



FRANZÖSISCHER GENUSS IM WINTER Lillet präsentiert die „Hot Punch Hot-Spots“

Der französische Wein-Aperitif Lillet ist mittlerweile auch fixer Begleiter der winterlichen Genuss-Zeit. In verschiedensten winterlichen Kreationen und auch als „Hot Punch“ zeigt er seine Vielfalt am Weihnachtsmarkt, in der Gastronomie und an verschiedensten weihnachtlichen Hot Spots. Basis für die Rezepte ist Lillet Blanc, der mit verschiedenen Zutaten zu Drinks mit klingenden Namen wie „Lillet Magie“, und „Lillet Winter Berry“ zubereitet wird. Wo die Österreicher:innen die winterlichen Lillet-Drink-Kreationen genießen, zeigen wir heute.

Erhältlich sind die „Hot Punch“ Drinks von Lillet auf folgenden Weihnachtsmärkten in Wien:

- Altes AKH/ Campus
- Stephansplatz
- Maria-Theresien-Platz
- Schloss Belvedere

Wer es nicht in die Hauptstadt schafft, genießt die winterlichen Drinks in ausgewählten Bars, Cafés und Restaurants in ganz Österreich.

„Wir servieren die Lillet Hot Punch Drinks mittlerweile als schmackhafte Alternative zum klassischen Punsch und Glühwein, da viele den französischen Klassiker auch in der kalten Jahreszeit nicht mehr missen möchten,“, so Tabea Dum, Brand Managerin von Lillet.

Die köstlichen Winter-Kreationen können aber auch ganz leicht selbst zu Hause gemacht werden.

Alle Rezepte gibt es hier: <https://www.lillet.com/de-at/lillet-blanc-tonic/>

DRINKREZEPT FÜR ZUHAUSE:

Hot Punch „Lillet Magie“

8cl Lillet Blanc

15cl Apfelsaft trüb

2cl Zitronensaft

Garnitur: Apfelscheibe, Zimtstange

Zubereitung:

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

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

Tabea Dum
Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien
E-Mail: tabea.dum@pernod-ricard.com
Tel.: 0664/8350948

massgeschneidert Kommunikationsbüro GmbH

Petra Schneider
Lehargasse 7/1/7, 1060 Wien
Email: schneider@massgeschneidert.at
Tel.: 0676/9253485