



## FRANZÖSISCHER GENUSS IM WINTER Lillet präsentiert winterliche Rezepte

Der französische Wein-Aperitif Lillet ist mittlerweile auch fixer Begleiter der winterlichen Genuss-Zeit. In verschiedensten kühlen Winter-Kreationen und auch als „Hot Punch“ zeigt er seine Vielfalt. Basis für die Rezepte ist Lillet Blanc, der mit verschiedenen Zutaten zu Drinks mit klingenden Namen wie „Lillet Magie“, „Lillet Joy“ und „Lillet Belle“ wird. Gemixt wird der Aperitif mit typisch weihnachtlichen Aromen wie naturtrübem Apfel- und Birnensaft sowie aromatischer Vanille und Zimt.

Alle Rezepte zum Nachmischen gibt es hier und unter:

<https://www.pernod-ricard.at/marken/lillet/pdf/LilletWinterdrinks2019.pdf>

### DRINKREZEPTUREN LILLET HOT PUNCH

#### Hot Punch „Lillet Magie“

8cl Lillet Blanc

15cl Apfelsaft trüb

2cl Zitronensaft

Garnitur: Apfelscheibe, Zimtstange

#### Zubereitung:

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





**LILLET**  
Maison fondée en 1872



#### Hot Punch „Lillet Belle“

8cl Lillet Blanc  
7cl Kirschsafte  
7cl Apfelsaft trüb  
2cl Zimtsirup  
1cl Zitronensaft

Garnitur: Apfelscheibe, Zimtstange

#### Zubereitung:

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

#### Hot Punch „Lillet Joy“

8cl Lillet Blanc  
15cl Birnensaft  
2cl Zitronensaft  
Messerspitze frisches Vanillemark  
oder 1,5cl Vanille-Sirup  
Garnitur: Birnenscheibe

#### Zubereitung:

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





# LILLET

Maison fondée en 1872

## DRINKREZEPTUREN WINTERDRINKS COLD

### „Lillet Winter Thyme“

5cl Lillet Blanc  
5cl Birnensaft  
5cl Tonic Water  
2cl Zimtsirup  
3cl Zitronensaft

Garnitur: Birnenscheibe, Thymianzweig

### Zubereitung:

Ein Glas mit Eiswürfel füllen und nach und nach alle Zutaten, außer das Tonic Water, dazugeben. Zum Schluss mit Tonic Water auffüllen, vorsichtig umrühren und mit Birnenscheibe und Thymianzweig garnieren.



### „Lillet Noël“

5cl Lillet Blanc  
10cl Granatapfelsaft  
Schuss Tonic Water  
Zimtstange oder  
eine Prise frisch geriebener Zimt

Garnitur: Granatapfelkerne, Rosmarinzweig

### Zubereitung:

Ein Glas mit Eiswürfel füllen und alle Zutaten, außer das Tonic Water, dazugeben. Zum Schluss mit Tonic Water auffüllen, eine Zimtstange oder eine Prise frisch geriebenen Zimt hinzufügen und vorsichtig umrühren. Mit Granatapfelkernen und Rosmarinzweig garnieren.



**LILLET**  
Maison fondée en 1872

### „Lillet Sweet Mandarin“

5cl Lillet Blanc  
10cl Mandarinensoft  
(z.B. von Fentimans oder Rauch)  
1cl Mandelsirup  
Schuss Soda  
Optional: Prise Lebkuchengewürz  
Garnitur: Rosmarinzweig,  
Mandarinspalte

### Zubereitung:

Ein Glas mit Eiswürfel füllen und alle Zutaten, außer das Soda dazugeben. Gut umrühren, einen Schuss Soda und wenn gewünscht eine Prise Lebkuchengewürz hinzufügen. Zum Schluss nochmal vorsichtig umrühren und den Drink mit einem Rosmarinzweig und einer Mandarinspalte garnieren.





### 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:

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, Ramazzotti, The Glenlivet, Malibu oder Lillet. Mit rund 30 Mitarbeitern konnte Pernod Ricard Austria im Geschäftsjahr 2014/15 einen Bruttoumsatz von 36 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 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 GmbH**

Sonja Fritsch  
Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien  
E-Mail: [sonja.fritsch@pernod-ricard.com](mailto:sonja.fritsch@pernod-ricard.com)  
Tel.: +43 1 290 2818 110

#### **massgeschneidert Kommunikationsbüro**

Sophie Katschthaler, BA BA  
Kaiserstraße 89/ 3 /2, 1070 Wien  
Email: [katschthaler@massgeschneidert.at](mailto:katschthaler@massgeschneidert.at)  
Tel.: +43 699 19720902