

PRESSEMITTEILUNG

## **Kalifornische Weinmarke erweitert ihr Weincocktail-Sortiment um die neue Sorte Spritz Strawberry & Mint**

Mit ihrer Spritz-Reihe bietet die kalifornische Weinmarke Gallo Family Vineyards neben Rot-, Weiß- und Roséweinen auch Weincocktails an. Wie schon in den vergangenen Jahren gibt es auch diesmal wieder eine neue Sorte, den Gallo Family Vineyards Spritz Strawberry & Mint. Dank Aromen von reifen Erdbeeren und erfrischender Minze ist der ab sofort erhältliche Neuzugang im Sortiment der ideale Drink für den kommenden Sommer.

**Bad Homburg, April 2024.** „Mit Beginn des Frühlings wächst auch die Nachfrage nach fruchtig-frischen Getränken. Darauf reagieren wir bereits seit Jahren mit unserem beliebten Spritz-Sortiment, das jetzt um die neue Sorte Strawberry & Mint ergänzt wird“, erklärt Dirk Schultheis von der E. & J. Gallo Winery. „Die Frische unserer Weincocktails spiegelt sich nun auch im neuen Design unserer Displays für den Handel wider, die den sommerlichen Charakter der Getränke optisch unterstreichen“, so Schultheis weiter. Der Rosé-Blend mit natürlichen Aromen reifer Erdbeeren und erfrischender Minze wurde mit wenig Kohlensäure versetzt. Bei einer Restsüße von 90 Gramm pro Liter und nur 5,5 Volumenprozent bedient er zudem die anhaltende Nachfrage nach Lower-Alcohol-Produkten.

### **Verkaufsdiskays in sommerlicher Optik**

Die neue Sorte Spritz Strawberry & Mint kann gekühlt oder auf Eis im Glas serviert werden, wo ihre Rosé-Farbe besonders gut zur Geltung kommt. Ideal passt der Weincocktail zu frischem Sommersalat oder geräuchertem Lachs, aber auch zu einem cremigen Dessert wie Pannacotta. Die exklusiv entworfenen Verkaufsdiskays werden in diesem Sommer in hellblauer Optik gehalten. Die stilisierten Kohlensäurebläschen und reifen Früchte auf den Etiketten passend zu den neuen Aufstellern runden das Gesamtbild der Produktneuheit dabei stimmig

ab und sorgen für einen Hingucker im Handel. Auch der Weincocktail zeichnet sich durch sein frisches Design und die knallige Farbgebung aus, die Gestaltung des Etiketts stellt auf den ersten Blick die Markenzugehörigkeit zu Gallo Family Vineyards her. Das bunte Label zeigt, wie bei seinen Vorgängern Spritz Watermelon, Spritz Raspberry & Lime, Spritz Peach & Nectarine und Spritz Pineapple & Passionfruit, die verwendeten Früchte.

### **Konsumenten wählen Erdbeere und Minze**

Die Wahl fiel nicht zufällig auf die Sorte Strawberry & Mint: Aus 16 verschiedenen Geschmackskombinationen wählten deutsche Endverbraucher das Duo Erdbeere und Minze zum Favoriten. Die Befragung zeigte einen klaren Trend, die Konsumentinnen und Konsumenten präferieren Erdbeere als Kombinationsmöglichkeit deutlich gegenüber anderen Geschmacksvarianten, sodass mit dem Spritz Strawberry & Mint das Weincocktail-Portfolio ideal ergänzt wird.

### **Auf einen Blick: Gallo Family Vineyards Spritz Strawberry & Mint**

**Charakter:** Natürliche Aromen von reifen Erdbeeren und erfrischender Minze, zarte Süße

**Farbnuance:** Zartrosa

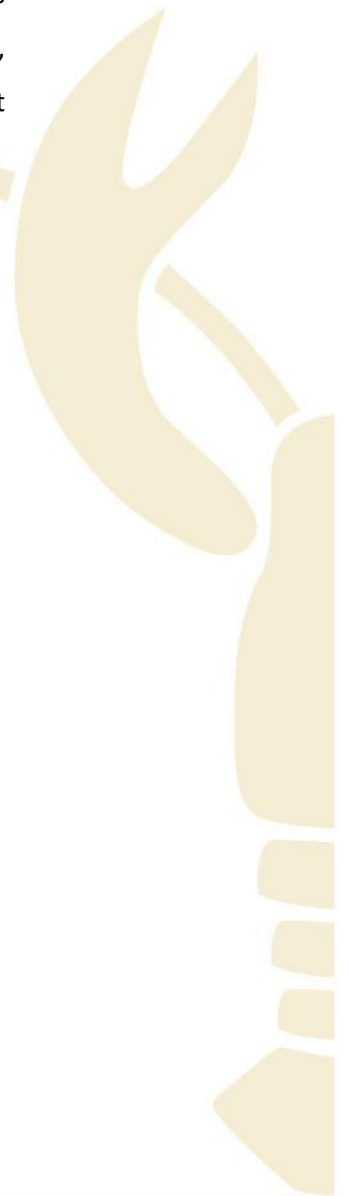
**Herkunftsland, Anbaugebiet:** USA

**Trinktemperatur:** 7 - 10 °C

**Alkoholgehalt | Restzucker:** 5,5 % | 90 g/l

**UVP:** 5,99 Euro

Weitere Informationen unter [www.gallo.de](http://www.gallo.de)





*Dieses und weiteres Bildmaterial senden wir Ihnen gerne in druckfähiger Qualität zu; die Bildrechte liegen bei der E. & J. Gallo Winery.*

In einer Familie hat jeder seinen eigenen Charakter, und so ist es auch bei den Weinen von Gallo Family Vineyards. Um den unterschiedlichen Geschmäckern gerecht zu werden, bietet die beliebte kalifornische Weinmarke verschiedene Geschmacksprofile. Ob leicht, kräftig oder ausgewogen, bei den aktuell 13 Sorten ist für jeden etwas dabei. Für die sommerlichen Weincocktails Spritz Raspberry & Lime, Spritz Peach & Nectarine, Spritz Watermelon, Spritz Pineapple & Passionfruit und Spritz Strawberry & Mint werden Grundweine mit einem Hauch Kohlensäure und natürlichen Fruchtnoten verfeinert. Die Marke Gallo Family Vineyards verbindet bewährte Tradition mit ständiger Innovation. Auf dem deutschen Markt sind aktuell Moscato, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Merlot, White Zinfandel und Grenache Rosé erhältlich.

Kontakt:

E. & J. Gallo Winery  
Dirk Schultheis  
Louisenstraße 65  
61348 Bad Homburg  
Tel: +49 (0) 6172 - 92120  
[dirk.schultheis@ejgallo.com](mailto:dirk.schultheis@ejgallo.com)  
[www.gallo.com](http://www.gallo.com)

Pressekontakt:

Marisa Scaglione  
Gourmet Connection GmbH  
Tel.: +49 (0) 69 25 78 12 8 - 16  
[m.scaglione@gourmet-connection.de](mailto:m.scaglione@gourmet-connection.de)