



Lillet, Ramazzotti, Havana Club, Absolut: Die Sommerdrinks 2026.

17.03.2026 10:00 CET

Flavour, Feel & Mood: Die Sommerdrinks 2026

Der Sommer 2026 wird cocktail-first: Drinks werden zum Accessoire, Aperitivo zum Social Ritual und alkoholfreie Alternativen zum festen Bestandteil jeder Bar Story und #SoberCurious wandert vom Trend ins New Normal. 2026 bringt damit kreative Aperitivo Momente, stilvolle Zero-Alternativen und moderne Comebacks ikonischer Drinks. Ob spritzig, spicy oder mindful - diesen Sommer entscheidet das Feeling!

Aperitivo: Bittersüß, spritzig, sofort Sommer

Lillet Rosé Grapefruit Spritz

- 1 Teil Lillet Rosé
- 2 Teile Thomas Henry Pink Grapefruit
- Grapefruitscheibe
- Eiswürfel

Lillet Rosé in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Glas mit Thomas Henry Pink Grapefruit auffüllen. Nach Belieben einen Spritzer Limettensaft hinzugeben und mit einer Grapefruitscheibe garnieren.

Ramazzotti Limoncello Spritz

- 2 Teile Ramazzotti Limoncello
- 3 Teile Prosecco D.O.C.
- 1 Teil Sodawasser
- Eiswürfel
- Garnitur: Zitronenscheibe

2 Teile Ramazzotti Limoncello und 3 Teile Prosecco in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. 1 Teil Sodawasser hinzugeben und mit einer Zitronenscheibe garnieren.

Zero Aperitivo: Mindful, modern, keine Kompromisse

Lillet Berry 0%

- 1 Teil Lillet Blanc 0%
- 2 Teile Schweppes Wild Berry
- Eiswürfel
- Garnitur: Himbeeren, Erdbeeren

Eis in ein gekühltes Weinglas geben. 1 Teil Lillet Blanc 0% mit 2 Teilen Schweppes Wild Berry mischen. Mit roten Beeren garnieren, et voilà!

Ramazzotti Arancia 0.0% Spritz

- 2 Teile Ramazzotti Aperitivo Arancia 0.0%
- 3 Teile alkoholfreier Prosecco
- 1 Teil Sodawasser
- Eiswürfel
- Garnitur: Orangenscheibe

Ein Glas mit Eiswürfeln füllen und 50 ml Ramazzotti Aperitivo Arancia 0.0% hineingießen. Anschließend 70 ml alkoholfreien Prosecco hinzufügen und mit 30 ml Sodawasser abrunden. Eine frische Orangenscheibe als Garnitur ins Glas geben – und fertig ist der erfrischende Genuss mit mediterranem Flair.

Revival Drinks, die diesen Sommer neu gedacht werden

Spicy Bloody Mary ABSOLUT® TABASCO™ mit bolder Schärfe und Tomate

- 45 ml ABSOLUT® TABASCO™
- 150 ml Tomatensaft
- 15 ml Zitronensaft
- 10 ml Worcestersauce
- 1 Prise gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Salz
- 1 Zitronenspalte zum Garnieren
- 1 Bund Petersilie und Selleriestange zum Garnieren
- Rote Chilischoten
- Cajun Gewürz für den Glasrand

Den Rand eines Highball Glases mit Cajun Gewürz versehen. Einen Shaker mit Eiswürfeln füllen. Alle Zutaten hinzufügen. Den Shaker sanft rollen und in ein Highball Glas über frischem Eis abseihen. Mit Zitrone, roten Chilischoten, Petersilie und einer Selleriestange garnieren.

Havana Club Golden Mojito

- 5 cl Havana Club Añejo 7 Años
- Eine halbe Limette
- 2 TLweißer Rohrzucker
- 2 Minzzweige
- Mineralwasser

- Eiswürfel
- Garnish: Minzzweig

Zucker und frischen Limettensaft mit einem Löffel im Glas vermischen. Minzzweige in dem Zucker-Limettensaft-Gemisch zerstoßen. Havana Club Añejo 7 Años und Eiswürfel hinzufügen und nochmals durchmischen. Glas mit einem Schuss sprudelndem Mineralwasser auffüllen. Den Golden Mojito mit einem Minzzweig garnieren und ... salud!

Über Pernod Ricard Deutschland:

Pernod Ricard mit Hauptsitz in Paris ist ein weltweit führendes Unternehmen in der Spirituosen- und Champagner-Branche, 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 Vodka, Ramazzotti, Ballantine's, Chivas Regal, Lillet und The Glenlivet, Jameson Irish Whiskey, Havana Club, Malfy Gin, Malibu sowie die Champagnermarken Mumm und Perrier-Jouët. Unsere Mission ist es, das nachhaltige Wachstum unserer Marken - mit Respekt für Mensch und Umwelt – zu fördern.

Mehr Informationen unter: www.pernod-ricard.de

Kontaktpersonen



Birte Wald

Pressekontakt

Senior Communications Manager

Unternehmenskommunikation

presse@pernod-ricard-deutschland.com

+49 221 - 43 09 09 123