



CHANDON SPRITZ

In den Sommer mit der neuen CHANDON SPRITZ COLLECTION

April 2026

Sonnenstrahlen im Gesicht, ein perfekt gekühlter Drink in der Hand, gute Gesellschaft – so schmeckt der Sommer. Und dieses Gefühl endet nicht mit der Saison. Ganz gleich zu welcher Jahreszeit: Ob unter freiem Himmel, zu Hause oder in der Lieblingsbar mit Freund:innen – es geht um besondere Augenblicke, die Erinnerungen einfangen und das Leben zelebrieren.

Für Momente wie diese ist die CHANDON Spritz Collection der perfekte Begleiter: Mit den zwei neuen Sorten **CHANDON Spritz Berries & Hibiscus** und **CHANDON Spritz Lemon & Verbena** wird jeder Anlass zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis. Servierfertig, mit natürlichen Aromen und perfekt zum Teilen ergänzen die beiden prickelnden Neuzugänge mit einem reduzierten Alkoholgehalt von 6 Vol. % die beliebte Sorte **CHANDON Spritz Orange Peel & Spices**.

Das i-Tüpfelchen: Perfekt gemixt. Natürlich auf Eis sind die zwei Aperitif-Cocktails CHANDON Spritz Lemon und CHANDON Spritz Berries die neuen Stars im Glas – „anytime & anywhere“. Entwickelt von einem erfahrenen Powerfrauen-Trio, vereinen sie kreative Raffinesse, wahres Know-how und Trendgespür.

ECHTE MULTITALENTE IM GLAS – DIE CHANDON SPRITZ COLLECTION

Ein Spritz wie kein anderer: Auf Schaumweinbasis hergestellt mit aromatischen Mazeraten aus handverlesenen Früchten und Gewürzen, bietet CHANDON Spritz Berries und CHANDON Spritz Lemon ein authentisches Geschmackserlebnis der Spitzenklasse für all jene, die neue „Abenteuer“ im Glas suchen:

- **CHANDON Spritz Berries & Hibiscus** (6 Vol. %) vereint handverlesene Himbeeren und schwarze Johannisbeeren aus Patagonien mit Hibiskus, Rosmarin und etwas weißem Chilipfeffer.

- **CHANDON Spritz Lemon & Verbena** (6 Vol. %) kombiniert argentinische Tucumán-Zitronen und Catamarca-Verbena, mit Chili, weißem Pfeffer, Ingwer und Artischocke.
- **CHANDON Spritz Orange Peel & Spices** (11,5 Vol. %) enthält frische und getrocknete Orangenschalen aus einem Familienbetrieb in Tucumán sowie eine geheime Gewürzmischung aus Kardamom, Enzian und Vanille.

WAHRE FRAUENPOWER – WER STECKT HINTER CHANDON SPRITZ?

Das kreative Powerfrauen-Trio **Ana Paula Bartolucci**, Chef de Cave von CHANDON Argentinien, **Pauline Lhote**, Winemaking & Vinegrowing Director von CHANDON Kalifornien, und **Inés de los Santos**, renommierte Mixologin und Gründerin der bekannten Bar Cochinchina und Costa 7070 in Buenos Aires wie auch Kotchi in São Paulo, sind die Köpfe hinter den neuen Sorten der CHANDON Spritz-Collection.

Nach 64 Versuchen über einen Zeitraum von vier Jahren war das Ergebnis der Zusammenarbeit der weiblichen Talente perfekt – natürlich köstlich, bereit zum Servieren auf Eis sorgt CHANDON Spritz für authentische Genussmomente.

REZEPT

CHANDON SPRITZ ORANGE PEEL & SPICES

180ml Chandon Spritz Orange
 3 – 4 Eiswürfel
 1 Rosmarinweig
 1 getrocknete Orangenscheibe

CHANDON Spritz Orange in ein großes Weinglas gießen, 3-4 Eiswürfel hinzugeben und idealweise mit Rosmarin und einer Orangenscheibe garnieren.

CHANDON SPRITZ LEMON & VERBENA

180ml CHANDON Spritz Lemon & Verbena
3 – 4 Eiswürfel
Rosmarin
1 frische Zitronenscheibe

CHANDON Spritz Lemon in ein großes Weinglas gießen, 3-4 Eiswürfel hinzugeben und mit einem Rosmarinzweig und einer frischen Zitronenscheibe servieren.

CHANDON SPRITZ BERRIES & HIBISCUS

180ml CHANDON Spritz Berries & Hibiscus
3 – 4 Eiswürfel
Minzweig
FrISCHE Himbeeren

CHANDON Spritz Berries in ein großes Weinglas gießen, 3-4 Eiswürfel hinzugeben und idealweise mit einem Minzweig und frischen Himbeeren garnieren.

Alle drei Sorten der CHANDON Spritz Collection sind ab sofort jeweils zum Preis von 19,99 Euro (UVP) im Handel wie auch online erhältlich.

ÜBER CHANDON

In den späten 1950er Jahren hatte der damalige Präsident von Moët & Chandon, Robert-Jean de Vogüé, die Vision, den Mut und das Durchhaltevermögen, die Welt des Schaumweins neu zu definieren. Er war überzeugt, dass neue, ungewöhnliche Terroirs eine aufregende Ära des Qualitätsschaumweins einläuten.

Also machte er sich auf die Reise und fand neue, unerwartete Ländereien in Argentinien. Was er dort fand, in Mendoza - einer hochgelegenen Halbwüste in den Ausläufern der Anden - war das perfekte Terroir für reinen, ausdrucksstarken, fruchtbetonten Weltklasse-Schaumwein. Er beschloss, dass es wichtig sei, das Savoir-faire zu exportieren und nicht die Flaschen.

Seit seiner Gründung in Argentinien hat sich CHANDON zu einer unabhängigen Maison etabliert, die außergewöhnliche Schaumweine mit einer einzigartigen Persönlichkeit produziert, in Terroirs in ungewöhnlichen Weinanbaugebieten. In diesen 60 Jahren hat der Pioniergeist CHANDON rund um den Globus geführt, und es wurden Weingüter in Kalifornien, Brasilien, Australien, China und Indien gegründet.

CHANDON ist ein Verbund von sechs Weingütern, die alle hervorragende Weine herstellen, vereint durch gemeinsame Persönlichkeit und Werte. Die Mission, neue Möglichkeiten im Bereich Schaumwein zu eröffnen, ist heute so relevant wie vor sechs

Jahrzehnten. CHANDON steht für Vielfalt und Inklusion, Mut und der Zusammenarbeit innerhalb einer kulturübergreifenden Gemeinschaft.

CHANDON hat schon immer danach gestrebt, das Unerwartete zu erschließen und auf diese Weise konnte CHANDON ein traditionelles Produkt modern machen.

CONTACT

Morgane Pont-Bruyns

Global Brand Culture Director

+33 07 85 23 17 37

mpont-bruyns@moethennessy.com

www.chandon.eu

PLEASE ENJOY CHANDON RESPONSIBLY