

Neuer Look: Cardenal Mendoza 12 Elements-Limited Edition

Wiesbaden, Juni 2024. Ab September glänzt Cardenal Mendoza Clásico mit einer neuen Limited Edition im Spirituosen-Regal. Mit seinem aufmerksamkeitsstarken Flaschendesign sorgt die Sonderedition von Cardenal Mendoza für neue Umsatzimpulse am POS. Das Besondere an dem neuen Look: die renommierte Künstlerin Carmen García Huerta hat 12 der essenziellen Geschmacksnoten des bekannten Brandy de Jerez kunstvoll auf der Flasche und dem dazugehörigen Geschenkkarton visualisiert. Die 12 Elements-Limited Edition in der 0,7-Liter-Flasche mit 40 Prozent Alkohol liegt bei einer UVP von 29,99 Euro – nur solange der Vorrat reicht.



Ausgestattet ist die Flasche der Limited Edition mit einer blauen Kapsel und einem bunten Vorderetikett, auf dem kunstvoll die 12 essenziellen Geschmacksnoten des Cardenal Mendoza Clásicos zu erkennen sind. Dazu zählen unter anderem die Elemente: Mahagoni, Eiche, Tabak, Zimt, Trauben, Pfirsiche, Haselnüsse, Nüsse, Kakao, Karamell, Honig und Vanille. Passend zum Etikett ist auch die Geschenkverpackung im Look der Sonderedition gestaltet. Die charakteristische gelbe Markenfarbe von Cardenal Mendoza sorgt dabei für Orientierung im Regal. „Diese exklusive Edition unterstreicht die Besonderheit von Cardenal Mendoza Clásico mit einem einzigartigen künstlerischen Design.“, so Vanessa Lehmann, Head of Communication, Henkell Freixenet.

Der gewohnte Geschmack des Klassikers bleibt dabei unverändert. Besonders charakteristisch für Cardenal Mendoza Clásico ist seine dichte mahagonibraune Farbe. Seine füllige, geschmeidige Süße ist geprägt von deutlichen Eichenholz- und Sherry-Tönen. Cardenal Mendoza ist ein ausdrucksstarker Brandy de Jerez mit spürbarer Reife und nachhaltigem Ausklang.

Nicht nur im Regal sorgt die exklusive Sonderedition für Aufmerksamkeit, auch auffällige Promotion-Displays sorgen zusätzlich für Stopping-Power der Verbraucher.

Die 12 Elements-Limited Edition in der 0,7-Liter-Flasche ist ab September nur solange der Vorrat reicht zu einer UVP von 29,99 Euro im Handel und Henkell

Freixenet-Onlineshop erhältlich.

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.

Über Cardenal Mendoza

Cardenal Mendoza – das ist Brandy der Extraklasse. Der klassische Spanier aus Jerez de la Frontera wird im Hause Sánchez Romate in aufwendiger Herstellung im Solera-Verfahren produziert. Das aus ausschließlich spanischen Weißweinen gewonnene Destillat reift in Fässern amerikanischer Weißeiche. Diese Fässer, in denen zuvor mindestens vier Jahre gehaltvoller Oloroso- und Pedro Ximénez-Sherry gelagert wurde, verleihen ihm seinen unvergleichlichen Geschmack. Den hochwertigen Brandy de Jerez gibt es in zwei Ausführungen: Cardenal Mendoza Clásico Solera Gran Reserva genießt eine Lagerung von durchschnittlich 15 Jahren. Der vielfach ausgezeichnete Premium-Brandy Cardenal Mendoza Carta Real Solera Gran Reserva gelangt durch eine durchschnittlich 25 Jahre währende Reifezeit zu seinem vollmundigen, weichen Geschmack.

Weitere Informationen unter www.cardenalmendoza.com

Über Henkell Freixenet

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 Schaumwein, Stillwein und Spirituosen. Globale Marken wie Freixenet, Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie I heart Wines, Mangaroca Batida sowie ein Portfolio an vielfach ausgezeichneten Weingütern und Marken. 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

Pressekontakt:

Henkell Freixenet Holding

Angelina Demeuth

Communication

Biebricher Allee 142

65187 Wiesbaden

T. +49 (0)611 63-208

E. angelina.demeuth@henkell-freixenet.com