

Pressemitteilung

Nordhausen, 12.02.2024

Deutschlands Weinbrand-Marktführer* mit Design-Relaunch Hochwertig, modern, attraktiv – CHANTRÉ ab März im neuen Look

Kurz nach seinem 70. Geburtstag präsentiert CHANTRÉ, Deutschlands erfolgreichster Weinbrand, einen neuen und modernen Markenauftritt. Besonders das mattschwarze Etikett am Flaschenhals sowie das hellere und modifizierte Rumpfetikett mit der markanten Wellenform fallen sofort ins Auge. Der neue Look spricht sowohl Stamm-Verwender:innen als auch jüngere Neu-Verwender:innen an.

Attraktiv, hochwertig und mit hohem Markenwiedererkennungswert – die Vorgaben an den CHANTRÉ Relaunch waren klar definiert. Im Rahmen einer Marktforschung zum neuen Design des beliebten Weinbrands wurde eines sehr deutlich: Gerne zeitgemäßer und frischer, aber Deutschlands meistverkaufter Weinbrand soll dennoch erkennbar bleiben. Das Makeover ist perfekt gelungen: Das Etikett am Flaschenhals der charakteristischen CHANTRÉ Flasche wurde verlängert und präsentiert sich jetzt hochwertig in mattschwarz, ebenso wie der Verschluss. Der Namens-Schriftzug auf der Flasche wirkt auf dem neuen, helleren Etikett leichter und moderner, ohne seine Wurzeln zu verleugnen. Die Wellenform symbolisiert die Weichheit von CHANTRÉ. Durch den Verzicht auf das Brustetikett wird eine reduzierte und damit hochwertigere Optik geschaffen. "Das neue Design wurde bei der Nutzer:innen-Befragung sowohl von bestehenden Käufer:innen als auch von potenziellen Neu-Verwender:innen als sehr attraktiv bewertet" freut sich Patricia Emde, Leiterin Spirituosenmarketing bei Nordbrand Nordhausen. "Wir sind begeistert von dem positiven Feedback und dem daraus resultierenden umfangreichen Relaunch, der einen eindeutigen Imageschub in Punkto Modernität bewirken wird und die seit jeher hohe Produktqualität

1/5

Nordbrand Nordhausen GmbH | Pressekontakt: Ines Axen, PRaffairs GbR

Telefon: +49 040/429347097 Mobil: +49 0172/54 59 835 ines.axen@pr-affairs.de Alte Volksparkstr. 24 D-22525 Hamburg www.pr-affairs.de





nochmals optisch hervorhebt." Beides Parameter, die sich ab März auch am POS in erhöhter Wahrnehmung im Regal sowie in gesteigertem Kaufinteresse widerspiegeln werden.

Flankierende Maßnahmen

Zum Relaunch präsentiert CHANTRÉ umfangreiche Begleitmaßmaßnahmen: So wird die Website ebenfalls einem Relaunch unterzogen und setzt den neuen Markenauftritt ab März auch digital in Szene. In den sozialen Netzwerken stellt sich der beliebte Klassiker ebenfalls neu auf: Auf Facebook erhält die Seite ein Makeover und inspiriert mit unterschiedlichen Aktivitäten. Neu ist der Instagram-Account von CHANTRÉ, der im Februar 2024 live geht und eine jüngere Zielgruppe anspricht. Am POS zeigt sich CHANTRÉ nicht nur im Regal im neuen attraktiven Design, sondern auch das 72er-Display glänzt im neuen Look & Feel. Darüber hinaus werden Anzeigen in Fachmedien geschaltet, die die attraktive neue Ausstattung in den Fokus stellen. Zu den weiteren Aktivitäten gehören unter anderem umfangreiche PR-Maßnahmen sowie Influencer-Relations.

Der Relaunch bildet den Auftakt zu einem umfangreichen Paket an begleitenden Marketing-Maßnahmen, die CHANTRÉ im Laufe des Jahres umsetzen wird, und macht Lust auf die Neu-Entdeckung des zeitlosen Klassikers.

70 Jahre unvergleichbar weich

"Der weiche CHANTRÉ" – wer kennt ihn nicht, den berühmten Slogan. Seine unverwechselbare Weichheit gewinnt CHANTRÉ Weinbrand durch feine Destillate aus ausgesuchten Weinen. Diese werden meisterhaft gebrannt und anschließend zur Reifung in Eichenholzfässern gelagert. Während der Lagerung entwickelt CHANTRÉ seine goldbraune Farbe und seinen besonderen, unverkennbar milden Geschmack. Sein Alkoholgehalt liegt bei 36% vol. und insbesondere die Weichheit von CHANTRÉ überzeugt seit Jahrzehnten Genießer:innen und Connaisseur:innen gleichermaßen. Im Laufe der Jahre erreichte CHANTRÉ die Spitze im Weinbrandsegment und hält die Nr. 1 Marktposition bis heute.

2/5

Nordbrand Nordhausen GmbH | Pressekontakt: Ines Axen, PRaffairs GbR



Verbindende Genussmomente

CHANTRÉ begleitet genussvolle Auszeiten, die den Menschen Lebensfreude und gemeinsame Momente schenken. Und das seit 1953, als Ludwig Eckes den zeitlosen Klassiker komponierte und ihn nach dem Familiennamen seiner Frau Marianne, eine gebürtigen CHANTRÉ, benannte. Auch nach 70 Jahren steht CHANTRÉ heute mehr denn je für unverkennbar weichen Geschmack und verbindende Genuss-Momente. Zur CHANTRÉ Familie gehört neben dem bekannten Weinbrand auch CHANTRÉ Cuvée Rouge – die erste Spirituose, die zu 100 Prozent aus Rotwein gebrannt wird. Er besticht mit seiner tiefen, rubinroten Farbe und vereint die typische Weichheit eines CHANTRÉ mit dem vollen, fruchtigen Aroma erlesener roter Trauben. CHANTRÉ Cuvée Rouge ist die perfekte Spirituosen-Spezialität für Aperitif-Rezepte und Longdrinks mit einem fruchtig-milden Charakter und spricht insbesondere eine jüngere, weibliche Zielgruppe an.

CHANTRÉ Weinbrand ist neben der 0,7I-Flasche auch in 0,1I, 0,2I, 0,35I und 1I erhältlich. Auch diese Gebindegrößen kommen zukünftig in einer neuen Ausstattung daher. Die UVP für die 0,7I-Flasche liegt bei 8,99 Euro**. Weitere Informationen sowie ansprechende Rezeptideen rund um Deutschlands beliebtesten Weinbrand gibt es auf www.chantre.de.

Über CHANTRÉ:

CHANTRÉ ist eine Marke der Nordbrand Nordhausen GmbH. Die Range umfasst neben CHANTRÉ Weinbrand auch CHANTRÉ Cuvée Rouge. CHANTRÉ ist Deutschlands meistverkaufter Weinbrand und seit 1953 ein Garant für unverkennbar weichen Genuss und gleichbleibend hohe Qualität. Weitere Informationen auf www.chantre.de.

3/5

Nordbrand Nordhausen GmbH | Pressekontakt: Ines Axen, PRaffairs GbR

Telefon: +49 040/429347097 Mobil: +49 0172/54 59 835 ines.axen@pr-affairs.de Alte Volksparkstr. 24 D-22525 Hamburg www.pr-affairs.de

^{*} Quelle: IRI LEH >= 200qm + DM + GAM + C&C 2023; Segment Weinbrand WBC

^{**} Unverbindliche Preisempfehlung: Die Preisstellung liegt im alleinigen Ermessen des Handels



Foto:













5/5

Nordbrand Nordhausen GmbH | Pressekontakt: Ines Axen, PRaffairs GbR

Telefon: +49 040/429347097 Mobil: +49 0172/54 59 835 ines.axen@pr-affairs.de Alte Volksparkstr. 24 D-22525 Hamburg www.pr-affairs.de

