

Festtagsstimmung serviert im Glas Geschmack- und stilvoll den Jahreswechsel genießen

Zum Jahreswechsel wird traditionell geschmack- und stilvoll aufgetischt: Auf den Tellern wird das Beste vom Besten serviert, selbiges gilt für die liquide Begleitung. Denn der generelle Drink-Trend zeigt, dass auch 2018 vermehrt zu Premium-Qualität gegriffen wird. Auf diese Premiumisierung erhebt man das Glas am besten mit seiner Lieblingsspirituose aus dem vielfältigen Portfolio von Pernod Ricard, das Aperitif-, Champagner- oder Old Fashioned-Liebhaber gleichermaßen Freude bereitet. Zubereitet mit festlichen Ingredienzen wie Granatapfel, Zimtbitter, Orangensirup, Austernsauce oder Schokoladentrüffel, sind die diesjährigen Festtagsdrinks ein Geschenk für Gaumen und Augen.

Das vielfältige und inspirierende Pernod Ricard Portfolio lässt keine Wünsche offen:



© Sonja Petrkowski

Lillet Noël

5cl Lillet Rosé
Perrier-Jouët Champagner Grand Brut
4cl frischer Granatapfelsaft
Granatapfelkerne

*Lillet Rosé, Granatapfelsaft und -kerne in ein Glas füllen,
mit Perrier-Jouët Champagner toppen.*



© Jürgen Hammerschmid

Cuban Navidad

5cl Havana Club Selección de Maestros
1 Barlöffel Rohrzucker
5 Tropfen Zimtbitter
1 Stück Sternanis

*Alle Zutaten auf Eis rühren, in einem Tumbler ohne
Eiswürfel servieren.*



© Nikolaus Mautner Markhof

Monkey 47 Old Fashioned

5cl Monkey 47 Barrel Cut
 2 Dashes Orange Bitters
 2 Dashes Angostura Bitters
 1 Zuckerwürfel
 2cl stilles Wasser
 Orangenzeste

Alle Zutaten im Rührglas auf Eiswürfel verrühren. In einen Tumbler auf Eiswürfel abseihen, dann mit der Orangenzeste parfümieren und dekorieren.



© Jürgen Hammerschmid

Liaison

Perrier-Jouët Champagner Belle Epoque oder Grand Brut
 3cl Lillet Blanc
 1,5cl gewürzter Orangensirup (selbst gemacht)
 1,5cl Zitronensaft frisch gepresst
 2 Dash Old Fashion Aromatic Bitters

Alle Zutaten auf Eis shaken und mit Perrier-Jouët Champagner toppen.



© Inge Prader

Elyx Oyster Mary

4cl Absolut Elyx
 1 Barlöffel Austernsauce
 0,5cl frischer Limettensaft
 10cl Kirschtomatensaft
 Salz & Pfeffer
 Tabasco
 1 Barlöffel Oberskren

Leicht Shaken, Tumbler Straight-up, Wachtelei mit Kaviar als Garnitur



© Chivas Regal / Roter

Chivas Perfect Serve

Chivas Regal 18yo
Schokoladentrüffel
Portwein-Gelee-Würfeln

Chivas Regal 18yo in einem Tumbler ohne Eiswürfel servieren. Dazu als Perfect Serve Schokoladentrüffel und Portwein-Gelee Würfeln reichen.

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 Irish Whiskey, Ramazzotti, The Glenlivet, Malibu oder Lillet. Mit rund 30 Mitarbeitern konnte Pernod Ricard Austria im Geschäftsjahr 2016/17 einen Bruttoumsatz von rund 40 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:

massgeschneidert in Wort und Tat

Mag. Petra Leitner

Rennweg 78/3

1030 Wien

Email: leitner@massgeschneidert.at

Tel.: +43 676 9253485