

## Presseinformation

# SOMMER, SPRITZ & DOLCE VITA: MIONETTO PROSECCO PRÄSENTIERT ORANGE SPRITZ APERITIVO

Wien, 27.05.2026 – Mionetto Prosecco bringt frischen Schwung ins wachsende Spritz-Segment: Mit dem neuen *Mionetto Orange Spritz Aperitivo Ready-to-Serve* erweitert die Marke ihr Portfolio um eine trinkfertige Lösung für unkomplizierten Genuss zwischendurch. Erhältlich ist der neue Aperitivo mit Alkohol (5,9 % vol.) oder alkoholfrei (0,0 % vol.) – sowohl in der 0,75-l-Flasche als auch im handlichen *Piccolo*.

## Sommerlich & unkompliziert: Aperitivo neu gedacht

Aperitivo steht wie kaum ein anderer Genussmoment für Leichtigkeit, Geselligkeit und italienisches Lebensgefühl. Besonders Spritz-Variationen haben sich dabei vom sommerlichen Trend zum ganzjährigen Fixpunkt moderner Genussskultur entwickelt. Parallel zeigt sich auch im Aperitivo-Segment ein deutlicher Wunsch nach alkoholfreien Optionen.

Mit dem neuen Ready-to-Serve-Format *Orange Spritz* greift Mionetto gleich mehrere dieser Entwicklungen auf: den anhaltenden Aperitivo-Boom, den Wunsch nach unkomplizierten Lösungen für unterwegs sowie das wachsende Interesse an alkoholfreien Varianten.

## Bekanntes Geschmacksprofil, neue Form der Zubereitung



*Mionetto Orange Spritz Aperitivo* kombiniert den charakteristischen bittersüßen Geschmack eines Aperitivos mit Mionetto Prosecco – wahlweise mit 5,9 % vol. Alkohol oder alkoholfrei. Orangennoten und eine feinperlige Frische sorgen für den typischen Spritz-Geschmack. Das Ready-to-Serve-Format ermöglicht eine besonders einfache Zubereitung und sorgt für mehr Flexibilität beim Genuss.

„Wir sehen, dass der Aperitivo-Bereich insgesamt an Dynamik gewinnt und besonders trinkfertige Konzepte stark nachgefragt werden. Mit dem neuen *Mionetto Orange Spritz* reagieren wir darauf und setzen auf unkomplizierten, hochwertigen Genuss. Sowohl die alkoholfreie Variante als auch das *Piccolo*-Format tragen dazu bei, neue Anlässe zu erschließen, bei denen Genuss im Mittelpunkt steht – vom Aperitivo zuhause bis zu



spontanen Momenten unterwegs“, so Philipp Gattermayer, Geschäftsführer Henkell Freixenet Austria.

### **Ready to Serve für jeden Anlass**

Ready-to-Drink- und Ready-to-Serve-Produkte erleben aktuell einen starken Aufschwung: 14 Prozent der österreichischen Bevölkerung geben an, RtD-Getränke auf jeden Fall konsumieren zu wollen, bei den 16- bis 29-Jährigen sind es 32 Prozent.<sup>1</sup> Mionetto positioniert den *Orange Spritz* gezielt in diesem Umfeld und bringt das Produkt trinkfertig in zwei Größen auf den Markt – **jeweils mit und ohne Alkohol**:

- **0,75-Liter-Flasche** für den stilvollen Aperitivo zuhause
- **0,2-Liter-Piccolo** für spontanen Genuss unterwegs

### **Alkoholfreie Alternativen im Fokus**

Parallel zur Nachfrage nach praktischen Lösungen wächst auch das Interesse an alkoholfreien Angeboten. Diese entwickeln sich zunehmend vom Nischenthema zu einem fixen Bestandteil im Aperitivo-Segment. Mit der alkoholfreien Variante des *Orange Spritz* kommt Mionetto diesem Wunsch nach und nimmt damit eine starke Vorreiterrolle ein.

Der *Mionetto Orange Spritz Aperitivo* ist mit 5,9 % vol. Alkohol und alkoholfrei in den zwei Formaten 0,75l und 0,2l ab Ende Mai im Handel und im Henkell Freixenet Online-Shop ([www.shop.sektgenuss.at](http://www.shop.sektgenuss.at)) erhältlich.

**Fotocredits:** Henkell Freixenet Austria

### **Über Mionetto**

Seinen Ursprung und Firmensitz hat das Haus Mionetto in den Hügeln von Valdobbiadene in der italienischen Provinz Veneto, die durch den Wein- und Prosecco-Anbau weltberühmt ist. Seit der Gründung 1887 hat sich Mionetto zu einer der bedeutendsten italienischen Kellereien entwickelt, die erstklassige Erzeugnisse mit DOC und DOCG-Gütesiegel hervorbringt und mit seiner frischen und unbeschwerten Lebensart für das moderne Italien steht. Die feinen Mionetto Spumanti werden ausschließlich aus Trauben

---

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



des Prosecco-Anbaugebietes rund um Valdobbiadene erzeugt. Das vielfältige Sortiment zeichnet sich durch stets beste handwerkliche Tradition, erstklassigen Geschmack und ein modernes Design aus. Mionetto steht in der ganzen Welt für italienischen Prosecco-Genuss. Trendige, fertig gemixte Cocktails auf Frizzante-Basis komplettieren das Produktsortiment.

Weitere Informationen unter

<https://mionetto.at>

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

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

Instagram: [@mionetto\\_at](#)

Facebook: [@mionetto.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 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:**

Julia Stenkoski, Marketing Managerin

Henkell Freixenet Austria GmbH

Tel.: +43 1 688 1015-20

E-mail: [julia.stenkoski@henkell-freixenet.com](mailto:julia.stenkoski@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.