



www.freixenet.de



@freixenetDE



@freixenet_de

PRESSEINFORMATION

Freixenet

Inhalt

<i>Freixenet</i> - spanisches Temperament und prickelnde Leidenschaft	1
<i>Freixenet</i> - Premium-Cava nach spanischer Tradition	2
<i>Freixenet</i> - eine Marke im Wandel der Zeit nach spanischer Tradition	2
Die Carta Linie	3
Die Cordon Linie	4
Das weitere Sortiment	5
<i>Freixenet</i> -Pressebilder	8

Freixenet – spanisches Temperament und prickelnde Leidenschaft

Freixenet ist die weltweit erfolgreichste Schaumweinmarke und liegt mit der erfolgreichen Carta Nevada Linie in Deutschland auf Platz zwei im Cava-Segment. Den Grundstein für den Siegeszug im deutschen Markt legte der legendäre *Freixenet* Werbespot aus den 80er Jahren: Mit Symbolen wie



der roten Rose, den Sekttropfen, dem Liebespaar und spanischer Musik versinnbildlichte die Marke *Freixenet* von Anfang an spanisches Temperament und prickelnde Leidenschaft – immer mit einem gewissen Augenzwinkern.

Für die spanischen Schaumweine von *Freixenet* kommen seit jeher ausschließlich die besten Rohstoffe zum Einsatz. Zu den drei beliebtesten Rebsorten zählen die Macabeo Trauben, die dem Cava eine besondere Finesse verleihen, die charaktvollste Traube Kataloniens – die Xarel-Lo – und die Parrelada Traube, die traditionelle Aromen wie Zitrus, Apfel und Blütenduft vereint. Die Herstellung erfolgt nach der bewährten *Método Tradicional*, der traditionellen Flaschengärung, bei der der Premium-Cava über zwölf Monate lang in der Flasche reifen darf. Qualität, die vor allem hierzulande überzeugt – Deutschland ist der größte Markt für die Cavas von *Freixenet*.

Freixenet ist heute übrigens weit mehr als „nur“ Cava. Auch die Markenweine *Mia* und *Mederaño* haben sich unter der Dachmarke *Freixenet* erfolgreich im deutschen Markt positioniert – nicht umsonst ist *Freixenet Mederaño* die unangefochtene Nummer 1 und *Freixenet Mia* die starke Nummer 2 im spanischen Weinregal.¹

Für die besonderen Genussmomente sind die hochwertigen Weine der *Freixenet Wine Collection* sowie der vollmundige Rotwein *Freixenet Paso Doble* die richtige Wahl.

¹IRI Handelspanel, LEH>=200qm+GAM+C&C, spanischer Wein (exkl. HM/Aldi), Absatzranking in Tsd. 1/1, YTD Dez 2021 vs. VJ.

Freixenet – Premium-Cava nach spanischer Tradition

Die Wurzeln der Marke *Freixenet* reichen bis ins Jahr 1911 zurück, als sich Pedro Ferrer Bosch, Besitzer des Weinguts „La Freixeneda“, und Dolores Sala Vivé, Erbin des Weinhandelshauses „Casa Sala“, das Ja-Wort gaben. Nur drei Jahre später stellten sie auf ihrem Anwesen in Sant Sadurní d'Anoia bei Barcelona den ersten Cava her – unter dem Namen *Freixenet*. Im Jahre 1941 feierte dann die



allererste Flasche *Carta Nevada* ihre Premiere – bis heute der beliebteste *Freixenet* Cava in Deutschland. Die Einführung der markanten Flasche aus weiß-gefrostetem Glas im Jahr 1966 verhalf der Marke *Freixenet* schließlich zum internationalen Durchbruch. Seit jeher legt *Freixenet* und die Familie Ferrer, die das Unternehmen in der nun mehr dritten Generation leitet, bei all ihren Kreationen – ob Klassiker oder Neuschöpfung – besonderen Wert auf Qualität und die traditionelle Herstellung der Premium-Cava.

Darüber hinaus brachte José Ferrer Sala, Sohn des Gründerehepaars, im Jahr 1974 gemeinsam mit seinem Neffen José Luis Bonet den *Freixenet Cordon Negro* in der auffälligen schwarz-gefrosteten Flasche auf den Markt, der sich als schwarze *Freixenet* Stilikone weltweit etabliert hat. Zu den neusten Innovationen des Hauses *Freixenet* zählen die beiden Sparklings *Prosecco D.O.C.* und *Italian Rosé*, deren schicke Schmuckflaschen mit funkelnem Kristallschliff neue Maßstäbe in der Branche setzen.

Freixenet – eine Marke im Wandel der Zeit nach spanischer Tradition

Der hohe Anspruch an eine Traditionsmarke verlangt eine stetige Weiterentwicklung des gesamten Markenauftritts sowie eine umfassende 360-Grad-Kommunikation – im Falle *Freixenet* mit prickelnden Kampagnen und leidenschaftlichen Botschaften, die auf starke Frauen abzielen. Dabei setzt die spanische Cava-Marke sowohl auf Digital- und TV-Spots und eine starke Präsenz im Umfeld reichweitenstarker Medien, sowie auf Social-Media-Aktivitäten und Influencer-Kooperationen, die die Marke *Freixenet* ins Relevant Set junger moderner Konsumenten rücken – ohne dabei die Kernkäuferchaft außer Acht zu lassen.

Unterstützt wird die konsistente Verjüngung der Marke durch zeitgemäße Optimierungen des Produkt-Designs: 2015 erhielt das *Freixenet* Logo ein edles Makeover, das auf alle Submarken übertragen wurde. Im Oktober 2019 bekam die beliebte Carta Range schließlich ein weiteres Design-Upgrade, das die herausragende Produktqualität und die einzigartige Marken-DNA – verführerisch, erotisch, temperamentvoll-spanisch – noch stärker unterstreicht.

Die Carta Linie

Freixenet Carta Nevada Medium Dry (Semi Seco)

Unverändert seit 1941: Halbtrocken und vollmundig steht der fruchtige *Freixenet Carta Nevada Medium Dry* seit jeher für die prickelndste Verbindung von rassigem Temperament und spanischer Leidenschaft. Die traditionelle Herstellungsmethode sorgt für den einzigartigen Geschmack des beliebten Premium-Schaumweins – ein Garant für höchste Qualität und außergewöhnlichen Cava-Genuss.

Freixenet Carta Nevada Dry (Seco)

Der *Carta Nevada Dry* gärt traditionell 12-15 Monate in der Flasche bis er die perfekte Reife erreicht hat. Im Licht leuchtet der trockene Schaumwein mit geringer Säure wunderbar hellgelb und klar. Seine zarten Mirabellennuancen vereinen sich mit den feinen Aromen von Zitrone und duftenden Blumen und sorgen für ein wahres Feuerwerk im Glas – genau das Richtige für leidenschaftliche Momente zu zweit.

Freixenet Carta Nevada Extra Dry

Herb und doch feinblumig, angereichert mit leichten Mirabellen- und Zitrusnoten – dieser Cava überzeugt alle Liebhaber der trockenen Geschmacksrichtung! Mit einem Restzucker-gehalt von nur 15g/l ist *Freixenet Carta Nevada Extra Dry* der trockenste Vertreter der Range. Für seinen hervorragenden Geschmack kürte Mundus Vini den bis zu 15 Monate gereiften Cava in der Kategorie „Best of Show Sparkling Spain“ zum Sieger.

Freixenet Carta Nevada Mild

Der traditionell in der Flasche gereifte *Carta Nevada Mild* umschmeichelt den Gaumen mit seinem animierenden Bouquet aus feinen Aromen von frischem Pfirsich und süßem Honig. Ein Hauch von zartschmelzendem Karamell verleiht dem fruchtig-süßen *Freixenet Cava* das gewisse Etwas – perfekt für leidenschaftliche Momente oder gemütliche Stunden mit den besten Freundinnen.



Freixenet Carta Rotiña

Der dunkelrote Cava der *Freixenet Carta Range* garantiert ein unwiderstehliches Geschmackserlebnis: Sein frisches Bouquet erinnert an rote Sommerfrüchte und Pflaumen und sorgt für ein rundum sinnliches Genuss-Erlebnis. Der halbtrockene *Freixenet Carta Rotiña* reift mindestens neun Monate, bevor er seine optimale Qualität erreicht, und eignet sich hervorragend als fruchtig-herber Aperitif.

Freixenet Carta Rosado

Ein traditionell in der Flasche gereifter Cava, der sich durch seine leuchtende erdbeerrrote Farbe und seinen spritzig-fruchtigen Geschmack auszeichnet. In der Nase präsentiert sich dieser Cava mit animierenden Aromen von Cassis und Brombeere. Mit der Dosage „seco“ und seiner feinen Perlage lässt er zu jeder Zeit und zu jedem Anlass Genießerherzen höher schlagen. Nach zwölf bis 18 Monaten Reife erreicht er seine optimale Qualität.



Die Cordon Linie

Freixenet Cordón Negro Brut

Der *Freixenet Cordón Negro Brut* zeichnet sich durch sein delikates Bouquet von feinen Honignoten, frischem Apfel und reifer Birne aus. Der Premium-Schaumwein verdankt sein edles Aroma den fruchtigen Cava-Trauben aus dem erstklassigen Weinbaugebiet Penedès und der mindestens zwölfmonatigen Reifezeit in der signifikanten matt-schwarzen Flasche – sowohl geschmacklich als auch optisch ein echtes Highlight.

Freixenet Cordón Negro Seco

Der edle *Freixenet Cordón Negro Seco* ist traditionell in der Flasche gereift. Nur die vollmundigen Trauben der katalonischen Weinregion Penedès kommen bei seiner Herstellung zum Einsatz. Dieser trockene Cava ist leicht, modern und erfrischend. Sein delikates Bouquet von reifen Früchten und feinen Honignoten macht ihn zu einem eleganten Premium-Cava, der sich wunderbar als Aperitif eignet.



Freixenet Elyssia Gran Cuvée

Der *Freixenet Elyssia Gran Cuvée* ist ein elegant perlender Rosé mit glanzvoller Farbgebung, der nach zwölf bis achtzehn Monaten Reifezeit seinen einzigartigen Geschmack entwickelt. Am Gaumen zeigt er sich fein und seidig mit einer Nuance von Cassis und einem vielschichtigen Beerenaroma. Dabei ist er überraschend trocken im Abgang und betört die Geschmacksknospen mit einem langen feinen Nachhall der fruchtigen Aromen.

Freixenet Elyssia Pinot Noir

Der mehrfach prämierte *Freixenet Elyssia Pinot Noir* wurde im Jahr 2010 zum besten Cava der Welt gewählt. Mit seinem intensiven Aroma von reifen Himbeeren und roter Kirsche sowie seiner erfrischenden Säure begeistert der zwölf Monate gereifte Premium-Schaumwein immer wieder Genießer und Kenner. Der fruchtig-herbe Qualitäts-Cava überzeugt und begeistert mit harmonischer Vollkommenheit bei Feierlichkeiten jeglicher Art.



Freixenet Ice

Nicht nur an warmen Sommertagen stehen kühle Drinks hoch im Kurs – auch im Winter kann es gern mal ziemlich heiß hergehen. Genau für diese prickelnden Momente wurde *Freixenet Ice* kreiert: Ein cremig-süßer Cava mit feiner Perlage und Noten von saftigen Pfirsichen, reifen Birnen und tropischen Früchten, der sein angenehm süßes Aroma am besten in einem Weinglas mit Eiswürfeln und zerstoßenen Minzblättern entfaltet.

Freixenet Ice Rosé

Der elegante fruchtige *Freixenet Ice Rosé* verführt die Nase und den Gaumen mit feinen Noten von Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren – angenehm süße Aromen, die sich in einem bauchigen Weinglas auf Eis ganz besonders harmonisch entfalten und gepaart mit der milden Säure und feinen Perlage des *Freixenet Ice Rosé* für prickelnden Sparkling-Genuss sorgen – und zwar nicht nur im Hochsommer!



Freixenet Alcohol Free 0,0%

Freixenet Alcohol Free 0,0% ist die alkoholfreie Alternative zu Sekt und zeichnet sich durch ein vollmundiges Geschmacksprofil aus: komplexe Moscatel-Aromen, Noten von Vanille und ein sommerliches Bouquet, das an exotische Früchte wie Mango und Maracuja erinnert. Die fruchtige Süße wird von einer zarten Säure umspielt. Die feine Perlage verleiht dem harmonischen *Freixenet Alcohol Free 0,0%* eine frische Raffinesse, die es in puncto Genuss mit jedem Cava aufnehmen kann.



Freixenet Prosecco D.O.C.

Hochkarätiger Genuss: Der mit Gold prämierte *Freixenet Prosecco D.O.C.* verführt mit einer prickelnden Kombination aus zarten Blüten-Aromen, spritzigen Anklängen von grünen Äpfeln sowie dem Duft von reifen Zitrusfrüchten. Seine feinprickelnde Perlage, seine goldige Farbe und die extravagante Glasflasche mit einzigartigem Reliefschliff runden das erfrischend-luxuriöse Geschmackserlebnis ab – ein Prosecco, so hochkarätig und facettenreich wie ein funkelnder Kristall.



Freixenet Italian Rosé

Elegant, charmant, lady-like: Der ebenfalls mit Gold prämierte *Freixenet Italian Rosé* ist das perfekte Pendant zum luxuriösen *Freixenet Prosecco D.O.C.* und setzt sowohl optisch als auch geschmacklich feminine Akzente der Extraklasse – ein edler Hauch von Luxus für alle Sinne. Der feinperlige Schaumwein brilliert durch köstliche Aromen von roten Früchten, die mit knackigen Apfelnoten und weißen Blüten kokettieren – eine elegante Cuvée, die perfekt zur luxuriösen Schmuckflasche passt.



Freixenet Wine Collection

Die Weine der *Freixenet Wine Collection* überzeugen nicht nur optisch in der hochwertigen mattierten Flasche, sondern können auch mit ihrer ideal herausgearbeiteten Aromatik punkten. Die in Spanien angebauten und verarbeiteten Trauben verleihen den Weinen einen intensiven, trockenen Charakter und ein fruchtig, edles Aroma. Die Range besteht aus: einem Rotwein aus 100 % Cabernet Sauvignon, einem Weißwein, ebenfalls rebsortenrein, aus 100 % Sauvignon Blanc sowie einem Rosado.



Freixenet Paso Doble

Mit dem halbtrockenen Rotwein *Freixenet Paso Doble* wird die spanische Leidenschaft auf doppelte Weise verkörpert. Das Besondere daran ist das zweistufige Herstellungsverfahren: Nach der ersten Weinlese reift ein Teil der Trauben unter der intensiven Sonne Spaniens im Weinberg weiter. Dadurch erhalten die Trauben ein besonders ausgeprägtes Fruchtaroma mit Noten von Cassis, dunkler Pflaume und Sauerkirschen.



Freixenet-Pressebilder

Abdruck honorarfrei, Copyright: Henkell Freixenet



Unternehmen_Freixenet.jpg

Freixenet – spanisches Temperament und prickelnde Leidenschaft



vineyard_freixenet_2_big.jpg

Freixenet – Premium-Cava nach spanischer Tradition



Freixenet_Carta_Nevada_Medium_Dry.jpg

Freixenet Carta Nevada Medium Dry (Semi Seco)



Freixenet_Carta_Nevada_Dry.jpg

Freixenet Carta Nevada Dry (Seco)



Freixenet_Carta_Nevada_Extra_Dry.jpg

Freixenet Carta Nevada Extra Dry



Freixenet_Carta_Nevada_Mild.jpg

Freixenet Carta Nevada Mild

Freixenet-Pressebilder

Abdruck honorarfrei, Copyright: Henkell Freixenet



Freixenet_Carta_Rotina.jpg

Freixenet Carta Rotiña



Freixenet_Carta_Rosado.jpg

Freixenet Carta Rosado



Freixenet_Cordon_Negro_Brut.png

Freixenet Cordón Negro Brut



Freixenet_Cordon_Negro_Seco.jpg

Freixenet Cordón Negro Seco



Freixenet_Elyssia_Gran_Cuvée.png

Freixenet Elyssia Gran Cuvée



Freixenet_Elyssia_Pinot_Noir.png

Freixenet Elyssia Pinot Noir

Freixenet-Pressebilder

Abdruck honorarfrei, Copyright: siehe Credit



Freixenet_Ice.png

Freixenet Ice



Freixenet_Ice_Rosé.png

Freixenet Ice Rosé



Freixenet_Alcohol_Free_0,0%.jpg

Freixenet Alcohol Free 0,0%



Freixenet_Prosecco_DOC.png

Freixenet Prosecco D.O.C.



Freixenet_Italian_Rose.png

Freixenet Italian Rosé



Freixenet_Carta_Nevada_Mood.png

Freixenet Carta Nevada Mood

Freixenet-Pressebilder

Abdruck honorarfrei, Copyright: siehe Credit



Freixenet_Carbernet_Sauvignon.jpg

Freixenet Wine Collection
Carbernet Sauvignon



Freixenet_Sauvignon_Blanc.jpg

Freixenet Wine Collection
Sauvignon Blanc



Freixenet_Rosado.jpg

Freixenet Wine Collection
Rosado



Freixenet_Paso_Doble.jpg

Freixenet Paso Doble



Freixenet_Wine_Collection_Moodbild.jpg

Freixenet Wine Collection Moodbild

Die hier abgebildeten Fotos stellen wir Ihnen gern in druckfähiger Qualität zur Verfügung. Ebenso finden Sie diese in der Bilddatenbank auf www.henkell-freixenet.com

Unternehmenskontakt:

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

Pressekontakt:

zeron GmbH/Agentur für PR & Content
Erkrather Straße 234 a
40233 Düsseldorf
T. +49 (0)211 889215037
E. presse-freixenet@zeron.de