



«Lillet Soleil»

07.06.2017 10:39 CEST

So extravagant wird der Sommer: Die neuen Lillet Sommerpunsch-Rezepte

«Soleil», «Passion» und «Pastèque»: Das sind die klangvollen Namen der drei raffinierten Lillet Sommerdrinks. Die Punsch-Rezepte sind ideal zum Nachmischen und ein echtes Highlight für die nächste Garten- oder Rooftop-Party.

Lillet setzt damit voll auf den Trend zu leichten, frischen Sommerdrinks und individuellen DIY-Partys.

Dreifach außergewöhnlich: die kreativen Drink-Variationen.

Ob mit raffinierter Kräuternote, einer leichten Bitternote oder mit dem fruchtig-frischen Geschmack von Wassermelone: Die Lillet Sommerdrinks

schmecken ganz einfach besonders und sommerlich-frisch. Diese Vielfalt ist übrigens typisch für Lillet: Der französische Weinaperitif eignet sich nicht nur perfekt als Cocktailzutat, sondern wird auch pur oder als leichter Aperitif getrunken. Ebenfalls typisch für Lillet ist, dass hier nicht nur der Geschmack begeistert, sondern auch die ansprechende Optik der Drinks. Wir wünschen viel Spaß beim sommerlichen Mix & Drink!

**Perfekt für die nächste Garten-Party:
Die neuen Lillet Sommerpunsch-Rezepte.**

«Lillet Soleil»: ein fruchtig-herber Sommerdrink mit raffinierter Kräuternote.

Zutaten für 3 l Punsch:

1,5 l Lillet Rosé

1,0 l frisch gepresster Pink Grapefruitsaft

0,3 l frischer Zitronensaft

0,2 l Zuckersirup

2 Bund Thymian

1 Grapefruit

Eiswürfel

Mixanleitung:

Alle Zutaten, außer den Eiswürfeln, in ein Gefäß geben und gut umrühren. Den Punsch für eine Stunde kalt stellen. Jetzt die Eiswürfel in ein Glas geben, mit dem Punsch auffüllen und mit einem Thymianzweig sowie einer Grapefruitscheibe garnieren.

«Lillet Passion»: frisches Zitrusaroma, gepaart mit einer leichten Bitternote.

Zutaten für 3 l Punsch:

1,5 l Lillet Blanc

0,5 l Bitter Lemon

0,4 l Orangensaft

0,4 l Maracujasaft

0,2 l frischer Zitronensaft

3 Zitrusfrüchte nach Wahl (Limette, Orange, Zitrone)

Eiswürfel

Mixanleitung:

Zitrusfrüchte in Scheiben schneiden. Danach alle Zutaten, außer Eiswürfeln und Bitter Lemon, in ein Gefäß geben und gut umrühren. Den Punsch mindestens eine Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren mit Bitter Lemon

auffüllen. Eiswürfel in ein Glas geben und mit dem Punsch auffüllen.

«Lillet Pastèque»: fruchtig-frische Wassermelone in perfekter Harmonie mit Lillet Blanc und einem Hauch Minze.

Zutaten für 3 l Punsch:

1,5 l Lillet Blanc

1,5 l Wassermelonensaft (1 kl. Wassermelone)

1 Bund Minze

Eiswürfel

Mixanleitung:

Die Wassermelone entkernen und in kleine Würfel schneiden, dabei ein paar Stücke zum Garnieren beiseitelegen. Die Würfel in ein Gefäß geben, pürieren, durch ein Sieb streichen und den Saft auffangen. Lillet Blanc zum Saft hinzugeben und gut umrühren. Den Punsch mindestens eine Stunde kalt stellen. Eiswürfel in ein Glas geben, mit dem Punsch auffüllen und mit Melone sowie Minze garnieren.

Lillet ist eine der erfolgreichen Kernmarken aus dem umfangreichen Sortiment der Pernod Ricard Deutschland GmbH mit Sitz in Köln. Auf dem hiesigen Markt vertreibt und vermarktet Pernod Ricard Deutschland ein breites Portfolio von bekannten Premiumspirituosen. Das Sortiment umfasst unter anderem die Marken Ramazzotti, Havana Club, Absolut, Ballantine's, Chivas Regal, Jameson, The Glenlivet, Malibu und Lillet. Mit 223 Mitarbeitern konnte Pernod Ricard Deutschland im Geschäftsjahr 2015/16 einen Bruttoumsatz von 720 Millionen Euro verzeichnen und damit seine Marktführerposition weiter stärken. Pernod Ricard Deutschland ist sich seiner unternehmerischen Verantwortung bewusst und setzt sich aktiv für mehr Nachhaltigkeit ein. So stammt das gesamte Wellpappe-Verpackungsmaterial aus verantwortungsvoller Waldbewirtschaftung und ist FSC-zertifiziert. Für seine Nachhaltigkeits-Kampagnen wurde Pernod Ricard Deutschland bereits mehrfach ausgezeichnet.

Mehr Informationen unter www. Pernod-ricard-deutschland.de