



Die neuen Winterdrinks 2025.

24.09.2025 10:00 CEST

Let's heat things up – Die Winterdrinks 2025 sind da!

Winter is served... pünktlich zum Saisonstart präsentiert Pernod Ricard Deutschland das neue Winterbooklet mit vielfältigen Drinkempfehlungen für die kalte Jahreszeit. Diese fünf neuen Winterdrinks überzeugen nicht nur geschmacklich, sondern passen auch perfekt zum Lifestyle der kalten Monate. Ob gemütlich zu Hause, beim Dinner mit Freund:innen oder bei einem stilvollen Winterevent – diese Drinks sind die Must-Tries der Saison.

Lillet Hot Cherry

Hot, sweet & cherrylicious! Lillet Rosé trifft auf heiße Kirsche und Amaretto. Der perfekte Drink für frostige Abende mit Stil.

10 cl Lillet Rosé, 7 cl Kirschsafft, 3 cl Amaretto, 2 cl Zitronensaft und 1 cl Vanillesirup erhitzen, aber nicht kochen. Die heiße Flüssigkeit in ein Glas füllen. Mit einer Amarenakirsche garnieren.

Hot Lillet Blanc

Elegant und wunderbar wärmend! Lillet Blanc und weißer Traubensaft ergeben einen sanften Winterdrink mit feiner Würze und fruchtiger Leichtigkeit, der perfekt zu entspannten Abenden passt.

10 cl Lillet Blanc und 15 cl weißen Traubensaft erhitzen, aber nicht kochen. Die heiße Flüssigkeit in ein Glas füllen. Mit einer Zimtstange oder optional mit Sternanis garnieren.

Ramazzotti Arancia 0,0% Cranberry Spritz (alkoholfrei)

Spritz, ohne Alkohol, aber mit Stil! Fruchtig, frisch und alkoholfrei – dieser Winter-Spritz mit Cranberry und Minze ist der perfekte Begleiter für bewusste Genießer:innen.

7 cl Ramazzotti Aperitivo Arancia 0,0% in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. 4 cl Cranberrynektar, 2 cl Limettensaft und 4 cl alkoholfreien Sekt hinzufügen. Mit Cranberries und einem Minzzweig garnieren. Optional mit einem Zuckerrand am Glas dekorieren.

Ramazzotti Arancia 0,0% Karamell Toddy (alkoholfrei)

Winterwärme mit Karamellkick! Birne, Zitrone und Ramazzotti Arancia 0,0%, dieser alkoholfreie Toddy schmeckt nach Winter, Coziness und einem Hauch Karamell.

8 cl Ramazzotti Aperitivo Arancia 0,0%, 8 cl Birnensaft, 1,5 cl Karamellsirup, 2,5 cl Zitronensaft und 3 cl Sodawasser erhitzen, aber nicht kochen. Die heiße Flüssigkeit in ein Glas füllen. Mit einer Zimtstange und einer kandierten Orangenscheibe garnieren. Optional mit einem Zuckerrand am Glas dekorieren.

Bumbu Cream Coffee

Hot Chocolate oder Coffee? Yes, please! Bumbu trifft auf heiße Schokolade oder heißen Kaffee und Marshmallows – der frechste Winterdrink, seit es Kakaopulver gibt.

5 cl Bumbu Cream und 12 cl heiße Schokolade (oder Kaffee) erhitzen, aber nicht kochen. Die heiße Flüssigkeit in ein Glas füllen. Mit Mini-Marshmallows garnieren.

Alle Rezepte und weitere Inspirationen gibt es im neuen Winterbooklet von Pernod Ricard Deutschland. Jetzt entdecken und ausprobieren – Cheers to Winter!

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