



Geht immer: Ein heißer Drink an kalten Tagen.

28.11.2019 23:00 CET

## Heiß begehrt – Unsere Lieblingsdrinks für frostige Tage

Habt ihr die Weihnachtsmarkt-Saison schon eröffnet? Schnappt euch spätestens jetzt eure Familie und Freunde, schmeißt euch in die dickste Winterjacke und lasst es euch gut gehen. Was dabei nicht fehlen darf? Ein heißer, leckerer Drink! Wir haben uns unter unseren Kollegen umgehört und verraten euch ihre Favoriten. Und so viel sei bereits verraten...es gibt tolle Alternativen zum klassischen Glühwein!

**Glögg, Glühwein, Glücksgefühle?**

Zugegeben: Mit den Klassikern – dem schwedischen Glögg mit Rotwein und Rum, rotem oder weißem Glühwein oder Apfelpunsch könnt ihr nicht viel falsch machen. Die gehen einfach immer. Aber ein wenig Abwechslung im Glas oder in der Tasse kann auch nicht schaden. Wir haben unsere Kollegen nach ihren Lieblings-Winterdrink-Rezepten gefragt, die ihr ganz leicht zu Hause für Freunde zubereiten könnt. Wie wäre es zum Beispiel mal mit einem winterlichen Lillet?

### **Melindas Lieblingsrezept: Lillet Tarte**

Für Melinda Noll, Junior Trade Marketing Manager, gibt es nichts Besseres als einen *Lillet Tarte*, wenn die Tage kürzer und kühler werden. Auch wenn Longdrinks mit Lillet für viele das absolute Sommergetränk sind, kann man den Aperitif mit auserlesenen Zutaten wie Apfel und Zimt mixen und ihm so einen wunderbaren, winterlichen Twist verleihen. Und wer es noch etwas ausgefallener mag, kann noch ein bisschen weiche Butter und Meersalz unterrühren.

#### **Zutaten (für ein Glas):**

10 cl Lillet Blanc 10 cl Apfelsaft trüb 1 cl Zitrone 1 Apfelscheibe 1 Zimtstange

#### **Zubereitung:**

Lillet Blanc, Apfelsaft, Zitrone und Zimtstange in einem hitzebeständigen Gefäß erhitzen (nicht kochen). In einem hitzebeständigen Gefäß servieren und mit einer Apfelscheibe garnieren.

### **Für etwas mehr Extravaganz: Hot Buttered Variante**

Für ein Glas 1 TL weiche Butter unterrühren und mit Meersalz abschmecken.

### **Eycks Lieblingsrezept: Hot Apple Punch**

Eyck Thormann, Brand Ambassador Whiskys und mehrfacher deutscher Cocktailmeister, ist ein echter Drink-Experte – gerade im Bereich Whisky. Der

*Hot Apple Punch* ist sein absoluter Favorit für den Winter. Besonders gut schmeckt er mit Äpfeln aus regionalem Anbau. Deutschland ist schließlich nicht umsonst auch als Apfelland bekannt. Das dürfte besonders bei Liebhabern nachhaltiger Getränke super ankommen. Aber auch die (Whisky-) Genießer unter euch kommen mit dem *Hot Apple Punch* voll auf ihre Kosten. Und so geht's...

**Zutaten:**

4 cl The Glenlivet Founder's Reserve  
12 cl naturtrüber Apfelsaft  
10 ml Zitronensaft  
1 TL Streuzucker  
1 kleine Zimtstange

**Zubereitung:**

Whisky, Apfel- und Zitronensaft und eine kleine Zimtstange in einem Topf erwärmen (nicht kochen). In ein vorgewärmtes Glas geben, mit einem Stück roten Apfel garnieren und heiß servieren. Je nach Geschmack noch etwas Muskatnuss darüber reiben.

**David's Lieblingsrezept: Nordic Toddy**

Wenn ihr Rum gerne mögt, werdet ihr den *Nordic Toddy* lieben! Mit Cranberry Saft und einem feinen Zimt-Aroma ist dieser Winterdrink etwas für den süßen Gaumen. Dazu noch ein Hauch Zitrone und Rum – fertig ist der perfekte Seelenwärmer für die kalte Jahreszeit. Und so bereitet ihr den *Nordic Toddy* alla Davide Sangiuliano, Team Leader Logistics & Demand Planning, zu:

**Zutaten:**

3 cl Havana Club 7 Años  
Cranberry Juice  
1 cl Zitronensaft  
Dash Zimt Sirup  
Garnitur:  
Zimtstange

**Zubereitung:**

Alle Zutaten langsam in einem Topf erhitzen, nicht kochen! Anschließend in ein Glas abseihen und mit einer Zimtstange garnieren.

**Marens Lieblingsdrink: Ramazzotti Rosato Rossa**

Maren Bergerhoff, Financial Accountant, trinkt auch im Winter gerne Ramazzotti Rosato. In Kombination mit Zimt und Rosmarin bekommt der Aperitif einen winterlichen Touch. Das Ganze noch mit etwas Cranberry Saft und frischen Früchten verfeinern, und fertig ist der *Ramazzotti Rosato Rossa*.

**Zutaten:**

5 cl Ramazzotti Rosato  
10 cl Cranberry Saft  
1 cl Zimtsirup  
Rosmarin  
Cranberrys

**Zubereitung:**

Alle Zutaten in einem Topf erhitzen (nicht kochen). Den Drink in einem Glas servieren und mit etwas Rosmarin und Cranberrys dekorieren.

---

**Über Pernod Ricard Deutschland:**

Pernod Ricard mit Hauptsitz in Paris ist ein weltweit führendes Unternehmen in der Spirituosen- und Weinindustrie, das Tradition, modernste Markenentwicklung und globale Vertriebstechnologien miteinander verbindet. In Deutschland wird die Gruppe durch Pernod Ricard Deutschland GmbH mit Sitz in Köln repräsentiert und vermarktet ein prestigeträchtiges Portfolio von Premium- bis Luxusmarken. Dazu gehören Absolut Wodka, Ramazzotti, Ballantine's, Chivas Regal, Lillet und The Glenlivet Scotch Whiskys, Jameson Irish Whiskey, Chivas Regal Whiskey, Havana Club Rum, Malfy Gin, Malibu sowie Mumm und Perrier-Jouët Champagner. Die Mission von Pernod Ricard „Unlock the magic of human connection by bringing Good Times from a Good Place“ wird über die gesamte Geschäfts- und Wertschöpfungskette in alle Aktivitäten eingebunden.

**Mehr Informationen unter:** [www.pernod-ricard-deutschland.de](http://www.pernod-ricard-deutschland.de)

## Kontaktpersonen



### **Birte Wald**

Pressekontakt

Senior Communications Manager

Unternehmenskommunikation

[presse@pernod-ricard-deutschland.com](mailto:presse@pernod-ricard-deutschland.com)

+49 221 - 43 09 09 123