

Weihnachtszauber in Schwarz und Gold Elegantes Tafelstyling mit Freixenet Cordon Negro

Wiesbaden, September 2024 – Die festliche Jahreszeit steht vor der Tür und in diesem Jahr setzen wir auf zeitlose Eleganz und stilvolle Zurückhaltung: Dezente Naturtöne mit Akzenten in Schwarz und Gold. Freixenet präsentiert ein weihnachtliches Tafelstyling, das klassischer Weihnachtsdeko Konkurrenz macht. Freixenet Cordon Negro setzt dabei nicht nur einen stilvollen Akzent auf der Festtafel, sondern eignet sich auch hervorragend zum Anstoßen – Cheers!



Wer von klassischem Rot, Weihnachtsmann- und Rentierfiguren, verspielten Engelchen und Lichterbögen genug hat, setzt bei der X-Mas-Deko in diesem Jahr gekonnt auf die Farben Gold und Schwarz – auch beim Styling der

Festtagstafel. Kombiniert mit dezenteren Naturtönen schaffen sie eine ruhige und dennoch festliche Atmosphäre. Die Konzentration auf zwei Farben sorgt für eine hochwertige Anmutung und ein besonders zeitloses und edles Ambiente.

Elegante Festtagstafel in Schwarz und Gold: So geht's!

Die Basis des Tafelstylings bilden schwarze Platzsets und Servietten, die durch goldenes Besteck und Serviettenringe ergänzt werden. Goldene Sterne sorgen für Weihnachtsfeeling, Materialien wie Leinen in gedeckten Farben geben der Tischdekoration einen gemütlichen, aber edlen Touch. Geschlossene Fichten- oder Kiefernzapfen, locker auf dem Tisch verstreut und mit Eukalyptuszweigen kombiniert, setzen frische, natürliche Akzente. So schaffen Deko-Profis eine entspannte und elegante Stimmung, die zum Verweilen und Genießen einlädt.

Freixenet Cordón Negro – der stilvolle Begleiter zum Weihnachtsdinner

In dieses festliche Gesamtbild fügt sich Freixenet Cordón Negro in seiner eleganten, mattschwarzen Flasche nahtlos ein. Der edle Cava ist ein Garant für prickelnden Genuss und zeichnet sich durch seine Aromen von frischem Apfel und reifer Birne sowie sein delikates Bouquet mit feiner Honignuance aus. Eine leichte Hefenote rundet den Geschmack ab und eignet sich perfekt als Aperitif oder zum Anstoßen mit den Liebsten!

Freixenet Cordón Negro wird nach den strengen Bestimmungen der D.O. Cava hergestellt und reift mindestens 12 Monate in der Flasche. Die Cavas der Cordón-Range von Freixenet sind in ausgewählten Shops sowie im Henkell-Freixenet-Onlineshop erhältlich:

Freixenet Cordón Negro Brut 0,75 Liter, 8,99 Euro (UVP)

Freixenet Cordón Negro Seco 0,75 Liter, 8,99 Euro (UVP)

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 Freixenet

Freixenet ist die erfolgreichste internationale Schaumweinmarke der Welt und steht seit mehr als 150 Jahren für erstklassige Qualität, die vielfach ausgezeichnet wurde. Freixenet bietet als starke Dachmarke ein breites Portfolio an hochwertigen Schaumweinen und Weinen wie Freixenet Mía und Freixenet Mederaño und verkörpert das leidenschaftliche Gefühl spanischer Lebensfreude – immer mit einem gewissen Augenzwinkern.

Weitere Informationen unter www.freixenet.de

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

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

zeron GmbH / Agentur für PR & Content

Maren Henke
Erkrather Straße 234 a
40233 Düsseldorf
T. +49 (0)211 889215037
E. presse-freixenet@zeron.de