



PRESSEINFORMATION

NEU: Mionetto DOC BIO Extra Dry – erster Marken-Bio-Prosecco im „stile di vita veneziano“

(Wien, am 06.11.2017). Bio liegt im Trend – erster Markenprosecco ab sofort auch in BIO Qualität erhältlich. Mionetto DOC BIO Extra Dry aus Bio-Trauben ist das neue Geschmackserlebnis für alle, denen eine nachhaltige Ernährungsweise am Herzen liegt und die ein Prosecco-Genusserlebnis in biologischer Qualität suchen. Der prickelnde Bio-Prosecco definiert sich durch seine intensive Perlage, das fruchtige Bukett nach Apfel, Ananas und Orange sowie durch feine Akazien-Aromen.

Grundlage für den Mionetto DOC BIO Extra Dry besticht ist eine fein abgestimmte Cuvée weißer Trauben aus dem Veneto und Trentino – hergestellt aus Trauben, die ohne Verwendung von chemischen Produkten und synthetischer Düngemittel angebaut wurden. Auch die Stillweine werden bei der Cuveétierung getrennt von anderen Prozessen verarbeitet. Der italienische Bio-Schaumwein besticht durch seine leuchtende Farbe, feine Perlage und fruchtiges Bukett. Somit ist der Mionetto DOC BIO Extra Dry eine ideale Ergänzung der Mionetto Prestige Collection – diese steht für Leidenschaft, Tradition, Stil, Exzellenz und Qualität in jedem Detail und passt ideal zu Risotto, Fisch und Meeresfrüchten.

„Mit dem aktuellsten Neuzugang im Sortiment, dem Mionetto DOC Bio Extra Dry Prosecco, können wir nun auch jene Verbraucher ansprechen, die besonderen Wert auf nachhaltige, biologische Herkunft legen und sind damit der erste namhafte Anbieter von biologischen Schaumweinprodukten,“ so Philipp Gattermayer, Österreich Geschäftsführer Henkell & Co. Sektkellerei Ges.m.b.H.

Ab sofort ist Mionetto DOC BIO Extra Dry für € 7,99 UVP bei Interspar erhältlich.

Mionetto – Prosecco-Tradition seit 1887

Seinen Ursprung und Firmensitz hat das Hause Mionetto in den Hügeln von Valdobbiadene in der italienischen Provinz Veneto, die durch den Wein- und Prosecco-Anbau weltberühmt ist. Seit der Gründung 1887 hat sich Mionetto zu einer der bedeutendsten italienischen Kellereien entwickelt, die erstklassige Erzeugnisse mit DOC und DOCG-Gütesiegel hervorbringt und mit seiner eleganten und leichten Lebensart für das moderne Italien steht.

Die feinen Mionetto-Frizzanti und Spumanti werden ausschließlich aus Trauben des Prosecco-Anbaugebietes rund um Valdobbiadene erzeugt. Das vielfältige Sortiment zeichnet sich durch stets beste handwerkliche Tradition, erstklassigen Geschmack und ein frisches Design aus. Mionetto steht in der ganzen Welt für italienischen Prosecco-Genuss. Trendige, fertig gemixte Cocktails auf Frizzante-Basis komplettieren das Produktsortiment.

Über Henkell & Co Sektkellerei

Die Henkell & Co. Sektkellerei Ges.m.b.H. ist Österreichs Marktführer im Sektsegment. Das in Wien ansässige Unternehmen wurde 1952 vom deutschen Familienunternehmen Henkell & Co als erste Tochterfirma gegründet und stellt heute für den Konzern den wichtigsten Exportmarkt dar. Die

zunächst reine Vertriebsgesellschaft soll den Österreichern vor allem den Klassiker Henkell Trocken nahebringen. Der Kauf der renommierten Wiener Sektkellerei Meinel macht es im Jahr 1955 endlich möglich bis 2006 Henkell Trocken und weitere Henkell-Marken direkt vor Ort in Österreich zu produzieren. Henkell Trocken stieg schnell zum Marktführer auf. Der Zusammenschluss von Henkell & Co. und der Söhnlein Rheingold KG in Deutschland bereichert das Angebot in Österreich: Sektliebhaber können seitdem auch Fürst von Metternich, Söhnlein Brillant und Kupferberg Gold genießen.

Durch den Zukauf von weiteren international renommierten Häusern wie Alfred Gratien, Mionetto und Cavas Hill beweist die Henkell & Co Sektkellerei Ges.m.b.H. ihre unangefochtene Schaumweinkompetenz. Liebhaber des Prickelnden können somit von Champagner über Prosecco, Sekt, Cremant und Cava wählen und genießen.

Fotocredit: Henkell & Co. Sektkellerei KG

Weitere Informationen unter www.henkell-sektkellerei.at

Rückfragen richten Sie bitte an:

Mag. (FH) Silvia Blahacek, Marketingleitung

Henkell & Co. Sektkellerei Ges.m.b.H

Tel: +43 (1) 688 10 15-20

E-mail: silvia.blahacek@henkell-sektkellerei.at

Pressekontakt:

Agentur Brandenstein Communications

Tel. +43 (1) 3194101-11

E-mail: presse@brandensteincom.at