

HOCHZEITSFARBEN IM APERITIFGLAS Lillet präsentiert die Aperitif-Trends zur Hochzeitssaison 2019

Dem schönsten Tag des Lebens mit einem individuellen Farbkonzept eine persönliche Note verleihen? Darum kümmert sich **Hochzeitsplanerin Stephanie Köppl** („Liebesdienst – Festgestaltung mit Herz“) und weiß, dass Naturfarben wie Weiß und Grün sowie kräftige Berry-Töne auch heuer angesagt sind. Die Pantone[®]-Trendfarbe 2019 „Living Coral“ hat ebenso Einzug in viele Brautsträuße, Tischdekorationen und Accessoires gefunden. Der **französische Weinaperitif Lillet** „tanzt“ mit seiner Vielfalt und Wandlungsfähigkeit auf den Hochzeiten mit.

Zieht sich die klassisch-natürliche Farbkombination von Grün und Weiß durch die Hochzeit, stößt das Brautpaar mit dem Aperitif *Lillet Vive* an. Bestimmen warme Berry-Töne den großen Tag, genießt die Hochzeitsgesellschaft diesen am besten mit dem rosafarbenen *Lillet Berry*. Trendsetter setzen auf die diesjährige Pantone[®] Farbe „Living Coral“ und servieren mit *Lillet Blooming Coral* den farblich passenden Aperitif.

Hochzeitsplanerin Stephanie Köppl ist überzeugt von der Vielfältigkeit von Lillet: *„Als Aperitif auf Hochzeiten ist der französische Weinaperitif gerngesehener Gast. Egal, ob als lieblicher Lillet Berry, als Lillet Vive oder als Trendkreation Lillet Blooming Coral, die eleganten Geschmacksnoten von Lillet umspielen gekonnt die restlichen Ingredienzen. Kreative Brautpaare haben auch bereits ihren persönlichen Lillet Hochzeitsdrink kreiert.“*

- Die Rezepturen zu den Lillet Hochzeitsdrinks finden Sie auf der nächsten Seite. -



DIE LILLET APERITIF-EMPFEHLUNGEN FÜR DIE HOCHZEITSSAISON 2019:

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 Eiswürfel 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.

LILLET VIVE

Zutaten:

- 5cl Lillet Blanc
- 10cl Tonic Water
- Gurkenscheibe
- Erdbeere
- Minze
- Eiswürfel

Zubereitung

Lillet Blanc in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Tonic Water und eine Gurkenscheibe zugeben. Mit einer Erdbeere und Minze 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 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

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

massgeschneidert in Wort und Tat

Victoria Devecsei, MMA
Rennweg 78/3, 1030 Wien
E-Mail: devecsei@massgeschneidert.at
Tel.: +43 664 1260450