

Neue Vertriebspartnerschaft von Champagner Charles Heidsieck und Weinhandelshaus Morandell



0,75 l Flasche Charles Heidsieck Brut Réserve

Credit: Charles Heidsieck
Fotograf: Charles Heidsieck



Die berühmten Kreidekeller (heute UNESCO Weltkulturerbe)

Credit: Charles Heidsieck
Fotograf: G. Gheeraert



der Weingarten von Charles Heidsieck in Reims

Credit: Charles Heidsieck
Fotograf: F. Azler

Utl.: Champagnerhaus Charles Heidsieck, gegründet 1851 in Reims, ernannt das seit 1926 bestehende Familienunternehmen Morandell zum Exklusivvertriebshändler in Österreich =

Wörgl (OTS) - Ein Stil wie kein anderer: Die Champagner von Charles Heidsieck sind geprägt vom hohen Anteil an Réserve-Weinen: 40%, die durchschnittlich 10 Jahre in den Crayères (Kreidekellern - heute UNESCO Weltkulturerbe) gereift sind. Faszinierend komplex wie sie sind, werden sie von Weinexperten weltweit hochgeschätzt.

Firma Morandell handelt seit fast 100 Jahren mit exklusiven Weinen. Ab sofort setzen sich Champagne Charles Heidsieck und Familie Morandell gemeinsam dafür ein, die Herzen und Köpfe anspruchsvoller Kunden in Österreich zu gewinnen.

Stephen Leroux, Geschäftsführer Champagne Charles Heidsieck: "Die Geschichte und der Erfolg Familie Morandells aufgrund des modernen Vertriebs und des perfekten Service haben uns überzeugt, dass wir in absolut kompetenten Händen sind."

Christoph Morandell, Geschäftsführer Morandell: „Charles Heidsieck ist ein herausragendes Champagnerhaus und wir freuen uns sehr auf gute Zusammenarbeit.“

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Morandell International, Marketing & Kommunikation, Tel. +43 (0)50 220 425, marketing@morandell.com, www.morandell.com

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/34687/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0010 2021-05-11/15:51

111551 Mai 21

Link zur Aussendung:

https://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20210511_TPT0010