



DARK HORSE™

PRESSEMITTEILUNG

## Follow your own Path: Umfassender Markenrelaunch bei Dark Horse Wine

Die Rot-, Weiß- und Roséweine der Marke Dark Horse verbinden typisch kalifornische Geschmacksprofile mit erfrischender Unkonventionalität. Diese Einzigartigkeit wird ab sofort durch das neue, moderne Design noch intensiver widerspiegelt. Das zentrale Element, ein Pferdekopf mit einem Weinglas als Blesse, rückt stärker in den Fokus, neben den Etiketten von Chardonnay, Merlot, Zinfandel, Cabernet Sauvignon und Rosé wurden auch die Weinkartons und die Ausstattung am PoS überarbeitet.

**Bad Homburg, November 2020.** „Das Motto von Dark Horse lautet ‚Follow your own Path‘“, erklärt Dirk Schultheis von der E. & J. Gallo Winery. „Nachdem Winemakerin Beth Liston es mit ihrer Eigenwilligkeit schon immer verkörpert hat, wollten wir das Leitmotiv nun auch konsequent in den Brand-Auftritt übersetzen.“

### Minimalistische Eleganz

Aushängeschild des Markenrelaunchs sind die Weinetiketten. Waren sie vorher weitestgehend in Grau gehalten, mit der Kapsel als einzigem farblich abgesetzten Akzent, hat jetzt jeder Wein seine eigene Farbwelt. So zeigt das Label des Merlots ein edles Dunkelblau, Cabernet Sauvignon kräftiges Burgunderrot, Chardonnay ein helles Gelb, Rosé Zartrosa und der Zinfandel ein intensives Lila. Der Fokus der Gestaltung liegt auf dem Key Visual der Marke, einem Pferdekopf mit Blesse in Weinglas-Form.

Neben Angaben zu Rebsorte, Jahrgang, Herkunft und Alkoholmenge gibt das leicht strukturierte Label mit dezentem Schimmer auch Aufschluss über die Eigenschaften des jeweiligen Weins. Die Rückseite ziert eine persönliche, von Winemakerin Beth Liston unterzeichnete Nachricht, in der sie Produktionsweise,



Gourmet Connection GmbH | Münchener Straße 45 | D-60329 Frankfurt am Main

Tel +49-69-25 78 12 8-0 | Fax +49-69-25 78 12 8-11 | [info@gourmet-connection.de](mailto:info@gourmet-connection.de) | [www.gourmet-connection.de](http://www.gourmet-connection.de)

Trauben und Geschmacksprofil erläutert. Auch die Umverpackungen und die Ausstattung am PoS wurden der neuen Optik angepasst.

### Über Dark Horse

Der kreative Kopf hinter Dark Horse ist seit mehr als zehn Jahren Beth Liston. Für ihre Leidenschaft, das Weinmachen, hängt die Kalifornierin eine erfolgreiche Karriere in der Wirtschaft an den Nagel. Auch sonst entspricht die junge Mutter keinem Schema F: Auffällig tätowiert und in ihrer Freizeit am liebsten unter renovierungsbedürftigen Oldtimern zu finden, verarbeitet sie für ihre Weine die aromatischen Trauben aus den San Joaquin und Sacramento Valleys, den südlichen und nördlichen Teilen des kalifornischen Längstals.

Mit ihrer Besinnung auf die eigene Leidenschaft und fundierten Expertise bringt Liston Weine mit einem einzigartigen Ansatz hervor, die zwar typisch kalifornisch, aber trotzdem außergewöhnlich sind. In Deutschland erhältlich sind Dark Horse Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Zinfandel, Merlot und Rosé.

Dark Horse ist beispielsweise im Lebensmitteleinzelhandel bei Real erhältlich; weitere Informationen finden Sie auf [www.darkhorsewine.de](http://www.darkhorsewine.de)

**Wenn Sie Interesse an einem Muster haben, sprechen Sie uns bitte an.**



*Dieses und weiteres Bildmaterial stellen wir Ihnen gerne in druckfähiger Qualität zur Verfügung.*

Auf konsequente Überraschungsmomente setzt die experimentierfreudige Ausnahmeweinmacherin Beth Liston mit Dark Horse. Modisch inspiriert vom Stil der 40er-, 50er- und 60er- Jahre und auffällig tätowiert, sticht sie als Powerfrau aus der männerdominierten Weinbranche heraus. Die aromatischen Trauben für ihre Weine stammen aus dem San Joaquin und Sacramento Valley, dem südlichen und nördlichen Teil des kalifornischen Längstals. In Deutschland auf dem Markt sind Dark Horse Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Merlot und Rosé.

Kontakt:

E. & J. Gallo Winery  
Dirk Schultheis  
Louisenstraße 65  
61348 Bad Homburg  
Tel: +49 (0) 6196 - 8803 0  
Fax: +49 (0) 6196 - 8803 133  
dirk.schultheis@ejgallo.com  
www.gallo.com

Pressekontakt:

Patricia Freyer  
Gourmet Connection GmbH  
Tel.: +49 (0) 69 25 78 12 8 15  
p.freyer@gourmet-connection.de

