

Pernod Ricard Austria präsentiert:

Köstliche Drinks für genussvolle Feiertage

Das Jahr neigt sich dem Ende zu und die bevorstehenden Festtage warten darauf genossen zu werden. Köstliche Drinks wie Malibu Heißer Apfelstrudel oder Havana Caliente passen am besten zum knisternden Kaminfeuer, mit Malfy Gin Con Arancia lassen sich die Feiertage perfekt aufpeppen. Schwungvoll ins neue Jahr gestartet wird mit abwechslungsreichen Kaffee-Kreationen: Irish Coffee mit dem Traditionswhiskey Jameson oder Espresso Martini mit dem „All-Time-Favourite“ Absolut Vodka.

HEISSE GETRÄNKE	
<p>Malibu Heißer Apfelstrudel</p> <p>Zutaten für 1 Tasse (0,25l):</p> <p>1 Tasse (0,25 l)</p> <p>4 cl Malibu</p> <p>10 cl Apfelsaft</p> <p>Zimtstange</p> <p>Apfelspalte</p> <p>Den Apfelsaft erhitzen und Malibu hinzugeben. Zimtstange und Apfelspalte hinzufügen und in einem Teebecher servieren.</p>	
<p>Irish Coffee mit Jameson</p> <p>Zutaten:</p> <p>3,5 cl Jameson Irish Whiskey</p> <p>1 cl Zuckersirup</p> <p>3 cl leicht geschlagene Sahne</p> <p>9 cl Kaffee</p> <p>Garnitur: 1 Vanilleschote oder Zimt, frisch gemahlene Muskatnuss</p> <p>Den Jameson Irish Whiskey in einem warmen Glas mit dem Zuckersirup verrühren. Den Kaffee hinzugeben und die Schlagsahne über die runde Seite des Löffels in den Kaffee laufen lassen. Mit einer Vanilleschote oder einer Zimtstange garnieren und mit frisch gemahlener Muskatnuss bestäuben.</p>	

Jameson Hot Apple

Zutaten:

4 cl Jameson Irish Whiskey

10 cl naturtrüber Apfelsaft

Zimtstange

Jameson Irish Whiskey und den naturtrüben Apfelsaft erhitzen. Zimtstange hinzufügen und in einem Teebecher servieren.



Havana Caliente

Zutaten:

4 cl Havana Club Añejo 7 Años

0,5 cl Zimtsirup

10 cl Orangensaft

2 cl Zitronensaft

Dash Grenadine Sirup

Alle Zutaten langsam in einem Topf erhitzen, nicht kochen! Anschließend in ein Glas abseihen und je nach Belieben garnieren.



BESONDERE DRINK-KREATIONEN

Espresso Martini

Zutaten:

4 cl Absolut Vodka

2 cl Kahlúa

2 cl Espresso

Kaffeebohnen

Eiswürfel

Einen Boston-Shaker mit Eiswürfeln füllen. Alle Zutaten zugeben, shaken und in ein Cocktailglas abseihen. Danach mit Kaffeebohnen garnieren.



Negroni con Arancia

Zutaten:

3,5 cl Malfy Con Arancia

2,5 cl Italian Bitter Aperitif

2,5 cl Lillet Blanc

Malfy Con Arancia, Italian Bitter Aperitif und Lillet Blanc in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und mit einer Orangenscheibe garnieren.



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 2017/18 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:

Pernod Ricard Austria GmbH

Regina Loster

Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien

E-Mail: Regina.Loster@pernod-ricard.com

massgeschneidert Kommunikationsbüro

Mag. Petra Schneider

Kaiserstraße 89/3/2, 1070 Wien

E-Mail: schneider@massgeschneidert.at

Tel: +43 676 9253485