



## **Weltweit erfolgreichste Cava-Marke weiter auf Siegeszug Freixenet auf Platz 1 im aktuellen BrandFeel Ranking**

*Wiesbaden, 05. März 2020* – Freixenet geht voran: Mit einem beachtlichen Gesamtscore von 6,7 geht die weltweit führende Cava-Marke in diesem Jahr als Gewinner aus dem aktuellen BrandFeel Ranking hervor, für das bundesweit über 2.000 Personen online befragt wurden. Damit teilt sich Freixenet gegenwärtig Platz 1 mit dem Vorjahressieger Rotkäppchen (6,7), der im Vorjahr noch als alleiniger Erstplatzierter das Ranking anführte.

### **Bestes Markenimage und herausragende Qualität**

Freixenet führt aktuell nicht nur erfolgreich das BrandFeel Gesamtranking an (6,7), sondern weist mit einem Score von 6,5 außerdem das beste Image vor – eine leichte Steigerung, die die Cava-Marke in der Kategorie Image an allen Wettbewerbern vorbeiziehen lässt. Dabei verbindet Freixenet spanisches Temperament und prickelnde Leidenschaft – immer mit einem gewissen Augenzwinkern – und ist somit eindeutig die modernste, attraktivste und dynamischste Marke im Feld. Weiterhin steht Freixenet nicht zuletzt wegen der hochwertigen Herstellung der traditionellen Flaschengärung für einzigartige Qualität und gilt als etwas Besonderes.

Für die spanischen Schaumweine von Freixenet kommen seit jeher ausschließlich die besten Weine zum Einsatz. Die drei Rebsorten für Cava Freixenet sind 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 bedeutendste Markt für die Cavas von Freixenet.

### **Einzigartige Awareness**

Mit einem Uniqueness-Score von 6,3 ist Freixenet ganz klar die differenzierungsstärkste Marke im gesamten deutschen Schaumweinsegment – so das Ergebnis der aktuellen BrandFeel Studie. Eine prägnante Marke, die in Deutschland als besonders einzigartig wahrgenommen wird und dadurch ihre ohnehin schon hohe Markenbekanntheit im Vergleich zum Vorjahr noch weiter ausbauen konnte (89%).



### **Über Freixenet**

Freixenet ist die erfolgreichste Cava-Marke der Welt und steht seit mehr als 150 Jahren für erstklassige Qualität, die vielfach ausgezeichnet wurde. Neben den umsatzstarken Cava Ranges haben sich unter der Dachmarke Freixenet auch die Markenweine Mia und Mederaño 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 der weltweit führende Schaumweinhersteller und bietet Sekt, Cava, Prosecco, Champagner und Crémant aus einer Hand – ergänzt um ein vielfältiges Wein- und Spirituosensortiment. Die Gruppe verfügt über Tochterunternehmen in 30 Ländern und exportiert ihre Marken in mehr als 150 Staaten weltweit. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerk gepaart mit Markt- und Markenkompetenz machen sie in zahlreichen Ländern zum Marktführer für Cava, Sekt, Prosecco, Wein oder diverse Spirituosengattungen. Zur Gruppe zählen Marken wie Freixenet, Henkell, Mionetto Prosecco, Fürst von Metternich, Mía, Mederano, i heart WINES, Mangaroca Batida de Côco und Wodka Gorbatschow.

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

Pressekontakt:

#### **Henkell Freixenet**

Catherine Gärtner  
Unternehmens-Kommunikation / PR  
Biebricher Allee 142  
65187 Wiesbaden  
T. +49 (0)611 63215  
E. [catherine.gaertner@henkell-freixenet.com](mailto:catherine.gaertner@henkell-freixenet.com)

#### **zeron GmbH / Agentur für PR & Content**

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