



## **Nachhaltig vom Anbau bis zum Etikett: Lanson Green Label ist der erste biodynamische Champagner einer Grande Marque**

**Reims / Hamburg, 17. Oktober 2016** – Mit der Präsentation von Lanson Green Label stellt Lanson abermals unter Beweis, dass Tradition und Innovation nicht nur Hand in Hand gehen, sondern sich gegenseitig bedingen und befruchten. Als eines der ältesten Champagnerhäuser der Welt mit über 250 Jahren Erfahrung bringt Lanson als erste unter den großen Champagnermarken einen biodynamischen Champagner auf den Markt. Dieser ist ab sofort in ausgewählten Bio-Märkten sowie in der ausgewählten Top-Gastronomie erhältlich.

### **Zertifizierter Anbau**

Für die Herstellung des Lanson Green Label werden erlesene Trauben von besonders guter Qualität verarbeitet. Die Trauben stammen ausschließlich von Parzellen, die speziell für biodynamische Landwirtschaft zertifiziert wurden. Das Gebiet ist über 16 Hektar groß und liegt im Marne-Tal. Zwischen den Pflanzen wird ausreichend Platz für weitere Organismen gelassen und der Einsatz von Maschinen wird auf das Wesentlichste reduziert um die Erdverdichtung zu minimieren. Als Kompost kommen darüber hinaus ausschließlich organische Substanzen zum Einsatz.

Als Resultat nach drei Jahren Reifezeit präsentiert sich ein eleganter, sehr aromatischer und frischer Champagner. Er trägt das französische Bio-Siegel „Agriculture Biologique“. Er setzt sich aus 50% Pinot Noir-, 20% Chardonnay- und 30% Pinot Meunier-Trauben zusammen. Seine perfekte Balance aus Komplexität, Spritzigkeit und Feinheit resultiert aus der Pinot Noir-Traube und aus der klassischen Handwerkskunst bei der Vinifizierung. Wie bei allen Champagnern des Hauses verzichtet Lanson für seinen typischen Geschmack bewusst auf die malolaktische Gärung. Die Versanddosage des Lanson Green Label beträgt 9 Gramm.

### **Ganzheitlicher Ansatz**

Auch im Verpackungsdesign setzt sich der nachhaltige Ansatz von Lanson Green Label fort: Die Flaschen bestehen aus verhältnismäßig dünnem Glas, dementsprechend wird weniger Glas benötigt.





Das schlichte, hochwertig geprägte Etikett besteht aus Recyclingpapier. Eine weitere Besonderheit stellt das Lanson-Kreuz dar, das zum ersten Mal in der Geschichte des Hauses in ein markantes Grün gefärbt wurde.

„Einmal mehr hat Lanson gezeigt, dass Innovation und Tradition sich nicht ausschließen. Der Anteil an nachhaltigen Bio-Produkten wächst kontinuierlich, und insbesondere aus dem Premium-Segment wissen wir, dass Kunden besondere Produktionsweisen und den Bio-Faktor zu schätzen wissen. Wir freuen uns daher sehr, Lanson Green Label als Neuzugang in der Lanson Range begrüßen zu dürfen“, sagt Dr. Tina Ingwersen-Matthiesen, Geschäftsführerin von BORCO-MARKEN-IMPORT.

### **Preise und Verfügbarkeit**

Der bio-zertifizierte Champagner Lanson Green Label ist ab sofort in ausgewählten Bio-Märkten zum Preis von 49,99 Euro sowie in der ausgewählten Top-Gastronomie erhältlich.

### **BORCO-MARKEN-IMPORT**

Champagne Lanson wird in Deutschland und Österreich exklusiv von BORCO-MARKEN-IMPORT distribuiert. BORCO ist einer der größten europäischen Produzenten und Vermarkter internationaler Spirituosen-Marken. Das Portfolio des unabhängigen Familienunternehmens, darunter u.a. auch Sierra Tequila und Fernet-Branca, deckt fast alle wichtigen internationalen Segmente ab und ist in seiner Stärke und Geschlossenheit sicher einmalig. Über 20 Marken nehmen einen ersten oder zweiten Platz in der Gunst der deutschen Konsumenten ein.

#### **Direktkontakt**

BORCO-MARKEN-IMPORT  
MATTHIESEN GMBH & CO. KG  
Winsberggring 12 - 22 · 22525 Hamburg  
Telefon 040 / 85 31 6-0  
Telefax 040 / 85 85 00  
info@borco.com www.borco.com

#### **Pressekontakt**

LOERKE Kommunikation GmbH  
Marxsenweg 18 · 22605 Hamburg  
Telefon 040 / 30 99 799-0  
Telefax 040 / 30 99 799-69  
info@loerke-pr.com  
www.loerke-pr.com