

Presseinformation

Henkell Sekt Trocken präsentiert sich in der festlichen Limited Edition „Chandelier“

Stilvoll schenken, anstoßen und genießen – für unvergessliche Momente in der Festtags-Saison.



Wien, 3. Dezember 2025 – Wenn die letzten Wochen des Jahres anbrechen und die Festtage näher rücken, beginnt traditionell die Hochsaison für Schaumwein. Passend dazu präsentiert Henkell seinen Henkell Sekt Trocken in der festlichen Limited Edition „Chandelier“, die ab sofort im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel erhältlich ist. Inspiriert vom Glanz edler Kronleuchter ist sie der perfekte Begleiter für prickelnde Genussmomente, sei es beim vorweihnachtlichen Afterwork, als Speisenbegleitung beim Festtagsmenü, als Geschenk für Familie und Freunde oder klassisch zum Anstoßen zum Jahreswechsel.

In diesem Jahr zur Weihnachtszeit zeigt sich Henkell Sekt Trocken in einer besonderen Limited Edition: Die Flasche besticht durch ein funkelndes Design in Gold- und Weißtönen, das von prunkvollen Kronleuchtern inspiriert ist. Grafische, sich überlagernde Paneele greifen die Struktur der gläsernen Elemente auf und verleihen der Limited Edition moderne Eleganz. Seit 1856 steht Henkell für Cuvée-Kompositionen nach französischem Vorbild und für zeitlosen Sektgenuss. Geschmacklich überzeugt Henkell Sekt Trocken mit frisch-fruchtigem Bukett und feinen Zitrusnoten und eignet sich hervorragend als Begleitung zum Festtagsmenü.

„Die bevorstehende festliche Saison ist die Zeit, in der Familie und Freunde zusammenkommen – ob unter dem Weihnachtsbaum, beim Festtagsmenü oder beim Anstoßen zum Jahreswechsel. Getreu dem Motto von Henkell Sekt: ‚Mach den Moment unvergesslich‘ sorgt unsere festliche Henkell Trocken Limited Edition „Chandelier“ nicht nur für prickelnden Genuss, sondern ist in dieser besonderen Jahreszeit auch ein optisches Highlight“, so Philipp Gattermayer, Geschäftsführer von Henkell Freixenet Austria.

Die Henkell Sekt Trocken Limited Edition „Chandelier“ ist ab sofort im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel erhältlich.

Fotos Copyright: Henkell Sekt

Über Henkell

Henkell Sekt 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.

Weitere Informationen unter

www.henkell.at

www.shop.sektgenuss.at

www.sektgenuss.at

Instagram: [@henkell_at](https://www.instagram.com/henkell_at)

Facebook: [@HenkellAT](https://www.facebook.com/HenkellAT)

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://shop.sektgenuss.at/>

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

Henkell Freixenet ist die deutsch-spanische Allianz der Familienunternehmen Henkell mit Sitz in Wiesbaden und Freixenet mit Sitz in Sant Sadurni D'Anoia, Spanien. Das Unternehmen ist der weltweit führende Schaumweinanbieter und verfügt über ein einzigartiges Markenportfolio für Schaumweine, Stillweine und Spirituosen. Globale Marken wie Freixenet, Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie I heart Wines, Mangaroca Batida sowie ein Portfolio an lokalen Marken und vielfach ausgezeichneten Weingütern. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst spornt das Team von Henkell Freixenet ebenso an wie die Vision, mittelfristig für jedes zehnte Glas Schaumwein weltweit zu stehen.

Weitere Informationen unter

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 (0)1 319 41 01-11

E-Mail: presse@brandensteincom.at

Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d)



verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

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