

## MALFY Gin & Lillet präsentieren: Vielfältige Drink-Kreationen für den Aperitif-Sommer 2021

Im heurigen Sommer dreht sich alles um die neuen Drink-Kreationen von MALFY, dem italienischen Premium-Gin, und Lillet, dem französischen Wein-Aperitif. MALFY Gin erfrischt im Sommer 2021 mit den zwei Varianten MALFY Con Limone und MALFY Gin Rosa. Drinks wie „MALFY Con Limone Gintonica“, „Ciao MALFY Spritz“ oder „MALFY Aperitify Rosa“ bringen La Dolce Vita nach Österreich.

Neben Drink-Klassikern wie „Lillet Vive“ oder „Lillet Berry“ begeistert Lillet im Sommer 2021 mit den neuen Drinks „Lillet Pink Tonic“ und „Lillet Tropical“. Ersterer wird mit dem neuen Fever Tree Raspberry & Rhubarb Tonic verfeinert, letzterer mit Mango-Limonade. Je nach Mixtur entfaltet Lillet seinen einzigartigen Charakter und lädt neben den traditionellen Rezepten dazu ein, je nach Geschmack immer neu „erfunden“ zu werden.

Alle Rezepte zum Nachmischen gibt es hier und unter [www.pernod-ricard.at](http://www.pernod-ricard.at) oder [www.lillet.at](http://www.lillet.at).

### MALFY Con Limone Sommerdrinks

#### MALFY Con Limone & Tonic

Zutaten:

5cl Malfy Con Limone

15cl Premium Tonic Water

Zitronenscheibe

Eiswürfel

Zubereitung:

Malfy Con Limone in ein mit Eiswürfel gefülltes Glas geben.

Tonic Water hinzufügen, vorsichtig umrühren und mit einer Zitronenscheibe garnieren.





**Con Limone Gintonica**

Zutaten:

- 5cl Malfy Con Limone
- 12cl Premium Tonic Water
- Schuss Vermouth
- Zitronenzeste
- Frische Kräuter

Zubereitung:

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfel gefülltes Glas geben. Vorsichtig umrühren und mit einer Zitronenzeste und frischen Kräutern garnieren.



**MALFY Aperitify Limone**

Zutaten:

- 5cl Malfy Con Limone
- 15cl Premium Bitter Lemon
- Zitronenscheibe
- Minze

Zubereitung:

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfel gefülltes Glas geben. Vorsichtig umrühren und mit einer Zitronenscheibe und Minze garnieren.





### **Ciao MALFY Spritz**

Zutaten:

3,5cl Malfy Con Limone

5cl Orangenlimonade (zb. Aranciata von San Pellegrino)

5cl Prosecco

Beeren, Basilikum, Zitronenzeste

Zubereitung:

Malfy Con Limone und Limonade in ein mit Eiswürfel gefülltes Glas geben. Mit Prosecco auffüllen und vorsichtig umrühren.

Mit Beeren, Zitronenzeste und Basilikum garnieren.



### **MALFY Gin Rosa Sommerdrinks**

#### **MALFY Gin Rosa & Tonic**

Zutaten:

5cl Malfy Gin Rosa

15cl Premium Tonic Water

Grapefruitscheibe

Eiswürfel

Zubereitung:

Malfy Gin Rosa in ein mit Eiswürfel gefülltes Glas geben. Tonic Water hinzufügen, vorsichtig umrühren und mit einer Grapefruitscheibe garnieren.





**Rosa Gintonica**

Zutaten:

- 5cl Malfy Gin Rosa
- 12cl Premium Tonic Water
- 1cl Lillet Blanc
- Grapefruitzeste
- Rosmarinzweig

Zubereitung:

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfel gefülltes Glas geben. Vorsichtig umrühren und mit einer Grapefruitzeste und Rosmarin garnieren.



**MALFY Aperitify Rosa**

Zutaten:

- 5cl Malfy Gin Rosa
- 12cl Schweppes
- Russian Wild Berry
- Grapefruitscheibe
- Frische Kräuter

Zubereitung:

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfel gefülltes Glas geben. Vorsichtig umrühren und mit einer Grapefruitscheibe und Kräuter garnieren.





### **Sbagliato Corretto**

Zutaten:

5cl Malfy Gin Rosa

3cl Lillet Rosé

1cl Italienischer Bitter Aperitif

Prosecco

Grapefruitzeste

Zubereitung:

Malfy Gin Rosa, Lillet Rosé und Bitter Aperitif in ein mit Eiswürfel gefülltes Glas geben und vorsichtig umrühren. Mit Prosecco auffüllen und mit einer Grapefruitzeste garnieren.



### **Lillet Blanc Sommerdrinks**

#### **Lillet Vive**

Zutaten:

5cl Lillet Blanc

10cl Tonicwater

Eiswürfel

Gurkenscheibe

Garnitur:

Erdbeere & Minze





**Lillet Balis**

Zutaten:

5cl Lillet Blanc

10cl Balis Basilikum Ingwer Drink

Schuss Sodawasser

Eiswürfel

Garnitur:

Basilikum & Limette



**Lillet Pink Tonic**

Zutaten:

5cl Lillet Blanc

10cl Fever Tree Raspberry & Rhubarb

Eiswürfel

Garnitur:

Minze & Limettenscheibe





**Lillet Tropical**

Zutaten:

5cl Lillet Blanc

10cl Mango-Limonade

(z.B. Mystic Mango von Thomas Henry)

Eiswürfel

Garnitur:

Mangoscheibe



**Lillet Rosé Sommerdrinks**

**Lillet Berry**

Zutaten:

5 cl Lillet Rosé

10 cl Schweppes Russian Wild Berry

Eiswürfel

Garnitur:

Verschiedene Beeren (z.B. 2 Himbeeren & Erdbeeren)





**Lillet Jolie**

Zutaten:

5cl Lillet Rosé

10cl Grapefruit-Limonade

Spritzer Limettensaft

Eiswürfel

Optional: eine Prise Meersalz

Garnitur:

Limettenscheibe



**Lillet Rosé Chic**

Zutaten:

5cl Lillet Rosé

5cl Ginger Ale

5cl Sodawasser

Eiswürfel

Garnitur:

Zitronenscheibe





**Lillet Citrosé**

Zutaten:

5cl Lillet Rosé

10cl Zitronenlimonade oder Bitter Lemon

Eiswürfel

Garnitur:

Minze & Zitronenscheibe



#### 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 MALFY Gin:

40 Kilometer südlich von Neapel gelegen, zählt die Amalfi Küste zu einem der schönsten Plätze der Welt. Die Region ist vor allem für ihre farbenfrohen Fischerdörfer vor felsiger Kulisse, ihre traumhaften Strände und ihre immergrünen Zitronengärten bekannt. Von dieser Schönheit inspiriert ist MALFY Gin. Der italienische Premium-Gin wird mit traditionellen Destillationsmethoden hergestellt. Dafür werden feinste italienischen Zutaten, wie handverlesener Wacholder und italienische Zitrusfrüchte verwendet. Erhältlich ist MALFY Gin in vier erfrischenden Varianten: MALFY Originale, MALFY Con Limone, MALFY Gin Rosa und MALFY Con Arancia.

#### 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), 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](http://www.pernod-ricard.at)

**Rückfragehinweis:**

**Pernod Ricard Austria GmbH**

Rica Fichtinger

Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien

E-Mail: [rica.fichtinger@pernod-ricard.com](mailto:rica.fichtinger@pernod-ricard.com)

Tel.: +43 664 835 0930

**massgeschneidert Kommunikationsbüro**

Sophie Katschthaler

Kaiserstraße 89/3/2, 1070 Wien

E-Mail: [katschthaler@massgeschneidert.at](mailto:katschthaler@massgeschneidert.at)

Tel.: +43 699 197 209 02