

## Lillet x miss lillys hats Mit Niki Osls herbstlicher Drink-Kreation die dritte Jahreszeit genießen

Der französische Weinaperitif **Lillet**, **Designerin Niki Osl (miss lillys hats)** und die **Trendfarben des Herbstes**: Ein harmonisches Trio, das sich ab sofort nicht nur sehen, sondern auch genießen lassen kann. „*Berry-Töne bestimmen die bunte Jahreszeit. Sei es, inspiriert vom herabfallenden Laub, roten Früchten wie Hagebutten oder roten Lippen*“, so Designerin Niki Osl, die für ihre neue Herbst-Kollektion die ganze Palette von intensivem Bordeaux bis extrovertiertem Knallrot gewählt hat. Die Farbe Rot zieht sich sprichwörtlich wie ein roter Faden durch die neuen Pieces der Vintage-Blumenkränze von miss lillys hats.

Als Botschafterin für Lillet hat Niki Osl nun zur Einstimmung auf den Herbst einen eigenen Lillet-Drink kreiert: sinnlich, verführerisch und typisch-herbstlich. Dazu wird der klassische Lillet Blanc mit selbstgemachtem Waldbeerensirup gemischt und mit Tonic Water aufgefüllt. Garniert wird der **Lillet Automne** mit Ribiseln und Thymian. Santé!

### Lillet Automne

5 cl Lillet Blanc  
2 cl selbstgemachter Waldbeerensirup  
10 cl Tonic Water  
Garnitur: Ribiseln und/oder Beeren der Saison, Thymian

### Zubereitung:

Lillet Blanc und Waldbeerensirup in ein mit Eiswürfel gefülltes Glas geben und mit Tonic Water aufgießen. Einmal umrühren, damit sich der Sirup gut vermischen kann und mit Ribiseln sowie Thymian garnieren.

### Selbstgemachter Waldbeerensirup

(ergibt circa 1,5l Sirup)

1 kg Waldbeeren (frisch oder TK)  
1 kg Wiener Sirupzucker für Beeren & Steinobst  
2 Vanilleschoten  
1 EL Vanilleextrakt  
2 TL Zimt  
250 ml Kirschsafft  
500 ml Wasser

### Zubereitung:

Die Beeren mit dem Kirschsafft, dem Wasser und den Vanilleschoten sowie -extrakt aufkochen und mind. 4 bis 6 Stunden ziehen lassen.  
Die Vanilleschoten rausnehmen und den Rest pürieren. Falls gewünscht die Mischung durch ein feines Sieb passieren.  
Sirupzucker und Zimt hinzufügen und den Sirup einkochen bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und der Saft komplett klar ist. Den Waldbeerensirup noch heiß mit einem Trichter in saubere Flaschen abfüllen, luftdicht verschließen und auskühlen lassen.  
Den Sirup kühl und trocken lagern und nach dem Öffnen am besten im Kühlschrank aufbewahren.



**LILLET**  
Maison fondée en 1872

#### Über miss lillys hats:

Designerin Niki Osl hat mit ihrer Marke miss lillys hats einen Trend ausgelöst, indem sie die Jahrhunderte alte Tradition Blumen im Haar zu tragen in die Jetztzeit geholt hat.

Dabei war es ihr sehr wichtig, einen besonders hohen Anspruch in Sachen Produktqualität und Verarbeitung zu erfüllen. In ihren Blumenkränzen und blumigen Headpieces findet sich kein Plastik und Blüten werden nicht geklebt, sondern jedes Blümchen wird restauriert und einzeln mit einem eigens angefertigten Draht gebunden.

Internationales Aufsehen erregten miss lillys hats Ausstattungen für Pop Heroin Lana del Rey, den Wiener Opernball, die Formula Una Girls der Formel 1 oder florales Schmuckdesign für Cadenzza by Swarovski, aber auch bei der jahrelangen Zusammenarbeit mit Designerin Lena Hoschek ergeben sich immer wieder wundervolle Kreationen.

#### Über Lillet:

Ob pur, als leichter Aperitif oder als perfekte Cocktailzutat: Lillet schmeckt einfach einzigartig. Das liegt vermutlich an der besonderen Kombination, die dem beliebten Weinaperitif bereits seit 1872 seinen unverkennbaren frischen Geschmack verleiht. Einerseits besteht Lillet aus erlesenen Weinen aus dem weltbekannten Anbaugebiet rund um Bordeaux, andererseits aus natürlichen Mazeraten exotischer Zitrusfrüchte. Lillet, den man am besten gut gekühlt (bei 6-8 °C) genießt, wird übrigens bis heute ausschließlich in Podensac hergestellt – ganz nach einem alten Familienrezept aus dem 19. Jahrhundert. Auf diese Weise vereint Lillet klassische Eleganz, Genuss und französischen Lebensstil.

#### 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](http://www.pernod-ricard.at)

#### Rückfragehinweis:

##### **Pernod Ricard Austria GmbH**

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

##### **massgeschneidert in Wort und Tat**

Mag. Petra Leitner  
Endresstraße 112/1/12, 1230 Wien  
Email: [leitner@massgeschneidert.at](mailto:leitner@massgeschneidert.at)  
Tel.: +43 676 9253485