

Auf die Liebe! Romantische Drinks zum Valentinstag

Wiesbaden, 3. Januar 2024. Ob frisch verliebt, schon lange vergeben oder glücklich Single: Den Valentinstag verbringen wir alle gerne mit unseren liebsten Menschen. Neben schönen Blumen, süßen Pralinen und anderen kleinen Aufmerksamkeiten darf natürlich auch der passende Drink nicht fehlen, um gemeinsam anzustoßen.

Am Valentinstag wird bekanntlich eines gefeiert: die Liebe. Wer dazu mit seinen Lieblingsmenschen das Glas erheben möchte, greift zum **Henkell Blanc de Blancs**. Die fruchtig-prickelnde Premiumcuvée aus vier Rebsorten und ihrem dezenten Duft nach reifen Äpfeln, Williams-Birnen und Mirabellen ist nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern dank der edlen weißen Flasche auch noch ein stilvoller Blickfang.

Ein besonderer Wein zum romantischen Essen ist am 14. Februar ein Muss! **Freixenet Rosado** aus der Freixenet Wine Collection sorgt mit seiner rosaroten Farbe für ein stimmungsvolles Ambiente, während die elegant-matte Flasche als schönes Accessoire jeden Tisch schmückt. Der hellrosa leuchtende Roséwein wird aus Trauben von den sonnigen Weinbergen Spaniens kreierte und hat ein edles Aroma von Himbeeren, Erdbeeren und Orangenblüten.

Darf es zum Tag der Liebe auch mal etwas exotischer sein? Ob pur auf Eis oder gemixt in Cocktails – **Mangaroca Batida de Côco** verzaubert in vielen Variationen mit dem Kuss der Kokosnuss. Nicht umsonst steht der Kokosdrink für Lebensfreude und Leidenschaft wie kein anderer und eignet sich optimal für das gewisse Copacabana-Feeling am Valentinstag.

Die Drinks aus dem Hause Henkell Freixenet schmecken aber nicht nur pur, sondern auch verfeinert als Cocktail oder als Begleitung zum Essen. Mit den folgenden Rezepten wird der Valentinstag zu einem kulinarischen Highlight.

Auf Wolke Sieben: „Vanilla Cloud“ mit Henkell Blanc de Blancs

Kann ein Tag besser starten als mit einem romantischen Sektfrühstück im Bett? Wohl kaum! Wer dazu seinen Sekt etwas aufpimpen möchte, serviert den „Vanilla Cloud“ mit frischem Orangensaft, Vanillesirup und **Henkell Blanc de Blancs**. Kleiner Bonuspunkt für alle Morgenmuffel: Die Zubereitung könnte kaum einfacher sein.



Zutaten:

- 120 ml Henkell Blanc de Blancs
- 30 ml Vanillesirup
- Frischer Saft einer halben Orange
- Eiswürfel
- Halbe Orangenscheibe für die Garnitur im Glas

So geht's:

1. In einem Shaker Vanillesirup und frischen Orangensaft vermengen.
2. Eiswürfel hinzufügen und die Mischung sanft schütteln, um die Zutaten zu kombinieren und den Sirup zu kühlen.
3. Die Sirup-Orangensmischung vorsichtig durch ein Sieb in ein Champagnerglas gießen.
4. Das Glas mit Henkell Blanc de Blancs auffüllen.
5. Eine halbe Orangenscheibe als Garnitur direkt ins Glas legen. Optional eine Orangenzeste verwenden, indem ein dünner Streifen der Orangenschale über dem Glas ausgedrückt wird, um die ätherischen Öle freizusetzen.

Be „My Valentine“ mit Mangaroca Batida de Côco



Alle, die ihre Liebsten mit einem besonderen Drink zum Valentinstag überraschen wollen, sollten den „My Valentine“ mit **Mangaroca Batida de Côco** ausprobieren. Der fruchtig-exotische Drink mit frischen Himbeeren schmeckt außergewöhnlich und passt mit seiner rosa Farbe perfekt zum Tag der Liebe.

Zutaten:

- 60 ml Mangaroca Batida de Côco
- 40 ml Himbeersaft
- 20 ml abgekühlter Hibiskustee
- Eiswürfel
- Frische Himbeeren für die Garnitur

- Honig, Agavendicksaft oder ein anderer Sirup nach Wahl
- Eine Handvoll Kokosflocken

So geht's:

1. Zuerst wird der Hibiskustee vorbereitet: Dafür die getrockneten Hibiskusblüten mit heißem Wasser übergießen. Nach dem Aufbrühen die Blüten herausfiltern und den Tee abkühlen lassen.
2. Für die Dekoration des Glases den Rand in Honig, Agavendicksaft oder einen Sirup nach Wahl tauchen. Anschließend das Glas in Kokosflocken drehen, um eine süße Garnitur zu schaffen.
3. In einem Shaker Eiswürfel, Mangaroca Batida de Côco, Himbeersaft und den abgekühlten Hibiskustee vermengen.
4. Die Zutaten kräftig schütteln, um den Cocktail gut zu kühlen.
5. Den Cocktail durch ein Sieb in das vorbereitete Martini-Glas gießen.
6. Zum Abschluss den Drink mit einigen frischen Himbeeren garnieren.

Liebe geht durch den Magen: Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Himbeer-Rosewein-Vinaigrette



Ein schönes Abendessen mit dem passenden Wein ist auch zu Hause ein Genuss und ein Zeichen der Zuneigung. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Himbeer-Rosewein-Vinaigrette? Der **Freixenet Rosado** aus der Freixenet Wine Collection kommt hier gleich zweifach zum Einsatz – im fruchtigen Salatdressing und als perfekte Begleitung zum Essen. Lecker!

Zutaten

- 200 g gemischter Wildkräutersalat (z.B. Rucola, Löwenzahn, Feldsalat)
- Eine Handvoll Walnüsse
- 150 g Ziegenkäsetaler
- 1 EL Rohrzucker
- Eine Handvoll (ca. 50-60 g) frische Himbeeren

- 2 EL Freixenet Wine Collection Rosado
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico-Essig
- 1 TL Dijon-Senf
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

So geht's:

1. Die Wildkräuter waschen und trocken schleudern.
2. In einer großen Schüssel die Wildkräuter mit den Walnüssen vermengen.
3. Die Ziegenkäsetaler auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Jeden Ziegenkäsetaler mit einem Teelöffel Honig beträufeln und mit etwas Rohrzucker bestreuen. Das Backblech unter den vorgeheizten Grill schieben, bis der Käse goldbraun und leicht knusprig ist oder alternativ mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.
5. Für die Vinaigrette die Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken und durch ein feines Sieb drücken, um die Kerne zu entfernen.
6. Das Himbeerpüree mit Freixenet Wine Collection Rosado, Olivenöl, Balsamico-Essig, Senf, Salz und Pfeffer in einer Schüssel aufschlagen, bis ein homogenes Dressing entsteht. Dieses über den Salat geben und gut mischen.
7. Die gratinierten Ziegenkäsetaler auf dem Wildkräutersalat anrichten.
8. Nach Belieben zusätzlich mit frischen Himbeeren, Honig oder gemahlenem Pfeffer garnieren.
9. Mit Brot und einem gut gekühlten Glas Freixenet Wine Collection Rosado servieren.

Die vorgestellten Produkte sind im Handel sowie im Henkell Freixenet Onlineshop (www.freixenet-onlineshop.de) erhältlich:

- Mangaroca Batida de Côco (0,7-l-Flasche, UVP: 10,99 EUR)
- Henkell Blanc de Blancs (0,75-l-Flasche, UVP: 5,79 EUR)
- Freixenet Rosado (0,75-l-Flasche, UVP: 5,99 EUR)

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist die deutsch-spanische Allianz der Familienunternehmen Henkell mit Sitz in Wiesbaden und Freixenet mit Sitz in Sant Sadurni D'Anoia, Spanien. Das Unternehmen ist der weltweit führende Schaumweinanbieter und verfügt über ein einzigartiges Markenportfolio für Schaumwein, Stillwein und Spirituosen. Globale Marken wie Freixenet, Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie I heart Wines, Mangaroca Batida sowie ein Portfolio an vielfach ausgezeichneten Weingütern und Marken. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst spornt das Team von

Henkell Freixenet ebenso an wie die Vision, mittelfristig für jedes zehnte Glas Schaumwein weltweit zu stehen.

Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com

Pressekontakt:

Henkell Freixenet Holding

Inga Zwanzig
Communication
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63212
E. inga.zwanzig@henkell-freixenet.com

zeron GmbH / Agentur für PR & Content

Maren Henke
Erkrather Straße 234 a
40233 Düsseldorf
T. +49 (0)211 889215037
E. presse-freixenet@zeron.de