Pernod Ricard Deutschland

Im neuen Winderdrinkbooklet gibt's viele Rezeptideen für die kalte Jahreszeit.

30.10.2024 10:00 CET

Das sind die Winterdrinks 2024!

Wenn die Tage kürzer werden und die Temperaturen sinken, gibt es nichts Schöneres, als sich mit einem köstlichen Winterdrink aufzuwärmen. Pernod Ricard Deutschland präsentiert die Winterdrinks 2024 und verwandelt damit die kalten Winterabende in gemütliche Genussmomente. Glühwein war gestern – denn Lillet, Jameson und jetzt brandneu Ramazzotti Limoncello haben für jeden Genussmoment den passenden Drink!

Die Winterdrinks 2024 bieten eine vielfältige Auswahl an Aromen und Zutaten, die das Beste der Saison einfangen. Traditionelle Favoriten wie der „Lillet Tarte“ oder neue Kreationen wie die „Ramazzotti Limoncello Heiße Zitrone“ verzaubern die Winterzeit und bieten unvergleichliche

Geschmackserlebnisse! Jeder Drink wurde mit Freude kreiert, um die Wärme und Gemütlichkeit des Winters ins Glas zu bringen. Ob für entspannte Abende zu Hause, festliche Feiern oder gesellige Treffen mit Freund:innen – die Winterdrinks sind die perfekte Begleitung für jede Gelegenheit.

Die Winterdrink Favoriten 2024:

Ramazzotti Limoncello Heiße Zitrone
Heißes Wasser, eine frisch gepresste Zitrone und einen Barlöffel Honig in ein Punschglas geben und umrühren. Ramazzotti Limoncello hinzufügen und mit einer frischen Zitronenscheibe garnieren.

6 cl Ramazzotti Limoncello
1 frische Zitrone (Saft)
1 Barlöffel Honig
ca. 1 Tasse heißes Wasser
Zitronenscheibe

Weitere neue und leckere winterliche Cocktail-Rezepte mit Ramazzotti Limoncello zum Selbermixen sind Limoncello Winter Tonic und Limoncello Winter Spritz.

Jameson Irish Coffee
Jameson mit Zuckersirup in einem Glas verrühren. Espresso direkt aus der Kaffeemaschine in das Glas laufen lassen und mit Schlagsahne drapieren. Anschließend mit einer Vanilleschote oder Zimtstange sowie gemahlener Muskatnuss garnieren.

5 cl Jameson Irish Whiskey
12 cl Demerara- und Muscovado-Zuckersirup
5 cl leicht geschlagene Sahne
10 cl medium gerösteter Espresso
Vanilleschote oder Zimtstange
Muskatnuss

Lillet Tarte
Lillet Blanc, Apfel- und Zitronensaft in einem Gefäß erhitzen, aber nicht kochen. In einem dekorativen Glas servieren und mit Zimtstange und

Apfelscheibe garnieren.

10 cl Lillet Blanc
10 cl Apfelsaft (naturtrüb)
1 cl Zitronensaft
Apfelscheibe & Zimtstange

Mehr Inspirationen und Drink Empfehlungen sind im Winterdrinkbooklet zu finden.

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, Havana Club, 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

Kontaktpersonen

Birte Wald
Pressekontakt
Senior Communications Manager
Unternehmenskommunikation
presse@pernod-ricard-deutschland.com
+49 221 - 43 09 09 123