

LILLET “BLOOMING CORAL” ZUM VALENTINSTAG Blumen- und Drink-Inspiration in der Pantone[®] Farbe des Jahres

Das Unternehmen Pantone[®] hat entschieden: die Farbe des Jahres 2019 ist „Living Coral“. Schön, dass dieser Farbton sowohl im Drinkglas als auch im Blumenstrauß hervorragend aussieht. Zum diesjährigen Valentinstag verlängert der französische Weinaperitif Lillet die „Romanze“ mit der **Hochzeitsplanerin Stephanie Köppl** („Liebesdienst – Festgestaltung mit Herz“) und dem kreativen **Floristen Thomas Tergowitsch** und zelebriert die wunderschöne, leuchtende Farbe: Mit „Lillet Blooming Coral“ genießen Lillet-Liebhaber einen fruchtigen Aperitif und erfreuen sich zugleich am farblich passenden Blumenstrauß in Coral.

Stephanie Köppl und Thomas Tergowitsch teilen die Freude der diesjährigen Pantone[®] Farbe: *„Es ist toll, dass die Farbe Koralle ein Comeback feiert. Living Coral ist eine frohe, energiegelvolle Farbe, die sich in besonderen, individuellen Blumen wiederfindet. Sie wird auf vielen Hochzeiten und Festen zu finden sein, da sie ein natürlicher Farbklecks ist, der sich ganz ungezwungen im gesamten Dekorationskonzept einbauen lässt.“*

Für den „Lillet Blooming Coral“ Blumenstrauß hat sich Thomas Tergowitsch an Blumen wie Zwergrosen, Inkalilien, Ranunkeln und Efeu mit Beeren bedient und so ein wunderbares korallfarbenes Präsent für den Tag der Liebenden kreiert. Auf Vorbestellung können alle WienerInnen ihre florale Lillet-Kreation für den 14. Februar im Atelier von Thomas Tergowitsch (Schönbrunnerstraße 187/5, 1120 Wien) entstehen. Die Vorbestellung des Blumenstraußes ist mit Angabe des gewünschten Preises (25 bis 40 Euro) und Abholzeit (am 13.2. von 10:00 bis 18:00 Uhr, sowie am 14.2. von 8:00 bis 20:00 Uhr) unter info@thomastergowitsch.at möglich.

Hochzeitsplanerin Stephanie Köppl sorgt mit ihrer Drinkkreation aus Lillet Rosé und Pink Guave Saft für ein genussvolles Farbenspiel im Glas. Das Rezept zum Nachmischen gibt es hier:

DRINKREZEPTUR „LILLET BLOOMING CORAL“

Zutaten:

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



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 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 Devecsai, MMA
Rennweg 78/3, 1030 Wien
Email: devecsai@massgeschneidert.at
Tel.: +43 664 1260450