



Mit dem ist gut Kirschen trinken!

Limited Edition Kuemmerling Kräuterlikör mit Kirschgeschmack ab April 2022 erhältlich

Wiesbaden, 10. März 2022 – Kräuter-Fans aufgepasst! Kuemmerling startet mit einer echten Premiere ins Frühjahr! Der beliebte Kräuterlikör bringt erstmals eine Limited Edition in den Handel. Ab April 2022 ist *Kuemmerling Kräuterlikör + Kirschgeschmack* verfügbar – nur für kurze Zeit. Den fruchtig-herben Newcomer mit 21 Prozent Alkohol gibt's im 25er-Promotionwürfel, die UVP liegt bei 12,99 Euro.

Das gab es noch nie! Nach 100 Jahren Erfolgsgeschichte launcht Kuemmerling zum ersten Mal eine Limited Edition. Die neue Sorte **Kuemmerling Kräuterlikör + Kirschgeschmack** besticht durch ihren fruchtig-herben Geschmack und ist nur für kurze Zeit erhältlich. „Der Erfolg von Kuemmerling Pfefferminz hat uns gezeigt, dass die Zielgruppe offen für neue Geschmacksrichtungen ist. Mit Kuemmerling Kräuterlikör + Kirschgeschmack präsentiert sich der Kult-Halbbitter erstmalig mit einer fruchtig-herben Note. Die begrenzte Verfügbarkeit weckt Begehrlichkeit und aktiviert Impulskäufe“, erklärt Jan Rock, Global Head of Corporate Communications bei Henkell Freixenet.

Kuemmerling Kräuterlikör + Kirschgeschmack vereint die hochwertigen Kräuter des Originals wie Süßholz, Zimtrinde, Gewürznelke, Wermut und Minze mit natürlichem Kirsch-Aroma und anderen natürlichen Aromen und hat großes Trendpotential. Besonders gut kommt die neue Geschmacksrichtung als eiskalter Shot zur Geltung.

Auch optisch sorgt der rote Newcomer für Aufmerksamkeit im Regal. Das Design der 0,02-l-Flasche ist an den Kräuterklassiker und den Line Extender Kuemmerling Pfefferminz angelehnt und sticht direkt ins Auge. Der rote Deckel sowie das rote Etikett mit Kirschmotiven veranschaulichen die neue Geschmacksrichtung.

Kuemmerling Kräuterlikör + Kirschgeschmack mit 21 Prozent Alkohol ist sowohl im sortenreinen 48er-Chep-Display als auch im Mischdisplay mit 30 Würfeln Kuemmerling Kräuterlikör und 18 Würfeln Kuemmerling Kräuterlikör + Kirschgeschmack verfügbar. Die UVP je 25er-Promotionwürfel liegt bei 12,99 Euro. Der Launch der Limited Edition wird durch eine reichweitenstarke Social-Media-Kommunikation sowie Influencer- und Medienkooperationen unterstützt.

Über Kuemmerling

Der beliebte Kräuterschnaps gehört seit Generationen zur deutschen Kioskkultur: Er bringt Menschen zusammen und regt zum geselligen Genießen an. Bereits 1921 begann Hugo Kümmerling im Thüringer Wald mit der Herstellung von Kräuterlikören, seit Ende der 30er Jahre steht die streng geheime Rezeptur für Kuemmerling unverändert. Diese basiert ausschließlich auf natürlichen Inhaltsstoffen. Kräuter und Gewürze (wie Süßholz, Zimtrinde, Gewürznelke,



Wermut und Minze) sorgen für den markanten Geschmack – nicht zu süß und nicht zu bitter. Ein Kuemmerling. Seit April 2020 sorgt der Line Extender Kuemmerling Pfefferminz für einen Frischekick im Spirituosenregal. Fruchtig-würzige Aromen, wie Zitrone, Enzian und Kardamom, runden den frischen Geschmack der Minze ab.

Weitere Informationen unter www.kuemmerling.de und www.facebook.com/kuemmerling.

Über Henkell Freixenet

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 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, Henkell, Mionetto Prosecco, Fürst von Metternich, Freixenet Mía, Freixenet Mederano, i heart WINES, Mangaroca Batida de Côco und Wodka Gorbatschow.

Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com.

Pressekontakt:

Henkell Freixenet

Anja Koeslag
Corporate Communications
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63214
E. anja.koeslag@henkell-freixenet.com

zeron GmbH / Agentur für PR & Content

Raffaela Joachim
Erkrather Straße 234 a
40233 Düsseldorf
T. +49 (0)211 889 21 50-67
E. presse-kuemmerling@zeron.de