# Pressemitteilung

Nordhausen, August 2017

CHANTRÉ – der weiche Weinbrand

**Beliebt und erfolgreich seit über 60 Jahren**

1953 beginnt eine Erfolgsgeschichte, wie sie im deutschen Spirituosenbereich sehr selten ist: Ludwig Eckes komponiert~~e~~ einen Weinbrand, der auch heute erfolgreich ist: CHANTRÉ. Insbesondere das perfekte Zusammenspiel qualitativ hochwertiger Weine zeichnet ihn aus – und macht CHANTRÉ seither zu Deutschlands beliebtestem Weinbrand.

Ludwig Eckes benennt den Brand nach dem Familiennamen seiner Frau Marianne, einer gebürtigen Chantré. Er kreiert einen besonders weichen Weinbrand und hebt sich damit deutlich von den Wettbewerbern ab. Konsequent heißt es deshalb im ersten Werbeslogan „Marken-Weinbrand, der nicht auf der Zunge brennt“. Mit einer Alkoholnote von 36% vol. unterscheidet sich CHANTRÉ von anderen Weinbränden, deren Alkoholgehalt in der Regel höher ist. Dieses einzigartige und herausragende Merkmal macht~~e~~ ihn von Beginn an bei Genießern beliebt und bekannt. Im Laufe der Jahre erreicht CHANTRÉ die Spitze im Weinbrandsegment und hält diese Marktposition bis heute.

**Tradition und Geheimnis**

Was genau CHANTRÉ so unvergleichlich macht, ist ein wohlgehütetes Geheimnis. Nur so viel: Beste, sorgfältig ausgewählte Weine sind die Basis des Weinbrands, aus denen ein feines Destillat gewonnen wird. Mindestens sechs Monate lagern die Weine in speziellen Holzfässern aus edler Limousin-Eiche. Dieses einzigartige Verfahren ermöglicht schließlich den besonderen Geschmack und die typisch goldbraune Farbe dieses unverwechselbaren Weinbrands. Und genau das macht CHANTRÉ seit vielen Jahren zu einem modernen Klassiker, der seit 2012 im neuen attraktiven Flaschendesign erhältlich ist. CHANTRÉ steht heute mehr denn je für kultivierten Genuss und eine deutsche Qualitätsspirituose mit französischem Touch. Zur CHANTRÉ -Familie gehören neben der klassischen Variante außerdem CHANTRÉ Cuvée Rouge – die erste Spirituose, die zu 100 Prozent aus Rotwein gebrannt wird – und der dezent süße CHANTRÉ Cuvée Caramel, der aufgrund seiner weichen Karamellnote pur, auf Eis oder für Desserts ein außergewöhnlicher Genuss ist. CHANTRÉ ist neben der 0,7l-Flasche auch in 0,1l, 0,35l, 1l und 3l erhältlich. Die UVP für die 0,7l-Flasche liegt bei 6,99 Euro. Weitere Informationen sowie moderne und appetitliche Rezeptideen auf [www.chantre.de](http://www.chantre.de).

Über CHANTRÉ:

CHANTRÉ ist eine Marke der Nordbrand Nordhausen GmbH. Das Unternehmen ist der mengenmäßig größte Spirituosenproduzent Deutschlands und bewahrt die traditionsreiche Kunst des Kornbrennens am Standort Nordhausen. Nordbrand Nordhausen GmbH zur ist ein Tochterunternehmen von Rotkäppchen-Mumm. Weitere Informationen auf [www.nordbrand-](http://www.nordbrand-)

nordhausen.de und www.rotkaeppchen-mumm.de

Foto: