



Bezaubernde Winterdrinks von Pernod Ricard Deutschland

27.10.2022 09:30 CEST

Lillet, Havana Club, ABSOLUT... Winterdrinks für die kalte Jahreszeit

Die kalte Jahreszeit steht vor der Tür und damit auch die bezaubernden Winterdrinks von Pernod Ricard Deutschland. Ein Grund mehr, die Hausbar aufzufüllen und sich bereits jetzt tolle Drink-Anregungen zu holen. Voll gepackt mit neuen Mixing-Ideen veröffentlicht der Premium-Spirituosenanbieter sein aktuelles Booklet mit den Highlights für die Winterzeit. Hier treffen die Favourite-Spirits des Sommers auf klassische Winteraromen wie Zimt oder Vanille. Ob wärmend-gemütlich oder fruchtig-erfrischend – die heißen und kalten Drink-Variationen aus dem aktuellen Winterbooklet sind perfekt für die kalten Wintertage. Von Absolut Hot Cosmow Mule bis hin zum Cinnamon Daiquiri: Die Drinks machen allen

Genießer:innen Lust auf die schönste Zeit des Jahres.

Der Klassiker mit winterlichem Twist: Spekulatius Old Fashioned

Nichts erinnert so sehr an Winter wie der Geschmack von Spekulatius. Vereint mit dem Cocktail-Klassiker Old Fashioned wird dies zum stilvollen Genuss mit Festtagsstimmung. Für den Klassiker im Wintergewand Havana Club 7 Años, Grand Marnier und Spekulatiussirup in ein Rührglas geben und auf Eis kalt rühren, bis das Rührglas beginnt zu beschlagen. Anschließend in einen Tumbler auf Eis abseihen und mit Spekulatius garnieren.

Die Zutaten:

- 5 cl Havana Club 7 Años
- 0,5 cl Grand Marnier
- 1 cl Spekulatiussirup
- 2 Dashes Chocolate Bitters
- Spekulatius zum Garnieren

Heiß auf Aperitif: Rosato Rossa

Allein die Optik lässt kaum Zweifel: bald ist Weihnachten! Die intensiv rote Farbe des Drinks bringt Santa ins Haus. Für den wärmenden Weihnachts-Aperitif alles außer die Spirituose erhitzen, aber nicht kochen. Ramazzotti Aperitivo Rosato zunächst in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit Cranberrys und einem Rosmarinzweig garnieren und genießen!

Die Zutaten:

- 5 cl Ramazzotti Aperitivo Rosato
- 10 cl Cranberrysaft
- 1 cl Zimtsirup
- Cranberrys & Rosmarinzweig zum Garnieren

Tee und Gin – die perfekte Kombination vereint im Malfy Limone Punch

Hier treffen erfrischende Zitrusaromen der Amalfiküste auf wohlrig wärmenden Earl Grey und ergeben den perfekten Punch für gemütliche

Abende oder die nächste Weihnachtsparty. Für den Malfy Limone Punch alles außer die Spirituose erhitzen, aber nicht kochen. Malfy Gin Con Limone als erstes in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit einem Minzzweig und einer Zitronenspalte garnieren.

Die Zutaten für deinen Winterpunch:

- 5 cl Malfy Gin Con Limone
- 28 cl Earl Grey Tee
- 1,5 cl Agavensirup
- Minzzweig & Zitronenspalte zum Garnieren

Über Pernod Ricard Deutschland:

Pernod Ricard mit Hauptsitz in Paris ist weltweit der zweitgrößte Spirituosen- und Weinkonzern mit einem Umsatz von 10,7 Milliarden € im Geschäftsjahr 2021/22. Pernod Ricard besitzt 17 der Top-100-Spirituosenmarken und verfügt über eines der prestigeträchtigsten und umfassendsten Portfolios der Branche mit über 240 Premiummarken, die in mehr als 160 Märkten vertrieben werden. In Deutschland 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, Malibu, MALFY, Perrier-Jouët, Chivas Regal, Jameson, The Glenlivet, und Monkey 47. 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. Der Erfolg in Deutschland basiert natürlich nicht nur auf den starken Marken, sondern genauso auf dem täglichen Einsatz aller 225 Mitarbeiter:innen. Die jedes Jahr stattfindende Employee Survey ergab, dass sich 81 % der Mitarbeiter:innen in hohem Maße mit dieser Vision identifizieren. Zudem stimmen 86 % zu, dass ihre Arbeit zum Erfolg von Pernod Ricard beiträgt und 80 % sind der Meinung, dass jede:r Créateur de Convivialité die gleichen Chancen im Unternehmen hat (iSay 2.0 Survey, 2021).

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