



## Mit Henkell bereit für den Frühling Alle Produkte bekommen jetzt das V-Label

Wiesbaden, Februar 2021. Frühlingsneuigkeiten von Henkell: In diesem Jahr begrüßt die elegante Sektvielfalt der meistexportierten deutschen Sektmarke das Frühjahr mit dem V-Label. Damit sind alle Henkell Sorten nun auch offiziell vegan zertifiziert und auf den ersten Blick erkenntlich. Mithilfe der international anerkannten und geschützten Auslobung für vegane und vegetarische Produkte sorgt die Weltmarke somit beim Thema Sekt für noch mehr Klarheit und Transparenz. „Das V-Label erleichtert den bewussten Einkauf erheblich“, so Jan Rock, Pressesprecher von Henkell Freixenet. „Längst beschränkt sich veganes Genießen nämlich nicht mehr nur auf das Essen, sondern eben auch auf Sekt und andere Getränke. Die Henkell Sekte waren übrigens schon vegan. Durch die neue Zertifizierung finden sich unsere Käufer nun aber noch einfacher und schneller zurecht.“ Besonders laden aktuell die „Frühlingsorten“ Henkell Blanc de Blancs und Rosé zum veganen Anstoßen und Genießen ein. Ein Hoch auf farbenfrohe Eleganz!



### So prickelnd schmeckt der Frühling – in Rosé und Weiß

Nach dem langen Winter stehen die warmen Frühlingstage schon in den Startlöchern. Sobald sich die ersten Sonnenstrahlen blicken lassen, wecken die beiden „Frühlingsorten“ Henkell Blanc de Blancs und Rosé die Lust auf Sektgenuss mit dem Gefühl von Frische und Eleganz.

Der feinperlige, trockene Henkell Rosé ist ein frischer Sekt aus sorgsam ausgesuchten roten Rebsorten. In der Nase kitzelt der sanfte Duft nach roten Beeren, untermalt von einer Nuance Erdbeere. Am Gaumen präsentieren sich feinfruchtig-beerige Noten und ein harmonisches Spiel aus Süße und Säure. Die sorgsam hergestellte Cuvée präsentiert sich im Frühling als erfrischender Aperitif. Herrlich ergänzt Henkell Rosé zudem leichtes Finger-Food oder Fisch und Meeresfrüchte. Cheers! (UVP: 5,99 €)





Pretty in white: Henkell Blanc de Blancs erinnert an ein weißes Blütenmeer. Die fruchtig-prickelnde Premiumcuvée wurde aus vier weißen Trauben renommierter, traditioneller Weinbaugebiete kreiert. Henkell Blanc de Blancs ist ein wunderbarer Frühlingssekt mit feinsüßlichen Aromen und einem noblen, feinperligen Mousseux. Sein zartes Gelb und der dezente Duft nach reifen Äpfeln, Williams-Birnen und Mirabellen verwöhnen die Sinne. Ob pur genossen oder als Begleiter zu leichten Häppchen und Salaten – Henkell Blanc de Blancs verleiht dem Frühling außergewöhnliche Ästhetik. (UVP: 5,99 €)

### **Über Henkell**

Henkell steht für eine Welt voller Eleganz und kultivierten Sektgenuss. Als meistexportierte deutsche Sektmarke begleitet Henkell in über 100 Ländern weltweit Momente voller Lebensfreude. Das elegante Design, der prickelnd trockene Geschmack sowie die stetigen Produktauszeichnungen unterstreichen den hohen Qualitätsanspruch der Marke. Als Erfinder des Piccolos wird Henkells umfangreiches Sortiment durch eine besondere Piccolo-Expertise ergänzt. Die Kreationen von Henkell nehmen seit über 160 Jahren einen festen Platz in der deutschen und internationalen Sektlandschaft ein. So prickelnd kann Trocken sein!

Weitere Informationen unter [www.henkell.de](http://www.henkell.de) sowie auf Facebook (@henkellDE) und Instagram (@henkell).

### **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 Mederaño, i heart WINES, Mangaroca Batida de Côco und Wodka Gorbatschow.

Weitere Informationen unter [www.henkell-freixenet.com](http://www.henkell-freixenet.com)

Den Henkell Freixenet-Image-Spot finden Sie unter [www.youtube.com/watch?v=HVc8IH9id4Y&has\\_verified=1](https://www.youtube.com/watch?v=HVc8IH9id4Y&has_verified=1)

Facebook @HenkellFreixenet / Twitter Henkell Freixenet / Youtube Henkell Freixenet

Pressekontakt:

#### **Henkell Freixenet**

Catherine Gärtner  
Corporate Communications  
Biebricher Allee 142  
65187 Wiesbaden  
T. +49 (0)611 63215  
E. [catherine.gaertner@henkell-freixenet.com](mailto:catherine.gaertner@henkell-freixenet.com)

Pressekontakt:

#### **segmenta communications GmbH**

Mascha Dunkelmann  
Neumühlen 1  
22763 Hamburg  
T. +49 40 4411 3017  
E. [hfx@segmenta.de](mailto:hfx@segmenta.de)