

## Taste the Sun: Freixenet Solare Spritz

*Wiesbaden, März 2026* – Wenn sich mediterraner Genuss und moderner Lifestyle verbinden, entsteht ein Drink, der nach Sonne schmeckt: der Freixenet Solare Spritz. Das unkomplizierte Rezept rückt den neuen Premium-Aperitivo Freixenet Solare in den Fokus und bringt sonnige Genussmomente ganz einfach nach Hause – perfekt für After-Work-Drinks, gesellige Abende mit Freunden oder unvergessliche Wochenendmomente.

### Ein Spritz, der nach Sonne schmeckt

Der Freixenet Solare Spritz überzeugt durch seine harmonische Balance aus Frische, Fruchtigkeit und feinen Kräuternoten. Natürliche Aromen sonnengereifter spanischer Zitrusfrüchte treffen auf Aromen mediterraner Botanicals wie Rosmarin und Thymian – leicht, aromatisch und zeitgemäß interpretiert. In Kombination mit prickelndem Freixenet Carta Medium Dry und einem Spritzer Soda entsteht ein moderner Spritz, der mediterrane Gelassenheit transportiert und stilvolle Genussmomente schafft.

### Freixenet Solare Spritz

#### Zutaten

**3 Teile Freixenet Carta Medium Dry**

**2 Teile Freixenet Solare**

**1 Teil Sprudelwasser**

Eiswürfel

1 Scheibe **frische Zitrone**  
(zur Dekoration)



#### Zubereitung

Ein großes Weinglas großzügig mit Eiswürfeln füllen und mit einer frischen Zitronenscheibe dekorieren.

Anschließend zuerst den Freixenet Carta Medium Dry, dann Freixenet Solare ins Glas geben und mit einem Spritzer Sprudelwasser auffüllen. Kurz und behutsam umrühren – fertig ist ein erfrischender Spritz, der mediterranen Genuss und modernen Lifestyle vereint.

## **Lifestyle-Moment statt Cocktailkompliziertheit**

Der Freixenet Solare Spritz steht exemplarisch für einen modernen Aperitivo-Lifestyle: unkompliziert in der Zubereitung, hochwertig im Geschmack und perfekt inszeniert für Social Moments – ob auf dem Balkon, im Garten oder als stilvolles Highlight bei Dinnerabenden. Das klare Rezept lädt dazu ein, den Aperitif-Moment neu zu denken und mediterrane Rituale ganz selbstverständlich in den Alltag zu integrieren.

Freixenet Solare ist im deutschen Lebensmittelhandel sowie im Cheers to you-Onlineshop erhältlich. Die UVP für die 0,7-l-Flasche beträgt 12,99 Euro.

*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. Die Bilder wurden mit Hilfe künstlicher Intelligenz (KI) erstellt. Sie stellen möglicherweise keine realen Ereignisse, Personen oder Objekte dar.

## Über Freixenet

Freixenet ist die erfolgreichste Schaumweinmarke der Welt und steht seit mehr als 150 Jahren für erstklassige Qualität, die vielfach ausgezeichnet wurde. Neben den umsatzstarken Sparkling Ranges haben sich unter der Dachmarke Freixenet auch die Markenweine Mía und Mederaño sowie die Freixenet Wine Collection im deutschen Markt etabliert. Freixenet verkörpert das prickelnde Gefühl spanischer Lebensfreude – immer mit einem gewissen Augenzwinkern.

Weitere Informationen unter [www.freixenet.de](http://www.freixenet.de)

## Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist als internationale Unternehmensgruppe globaler Marktführer im Bereich Schaumwein. Das einzigartige Markenportfolio an Sekt, Cava, Prosecco, Champagner und Crémant sowie Stillweinen und Spirituosen begleitet die Momente im Leben der Konsumenten und verleiht ihnen eine besondere Bedeutung. Globale Marken wie Freixenet, Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie i heart, Gratien & Meyer und eine Vielzahl ausgezeichneter Weingüter. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst spornen das Team von Henkell Freixenet an – immer mit der Vision, innovative und hochwertige Produkte nachhaltig herzustellen und damit neue Maßstäbe in der Branche und den jeweiligen Produktkategorien zu setzen und Konsumenten zu begeistern. Celebrate Life!

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

Pressekontakt:

**Henkell Freixenet**

Angelina Demeuth  
Communications  
Biebricher Allee 142  
65187 Wiesbaden  
T. +49 (0)611 63 - 208  
E. [angelina.demeuth@henkell-  
freixenet.com](mailto:angelina.demeuth@henkell-freixenet.com)

**zeron / Agentur für PR &  
Content**

Raffaela Manke  
Erkrather Straße 234 a  
40233 Düsseldorf  
T. +49 (0)211 889215037  
E. [presse-freixenet@zeron.de](mailto:presse-freixenet@zeron.de)