



Alkoholfrei ins neue Jahr

Zéro de Cologne: „Dry-January“ ohne Genussverzicht

Alkoholfreie Gin-Alternative in authentischer Geschmacksqualität: Zéro de Cologne und Zéro de Cologne Rosé +++ Alkoholfreier Genuss ist ein Dauer-Trend im Spirituosen-Markt

Köln, Januar 2024. Gleich zum Jahresstart ist der sogenannte „Dry-January“ – nach den gehaltvollen Schlemmertagen – für viele Menschen willkommener Anlass mit reduziertem Konsum, auch bei Alkohol, ins neue Jahr zu starten. Dass dies nicht bei guten Vorsätzen bleibt, sondern de facto gelebt wird, zeigt der stetig wachsende Alkoholfrei-Trend, den viele Spirituosen-Produzenten mit alkoholfreien Getränke-Varianten erfolgreich umsetzen. „Alkoholfreier Genuss ist mittlerweile ein Dauer-Trend im Spirituosen-Markt“, bestärkt Abbass Khatami, der Erfinder des zur Kultmarke avancierten Gin de Cologne, die Entwicklung.

Zéro de Cologne Kreationen mit authentischer Geschmacksqualität

„Auch unsere alkoholfreien Spirituosen Zéro de Cologne und Zéro de Cologne Rosé werden auf vielen Veranstaltungen aktuell mit bis zu 50 Prozent geordert. Dabei zeigt das Geschmackserlebnis mit Rückmeldungen von ‚sehr gut‘ oder ‚gut‘, dass Gin-Liebhaber auch in der alkoholfreien Variante keine Abstriche sehen“, so Khatami.

Mit den alkoholfreien Gin-Alternativen Zéro de Cologne und Zéro de Cologne Rosé wurde ein authentisches Geschmackserlebnis für Gin-Liebhaber entwickelt, die keinen Alkohol trinken oder ihren Alkoholgenuss allgemein reduzieren möchten. Mehrfach gold-prämiert, haben die Gin de Cologne-Produktentwickler zwei hervorragende alkoholfreie Kompositionen kreiert, die auf denselben botanischen Aromen wie ihr alkoholisches Pendant basieren: Spritzig-erfrischend, ohne Zucker oder künstliche Aromen – ein leckerer Zéro de Cologne & Tonic in absolut authentischer Geschmacksqualität.

Zéro de Cologne: Nüchterne Cocktail-Rezepte

Während die klassische Variante Zéro de Cologne mit ihrem limettig-spritzigen Aroma besticht, verdankt der Zéro de Cologne Rosé seinen fruchtig-beerigen Geschmack fein-ausgewählten Botanicals wie Himbeeren, Blaubeeren und Erdbeeren. Ob als Aperitif mit Tonic oder als Basis für Longdrinks: Mit Zéro de Cologne lassen sich schnell leckere Cocktail-Rezepte in die passende Begleitung für einen genüsslichen, gleichzeitig nüchternen Tag verwandeln.

Pressekontakt

Jeschenko MedienAgentur Köln GmbH • Eugen-Langen-Straße 25 • 50968 Köln
0221 30 99 – 577 • gindecologne@jeschenko.de

Vertriebskontakt

COLOGNE SPIRITS GmbH • Thamar Stolz • Bonner Str. 205 • 50968 Köln
0221 34 90 4 – 49 • info@gin-de-cologne.com • www.gin-de-cologne.com

Presseinformation



„Bereits 2023 beobachteten wir eine verstärkte Nachfrage nach unseren beiden alkoholfreien Produkten. Ich bin der festen Überzeugung, dass alkoholfreie Varianten nicht nur zum Jahresbeginn, sondern auch in Zukunft an Beliebtheit generell zunehmen werden. Dies ist meines Erachtens ein Statement eines neuen bewussteren Lebensstils zu dem auch ein alkoholfreier `Zéro de Cologne & Tonic´ als Lifestyle-Getränk ein Stück weit beiträgt“, so Khatami.

Erhältlich ist der Zéro de Cologne im gut sortierten Handel sowie online unter <https://www.gin-de-cologne.shop>

Zéro de Cologne, Zéro de Cologne Rosé

Hergestellt in Köln

Alkoholgehalt: 0,0 Prozent

Nettofüllmenge: 500 ml

UVP: 17,90 Euro (500 ml)

Weitere Informationen finden Sie auf der Gin de Cologne-Website <https://www.gin-de-cologne.shop/pages/zero-de-cologne>

Text- und Bildmaterial zum Download steht Ihnen unter folgendem Link zur Verfügung: newsroom.jeschenko.de/gin-de-cologne/

Pressekontakt

Jeschenko MedienAgentur Köln GmbH • Eugen-Langen-Straße 25 • 50968 Köln
0221 30 99 – 577 • gindecologne@jeschenko.de

Vertriebskontakt

COLOGNE SPIRITS GmbH • Thamar Stolz • Bonner Str. 205 • 50968 Köln
0221 34 90 4 – 49 • info@gin-de-cologne.com • www.gin-de-cologne.com