

DER SOMMER WIRD PINK

Leichte Sommerdrinks zum Tag der Farbe Pink

Neben den Trendfarben Gelb und Orange wird der Sommer heuer von Pink dominiert. Den Höhepunkt erlebt die knallige Rosa-Variante jährlich am 23. Juni - am Tag der Farbe Pink. Mit ein Grund die beliebte Farbe auch ins Glas zu bringen. Barkeeper Memo Uysal (Café Frida, Payergasse 12, 1160 Wien) und Lillet Brand Ambassadorin Sarah Pfanzagl von Pernod Ricard Austria mixen daher pinke Spirituosen mit den passenden Zutaten und präsentieren die „Pink-Drinks des Sommers“.

Ein Trend, der aus Spanien zu uns kommt, ist pinker Gin. **Beefeater Pink** gibt es daher ab sofort basierend auf dem traditionellen Beefeater London Dry Gin, ergänzt um den Geschmack frischer Erdbeeren und überzeugend durch seine pinke Farbe.



Für alle Aperitif-Genießer stehen zwei pinke Zieldestinationen zur Auswahl: Italien und Frankreich. Wer kulinarisch lieber unsere Nachbarn im Süden besucht, genießt **Ramazzotti Aperitivo Rosato**, der mit seiner einzigartigen Kombination aus Hibiskus- und Orangenblüte die perfekte Basis für pinke Sommer-Aperitifs ist. Frankreich hingegen genießen Liebhaber Schluck für Schluck mit **Lillet Rosé**. Die vollkommene Mélange aus erlesenen Weinen aus dem weltbekannten Anbaugebiet rund um Bordeaux und natürlichen Frucht-Mazeraten ist definitiv „très pink“ und schmeckt hervorragend zu beerigen Drinks.



Lillet Brand Ambassador Sarah Pfanzagl Pernod Ricard Austria und Barkeeper Memo Uysal aus dem Café Frida präsentieren **drei Sommerdrink-Rezepturen**, die Farbe ins Glas bringen und sich perfekt eignen, um auf den „Tag der Farbe Pink“ anzustoßen:

Beefeater Pink Tonic

5cl Beefeater Pink
15cl Tonic Water
Erdbeerhälften
Eiswürfel

Goblet mit Eiswürfel befüllen, Beefeater Pink und Tonic Water hinzugeben und mit Erdbeerhälften garnieren.



Rosato Spritz

3cl Ramazzotti Aperitivo Rosato
8cl Weißwein
8cl Sodawasser
Orangen- und Zitronenscheibe
Eiswürfel

Weißweinglas mit Eiswürfel füllen, Ramazzotti Aperitivo Rosato, Weißwein und Sodawasser hinzufügen und mit Orangen- und Zitronenscheibe garnieren.

Lillet Berry

5cl Lillet Rosé
10cl Schweppes Russian Wild Berry
Verschiedene frische Beeren
Eiswürfel

Lillet Rosé in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Mit Schweppes Russian Wild Berry auffüllen und mit Beeren garnieren.

Über Pernod Ricard Austria:

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 18.000 Mitarbeitern in 80 Ländern Spirituosen und Weine. Auf dem österreichischen Markt wird die Gruppe durch Pernod Ricard Austria GmbH mit Sitz in Wien repräsentiert und vermarktet ein Portfolio von bekannten Premium- und Prestige-Spirituosen. Das Sortiment umfasst unter anderem die Marken Absolut Vodka, Havana Club Rum, Chivas Regal, Jameson, Ramazzotti, The Glenlivet, Malibu oder Lillet. Mit rund 30 Mitarbeitern konnte Pernod Ricard Austria im Geschäftsjahr 2014/15 einen Bruttoumsatz von 36 Millionen Euro verzeichnen. Pernod Ricard hat sich einer nachhaltigen Entwicklungspolitik sowie dem verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol verschrieben und ist deshalb auch u.a. Mitglied bei SpiritsEUROPE, einem freiwilligen Zusammenschluss von führenden Spirituosenfirmen und der Spirituosenverbände der Länder. In Österreich setzt Pernod Ricard Austria Aktivitäten im Rahmen des jährlich stattfindenden Responsibl'ALL Day oder mit der Initiative "Mein Kind will keinen Alkohol". **Mehr Informationen unter www.pernod-ricard.at.**

Rückfragehinweis:

Pernod Ricard Austria GmbH

Sonja Fritsch
Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien
E-Mail: sonja.fritsch@pernod-ricard.com
Tel.: +43 1 290 2818 110

massgeschneidert in Wort und Tat

Victoria Devecsai, MA
Rennweg 78/3, 1030 Wien
Email: devecsai@massgeschneidert.at
Tel.: +43 664 1260450