



Pressemitteilung

Nordhausen, 28.07.2024

Fein-cremig und unvergleichlich im Geschmack

CHANTRÉ Crème überzeugt mit neuem Sahnelikör im floralen Look

CHANTRÉ, Deutschlands erfolgreichster Weinbrand*, präsentiert einen neuen verführerisch-cremigen Sahnelikör, der geschmacklich und optisch für ein besonderes Vergnügen sorgt. CHANTRÉ Crème ist perfekt ausbalanciert, mit dem fein-cremigen Geschmack nach Sahne und Karamell, einer leichten Süße und so weich, wie man es von CHANTRÉ gewohnt ist. Aber nicht nur die cremige Note überzeugt, sondern auch der florale Look, der mit seinen sanften Pastelltönen eine hauptsächlich feminine Zielgruppe anspricht.

Chantré steht ab sofort nicht mehr nur für einen unvergleichlich weichen Weinbrand, sondern auch für perfekt ausbalancierten Sahnelikör. Chantré Crème ist der Newcomer im Spirituosen-Regal und überzeugt mit seinem besonders feinen Geschmack nach Sahne und Karamell. Mit einer leichten Süße und der cremigen Note ist Chantré Crème ein köstlicher Allrounder für cremige Genussmomente. Er lädt zum puren Genuss ebenso ein wie zur gekühlten Variante "on the rocks" und bereichert darüber hinaus auch die süße Küche. Mit Chantré Crème lassen sich köstliche Desserts oder Torten veredeln oder einladende heiße oder kalte Drinks zaubern. Mit einem Alkoholgehalt von 15% vol. wendet sich der Sahnelikör insbesondere an eine feminine Zielgruppe und überzeugt Liebhaber:innen von Creamlikören sowie alle Sahnelikör-Neulinge. Die 0,7l-Flasche in der ansprechend hellen, floral-femininen Optik lässt Verbraucher:innen zugreifen und inspiriert zu immer neuen Ideen, um sich und den Liebsten süße Überraschungen zuzubereiten. Auch als Geschenkidee oder Mitbringsel eignet sich Chantré Crème natürlich ideal und zaubert sowohl beim Verschenker

1/6

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 ROTK'APPCHEN-MUMM GRUPPE

als auch beim Beschenken ein Lächeln auf die Lippen. Ob wunderbare Genussmomente mit Freund:innen, romantisch und cozy zu zweit, oder einfach um die kleinen Verwöhn-Gelegenheiten und Auszeiten des Alltags zu feiern – Cheers auf jeden Moment.

Rezeptempfehlung „Chantré Crémisu“:



- 4cl Chantré Crème
- 2 cl weißer Schokoladen-Sirup
- 4 cl Milch
- 4 cl Sahne
- 1 cl Kokosmilch oder - creme
- Eiswürfel

Alle Zutaten miteinander mischen und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben – Cheers!

Vielfältige Social Media Maßnahmen

Chantré Crème unterstreicht sein Debut mit vielfältigen Maßnahmen vor allem im digitalen Bereich. So ist die Website von Chantré (www.chantre.de) mit einem neuen Look online und setzt Chantré Crème auch digital in Szene. In den sozialen Netzwerken hat der Sahnelikör ebenfalls einen starken Auftritt: Auf Facebook zeigt die Chantré-Seite ein zeitgemäßes Makeover und inspiriert mit unterschiedlichen Aktivitäten. Der neue Instagram-Account von Chantré richtet sich an eine Zielgruppe ab Mitte 30 und präsentiert die Markenwelt von Chantré „instagrammable“. Auf den bekannten Social Media Kanälen Facebook und Instagram sorgen ebenfalls Influencer:innen und Content Creator:innen mit ihren Beiträgen für einen Bekanntheits-Push des sahnigen Likörs aus dem Hause Chantré.

Zielgruppengerechte Ansprache

2/6

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





Doch auch im „real life“ sucht Chantré Crème den direkten Kontakt zur weiblichen Zielgruppe und spricht diese mit aufmerksamkeitsstarken Aktionen genau dort an, wo sie sich mit einer kleinen Auszeit im Alltag verwöhnt. Dazu gehört unter anderem ein Kleinflaschen-Sampling in ausgewählten Städten – zum Beispiel in Friseursalons, Brautmodeläden und Deko-Geschäften. Ab Herbst wird Chantré Crème mit einer Kleinflasche als Gratis-Zugabe an der klassischen 0,7l-Weinbrand-Flasche im teilnehmenden Handel zu finden sein. Besonderer Hingucker für Verbraucher:innen: Das Mixed Display im Handel zusammen mit Chantré Weinbrand, der ebenfalls durch seine neue besondere Optik besticht.

Darüber hinaus gibt es das ganze Jahr hindurch weitere PR-Maßnahmen, -Kooperationen und -Verlosungen, die insbesondere die weibliche Zielgruppe ab 35 Jahren ansprechen.

Chantré – verbindende Genussmomente seit 70 Jahren

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 gebürtige 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, 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 und spricht insbesondere eine jüngere, weibliche Zielgruppe an.

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.

3/6

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

Über Chantré:

Chantré ist eine Marke der Nordbrand Nordhausen GmbH. Die Range umfasst neben Chantré Weinbrand auch Chantré Crème und 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: Circana LEH >= 200qm + DM + GAM + C&C 2023; Segment Weinbrand WBC

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

Foto:



4/6

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



5/6

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



6/6

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