

trnd Projektfahrplan

Rotkäppchen Alkoholfrei: Der leichte, alkoholfreie Genuss zum Anstoßen.



Projektblog: www.trnd.com/rotkaeppchen

Deine persönliche Ansprechpartnerin bei trnd: happinez@trnd.com

trnd-Partner machen Rotkäppchen Alkoholfrei noch bekannter.

Du stößt gerne mal mit Deinen Freunden an, möchtest oder musst aber ab und zu auf Alkohol verzichten? Dann wird Dir dieses trnd-Projekt besonders gut schmecken: Wir probieren Rotkäppchen Alkoholfrei.

Den leichten, feinperligen Rotkäppchen Alkoholfrei kannst Du auch genießen, wenn Du bewusst auf Alkohol verzichtest, z.B. wenn Du nach dem Anstoßen noch fahren musst, Dich bewusster ernähren willst oder Du Dir auch als junge Mutter mal ein Gläschen gönnen möchtest.



*Rotkäppchen Alkoholfrei
gibt es in 2 Varianten:
weiß und rosé*

Gemeinsam mit 6.000 trnd-Partnern wollen wir die weiße Variante von Rotkäppchen Alkoholfrei probieren und bei vielen Gelegenheiten zusammen mit Freunden, Bekannten, Kollegen und der Familie genießen.

Lassen wir die Korke knallen – los geht's!

In diesem **trnd-Projekt** wollen wir...

1

... gemeinsam mit 6.000 trnd-Partnern aus Deutschland Rotkäppchen Alkoholfrei **probieren**.



Ausprobieren.

2

... unsere Meinungen und Erlebnisse aus Gesprächen mit Freunden, Bekannten, Kollegen und Verwandten in **drei Online-Umfragen** sammeln.



Meinung sagen.

3

... Rotkäppchen Alkoholfrei **bekannter machen**: einfach durch Weitererzählen und gemeinsames Probieren mit Freunden und Bekannten.



Weitersagen.

4

... viele **Gesprächsberichte** und **Marktforschungsergebnisse** sammeln: Welche Erfahrungen hast Du beim Weitererzählen gemacht? Mit wie vielen Freunden hast Du probiert und gesprochen?



Berichten.

Rotkäppchen Alkoholfrei.



*Mit Rotkäppchen
Alkoholfrei zu jeder
Tageszeit anstoßen*



Ein guter Gastgeber hat für spontane Anlässe immer etwas im Kühlschrank. Doch was, wenn Deine Freunde beim Anstoßen auf Alkohol verzichten wollen? Dann bietest Du als richtig guter Gastgeber jetzt Rotkäppchen Alkoholfrei an.

Schon seit 1856 stoßen Jung und Alt hierzulande mit prickelndem Sekt der Kellerei in Freyburg an der Unstrut an. Seit 2008 gibt es ihn auch als alkoholfreie Variante.

Dieses prickelnde, leichte Getränk ist die ideale Alternative für Genießer, die Rotkäppchen Sekt lieben, aber auf Alkohol bewusst verzichten wollen.

Dadurch wird Rotkäppchen Alkoholfrei zum perfekten Begleiter erinnerungswürdiger Momente – zu jeder Tageszeit und für all Deine Freunde, Kollegen und Bekannten. Auf spontanen Besuch zuhause oder einen feierlichen Anlass im Büro bist Du ab jetzt perfekt vorbereitet – mit Leichtigkeit statt Alkohol.

Rotkäppchen Alkoholfrei ist laut Bezeichnung kein „alkoholfreier Sekt“ sondern ein „schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein“. Auf dem Rückenetikett von Rotkäppchen Alkoholfrei befindet sich, im Gegensatz zu Sekt und Wein, eine Nährwerttabelle und ein Mindesthaltbarkeitsdatum. Das liegt daran, dass Rotkäppchen Alkoholfrei als „schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein“ dem Lebensmittelrecht unterliegt und daher eine Kennzeichnungspflicht der Nährwerte besteht und ein Garantiedatum angegeben werden muss.

Die leichte Variante für Rotkäppchen Fans.

Rotkäppchen Alkoholfrei enthält etwa die Hälfte der Kalorien eines Glases halbtrockenen Sekts und ist deshalb die Alternative für alle, die mit Leichtigkeit genießen wollen.



Rotkäppchen Alkoholfrei ist eine Cuvée (was das ist, erfährst Du weiter hinten im Projektfahrplan) aus verschiedenen hochwertigen Weinen, die schonend entalkoholisiert wird. Der Restalkoholanteil liegt bei weniger als 0,5 Volumenprozent Alkohol.*

Dadurch enthält ein Glas Rotkäppchen Alkoholfrei rund 50% weniger Kalorien als ein Glas halbtrockener Sekt. Dank der schonenden Herstellung bleibt das typische Geschmacksprofil aber weitgehend erhalten.

Alkoholfrei bedeutet laut Gesetz: weniger als 0,5 vol. % Alkohol

50% weniger Kalorien

***Wichtig:** Auch andere Lebensmittel wie Säfte, Kefir oder Brot sind wie Rotkäppchen Alkoholfrei nicht zu 100% frei von Alkohol. Dennoch warnt Rotkäppchen trockene Alkoholiker, Kinder und Jugendliche ausdrücklich davor, Rotkäppchen Alkoholfrei zu trinken.

Dein trnd Startpaket.

Zu Beginn des Projekts erhalten alle Teilnehmer dieses kostenlose Startpaket.

Für Dich und Deine Freunde zum gemeinsamen Ausprobieren und Weitergeben:

- 6 Flaschen Rotkäppchen Alkoholfrei (à 0,75 l)
- 24 Kleinflaschen Rotkäppchen Alkoholfrei (à 0,2 l)
- 8 Rotkäppchen Alkoholfrei Parkscheiben
- Marktforschungsunterlagen zum Befragen von Freunden, Kollegen und Verwandten



trnd Projektablauf.

1 Auspacken und Fotos machen.

Auspacken:

Zunächst kannst Du Dein Startpaket in Ruhe auspacken und Dich über Rotkäppchen Alkoholfrei sowie die vielen nützlichen Insiderinfos freuen. Dann solltest Du direkt ein paar Flaschen kühlen, denn Rotkäppchen Alkoholfrei sollte nur gekühlt – am besten bei **6° bis 8° Celsius** – verkostet werden. Nun kannst Du Freunde einladen, um gemeinsam mit Ihnen Rotkäppchen Alkoholfrei zu genießen.

Fotos machen:

Lass uns doch alle an diesem Moment teilhaben und mach gleich ein paar Fotos von Deinem Auspack- und Probierspaß mit Deinen Freunden und Rotkäppchen Alkoholfrei. Deine Bilder kannst Du uns jeweils zusammen mit Deinen Gesprächsberichten schicken: Surfe dazu einfach auf www.trnd.com/rotkaeppchen und klicke auf den Button „Bericht schreiben“.

2 Meinung sagen.

Deine ehrliche Meinung zu Rotkäppchen Alkoholfrei übermittelst Du uns während der Projektwochen in **drei Umfragen**.

Projektbeginn: Startumfrage.

Projektmitte: Zwischenumfrage.

Projektende: Abschlussumfrage.

Du wirst jeweils rechtzeitig per eMail benachrichtigt, sobald Du an den Umfragen teilnehmen kannst.

3 Rotkäppchen Alkoholfrei bekannter machen.

Wenn Dich die alkoholfreie Variante überzeugt, dann hilf gemeinsam mit allen Projektteilnehmern, Rotkäppchen Alkoholfrei bekannter zu machen. Dazu kannst Du:

- Deinen Freunden, Bekannten und Kollegen ein gekühltes Glas Rotkäppchen Alkoholfrei anbieten und mit ihnen gemeinsam **probieren**.
- Die gekühlten **Kleinflaschen** an Deine Freunde und Kollegen **verschenken**.
- Die **Parkscheiben** von Rotkäppchen an Deine Freunde und Verwandten **weitergeben**.
- Allen von Deinem **Insider-Wissen erzählen**.

Es gibt viele Gelegenheiten, bei denen Du andere auf Rotkäppchen Alkoholfrei aufmerksam machen kannst. In diesem Projektfahrplan haben wir noch einige Ideen zum Weitersagen zusammengestellt (ein paar Seiten weiter).

4 Von Gesprächen berichten.

Damit das Rotkäppchen Team möglichst viel aus Deinen Gesprächen mit Freunden und Bekannten lernen kann, ist es wichtig, dass Du uns davon berichtest. Am besten schreibst Du immer dann einen **Gesprächsbericht**, wenn Du mit Freunden über Rotkäppchen Alkoholfrei gesprochen hast.

Dabei interessiert uns, mit wie vielen Freunden / Bekannten Du gesprochen hast, wie die alkoholfreie Variante ankommt und welche Fragen es dazu gibt. Gesprächsberichte schreiben ist ganz einfach: Surfe dazu auf www.trnd.com/rotkaeppchen und klicke auf den Button „Bericht schreiben“. Schon geht's los.

Gesprächsberichte sind die Grundlage für trnd-Projekte. Je mehr wir davon zusammentragen, desto besser können wir dem Rotkäppchen Team zeigen, was wir gemeinsam erreicht haben.

5 Hilf mit bei der Marktforschung.

Werde zum Rotkäppchen Marktforscher. Denn auch die Meinungen Deiner Freunde und Bekannten sind für Rotkäppchen hilfreich: Mit den beiliegenden Marktforschungsunterlagen kannst Du **bis zu 20 Leute zum Thema „Rotkäppchen Alkoholfrei“ befragen** – und ihnen bei der Gelegenheit auch von Deinem Insider-Wissen über die alkoholfreie Variante von Rotkäppchen und die Marke erzählen.

Genauere Infos findest Du direkt in Deinen Marktforschungsunterlagen.

Auf unserem Projektblog werden wir alle Fragen und Ideen gemeinsam diskutieren:

www.trnd.com/rotkaeppchen

Fragen und Anregungen zum Projekt schickst Du am besten per eMail direkt an:

rotkaeppchen@trnd.com



trnd Grundsätze.

Damit ehrliche, offene und erfolgreiche Mundpropaganda möglich wird, haben wir ein paar Spielregeln aufgestellt. Als Teilnehmer am Projekt bist Du verpflichtet, Dich insbesondere an folgende Punkte unserer Grundsätze zu halten.



Offenheit.

Die Teilnahme an einem trnd-Projekt ist weder etwas Geheimes noch Undercovermäßiges. Wir wollen keine Schleichwerbung oder sonstigen Unfug verbreiten. Alle Teilnehmer des Projekts sind daher verpflichtet, dass sie – immer wenn sie im Rahmen des Tests mit Freunden und Bekannten sprechen – stets erwähnen, dass sie die Testprodukte im Rahmen eines trnd-Projekts kennengelernt haben und dass sie an einem trnd Mundpropaganda-Projekt teilnehmen. Du darfst Deinen Freunden/ Bekannten auf keinen Fall etwas vormachen, schließlich bist Du kein Vertreter, der an der Tür klingelt und irgendwas verkaufen will. Sei offen und ehrlich und gib ausschließlich Deine eigene Meinung wieder.



Ehrlichkeit.

Eigentlich selbstverständlich, aber leider heutzutage nicht immer üblich: Nur ehrliche Mundpropaganda kann funktionieren. Das bedeutet auch, dass Du nichts verschweigen oder übertreiben sollst. Gib einfach Deine eigene Meinung an Freunde und Bekannte weiter.

Zuhören.

Bei der Mundpropaganda geht es natürlich nicht darum, dass Du Deinen Freunden erzählst, wo es langgeht. Denn auch Deine Freunde und Bekannten sollen sich – dank Deiner Anregung – ihre eigene Meinung zu den Produkten Deines trnd-Projekts bilden. Darum freuen wir uns umso mehr, wenn Du ihnen genau zuhörst, die Meinungen Deiner Freunde und Bekannten sammelst und an uns weitergibst.

Der Satz zum Weitererzählen.

**Rotkäppchen Alkoholfrei
für alle, die Sekt lieben,
aber auf Alkohol
verzichten möchten.**



Ideen zum Weitersagen.

Es gibt viele Gelegenheiten, bei denen Du andere auf Rotkäppchen Alkoholfrei aufmerksam machen kannst. Hier haben wir ein paar Ideen für Dich zusammengestellt:



Jederzeit probieren

Die optimale Temperatur für den Genuss von Rotkäppchen Alkoholfrei liegt bei 6 Grad Celsius. Am besten legst Du deshalb immer eine oder zwei Flaschen in Deinen Kühlschrank – dann bist Du jederzeit auf spontanen Besuch und eine gemeinsame Probe vorbereitet.



Zusammen brunchen

Lade Deine Freunde, Nachbarn oder Familie doch am Wochenende mal zu einem Brunch ein. Wer beim Anstoßen am Vormittag keinen Alkohol trinken möchte, dem kannst Du ein Glas Rotkäppchen Alkoholfrei anbieten.



Den Kollegen eine Freude machen

Wie oft kommt es vor, dass wir im Kreise der Kollegen gerne mal auf einen Erfolg anstoßen würden, aber nicht dürfen. Mit Rotkäppchen Alkoholfrei dürft Ihr schon – und neugierige Fragen sind dann garantiert. Also stell doch ein paar Kleinflaschen in Euren Büro-Kühlschrank und gönnt Euch beim nächsten Erfolgserlebnis ein prickelndes Glas Alkoholfrei. Übrigens sehen in den Kleinflaschen auch Strohhalme schön aus.

Was hältst Du vom spontanen Anstoßen z.B. nach dem Sport? Vielleicht haben Du und Deine Sportpartner ja gerade einen Sieg zu feiern oder Ihr wollt Euch einfach für das harte Training belohnen. Mit einer gekühlten Kleinflasche Rotkäppchen Alkoholfrei kannst Du sie daran erinnern, dass der Verzicht auf Alkohol auch gut schmecken kann und man sich 50% der Kalorien spart, die ein halbtrockener Sekt hat.



Kleinflaschen weitergeben

Die Parkscheiben aus Deinem Startpaket können Deine Freunde daran erinnern, dass Autofahren und Alkohol auf gar keinen Fall zusammenpassen. Wenn Du sie weitergibst, kannst Du auf die alkoholfreie Alternative von Rotkäppchen aufmerksam machen. So ist es kein Problem, ein oder zwei prickelnde Gläser zu genießen und noch selbständig nach Hause zu fahren.

Parkscheiben weitergeben

Und noch eine Idee: Ärgere Dich nicht, wenn Du morgens im Radio hörst, dass heute wieder ein 6 Grad Celsius kalter Wintertag ist. Erinnere Dich lieber dran, dass 6° C die optimale Temperatur zum Genießen eines Schlückchens Rotkäppchen Alkoholfrei ist. Mit dieser Botschaft und einer Kleinflasche in der Tasche, munterst Du sicher auch eine Freundin oder Bekannte auf.



Schöne Gedanken

Die besten Ideen zum Weitersagen hast Du aber sicher selbst. Schreib uns doch, welche Anlässe zu Rotkäppchen Alkoholfrei passen und was man tun kann, um das Getränk im Freundeskreis, bei Verwandten und Kollegen bekannter zu machen. Wir sind gespannt auf viele kreative Anregungen und Fotos von Deinen Aktionen.

So entsteht Rotkäppchen Alkoholfrei.

Die Komposition verschiedener Weine und die schonende Entalkoholisierung – das macht den Geschmack von Rotkäppchen Alkoholfrei aus.

Rotkäppchen Alkoholfrei wird, genau wie Sekt, aus verschiedenen Weinen komponiert – es entsteht die Cuvée. Viel Erfahrung und gut ausgeprägte Sinne für Geruch und Geschmack sind daher das wichtigste Handwerkszeug der Kellermeister.

Wein entsteht durch die alkoholische Gärung von Traubensaft. Um aus Wein Sekt zu machen, würde man eine zweite alkoholische Gärung einleiten. Für Rotkäppchen Alkoholfrei wird auf die zweite Gärung verzichtet, um nur so wenig Alkohol wie nötig entziehen zu müssen und dadurch Aromen zu bewahren. Stattdessen werden ausgesuchte Weine zu einer Cuvée komponiert und schonend entalkoholisiert.

Entalkoholisieren heißt: In einem aufwändigen Prozess wird Weinen der Alkohol so schonend entzogen, dass das reiche Geschmacksprofil erhalten bleibt – und zwar unter Vakuum.

Hier macht man sich das physikalische Prinzip zunutze, dass der Siedepunkt von Flüssigkeiten unter Vakuum sehr viel niedriger liegt: bei Alkohol je nach Höhe des Vakuums bei nur rund 30°C, bei Wasser bei rund 40 - 50°C. So muss der Wein nur sehr wenig erwärmt werden und der Großteil der Aromen und anderer geschmacksgebender Komponenten verbleiben im dann „alkoholfreien“ Wein.

Zur Abrundung des Geschmacks wird Rotkäppchen Alkoholfrei nach der Entalkoholisierung Traubenmost und Kohlensäure zugegeben.

Kleiner Knigge.

Rotkäppchen Alkoholfrei kannst Du zu jedem Anlass anbieten und genießen. Für den richtigen Genießer-Stil hilft Dir unser kleiner Knigge.

Soll man Korken knallen lassen?

Knallende Korken unterstreichen überschäumende Freude und geben das Signal zum Feiern. Wenn es passt, ist das okay – doch nicht nur empfindlichen Gästen zuliebe liegt man mit der dezenten Variante immer besser. Dabei sollte man beachten, dass die Flasche immer unter Druck steht und der Korken daher nie auf Menschen zielen sollte.

Wie hält man Sektgläser richtig?

Sektgläser hält man am Stiel fest, damit der Inhalt durch die Handwärme nicht warm wird.

Stößt man mit alkoholfreien Getränken an?

Früher stieß man nur mit Wein, Champagner und Sekt an. Heute ist es auch mit alkoholfreien Getränken absolut erlaubt, mit einem perlenden Getränk wie Rotkäppchen Alkoholfrei sowieso. Ab einem Kreis von sechs bis acht Personen bringt das Anstoßen aber zu viel Unruhe mit sich. Da beschränkt man sich aufs Zuprosten.

Wie prostet man sich richtig zu?

Schau Deine Freunde an, erhebe kurz das Glas und proste Ihnen zu. Dann einen Schluck trinken und das Glas nochmals leicht anheben. Dazu folgt ein weiterer kurzer Blickkontakt. Vor einem „Zum Wohl!“ kannst Du den Anlass noch mit ein paar Worten würdigen.



*Unter Druck siedeln
Flüssigkeiten bei
niedrigerer Temperatur*



Produktsortiment.

Das Sortiment von Rotkäppchen umfasst Sekt, Qualitätswein und Alkoholfrei.

Das Rotkäppchen Sekt-Sortiment.

Rotkäppchen stellt neun verschiedene Sekte in den verschiedenen Herstellungsverfahren her. Dazu werden hochwertige Weine geschmackvoll zu feinen Cuvées kombiniert.



Das Traditions-Sortiment umfasst fünf Varianten der klassischen Rotkäppchen Cuvées: *Trocken*, *Rosé Trocken*, *Halbtrocken*, *Rubin* und *Mild*.



Das Flaschengärungs-Sortiment ist aufwändiger in der Herstellung und umfasst drei Varianten: *Riesling Trocken*, *Extra Trocken* und *Brut*. Der Rotkäppchen Riesling Trocken wird ausschließlich aus deutschen Rieslingweinen hergestellt. Die Cuvées der beiden Varianten Brut und Extra Trocken werden aus erlesenen französischen und italienischen Sektgrundweinen komponiert.

Rotkäppchen Weißburgunder Extra Trocken ist ein sortenreiner Sekt, der ausschließlich aus Weißburgunder-Weinen des Saale-Unstrut-Gebietes kreiert wird. Der im klassischen Flaschengärungsverfahren hergestellte Sekt besitzt einen feinfruchtigen Charakter – mit leichtem Aroma von Ananas, Äpfeln und Birnen.



Das Rotkäppchen Qualitätswein-Sortiment.

Mit der Erfahrung aus 150 Jahren Weinveredelung hat Rotkäppchen fünf Qualitätsweine kreiert: *Dornfelder*, *Spätburgunder*, *Dornfelder Rosé*, *Müller-Thurgau* und *Riesling*. Die Trauben hierfür stammen aus Weinanbaugebieten in Rheinhessen und der Pfalz.

Rotkäppchen Alkoholfrei.

2008 wird die Variante für den leichten Genuss eingeführt: Rotkäppchen Alkoholfrei. Mit rund 50% der Kalorien eines alkoholhaltigen, halbtrockenen Sekts kann ihn auch genießen, wer kalorienbewusst lebt.

Seit 2010 gibt es *Rotkäppchen Alkoholfrei* auch als Rosé.



Schon gewusst?

Es gibt Fragen, die man sich dauernd stellt, doch im entscheidenden Moment hat man nie die passende Antwort drauf. Hier bekommst Du sie.

Ein Mythos besagt, dass das Wort „Sekt“ im Jahre 1825 vom berühmten Schauspieler Ludwig Devrient ausging. Er hatte gerade den Falstaff in Shakespeares Heinrich IV. gespielt, und wie nach jeder Vorstellung besuchte er sein Stammlokal Lutter & Wegner am Berliner Gendarmenmarkt. Üblicherweise trank er Champagner und rief dem Kellner – noch ganz in seiner Rolle des trinkfesten Falstaff – zu: „Bring er mir Sekt, Schurke – ist keine Tugend mehr auf Erden?“. Nun war Sekt zu dieser Zeit das Wort für vino seco, trockenen spanischen Sherry. Der Kellner jedoch brachte den gewohnten Champagner. Und so wurde aus dem Rollenspiel des prominenten Schauspielers ein geflügeltes Wort.

Sekt entsteht durch die zweite alkoholische Gärung. Hierzu wird der Cuvée aus Weinen Tiragelikör (Wein-Zucker-Lösung) und Reinzuchthefer zugesetzt. Während der Lagerung, entweder in großen Druckbehältern oder in Flaschen (=Flaschengärung), verwandelt die Hefe dann den Zucker in zusätzlichen Alkohol und in Kohlensäure. In der mehrmonatigen Reifezeit gehen die charakteristischen Aromen in den Sekt über und die Kohlensäure wird in den Sekt eingebunden. Vor der Abfüllung werden die Heferückstände entfernt, um den Sekt „blank“ zu machen. Die prickelnden Perlen entstehen nach der Öffnung der Flasche, weil dann die Kohlensäure in Form der kleinen Perlen aus dem Sekt aufsteigen können.

Woher kommt das Wort Sekt?

Wie kommen die Perlen in den Sekt?



Sektherstellungsarten bei Rotkäppchen.

Rotkäppchen bietet Sekt in allen drei verschiedenen Herstellungsarten an.

Großraumgärung: Aus ausgesuchten Grundweinen europäischer Anbauggebiete entstehen in der Rotkäppchen Sektkellerei in Freyburg (Unstrut) die verschiedenen Cuvées des Traditions-Sortiments. Die Kellermeister komponieren die Cuvée, setzen dieser dann eine Hefe-Zucker-Lösung zu und überwachen die Gärung und Reifung in großen Druckbehältern. Am Ende der rechtlich vorgegebenen 6-monatigen Reifezeit wird der Sekt durch Filtration von der Hefe getrennt und in Flaschen abgefüllt.

Flaschengärverfahren mit Transvasion: Auch bei dieser Methode werden sorgfältig ausgewählte Grundweine zu einer Cuvée vermählt. Nach dem Beifügen der Hefe-Zucker-Lösung wird die Cuvée in einzelne Flaschen abgefüllt und lagert dann für mindestens neun Monate in den Felsengewölben der Rotkäppchen Sektkellerei. Am Ende der Lagerzeit wird der Sekt aus den Gärflaschen in große Drucktanks überführt, schonend von der Hefe befreit und in die Verkaufsflaschen abgefüllt.

Klassische Flaschengärung: Bei der traditionellen Methode der Flaschengärung erfolgt – wie seit alten Zeiten – der Gärvorgang, das Rütteln, das Degorgieren und der Verkauf in der gleichen Flasche. Ganz im Sinne der überlieferten Methode wird dabei jede einzelne Flasche Tag für Tag in den Rüttelpulpen von Hand um ein Achtel gedreht, bis sich die Hefe im Flaschenhals gesammelt hat. In Handarbeit werden die Flaschenhalse dann kurz in eine Eislösung getaucht, dabei gefriert die Hefe und durch den Druck in der Flasche wird der Eispfropfen nach dem Öffnen des Kronkorkens aus der Flasche gedrückt – das nennt man degorgieren. Um den Volumenverlust in der Flasche auszugleichen und die richtige Dosage einzustellen, wird mit einer Sekt-Zuckerlösung aufgefüllt. Ein hochwertiger Naturkork verschließt den Sekt ausgesuchter Weißburgunder-Weine aus dem Weinanbaugebiet Saale-Unstrut.

Ein Naturkork bewahrt die Lebendigkeit der feinperligen Mousseux.

In aufwendiger Handarbeit entstehen in den Reifekellern der Rotkäppchen Sektkellerei feinste Sekte der höchsten Qualitätsstufe.



Kenner schätzen den Sekt aus Weißburgunder-Weinen wegen seines einzigartigen Charakters.

Aus der Geschichte.



Julius Kloss
Carl Foerster



Die Firmengeschichte von Rotkäppchen ist äußerst turbulent und interessant. Hier ein kleiner Auszug.

1856 gründeten die Brüder Moritz und Julius Kloss mit Carl Foerster in Freyburg (Unstrut) eine Weinhandlung, in der sie sich auch mit der Herstellung von moussierenden Weinen beschäftigten, aus der schließlich die Sektkellerei „Kloss & Foerster“ wurde.

1894 musste die erfolgreichste Sektsorte „Monopol“ nach einem verlorenen Rechtsstreit mit einem Champagnerhaus in Reims (Frankreich) umbenannt werden. Aufgrund der traditionell roten Kapsel wurde der Markenname „Rotkäppchen“ gewählt – der heute berühmte Name der Marke war geboren.

1896 wurde aus 25 Eichen ein Riesenfass für 120.000 Liter Sekt gefertigt. Es machte die Kellerei bekannter und diente bis 1935 zur Herstellung der Cuvée. 160.000 Flaschen Sekt gleichen Geschmacks konnten nun hergestellt werden.

1945 Nach Ende des 2. Weltkriegs wurden Unternehmen im Osten Deutschlands enteignet, die Sektkellerei in Freyburg (Unstrut) wurde in einen volkseigenen Betrieb überführt.

1990 Nach der Wiedervereinigung ging der Absatz von rund 15 Millionen Flaschen Sekt pro Jahr (1988) auf nur noch 1,8 Millionen Flaschen im Jahr 1990 zurück.

1993 wurde die Rotkäppchen Sektkellerei durch einen Management-Buy-Out privatisiert – fünf leitende Angestellte und die Familie Harald Eckes-Chantré übernahmen die Verantwortung. Damit begann das stetige Wachstum der Marke Rotkäppchen.

2000 präsentierte sich Rotkäppchen mit einem neuen Werbespot – seither verzaubert Maria, die Frau im roten Kleid, deutsche Sektliebhaber.

2001 war Rotkäppchen Sekt die stärkste deutsche Sektmarke mit einem Absatz von 49 Millionen Flaschen und noch immer einem Schwerpunkt in den neuen Bundesländern.

2006 wurde aus der Sektmarke Rotkäppchen die Dachmarke Rotkäppchen für Sekt und Qualitätswein – fünf rebsortenreine Qualitätsweine wurden eingeführt.

2008 setzte sich das Wachstum von Rotkäppchen fort, zudem wurde Rotkäppchen Alkoholfrei eingeführt.

Heute, nach der Einführung des Alkoholfrei Rosé, ist Rotkäppchen deutschlandweit in allen Marktsegmenten erfolgreich.

Wenn Du mehr über die Entwicklung von Rotkäppchen erfahren willst, findest Du unter www.rotkaeppchen.de/#/chronik/ eine tolle Chronik zum Anschauen und Herunterladen. Außerdem gibt es hier weitere Produktinformationen, Gewinnspiele und einen Online-Shop.



Überraschung in Rot.



Im Rotkäppchen Werbespot überrascht die schöne Maria im roten Kleid ihren Freund mit einer Flasche Rotkäppchen.

Seit 2000 ist Maria das Schlüsselbild der Marke Rotkäppchen. Ihr rotes Kleid ist sehr beliebt – Rotkäppchen erhält wöchentlich Anfragen, wo man das Kleid bekommen könnte.

Deshalb hat sich die Marke ein tolles Gewinnspiel einfallen lassen, an dem natürlich auch Du und Deine Freunde teilnehmen können – ein Rotkäppchen Traumkleid und 50 Rotkäppchen Cocktailkleider werden verlost. Auf www.rotkaeppchen.de findest Du alle Informationen und die Frage, die beantwortet werden muss: Was ist für Dich Romantik?

Der Hauptpreis: Du fährst mit Deinem Freund oder Deiner besten Freundin nach München zur Designerin Sonja Kiefer, die Dir Dein Kleid maßschneidert. Einsendeschluss ist der 29. Februar 2012. Viel Glück!

Teilnahmebedingungen:

Mit dem Hochladen bzw. Absenden der Texte, Bilder und Videos erklären Sie, dass genannte oder abgebildete Personen mit der Teilnahme am Gewinnspiel einverstanden sind und im Gewinnfall einer möglichen Veröffentlichung auf www.rotkaeppchen.de zustimmen. Ihre Daten werden nur zum Zweck des Gewinnspiels gespeichert und nach Gewinnspielabschluss gelöscht. Mitmachen kann jeder ab 18 Jahren außer Mitarbeitern der Rotkäppchen-Mumm Sektellereien GmbH und ihren Angehörigen. Die Gewinner werden von einer firmeninternen Jury ermittelt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung der Gewinne ist nicht möglich. Teilnahmeschluss: 29. Februar 2012. Einsendungen über Dritte, z.B. Gewinnspielagenturen, finden keine Berücksichtigung.

Zahlen und Fakten.

Rotkäppchen Alkoholfrei.

Die alkoholfreie Variante von Rotkäppchen.

Schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein.

Leichter Genuss dank 50% weniger Kalorien.

Für alle, die Sekt lieben, aber auf Alkohol verzichten möchten.

Rotkäppchen Alkoholfrei gibt es seit 2008, 2010 wurde er auch als Rosé eingeführt.

Preise im Handel:

Flasche à 0,75 l: um 4 €

Kleinflaschen à 0,2 l: um 1,40 €





trnd

www.trnd.com/rotkaeppchen

Ansprechpartner/in bei trnd: happinez@trnd.com

© 2012 trnd AG – Winzererstr. 47d – 80797 München