


HENKELL



www.henkell.de

 [@HenkellDE](https://www.facebook.com/HenkellDE)

 [henkell_de](https://www.instagram.com/henkell_de)

PRESSEINFORMATION



SO PRICKELND KANN TROCKEN SEIN

Inhalt

Henkell: Eleganter Sektgenuss	1
Perlen im Glas: Die Kunst des Sektmachens	2
Henkell International: Grenzenloser Sektgenuss par excellence	3
Exquisite Henkell-Sektkultur: Viele Varianten, eine Geschmacksfamilie	5
Henkell-Pressebilder	9

Henkell: Eleganter Sektgenuss

Weltweit wird in über 100 Ländern mit der meistexportierten deutschen Sektmarke *Henkell* auf die besonders schönen Momente im Leben angestoßen. *Henkell* eröffnet eine Welt voller Eleganz und kultiviertem Sektgenuss. Die hohen Qualitätsansprüche der Marke spiegeln sich im eleganten Design und dem prickelnd trockenen Geschmack wider und werden auch durch die stetigen Produktauszeichnungen gekürt. Seit mehr als 160 Jahren vereint *Henkell* die französische Cuvée-Kunst und die beste deutsche Handwerkskunst miteinander und begleitet Feierlichkeiten aller Art auf der ganzen Welt.

Als Erfinder des Piccolos wird *Henkells* umfangreiches Sortiment durch eine besondere Piccolo-Expertise ergänzt. Die Kreationen von *Henkell* nehmen einen festen Platz in der deutschen und internationalen Sektlandschaft ein. Der *Henkell*-Style wird von dem einprägsamen Claim „So prickelnd kann trocken sein“ begleitet und unterstreicht den hohen Qualitätsanspruch.



Perlen im Glas: Die Kunst des Sektmachens

Einen großen Markensekt herzustellen, ist eine Kunst für sich. Es kommt darauf an, mit der richtigen Cuvée jederzeit aufs Neue den typischen Geschmack der Marke zu treffen. Die *Henkell*-Kellermeister beherrschen dieses Handwerk perfekt – und garantieren damit, dass Sektfreunde in aller Welt den unnachahmlichen Geschmack von *Henkell* immer wieder unverfälscht erleben können.

Schon mit der Auswahl der Grundweine beginnt die Kunst der Sekterstellung. Ihre Komposition ist entscheidend für die gleichbleibend hohe Qualität des finalen Produktes. *Henkell Trocken* beispielsweise entsteht ausschließlich aus besten Weißweinen namhafter Anbaugebiete. Diese Qualität schmeckt man einfach. Frisch. Harmonisch. Ausgewogen.



Das Kellermeisterhandwerk spielt auch bei der Kreation von alkoholfreiem Sekt eine entscheidende Rolle: Mit viel Know-how und Erfahrung entsteht aus harmonisierenden Grundweinen eine Cuvée, die sogar als alkoholfreie Variante geschmacklich überzeugt – wie die prickelnde Alternative *Henkell Alkoholfrei*. Den Weinen wird der Alkohol im Vakuumverfahren schonend entzogen, während Inhaltsstoffe und Aromen erhalten bleiben. Durch eine anschließende Karbonisierung erhält das Getränk seine feine Perlage. Das Ergebnis überzeugt und bietet Genießern spontanes alkoholfreies Sektvergnügen in bewährter *Henkell*-Qualität.

Henkell International: Grenzenloser Sektgenuss par excellence

Komponiert in Wiesbaden, zu Hause in aller Welt: *Henkell* ist der internationale Star, wenn es um deutsche Sektkultur geht. In über 100 Ländern begeistert Deutschlands meist-exportierte Sektmarke die Verbraucher. Ob Europa, USA, Kanada oder Australien – rund um den Globus ist *Henkell* der glamouröse Botschafter gehobener Lebensart. So nimmt er in Ländern wie Österreich, Kanada und Australien eine Spitzenposition ein.

Die internationale Karriere ist *Henkell Trocken* schon in die Wiege gelegt worden: Am Anfang war die Idee. Denn der Mainzer Weinhändler Adam Henkell, der in Frankreich die hohe Kunst der Champagnerherstellung erlernt, eröffnet 1856 seine eigene Schaumweinmanufaktur und bringt so das Beste aus zwei Welten zusammen: französische Cuvée-Kunst und bestes deutsches Sekthandwerk.



1898, unter Adam Henkells Sohn Otto, beginnt schließlich der Siegeszug von *Henkell Trocken*. Als eine der ersten Marken in Deutschland überhaupt wird sein Name amtlich geschützt. Und dank herausragender, stilbildender Werbekampagnen ist *Henkell Trocken* bald weithin ein Begriff für trockenen Spitzensekt. 1910 ist *Henkell* bereits Marktführer in Deutschland. 1935 folgt der nächste Coup: *Henkell* entwickelt die 0,2-Liter-Flasche und lässt den „Piccolo“ als Warenzeichen eintragen.

Henkell Trocken und vor allem der „Piccolo“ sind nach dem Zweiten Weltkrieg fester Bestandteil des deutschen Wirtschaftswunders – und seither aus dem Sektmarkt nicht mehr wegzudenken. Der Begriff „Piccolo“ ist mittlerweile überall weit verbreitet und wird immer mit einer Kleinflasche in Verbindung gebracht. Offiziell darf aber nur die Marke *Henkell* diesen geschützten Begriff verwenden.

Moderner Genuss und große Tradition: *Henkell* ist eine gelungene Liaison aus beidem – der Flasche im stilvoll-modernen Design und der seit jeher unverändert hohen Qualität. Damals wie heute garantieren beste Grundweine und handwerkliches Können seinen un-nachahmlichen Geschmack.



Exquisite Henkell-Sektkultur: Viele Varianten, eine Geschmacksfamilie

Französische Cuvée-Kunst trifft deutsche Handwerkskunst: Die ausgereiften Sekte von *Henkell* verdanken ihren eleganten und internationalen Charakter einzigartigen Premium-cuvées aus exzellenten Weinen liebevoll ausgewählter Rebsorten. Das elegante Design, der prickelnd trockene Geschmack sowie die stetigen Produktauszeichnungen unterstreichen den hohen Qualitätsanspruch der Marke.



Henkell Trocken

Farbe:	Helles Gelb mit grünen Reflexen
Mousseux:	Feinperlig, lang anhaltend
Bukett:	Frisch, fruchtig, mit leichten Noten von grünen Äpfeln, Bananen und Zitrusfrüchten
Geschmack:	Frisch, harmonisches Süße-Säure-Spiel, mittelkräftiger Körper, anhaltender Abgang
Rebsorten:	Cuvée aus vier ausgesuchten Rebsorten traditioneller Weinbauregionen, von denen eine Chardonnay ist
Herstellverfahren:	Méthode Charmat nach der deutschen Sektverordnung
Serviervorschlag:	Perfekt zu würzigen Hauptgängen, wie z.B. zu asiatischen und indischen Gerichten
Analysewerte:	Alkohol: 11,5% vol, Dosage: 22 g/l (trocken), enthält Sulfite
UVP:	5,79 Euro



Henkell Blanc de Blancs

Farbe:	Zartes Gelb
Mousseux:	Feinperlig, lang anhaltend
Bukett:	Dezenter Duft nach reifen Äpfeln, Williams-Birnen und Mirabellen
Geschmack:	Frischer Auftakt, blumig-elegant-prickelnd, komplex und ausgewogen mit einem „seidigen“ Mundgefühl und lang anhaltendem Abgang
Rebsorten:	Cuvée aus vier ausgesuchten, ausschließlich weißen Rebsorten traditioneller Weinbauregionen, von denen eine Chardonnay ist
Herstellverfahren:	Méthode Charmat nach der deutschen Sektverordnung
Serviervorschlag:	Perfekter Begleiter zum gemütlichen Picknick, mit kleinen leichten Häppchen, wie z.B. herzhaft belegten Schnitten
Analysewerte:	Alkohol: 11,5% vol, Dosage: 28 g/l (trocken), enthält Sulfite
UVP:	5,79 Euro



Henkell Rosé

Farbe:	Natürlich, kräftig lachsfarben mit orangefarbenen Reflexen
Mousseux:	Feinperlig, lang anhaltend
Bukett:	Frischer Duft nach roten Beeren, untermalt von einer Nuance Erdbeere
Geschmack:	Harmonisches Süße-Säure-Spiel, beerig-fruchtiger Körper, anhaltender Abgang
Rebsorten:	Cuvée aus ausgesuchten roten Rebsorten traditioneller Weinbauregionen
Herstellverfahren:	Méthode Charmat nach der deutschen Sektverordnung
Serviervorschlag:	Perfekt als Aperitif, mit leichtem Fingerfood, aber auch gern zwischen den Gängen aus Fisch- und Meeresfrüchten, als perfekter Allrounder
Analysewerte:	Alkohol: 12,0 % vol, Dosage: 24 g/l (trocken), enthält Sulfite
UVP:	5,79 Euro



Henkell Brut

Farbe:	Zartes Gelb mit grünlichen Reflexen
Mousseux:	Feinperlig, lang anhaltend
Bukett:	Dezenter Duft nach Goldapfel, Williams-Birnen, Zitrus und etwas Brioche
Geschmack:	Frischer Auftakt, sehr reich, cremig und kraftvoll
Rebsorten:	Cuvée aus vier ausgesuchten Rebsorten traditioneller Weinbauregionen, von denen eine Chardonnay ist
Herstellverfahren:	Méthode Charmat nach der deutschen Sektverordnung
Serviervorschlag:	Perfekt als Aperitif, wie z.B. zu leichten Vorspeisen und herzhaften Tapas
Analysewerte:	Alkohol: 11,5 % vol, Dosage: 12 g/l (brut), enthält Sulfite
UVP:	5,79 Euro



Henkell Halbtrocken

Farbe:	Helles Gelb mit grünen Reflexen
Mousseux:	Feinperlig, lang anhaltend
Bukett:	Intensives, cremiges Bukett mit Anklängen von gelben Früchten, wie z. B. Aprikose und Mirabelle
Geschmack:	Harmonisch ausgewogen, mit der Dosage fein balanciert
Rebsorten:	Cuvée aus vier ausgesuchten Rebsorten traditioneller Weinbauregionen, von denen eine Chardonnay ist
Herstellverfahren:	Méthode Charmat nach der deutschen Sektverordnung
Serviervorschlag:	Perfekt zum süßen Dessert, wie z. B. Crème Brulée oder Panna Cotta
Analysewerte:	Alkohol: 11,5 % vol, Dosage: 34 g/l (halbtrocken), enthält Sulfite
UVP:	5,79 Euro



Henkell Alkoholfrei

Farbe:	Helles Gelb mit grünen Reflexen
Mousseux:	Lebendige Perlage
Bukett:	Feine Frucht von Birne, Apfel und Pfirsich mit leichter Vanillenote
Geschmack:	Saftig und frisch, feine Zitrusfrucht, lang anhaltend
Rebsorten:	Trauben aus traditionellen Weinbauregionen
Herstellverfahren:	Aromaerhaltung durch schonende Alkoholreduktion
Serviervorschlag:	Passend zu jeder Gelegenheit für den alkoholfreien Genuss
Analysewerte:	Alkohol: < 0,5 % vol, Dosage: 60 g/l, enthält Sulfite
UVP:	5,79 Euro

Adam Henkell

Adam Henkell ist die Premium-Produktlinie der Henkell Range und positioniert im Premium-Markt. Der Sekt, der den Namen des Firmengründers trägt, bekennt sich zu ausgesprochen hoher Qualität.

Adam Henkell Chardonnay Brut

Erlesene Chardonnay-Trauben, die in Barrique-Fässern zu Wein ausgebaut werden, vereinen sich zu dieser außergewöhnlichen Cuvée. Anschließend verleiht das Verfahren der Traditionellen Flaschengärung diesem handwerklich hergestellten Sekt seinen ganz besonderen Charakter. Das moderne, exklusive Ausstattungsdesign überzeugt mit prägnanter Eleganz und einem starken Markenauftritt.



Farbe:	Leuchtendes Gelb
Mousseux:	Feinperlig, lang anhaltend
Bukett:	Elegant-aromatisch mit dem Duft von reifen Äpfeln und getragen von einer Honig-Vanille-Note
Geschmack:	Frischer, cremiger Geschmack von Honigmelonen, gepaart mit nussigen Aromen
Harmonie:	Ausgewogenes Süße-/Säurespiel mit lang anhaltendem Abgang
Rebsorten:	Chardonnay, Frankreich
Herstellverfahren:	Traditionelle Flaschengärung, mit mindestens neun Monaten Reifezeit auf der Hefe
Serviervorschlag:	Perfekt zu einer Käseplatte oder zu Feigen mit Ziegenkäse
Analysewerte:	Alkohol: 13,0 % vol, Dosage: 12 g/l (brut), enthält Sulfite
UVP:	13,99 Euro

Adam Henkell Rosé Brut

Die erlesenen Gamay-Trauben stammen seit jeher von einer sehr kleinen Weinbauregion aus Lothringen. Die speziell für *Adam Henkell Rosé Brut* ausgewählten Gamay-Trauben verleihen diesem nach der Traditionellen Flaschengärung hergestellten Sekt seinen außergewöhnlichen Charakter. Das moderne, exklusive Ausstattungsdesign überzeugt mit prägnanter Eleganz und einem starken Markenauftritt.



Farbe:	Helles Rosé mit leicht orangefarbenen Reflexen
Mousseux:	Feinperlig, lang anhaltend
Bukett:	Intensive Aromen von roten Beerenfrüchten wie Erdbeeren und Himbeeren
Geschmack:	Frische Säure, elegant-lebhaft auf der Zunge mit Noten von roter Johannisbeere
Harmonie:	Belebend im Geschmack und mit einem feinen Säurespiel im Abgang
Rebsorte:	Gamay, Frankreich
Herstellverfahren:	Traditionelle Flaschengärung, mit mindestens neun Monaten Reifezeit auf der Hefe
Serviervorschlag:	Dieser Sekt verdient es, eigenständig und exklusiv getrunken zu werden
Analysewerte:	Alkohol: 12,0 % vol, Dosage: 12 g/l (brut), enthält Sulfite
UVP:	13,99 Euro

Henkell-Pressebilder

Abdruck honorarfrei, Copyright: Henkell Freixenet



Henkell Logo



Henkell_Stammhaus_Wiesbaden

Die traditionsreiche Sektkellerei in Wiesbaden steht Besuchern aus aller Welt das ganze Jahr über offen.



Henkell_Sektnacht

Regionale Verbundenheit trifft auf internationales Engagement: Das Stammhaus der Marke öffnet sich mit stark frequentierten Veranstaltungen dem breiten Publikum.



Henkell_Marmorsaal

Kellereisitz Wiesbaden: Der Repräsentationsbau mit hohem Nutzwert wurde von dem renommierten Architekten Paul Bonatz erbaut.



Henkell_Produktion_Korken

Die Lilie ist das Markenzeichen der Produktfamilie Henkell.



Henkell_Produktion_1

Das Stammhaus der Sektkellerei Henkell in Wiesbaden-Biebrich beherbergt die Produktionsstätte des bekannten deutschen Sektes.

Henkell-Pressebilder



Henkell_Trocken



Henkell_Piccolo_Trocken



Henkell_Brut



Henkell_BlancDeBlancs



Henkell_Piccolo_BlancDeBlancs



Henkell_Rosé



Henkell_Piccolo_Rosé



Henkell_Halbtrocken



Henkell_Piccolo_Halbtrocken

Henkell-Pressebilder



Henkell_Alkoholfrei



Henkell_Piccolo_Alkoholfrei



Adam_Henkell_Chardonnay



Adam_Henkell_Rosé



Henkell_Trocken_Mood_1



Henkell_Trocken_Piccolo_Mood_1



Henkell_Rose_Mood_1



Henkell_Alkoholfrei_Mood_1

Henkell-Pressebilder



Henkell_Trocken_Mood_2



Henkell_Trocken_Mood_3



Henkell_Trocken_Mood_4



Henkell_Trocken_Mood_5



Henkell_Piccolo_Trocken_Mood_2



Henkell_Alkoholfrei_Mood_2



Henkell_Rose_Mood_2



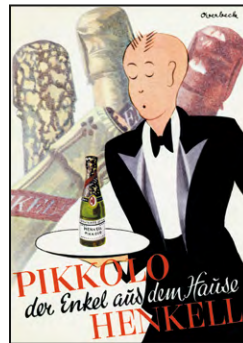
Henkell_Blanc_de_Blancs_Mood

Henkell-Pressebilder



Henkell_Historie_1

50er-Jahre – Man genießt wieder das Leben, der „Schwarze Herr“ prägt die Marke Henkell Trocken.



Henkell_Historie_2

1935 – Henkell Piccolo, die Bezeichnung für die von Henkell erfundene 0,2-Liter-Flasche, ist bis heute exklusiv geschützt.



Adam_Henkell

1832, im Alter von 31 Jahren, wagt der Weinhändler Adam Henkell den Schritt in die Selbstständigkeit und gründet in Mainz die Weinhandlung Henkell & Cie.

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 Holding
Charlotte Murakami
Communication
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63205
E. charlotte.murakami@henkell-freixenet.com

Pressekontakt:

segmenta communications
Defne Akin
Neumühlen 1
22763 Hamburg
T. +49 (0)40 4411300
E. henkellfreixenet@segmenta.de