

Sommerliches Umsatzplus mit Freixenet Mia

Neue POS-Promotion setzt „Wein auf Eis“-Trend impulsstark in Szene

Wiesbaden, Februar 2021. Frisch, modern und temperamentvoll – die junge Weinmarke Freixenet Mia steht für den pulsierenden Lifestyle Barcelonas und erfrischend unkomplizierten Genuss. Pünktlich zur warmen Jahreszeit stellt Freixenet Mia mit einer exklusiven POS-Promotion das Gespür für innovative Trends einmal mehr unter Beweis. Denn ab April bis August können Verbraucher in teilnehmenden Märkten via Teilnahmekarte eine attraktive Freixenet Mia Eiswürfelmaschine gewinnen. Perfekt platziert: Freixenet Mia Tinto, Blanco und Rosado verführen Shopper hochwertig präsentiert zu Impulskäufen und aktivieren den Abverkauf.



Sommerumsatz eiskalt in Sicht

Damit der Sommerumsatz kräftig angeheizt wird, setzt Freixenet Mia die Promotion mit einem umfangreichen Platzierungs-Paket in Szene. Der auffällige POS-Aufbau lenkt die Blicke der vorwiegend weiblichen Zielgruppe direkt auf das vielfältige Portfolio der starken Nr. 2 im spanischen Weinregal¹ und lädt zum Zugreifen und Ausprobieren ein. Die aufmerksamkeitsstarke Promotion-Ellipse mit der attraktiven Freixenet Mia Eiswürfelmaschine fällt sofort ins Auge. Kombiniert mit den 114er und 82er Misch-Displays von Freixenet Mia, bestückt mit Tinto, Blanco und Rosado, entsteht ein echter Hingucker im Markt, der zum Entdecken und Probieren inspiriert.



Involvement und rege Teilnahmebereitschaft verspricht dabei die denkbar einfache Gewinnspielmechanik: Karte vor Ort ausfüllen, einwerfen und mit etwas Glück eine Freixenet Mia Eiswürfelmaschine gewinnen. Die abtrennbare Postkarte zum Mitnehmen eignet sich perfekt, um die Neugier auf Freixenet Mia „on the rocks“ zu wecken und zum Ausprobieren zu animieren.

¹ Ri Handelspanel, LEH>=200qm+GAM+C&C, spanischer Wein (exkl. HM/Aldi), Absatzranking in Tsd. 1/1, 2015-2019



Dreifach spanisches Flair

Die neue Sommer-Promotion von Freixenet Mia belebt Kundenbindung und Absatz gleichermaßen. Das Konzept ist dabei rundum durchdacht, denn die drei Weine der Freixenet Mia Produktrange – Tinto, Blanco und Rosado – können bestens auf Eis serviert und getrunken werden. So entfalten sie ihre feine Süße und Frische besonders gut. Damit entsprechen die sommerlichen Weine aus typisch spanischen Rebsorten mit fruchtbetonten Aromen dem Zeitgeist der jüngeren Zielgruppe.

Freixenet Mia ist als Tinto, Blanco oder Rosado in der 0,75-Liter-Flasche für die UVP von 3,99 Euro erhältlich.

Das Display ist erhältlich mit 82 Flaschen (Tinto (42 Fl.)/ Blanco (22 Fl.)/ Rosado (18 Fl.) oder mit 114 Flaschen (Tinto (60 Fl.)/ Blanco (30 Fl.)/ Rosado (24 Fl.)

Über Mia

Mia ist eine der großen Erfolgsgeschichten von Freixenet. Die Weinmarke ist inspiriert vom pulsierenden Lifestyle Spaniens und dem kosmopolitischen Zeitgeist Barcelonas. Die Mia Produktrange umfasst drei wundervolle, sommerliche Weine aus typisch spanischen Rebsorten mit fruchtbetontem Aroma sowie den fruchtigen Schaumwein Mia Moscato.

Weitere Informationen unter 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.

Pressekontakt:

Henkell Freixenet

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

segmenta Communications

Mascha Dunkelmann
Neumühlen 1
22763 Hamburg
T. +49 (0)40 4411 3017
E. hfx@segmenta.de