



Friskick für Kult-Halbbitter

NEU: Ab April 2020 erfrischt Kuemmerling Pfefferminz den LEH

Wiesbaden, 23. März 2020. Im Frühjahr weht bei Kuemmerling ein neuer, (minz-) frischer Wind: Ab April 2020 ergänzt **Kuemmerling Pfefferminz** als Line Extender das Sortiment rund um den kultigen Kräuterlikör und sorgt für eine Extraportion Frische im Spirituosenregal. Die neue Kuemmerling Sorte mit 21 Prozent Alkohol ist sowohl im 25er-Würfel, als auch im 48er-Display und im 48er-Mischdisplay mit 30 Würfeln Kuemmerling Kräuterlikör und 18 Würfeln Kuemmerling Pfefferminz erhältlich. Die UVP eines 25er-Würfels (25 x 0,02 l) liegt bei 12,49 EUR.

Großes Potential dank Trendgeschmack

Mit seiner leuchtend grünen Farbe und dem minzig-frischen Aroma verspricht Kuemmerling Pfefferminz ein besonderes Geschmackserlebnis. Das Geheimrezept: Englische Minze – die Mutter aller Minzen – kombiniert mit weiteren Nuancen wie zum Beispiel Zitrone, Enzian und Kardamom. „Pfefferminzlikör erfreut sich großer Beliebtheit und ist zum echten Kultgetränk geworden. Da darf der neue Kuemmerling Pfefferminz nicht fehlen“, so Jan Rock, Pressesprecher von Henkell Freixenet. „Das Besondere an Kuemmerling Pfefferminz ist die hochwertige Zusammenstellung unserer Kräutermixtur, die dem Drink eine spannende, neue Geschmacksrichtung verleiht und als Line Extender dem Markenkonzept des Kuemmerling Originals ‚Kräuter mit Kante‘ dennoch treu bleibt.“ Die intensive und vielschichtige Minznote des Kult-Halbbitters rückt im Kuemmerling Pfefferminz geschmacksgebend in den Vordergrund. Das Ergebnis: Eine kantige Rezeptur, die als eiskalter Shot besonders zur Geltung kommt.

Der hellgrüne Newcomer Kuemmerling Pfefferminz besticht nicht nur geschmacklich dank kräftiger Minze, sondern ist auch ein echter Hingucker: Das Design der 0,02-l-Kuemmerling-Flasche ist an den Kult-Halbbitter angelehnt und passt sich mit zusätzlichen Details an den neuen Inhalt an: Der silberne Deckel und die türkise Hintergrundfarbe des Etiketts transportieren Leichtigkeit und versprechen ein Frische-Erlebnis der besonderen Art.

Neuer Look auch für den Kräuter-Klassiker

Mit dem Launch des Kuemmerling Pfefferminz erhält auch das Kuemmerling Original ein kleines Remake: Der 3er-Pack sowie der 12er- und 25er-Würfel präsentieren sich ab sofort im neuen, zeitgemäßen Design, das den Kräuter-Charakter der Marke stärker betonen soll. Zusätzlich unterstreicht das Makeover die einzigartige Marken-DNA: Kräuter mit Kante.



Kuemmerling Pfefferminz ist ab April 2020 im kultigen 25er-Würfel erhältlich. Die UVP liegt bei 12,49 EUR. Der Launch des Kuemmerling Pfefferminz wird zusätzlich durch POS-Plakate und eine großangelegte Social-Media-Kampagne unterstützt.

Über Kuemmerling

Der beliebte Kräuterschnaps gehört seit Generationen zur deutschen Kioskkultur: Er bringt Menschen zusammen und regt zum geselligen Genießen an. Der Corner-Trend sorgt beim kleinen Halbbitter für ein echtes Revival und verbindet Trend mit Tradition. Bereits 1921 begann Hugo Kümmerling im Thüringer Wald mit der Herstellung von Kräuterlikören, seit Ende der 30er Jahre steht die streng geheime Rezeptur für Kuemmerling unverändert. Diese basiert ausschließlich auf natürlichen Inhaltsstoffen. Kräuter und Gewürze wie Süßholz, Zimtrinde, Gewürznelke, Wermut und Minze sorgen für den markanten Geschmack – nicht zu süß und nicht zu bitter. Ein Kuemmerling. Ab April 2020 sorgt der Line Extender Kuemmerling Pfefferminz für einen Frischekick im Spirituosenregal. Fruchtig-würzige Aromen, wie Zitrone, Enzian und Kardamom, runden den frischen Geschmack der Minze ab.

Weitere Informationen unter www.kuemmerling.de und www.facebook.com/kuemmerling.

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, Freixenet Mía, Freixenet Mederano, i heart WINES, Mangaroca Batida de Côco und Wodka Gorbatschow.

Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com.

Pressekontakt:

Henkell Freixenet

Anja Koeslag
Unternehmens-Kommunikation / PR
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63214
E. anja.koeslag@henkell-freixenet.com

zeron GmbH / Agentur für PR & Content

Raffaella Joachim
Erkrather Straße 234 a
40233 Düsseldorf
T. +49 (0)211 889 21 50-67
E. presse-kuemmerling@zeron.de