

LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN

Genuss-Boxen von Lillet und Perrier-Jouët by Lingenhel

Ein „Tête-à-Tête“ der besonderen Art haben sich Johannes Lingenhel vom gleichnamigen Delikatessengeschäft in Wien und Pernod Ricard Austria überlegt. Den edlen Boutique-Champagner Perrier-Jouët kombiniert er mit einer Bergkäse-Degustation, den fruchtig-frischen Weinaperitif Lillet mit selbstgemachten, süßen Köstlichkeiten. Erhältlich sind die beiden Holzboxen für Genießer-Hezen am Freitag und Samstag (12. / 13.2.) im Geschäft in der Landstraße und verwöhnen rechtzeitig zum 14. Februar die Sinne. Die limitierten Boxen müssen bis spätestens Donnerstag (11.2.) Mittags unter reservierung@lingenhel.com sowie telefonisch (+43 1 7101566) vorbestellt werden. Die Lillet Box ist zum Preis von 48 Euro, die Perrier-Jouët Box um 84 Euro erhältlich.

Mit Liebe gefüllt

In der Box enthalten sind eine Flasche Lillet Rosé, zwei kleine Fläschchen Schweppes Russian Wild Berry und zwei Lillet Aperitif Gläser für den stilgerechten Genuss des *Lillet Berry*. Ideal für ein romantisches Valentinstags-Dinner daheim. Johannes Lingenhel hat dazu eine köstliche Schoko-Tarte, zwei Florentiner und Beeren gepackt. Die Tarte wurde eigens von Haubenkoch und Küchenchef Roman Wurzer gezaubert.

Von Liebe inspiriert

Perrier-Jouët gilt als der Liebes-Champagner, basiert er doch auf einer Liebesgeschichte. Pierre Nicolas Perrier heiratet Rose Adélaïde Jouët und gründete mit ihr im Jahr 1811 das namensgleiche Champagner-Haus in Epernay. Lingenhel ist als Genuss-Oase und Feinschmecker Treffpunkt in Wien bekannt: „Unser Anspruch ist es, mit guten, ehrlichen Produkten aus den besten Reifekellern und Speisekammern Europas zu überzeugen, so Geschäftsführer Johannes Lingenhel. Und über sein ‚perfect match‘, die Qualität Grand Brut mit etwas Käsigem zu kombinieren: „Zu Perrier-Jouët eignet sich hervorragend Käse, er betont die feinfruchtigen Noten des Champagner. Im Food-Pairing setzen wir daher auf eine Bergkäse-Degustation und bringen so alle Aromen gleichermaßen zur Geltung.“

Brand Managerin Rica Fichtinger ergänzt: „Mit Johannes Lingenhel haben wir einen Premium-Partner für unsere beiden Love-Brands gefunden. Wir freuen uns daher sehr, auch zum Valentinstag liebevollen Genuss nach Hause zu bringen.“

Fotos: Copyright Stefan Gergely, Abdruck honorarfrei

Foto Perrier-Jouët Box: 1 Flasche Perrier-Jouët Grand Brut, 2 Gläser, Bergkäse Degustation aus 3 verschiedenen Bergkäse-Sorten, 1 Quitten-Senf-Chutney

Foto Lillet Box: 1 Flasche Lillet Rosé, 2 0,2l Schweppes Russian Wild Berry, 2 Gläser, 1 Schoko-Tarte (hausgemacht von Haubenkoch Roman Wurzer), 2 Florentiner, frische Beeren

DRINKREZEPTE

LILLET BLOOMING CORAL

Zutaten:

5cl Lillet Rosé
5cl Pink Guave Saft (z.B. Rauch Happy Day)
2cl frischer Zitronensaft
4cl Sodawasser
Eiswürfel

Drinkdekoration: Essbare Blüte oder Zitronenzeste

Zubereitung

Glas mit Eiswürfeln befüllen. Alle Zutaten hinzufügen und umrühren. Abschließend mit einer essbaren Blüte oder einem Stück Zitronenzeste dekorieren.



LILLET BERRY

Zutaten:

5cl Lillet Rosé
10cl Schweppes Russian Wild Berry
Verschiedene Beeren
Eiswürfel

Zubereitung

Lillet Rosé in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Mit Schweppes Russian Wild Berry auffüllen und mit Beeren 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), Unternehmmergeist 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
Rica Fichtinger
Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien
E-Mail: 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
Tel.: +43 699 197 209 02