

## KUPFERBERG BIETET AB SOFORT READY-TO-DRINK: „LIMO MEETS SECCO“ BRINGT SPRITZIGEN GENUSS FÜR UNTERWEGS

(Wien, 11. März 2026) Ready-to-drink-Formate haben sich in den vergangenen Jahren als feste Kategorie im Getränkemarkt etabliert. Mit *Limo meets Secco* steigt nun auch die traditionsreiche Schaumweinmarke *Kupferberg* in dieses Segment ein und verbindet feinperlenden Secco mit der spritzigen Frische von Limonade. Das Ergebnis sind zwei erfrischende Ready-to-drink-Varianten, die für unkomplizierten Genuss stehen, trinkfertig sind und sich ideal für spontane Anlässe eignen. Mit einem Alkoholgehalt von 5,5% Vol. richtet sich das Produkt an Konsumenten, die bewussteren Genuss und leichtere Alternativen schätzen. *Kupferberg Limo meets Secco* ist ab sofort in den zwei spannenden Geschmacksrichtungen *Granatapfel* – verfeinert mit Limette – und *Zitrone* – verfeinert mit Yuzu – erhältlich.

### Der perfekte Begleiter für genussvolle Sommerabende

Ready-to-drink-Formate mit moderatem Alkoholgehalt treffen den Nerv der Zeit und sind mittlerweile zu einem festen Bestandteil der modernen Trinkkultur geworden. Vor allem jüngere Konsumenten fragen verstärkt nach sofort trink- und servierbaren sowie handlichen Formaten, die perfekt für unterwegs sind. Auch der anhaltende No- und Low-Alcohol-Trend sowie ein insgesamt bewussteres Konsumverhalten sorgen für Rückenwind in diesem Segment. Marktdaten bestätigen das Wachstumspotenzial: 14 Prozent der österreichischen Bevölkerung geben an, Ready-to-drink-Getränke auf jeden Fall konsumieren zu wollen, bei den 16- bis 29-Jährigen sind es 32 Prozent.<sup>1</sup>

### Traditionsreicher Sektgenuss neu interpretiert

Kupferberg wurde vor über 175 Jahren gegründet und steht seither für klassischen Sektgenuss. Seit 1850 prägt die Marke in gewohnt ausgezeichneter Qualität die österreichische Sektkultur. Ab dem Frühjahr 2026 setzt Kupferberg auf einen neuen Trend und erweitert ihr Portfolio um das Ready-to-drink-Format *Limo meets Secco*.

### Feinperlender Secco trifft auf die spritzige Frische von Limonade

Beide Sorten basieren auf einer frischen Limonadenrezeptur verfeinert mit spritzigem Secco. Die Geschmacksprofile sind fruchtig, ausgewogen in Süße und Säure und perfekt aufeinander abgestimmt: Die Sorte *Granatapfel* – verfeinert mit Limette – sorgt für eine süße, fruchtige Kombination, während die Sorte *Zitrone* – verfeinert mit Yuzu – mit einer feinen Zitrusnote für lebendige Frische sorgt.

---

<sup>1</sup> Markttest Sekt, Prosecco bzw. Champagner, MT2610; Basis: österreichische Bevölkerung



### Ready-to-drink für unterwegs

Das handliche 0,275l Flaschen-Format macht *Kupferberg Limo meets Secco* zum idealen Begleiter für unterwegs und spontane Anlässe: gesellige Sommerabende, After Work-Treffen oder auch Picknicks im Freien. Die Flasche ist schnell gekühlt, leicht zu transportieren und dank drehbarem Twist-Off-Kronkorken ohne Flaschenöffner einfach zu öffnen sowie wiederverschließbar.

„Ready-to-drink-Formate mit moderatem Alkoholgehalt sind eine zeitgemäße Antwort auf veränderte Konsumgewohnheiten. Mit *Kupferberg Limo meets Secco* treffen wir genau den Nerv der Zeit und erfüllen den Wunsch nach unkomplizierten, leichteren Genussmomenten. Im Mittelpunkt steht dabei die Verbindung aus bewährter Kupferberg-Qualität und einem modernen, flexiblen Zugang zum Genuss“, so Henkell Freixenet Austria-Geschäftsführer Philipp Gattermayer. *Kupferberg Limo meets Secco* steht für einen spritzigen, lebendigen und unkomplizierten Genuss und passt damit perfekt zur bevorstehenden warmen Jahreszeit.

*Kupferberg Limo meets Secco* ist ab sofort im Handel und im Henkell Freixenet Online-Shop ([www.shop.sektgenuss.at](http://www.shop.sektgenuss.at)) erhältlich.

### Fotocredits: Henkell Freixenet Austria

*HenkellFreixenetAustria\_LimoMeetsSecco01* und

*HenkellFreixenetAustria\_LimoMeetsSecco02* dürfen ausschließlich digital verwendet werden.

### Über Kupferberg

Seit über 175 Jahren schätzen Sektliebhaber das Haus Christian Adalbert Kupferberg für seine ausgezeichnete Qualität. Die Marke Kupferberg steht seit jeher für spontane, unkomplizierte Sektkultur und eignet sich ideal für die kleinen Freuden und Überraschungen des Alltags.

Weitere Informationen unter:

[www.kupferberg.at](http://www.kupferberg.at)

Instagram: [@kupferberg\\_at](https://www.instagram.com/kupferberg_at)

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

### 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

[www.shop.sektgenuss.at](http://www.shop.sektgenuss.at)

[www.sektgenuss.at](http://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](http://www.henkell-freixenet.com)

#### **Rückfragen richten Sie bitte an:**

Philipp Gattermayer, Geschäftsführer

Henkell Freixenet Austria GmbH

Tel.: +43 1 688 1015

E-mail: [philipp.gattermayer@henkell-freixenet.com](mailto:philipp.gattermayer@henkell-freixenet.com)

Pressekontakt:

Agentur Brandenstein Communications

Tel.: +43 (1) 319 41 01-11

E-mail: [presse@brandensteincom.at](mailto: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](mailto: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.