



Pressemitteilung

Nordhausen, 22.05.2026

Cross-Sampling und Rezept-Neckhanger im LEH

CHANTRÉ sorgt für Impulse am POS

Mit zwei aufmerksamkeitsstarken Promotions setzt CHANTRÉ, Deutschlands erfolgreichster Weinbrand*, im Frühjahr und Sommer gezielte Kaufanreize im Lebensmitteleinzelhandel. Seit Kalenderwoche 19 startete eine Cross-Sampling-Aktion für CHANTRÉ Weinbrand. Ab dem zweiten Quartal wird der CHANTRÉ Cuvée Rouge mit einem attraktiven Rezept-Neckhanger ausgestattet.

Seit KW 19 erhalten Konsument:innen im teilnehmenden Handel beim Kauf einer 0,7-Liter-Flasche CHANTRÉ Weinbrand eine 0,04-Liter-Kleinflasche CHANTRÉ Cuvée Rouge als Gratiszugabe. Insgesamt werden rund 150.000 Flaschen mit der OnPack-Promotion ausgestattet. Die Probierrgröße ist gut sichtbar am Flaschenhals angebracht und sorgt so für eine starke Präsenz am POS und zusätzliche Kaufimpulse. Ziel der Aktion ist es, die Spirituosen-Spezialität CHANTRÉ Cuvée Rouge einem breiten Publikum näherzubringen – insbesondere Weinbrandverwender:innen sowie Genießer:innen, die auf der Suche nach geschmacklicher Abwechslung sind. Der zu 100 Prozent aus Rotwein gebrannte CHANTRÉ Cuvée Rouge überzeugt mit einem vollmundigen, milden Charakter und eignet sich ideal für aromatisch-spritzige Drinks. Damit ist er der perfekte Begleiter für den Start in die Aperitif-Saison.

Zusätzliche Kaufimpulse durch Rezept-Neckhanger

Auch die 0,7l-Flasche des CHANTRÉ Cuvée Rouge kann sich sehen lassen: Mit einem attraktiven Rezept-Neckhanger ab dem zweiten Quartal 2026. Dieser enthält verschiedene Mix-Empfehlungen, die Konsument:innen zum Mixen und Ausprobieren

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



EIN UNTERNEHMEN DER ROTKÄPPCHEN-MUMM GRUPPE



inspirieren. Der „Rouge Bliss“ zum Beispiel setzt einen erfrischend-herben Akzent durch den Cranberrysaft als Zutat, während der „Rouge Royal“ mit prickelndem Prosecco überzeugt. Diese und weitere kreative Rezeptideen positionieren CHANTRÉ Cuvée Rouge als vielseitige Basis für besondere Longdrinks und Aperitifs. Die Rezepte laden sowohl im Frühjahr als auch im Sommer zu neuen Genussmomenten ein – stets im Mittelpunkt: CHANTRÉ Cuvée Rouge mit seinem fruchtigen Aroma erlesener roter Trauben.

CHANTRÉ – verbindende Genussmomente seit mehr als 70 Jahren

„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. Insbesondere die Weichheit von CHANTRÉ überzeugt Genießer:innen seit Jahrzehnten. Im Laufe der Jahre erreichte CHANTRÉ die Spitze im Weinbrandsegment und hält die Nr. 1 Marktposition bis heute.

CHANTRÉ begleitet genussvolle Auszeiten, die den Menschen gemeinsame Momente schenken. Und das seit 1953, als Ludwig Eckes den zeitlosen Klassiker komponierte und ihn nach dem Familiennamen seiner Frau Marianne, eine gebürtige CHANTRÉ, benannte. Auch nach 70 Jahren steht CHANTRÉ heute mehr denn je für unverkennbar weichen Geschmack. Zur CHANTRÉ Familie gehört neben dem bekannten Weinbrand, dem neuen Sahnelikör CHANTRÉ Crème 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.

2/5

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



EIN UNTERNEHMEN DER ROTKÄPPCHEN-MUMM GRUPPE



CHANTRÉ Crème ist in der 0,7l-Flasche erhältlich. Die UVP für die 0,7l-Flasche liegt bei 8,99 Euro**. Weitere Informationen sowie ansprechende Rezeptideen für alle Produkte aus dem Hause CHANTRÉ 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.

* Quelle: IRI LEH >= 200qm + DM + GAM + C&C 2025; Segment Weinbrand WBC

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



CHANTRÉ

Foto:



4/5

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



EIN UNTERNEHMEN DER ROTKÄPPCHEN-MUMM GRUPPE



CHANTRÉ



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



EIN UNTERNEHMEN DER ROTKÄPPCHEN-MUMM GRUPPE