sekt hat dafür den perfekten Sekt, um den Muttertag zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Ob als Piccolo oder in der 0,75-l-Flasche: Henkell Rosé, ein erfrischender, eleganter Sekt aus hochwertigen Weinen, ist die perfekte Wahl. Das erlesene, nuanciert feifruchtige Bukett dieser ausgewogenen Sekt-Cuvée ist ein Hochgenuss für alle Genießerinnen, die auch bei Rosé den internationalen, trockenen Charakter vorziehen. Der Henkell Rosé hat eine kräftige lachsfarbene Farbe mit orangen Reflexen und duftet nach frischen roten Beeren, untermalt von einer Nuance Erdbeere.

Weitere prickelnde Ideen mit Sekt, mit denen man anderen eine Freude bereiten kann, finden sich auf der Website <https://www.sektgenuss.at/> Lassen Sie sich inspirieren!

Henkell Freixenet Austria wünscht allen Müttern einen wunderschönen Muttertag und ein köstliches Roséktfrühstück!



Über Henkell

Henkell verbindet auf einzigartige Weise französische Cuvée-Kunst mit internationaler Herstellerkompetenz und ist als meistexportierte Sektmarke in über 100 Ländern erhältlich. Die Marke steht weltweit für Eleganz, Lebensfreude und zeitlos kultivierten Sektgenuss. Mit ihrem umfangreichen Sortiment nimmt die Stammmarke von Henkell Freixenet einen festen Platz in der österreichischen und internationalen Sektlandschaft ein. So prickelnd kann Trocken sein!

Weitere Informationen unter

<https://www.henkell.com/at>

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

[@henkell_at](#)

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet Austria ist österreichischer Marktführer im Schaumweinbereich. Mit dem eigens für Österreich kreierten Wiener Hofburg Sekt, dem Unternehmensstandort von Henkell Freixenet Austria in Wien, der Integration von österreichischen Rohstoffen und zahlreichen Partnern in der heimischen Gastronomie und im Handel leistet das Unternehmen einen wichtigen Beitrag zur österreichischen Wertschöpfung.

Weitere Informationen unter

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

<https://www.sektgenuss.at/>

<https://shop.sektgenuss.at/>

Henkell Freixenet, mit Sitz in Wiesbaden, Deutschland, ist ein erfolgreiches Familienunternehmen der Geschwister Oetker Beteiligungen KG, das weltweit in über 150 Ländern aktiv ist. Wir leben höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst, gepaart mit einem starken Markenportfolio. Henkell Freixenet ist weltweit führender Produzent von Schaumweinen und verfügt zudem über ein erstklassiges Markenportfolio an Weinen und Spirituosen. Unsere hochwertigen Marken-Erzeugnisse – darunter Freixenet, Mionetto, Henkell, i heart WINES und Mangaroca Batida – sind rund um den Globus in aller Munde. Das erfüllt unser Henkell Freixenet-Team mit Stolz und spornt uns täglich zu neuen Bestleistungen an.

Weitere Informationen unter

<http://www.henkell-freixenet.com/>

Rückfragen richten Sie bitte an:

Viktoria Radler, Marketing Managerin

Henkell Freixenet Austria GmbH

Tel.: +43 (1) 688 1015-20

E-mail: viktoria.radler@henkell-freixenet.com



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