



Lillet verzaubert den Winter

15.12.2020 10:00 CET

La magie de l'hiver: Lillet verzaubert den Winter

Lillet – der raffinierte Weinaperitif für alle, die die französische Lebensart lieben. Perfekt als Begleiter für laue Sommerabende, aber auch in der kalten Jahreszeit glänzt der französische Aperitif mit vielseitigen Drinks.

Schließlich lassen sich neben klassischen Aperitifs verschiedenste winterliche Drink-Kreationen mit Lillet zaubern: Ob als kalter Aperitif mit Cranberries oder als heißer Punsch mit winterlichen Zutaten wie Zimt und Apfel. Die Lillet Winterdrinks bringen einen Hauch Frankreich in die kalte Jahreszeit.

Wie gemacht für stimmungsvolle Anlässe

Podensac, 1872. Das idyllische Örtchen in Frankreich, das im Weinanbaugebiet rund um Bordeaux liegt, ist der Geburtsort des beliebten Weinaperitifs. Erlesene Weine aus dem weltbekannten Anbaugebiet und natürliche Mazerate exotischer Zitrusfrüchte verleihen Lillet einen unverkennbaren Geschmack: Das fruchtig-frische Aroma von kandierten Orangen und feinem Honig passt wunderbar zu winterlichen Zutaten wie Zimt, Apfel oder Rosmarin. Mit dem französischen Klassiker verwandeln Sie klassische Aperitifs einfach zum Wintergenuss.

Auf der Suche nach einem eleganten Aperitif für die Festtage oder gemütliche Winterabende zu Hause? Diese winterlichen Drink-Inspirationen sind der perfekte Begleiter für die festliche Jahreszeit:

LILLET WINTER BERRY (Zutaten für ein Glas)

Der klassische Lillet Berry erhält ganz einfach einen winterlichen Twist: Mit der Garnitur aus Rosmarin und Cranberries ist dieser Drink der perfekte Aperitif für stimmungsvolle Anlässe.

- 5 cl Lillet Blanc
- 10 cl Schweppes Russian Wild Berry
- Eiswürfel
- getrocknete Cranberries
- Rosmarinzweig

Zubereitung: Lillet Blanc in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Mit Schweppes Russian Wild Berry auffüllen und mit getrockneten Cranberries und einem Rosmarinzweig garnieren.

LILLET TARTE (Zutaten für ein Glas)

Eine heiße Variation? Der wunderbar winterliche Punsch Lillet Tarte verzaubert durch Lillet Blanc und die Zugabe von trübem Apfelsaft, spritzigem Zitronensaft, einer Apfelscheibe und einer Zimtstange.

- 10 cl Lillet Blanc
- 10 cl Apfelsaft trüb

- 1 cl Zitronensaft
- 1 Apfelscheibe
- 1 Zimtstange

Zubereitung: Lillet Blanc, Apfelsaft, Zitronensaft und Zimtstange in einem Gefäß erwärmen (nicht kochen). In einem dekorativen Glas servieren und mit einer Apfelscheibe garnieren.

Erstmalig begleitet in diesem Jahr eine 360 Grad Aktivierung die [Lillet Winterdrinks](#). Passend zur festlichen Jahreszeit startet der französische Weinaperitif eine Social Media Kampagne mit Fokus auf [Instagram](#) und Pinterest, sowie Aktivierungsmaßnahmen im Off-Trade und E-Commerce Bereich – parallel zum TV Flight der neu gelaunchten Media Kampagne, die seit 07.12.20 on air ist.

Über Pernod Ricard Deutschland:

Die Gruppe Pernod Ricard mit Hauptsitz in Paris ist weltweit der zweitgrößte Spirituosen- und Weinkonzern. Die Fusion der französischen Unternehmen Pernod und Ricard legte 1975 den Grundstein für eine erfolgreiche Zukunft. Weltweit vertreibt und vermarktet Pernod Ricard mit insgesamt 19.000 Mitarbeitern in 86 Filialen Spirituosen, Weine und Champagner. Auf dem deutschen Markt wird die Gruppe durch Pernod Ricard Deutschland GmbH mit Sitz in Köln repräsentiert und vermarktet ein Portfolio von bekannten Premium Marken wie z.B. Ramazzotti, Havana Club, Absolut, Lillet, MALFY, Perrier-Jouet, Chivas Regal, Jameson, The Glenlivet, Malibu und Monkey 47. Der Erfolg des Marktführers in Deutschland basiert natürlich nicht nur auf den starken Marken, sondern genauso auf dem täglichen Einsatz aller 240 Mitarbeiter. Ein vertrauensvoller und transparenter Umgang miteinander steht für die Gruppe Pernod Ricard an erster Stelle. Die alle zwei Jahre stattfindende Mitarbeiterbefragung ergab, dass 93% der Mitarbeiter stolz darauf sind bei Pernod Ricard Deutschland zu arbeiten. 97 % der Mitarbeiter stehen voll und ganz hinter den Unternehmenswerten und 85% der Mitarbeiter empfehlen Pernod Ricard als guten Arbeitgeber weiter (Willis Tows Watson Survey, 2019). Außerdem sind Nachhaltigkeit und Verantwortung eine der Geschäftsprioritäten von Pernod Ricard. Über die gesamte Geschäfts- und Wertschöpfungskette hinweg - von der Ernte bis ins Glas - fördert die Gruppe den Schutz von Anbaugebieten, eine zirkuläre Herstellung, das Wertschätzen von Menschen und eine verantwortungsbewusste Vermarktung.

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