



## SAVOIR VIVRE MIT WINTERLICHEN LILLET-MOMENTEN

### Rezeptideen für heiße und coole Winterdrinks

Ob mit wärmenden Punsch-Kreationen oder prickelnden Spritz-Variationen – Lillet sorgt auch in der kalten Jahreszeit für vielfältige Genussmomente. Der französische Wein-Aperitif bildet die Basis für viele köstlich schmeckende und einfach zu mischende Hot Punches und Winterdrinks und ist in drei Varianten verfügbar: Denn neben den Klassikern Lillet Blanc und Lillet Rosé ist diesen Winter auch Lillet Rouge als Limited Edition im österreichischen Einzelhandel solange der Vorrat reicht erhältlich. Rubinrot in der Farbe, ist Lillet Rouge eine Liaison aus den feinsten französischen Rebsorten mit dem fruchtigen Aroma von mazerierten Orangen und Anklängen von Vanille.

### REZEPTE HOT PUNCH FÜR JE 1 TASSE 0,25L

#### LILLET POINT ROUGE

5 cl Lillet Rouge  
10 cl Beerentee  
2 cl Zitronensaft  
Messerspitze frisches Vanillemark oder 1,5 cl Vanille-Sirup  
Garnitur: Zitronenscheibe, Zimtstange

#### Zubereitung:

Zunächst den Beerentee frisch aufbrühen und ein paar Minuten ziehen lassen. In einer hitzebeständigen Tasse mit Lillet Rouge und Zitronensaft mischen und die Vanille hinzugeben. Mit Zitronenscheibe und/oder Zimtstange garnieren.



#### LILLET WINTER NOISETTE

5 cl Lillet Rosé  
4 cl Kirschsafft  
4 cl Maracujasaft  
1 cl Zitronensaft  
0,75 cl Haselnuss-Sirup  
Garnitur: Schlagobers, geriebene Haselnüsse

#### Zubereitung:

Alle Zutaten erhitzen (nicht aufkochen) und in ein dekoratives, hitzebeständiges Glas füllen. Als Topping ein Häubchen mit geschlagenem Obers, das noch mit geriebenen Haselnüssen bestreut wird.



**LILLET**<sup>®</sup>  
*Maison fondée en 1872*

### LILLET HOT BERRY

8 cl Lillet Blanc  
7 cl Schwarzer Johannisbeerensaft  
7 cl Cranberrysaft  
2 cl Zitronensaft  
1 Esslöffel Beerenmix

#### Zubereitung:

Tiefgefrorene Beeren direkt in der Tasse kurz auftauen lassen, optional leicht zuckern und einen Schuss Lillet hinzugeben. Alle anderen Zutaten gesondert erhitzen (nicht kochen) und zu den Beeren in die Tasse gießen.



### LILLET MAGIE

8 cl Lillet Blanc  
15 cl Apfelsaft naturtrüb  
2 cl Zitronensaft  
Garnitur: Apfelscheibe, Zimtstange

#### Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen erhitzen (nicht kochen). In einer hitzebeständigen Tasse servieren und mit Apfelscheibe und Zimtstange garnieren.

## REZEPTE WINTERDRINKS COLD

### LILLET WINTER VIVE

5 cl Lillet Blanc  
10 cl Tonic Water  
Garnitur: Birnenscheibe, Thymian,  
Zimtstange oder eine Prise Zimtpulver

#### Zubereitung:

Ein Glas mit Eis füllen und Lillet Blanc sowie die Birnenscheibe hinzugeben. Mit Tonic Water auffüllen und mit Thymian und Zimt garnieren.





### LILLET WINTER BERRY

5 cl Lillet Blanc

10 cl Balis Cosmo (Cranberry Rosmarin Limonade)

Eiswürfel

Garnitur: Cranberries, Rosmarinzweig

#### Zubereitung:

Ein Glas mit Eis füllen und mit Lillet Blanc und Balis Cosmo auffüllen. Einmal gut umrühren und mit Cranberries und einem Rosmarinzweig garniert servieren.

#### 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:

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 Responsib!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

**LILLET**<sup>®</sup>  
*Maison fondée en 1872*

**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, BA BA

Lehargasse 7 / 1 / 7, 1060 Wien

Email: [katschthaler@massgeschneidert.at](mailto:katschthaler@massgeschneidert.at)

Tel.: +43 699 19720902

ABSOLUT.



JAMESON  
IRISH WHISKEY

LILLET

ABSOLUT ELYX



Bellini's

CHIVAS

RAMAZZOTTI

OLMECA  
TEQUILA

CHAMPAGNE  
PERRIER-JOUËT