



Winterliche Drinkrezepte von MALFY Gin So geht „La Dolce Vita“ in der kalten Jahreszeit

MALFY Gin, der Premium Gin von der wunderschönen Amalfiküste, zaubert „La Dolce Vita“ direkt ins Glas und mit winterlichen Drinkrezepten von MALFY auch die neuen Lieblingsdrinks der kalten Jahreszeit. So wird aus MALFY Gin Rosa schnell und einfach MALFY Winter Berry oder MALFY Winter Cosmo und aus MALFY con Limone MALFY Winter Lemon oder MALFY Rosso: Coole Winterdrinks, die den Geschmack eines jeden Gin-Lovers treffen. Die Cocktail-Kreationen sorgen für winterliche Genussmomente, ob zuhause, mit Freunden & Co. oder bei der nächsten Party an Weihnachten oder Silvester.



MALFY Winter Berry

Zutaten:

- Eiswürfel
- 1/3 Malfy Gin Rosa
- 2/3 Schweppes Wild Berry
- 1 Spritzer Limettensaft
- Getrocknete Cranberries
- Zimtstange

Zubereitung:

Malfy Gin Rosa in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben, mit Schweppes Wild Berry auffüllen und einen Spritzer Limettensaft hinzugeben. Den Aperitif mit getrockneten Cranberries und einer Zimtstange garnieren.



MALFY Winter Cosmo

Zutaten:

- Eiswürfel
- 1/3 Malfy Gin Rosa
- 2/3 Balis Cosmo Cranberry Rosmarin Drink
- Grapefruitscheibe
- Rosmarin

Zubereitung:

Malfy Gin Rosa in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und mit Balis Cosmo auffüllen. Den Aperitif mit einer Grapefruitscheibe und frischen Kräuter nach Belieben dekorieren.



MALFY Winter Lemon

Zutaten:

- Eiswürfel
- 1/3 Malfy con Limone
- 2/3 Schweppes Bitter Lemon
- Granatapfelkerne
- Birnenscheibe

Zubereitung:

Malfy con Limone in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und mit Schweppes Bitter Lemon auffüllen. Mit Granatapfelkernen und Birnenscheibe dekorieren.



MALFY Rosso

Zutaten:

- Eiswürfel
- 1/5 Malfy con Limone
- Preiselbeer Sirup
- 4/5 Fever-Tree Mediterranean Tonic Water
- Zitronenscheibe
- Rosmarin
- Sternanis

Zubereitung:

Malfy con Limone und Sirup in ein hohes Glas geben. Eiswürfel hinzugeben und kurz umrühren. Mit Tonic Water auffüllen und mit einer Zitronenscheibe, einem Rosmarinzweig und einer Sternanis garnieren.

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. Convivialité (Geselligkeit), Unternehmertegeist 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 Anbaubereichen, 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 38



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

Tabea Dum
Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien
E-Mail: tabea.dum@pernod-ricard.com
Tel: +43664 8350948

massgeschneidert Kommunikationsbüro

Petra Schneider
Lehàrgasse 7/1/7 1060 Wien
Email: schneider@massgeschneidert.at
Tel.: +43 676 9253 485