

Pressemitteilung

Für sofortige Veröffentlichung

X-Moment: Neuer Rosé Champagner in Österreich

Besondere Genussmomente mit einer raffinierten Mischung aus Meunier und Pinot Noir verzaubern: der neue „X-Moment“ ist eine österreichische Marke mit Rosé-Champagner direkt aus Nesle-le-Repons, Frankreich.

05.10.2023 – Ob elegante Feierlichkeit, bei der Firmenfeier am frühen Abend oder einfach, um sich selbst zu belohnen – der X-Moment Rosé Champagner ist ein neues Universaltalent, wenn es darum geht – Nomen est omen – den Moment zu zelebrieren. Der X-Moment Rosé Champagner ist weit mehr als eine Flasche edlen Inhalts – er ist der Begleiter für Augenblicke, die im Gedächtnis bleiben.

Sein bekömmlicher, zugleich raffinierter Geschmack samt frischer Note und feinperliger Textur ergeben sich aus einer originellen Traubensmischung: 85 % Meunier und 15 % Pinot Noir (aus Nesle-le-Repons am Tor zu den Weinbergen der Champagne). Somit macht es ihn zum perfekten Begleiter für unvergessliche Anlässe.

Michael Bernold, Gründer von X-Moment: "X-Moment steht für uns als Marke für die besonderen Momente des Lebens. Unser Champagner soll ein Begleiter für eben diese sein. Durch seinen eleganten Geschmack belebt er den Geist und inspiriert die Sinne und unterstreicht so die Magie der „X-Momente“.

Teil einer lebendigen Community werden:

X-Moment startet auch in den Sozialen Netzwerken!

Geteilte Freude ist doppelte Freude: Gastronomen, Champagnerfans und (sonstige) Party People werden eingeladen, besondere Erlebnisse in den Sozialen Netzwerken mit dem Hashtag **#EnjoyYourXMoment** zu versehen und so Teil der lebendigen X-Moment Community zu werden.



EXQUISITER CHAMPAGNER FÜR BESONDERE MOMENTE

www.x-moment.at



Und wo gibt es X -Moment?

Der X-Moment Rosé Champagner ist ab sofort online unter www.x-moment.at und bei ausgewählten Verkaufsstellen in Wien erhältlich.

Geschäftspartner aus der Gastronomie und Hochzeitsbranche sind herzlich eingeladen, sich für weitere Informationen und Kooperationsmöglichkeiten unter reseller@x-moment.com zu melden.

Für weitere Informationen, Produktanfragen und Medienkontakt besuchen Sie unsere Webseite www.x-moment.at oder kontaktieren Sie uns unter enjoy@x-moment.at.

Stoßen Sie rosé an, und schaffen Sie unvergessliche X-Moments!

Pressekontakt:

Tina Bernold

+43 664 14 15 000

presse@x-moment.at



EXQUISITER CHAMPAGNER FÜR BESONDERE MOMENTE

www.x-moment.at

