Pernod Ricard Austria

LILLET
Maison fondée en 1872

STILVOLLER GENUSS MIT WINTERLICHEN LILLET-MOMENTEN

Beliebter Aperitif präsentiert Winter-Drinks

Ob mit wärmenden Punsch-Kreationen oder kühlen, prickelnden Spritz-Variationen der französische Wein-Aperitif ist bereit für den Winter. Basis für alle Rezepte ist Lillet Blanc, der gemischt mit naturtrübem Apfelsaft, Cranberry-Saft, Vanillemark oder Zimtsirup zu köstlich schmeckenden und einfach zu mischenden Drinks mit klingenden Namen wird. Mit diesen machen wir es uns die nächsten Monate zu Hause gemütlich und lassen kulinarische Genussmomente in unser Wohnzimmer einziehen.

Alle Rezepte zum Nachmixen gibt es hier:

DRINKREZEPTUREN WINTERDRINKS HOT

LILLET MAGIE

1 Tasse (0,25 l)

8 cl Lillet Blanc
15 cl Apfelsaft naturtrüb
2 cl Zitronensaft
Garnitur: Apfelscheibe, Zimtstange

Zubereitung:

Alle Zutaten erhitzen (nicht kochen).
In einer hitzebeständigen Tasse servieren und mit Apfelscheibe und Zimtstange garnieren.

LILLET BELLE

1 Tasse (0,25 l)

8 cl Lillet Blanc
7 cl Kirschsaft
7 cl Apfelsaft trüb
2 cl Zimtsirup
1 cl Zitronensaft
Garnitur: Apfelscheibe, Zimtstange

Zubereitung:

Alle Zutaten erhitzen (nicht kochen). In einer hitzebeständigen Tasse servieren und mit Apfelscheibe und Zimtstange garnieren.

ABSOLUT. Havana Club JAMESON LILLET ABSOLUT ELYX MALIBU Ballantines CHIVAS RAMAZZOTTI OLMECA PERRIER-JOUËT

LILLET JOY

1 Tasse (0,25 l)

8 cl Lillet Blanc
15 cl Birnensaft
2 cl Zitronensaft
Messerspitze frisches Vanillemark oder 1,5 cl Vanille-Sirup
Garnitur: Birnenscheibe

Zubereitung:

Alle Zutaten erhitzen (nicht kochen). In einer hitzebeständigen Tasse servieren und mit einer Birnenscheibe garnieren.

LILLET HOT BERRY

1 Tasse (0,25 l)

8 cl Lillet Blanc
7 cl Schwarzer Johannisbeeren Saft
7 cl Cranberry Saft
2 cl Zitronensaft
1 Esslöffel Beerenmix

Zubereitung:

Beerenmix (tiefgefroren) direkt in der Tasse oder in einem großen Gefäß auftauen lassen – optional leicht zuckern und einen Schuss Lillet hinzugeben. Alle Zutaten bis auf die Beeren zusammen erhitzen (nicht kochen) und danach mit den Beeren in einer hitzebeständigen Tasse servieren.

DRINKREZEPTUREN WINTERDRINKS COLD

LILLET WINTER THYME

5cl Lillet Blanc
5cl Birnensaft
5cl Tonic Water
2cl Zimtsirup
3cl Zitronensaft
Garnitur: Birnenscheibe, Thymianzweig

Zubereitung:

Ein Glas mit Eiswürfel füllen und nach und nach alle Zutaten, außer das Tonic Water, dazugeben. Zum Schluss mit Tonic Water auffüllen, vorsichtig umrühren und mit Birnenscheibe und Thymianzweig garnieren.

LILLET NOËL

5 cl Lillet Blanc
10 cl Granatapfelsaft
Schuss Tonic Water
Zimtstange oder eine Prise frisch geriebener Zimt
Garnitur: Granatapfelkerne, Rosmarinzweig

Zubereitung:

Ein Glas mit Eiswürfel füllen und alle Zutaten bis auf das Tonic Water hinzugeben. Die Granatapfelkerne dazu geben und mit einem Schuss Tonic Water auffüllen. Vorsichtig umrühren und mit einer Zimtstange und einem Rosmarinzweig garnieren.

LILLET SWEET MANDARIN

5 cl Lillet Blanc
10 cl Mandarinensaft
(z.B. von Fentimans oder Rauch)
1 cl Mandelsirup
Schuss Soda
Optional: Prise Lebkuchengewürz
Garnitur: Rosmarinzweig, Mandarinenspalte

Zubereitung:

Ein Glas mit Eiswürfel füllen und alle Zutaten bis auf das Soda hinzugeben. Einmal gut umrühren und mit einem Schuss Soda auffüllen. Eine Prise Lebkuchengewürz ins Glas geben, vorsichtig umrühren und mit einer Mandarinenspalte und einem Rosmarinzweig garnieren.

LILLET WINTER VIVE

5cl Lillet Blanc
10cl Tonic Water
Zimtstange oder eine Prise Zimtpulver
Garnitur: Birnenscheibe, Thymian

Zubereitung:

Ein Glas mit Eiswürfel füllen und Lillet Blanc sowie die Birnenscheibe hinzugegeben. Mit Tonic Water auffüllen und mit Thymian und Zimt garnieren.

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:
Ein starkes Marken-Portfolio, ein nachhaltiger Umgang mit Ressourcen und Premiumisierung sind jene Eckpfeiler, die den Erfolg von Pernod Ricard ausmachen. 1975 aus dem Zusammenschluss der französischen Familienunternehmen Pernod und Ricard entstanden, besitzt das Unternehmen heute eines der repräsentativsten Marken-Portfolios der Spirituosenwelt. Convivalité (Geselligkeit), Unternehmergeist und ein verantwortungsvoller Umgang mit Alkohol beschreiben die Kernwerte des weltweit zweitgrößten Unternehmens im Wein- und Spirituosenmarkt. Zum genussvollen Sortiment zählen unter anderem der französische Wein-Aperitif Lillet, MALFY Gin, Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin, Perrier-Jouët Champagner, Havana Club Rum, Jameson Irish Whiskey, Absolut Vodka oder Chivas Regal Whisky. Alle Marken sind eng mit der Kultur der jeweiligen Herkunftsländer verbunden.
Über die gesamte Geschäfts- und Wertschöpfungskette hinweg - von der Ernte bis ins Glas - fördert die Gruppe den Schutz von Anbaugebieten, eine zirkuläre Herstellung, das Wertschätzen von Menschen und eine verantwortungsbewusste Vermarktung.
Mehr als 19.000 Mitarbeiter in 86 Tochtergesellschaften sind weltweit für das Unternehmen tätig und sorgen Tag für Tag für qualitativ hochwertige Produkte und einzigartige conviviale Momente. Im März 1993 wurde Pernod Ricard Austria, die hundertprozentige Österreich-Tochter der französischen Gruppe, mit Sitz in Wien gegründet. Knapp 30 Mitarbeiter übernehmen Vertrieb, Marketing und das Schaffen von genussvollen Momenten für die Premium-Spirituosen und Champagner am österreichischen Markt.

Seit 2020 ist die Österreich-Tochter auch als Green Office geführt und erfüllt Kriterien hinsichtlich erneuerbarem Energieverbrauch oder der Schonung von Ressourcen im Office-Alltag. In Österreich setzt Pernod Ricard Austria zudem 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 Kommunikationsbüro
Sophie Katschthaler, BA BA
Kaiserstraße 89/ 3 /2, 1070 Wien
Email: katschthaler@massgeschneidert.at
Tel.: +43 699 19720902