

## Weihnachtsmarktfeeling at Home

### FreixenBSHet Mederaño Glühweine läuten die Saison ein

Wiesbaden, September 2021. Bei niedrigen Temperaturen darf eines nicht fehlen – heißer Glühwein. Ab Mitte September heizen die beiden Glühweine von Freixenet Mederaño in rot und weiß die Wintersaison so richtig ein – das typisch spanische Lebensgefühl ist natürlich auch mit dabei. Dank seiner winterlich-fruchtigen Aromen bringt der weiße Freixenet Mederaño Glühwein das Weihnachtsmarkt-Feeling direkt in die eigenen vier Wände. Sein rotes Pendant ist ebenfalls herrlich würzig und eignet sich heiß perfekt als winterlicher Genuss-Begleiter.



### Tassen raus – Zeit für Glühwein



Eiskalte Hände an einer heißen Tasse Glühwein wärmen – was fühlt sich mehr nach einem gemütlichen Abend auf dem Weihnachtsmarkt an? Für noch mehr genussvolle Momente sorgen an kalten Tagen die beiden Variationen des Freixenet Mederaño Glühwein. Die Glühweine im Premiumlook bringen die mediterrane Weihnachtsstimmung direkt nach Hause. Also – Tassen raus, die Range hält für jeden Geschmack den passenden Glühwein bereit! Der weiße Glühwein überzeugt mit seinem milden Geschmack und dem exzellenten Aroma aus weihnachtlichen Gewürzen, der rote Glühwein stimmt die Winterzeit würzig und charaktervoll an.

Eine Extraportion Weihnachtsfeeling kommt mit dem Schokoladen Soufflé mit Glühwein-Kirsch-Kompott von den Foodistas auf. Damit lässt sich der heiße Glühwein nicht nur in die Lieblingstasse sondern auch auf dem Teller genießen.



Sowohl der weiße Glühwein als auch der rote Glühwein von Freixenet Mederaño sind ab September in der 0,75 Liter-Flasche für 3,99 Euro (UVP) als limitierte Winteredition für begrenzte Zeit erhältlich.

## **Rezept Schokoladen Soufflé mit Glühwein-Kirsch-Kompott**

### **Zutaten Schokoladen Soufflé:**

- 200 g Zartbitterschokolade
- 120 g Butter
- 4 Eier
- 100 g Zucker
- eine Prise Salz
- 80 g Mehl
- 2 TL Speisestärke
- etwas Butter zum Einfetten der Muffinformen

### **Zutaten Glühwein-Kirsch-Kompott:**

- 1 Glas Schattenmorellen
- 1 Flasche Freixenet Mederaño Glühwein rot
- 3 EL brauner Zucker

### **Zubereitung Schokoladen Soufflé:**

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen.
2. Die Schokolade grob hacken, zusammen mit der Butter in einem Topf schmelzen, dabei ständig umrühren.
3. Die Muffinform mit der Butter fetten.
4. Die Eier zusammen mit dem Zucker und Salz in einer Schüssel schaumig rühren.
5. Anschließend die flüssige Schokolade dazugeben und verrühren.
6. Nun noch das Mehl unterheben und den Teig auf die Muffinformen verteilen.
7. Die Soufflés für 13 Minuten backen und dann aus dem Ofen holen, so haben sie noch den gewünschten flüssigen Kern.

### **Zubereitung Glühwein-Kirsch-Kompott:**

1. Den Kirschsafft abgießen. Die Kirschen zusammen mit dem Glühwein in einem Topf erhitzen und den Zucker dazugeben.
2. In der Zwischenzeit die Speisestärke mit dem Wasser verrühren.
3. Sobald die Kirschen kochen vom Herd nehmen und die Speisestärke unterrühren, noch einmal kurz auf den Herd stellen und aufkochen lassen.
4. Heiß zu den Schokoladen-Soufflés servieren und genießen.

### **Über Freixenet Mederaño**

Freixenet Mederaño ist die beliebteste spanische Weinmarke in Deutschland – und eine Umsatzgarantie im rückläufigen Gesamtmarkt. Die ausdrucksstarken Weine aus sonnenverwöhnten Trauben richten sich an alle, die sich dem spanischen Lebensgefühl besonders verbunden fühlen. Sie stehen für unkomplizierten Trinkgenuss und mediterrane Leichtigkeit. Egal, ob frischer Blanco, blumiger Rosado oder vollmundiger Tinto: Die bodenständigen Weine von Mederaño sind für jeden Genussmoment die richtige Wahl und schmecken durch und durch nach Spanien!

Weitere Informationen unter [www.freixenet.de](http://www.freixenet.de).

### **Über Henkell Freixenet**

Henkell Freixenet ist der weltweit führende Schaumweinhersteller und bietet Sekt, Cava, Prosecco, Champagner und Crémant aus einer Hand – ergänzt um ein vielfältiges Wein- und Spirituosensortiment. Die Gruppe verfügt über Tochterunternehmen in 30 Ländern und exportiert ihre Marken in mehr als 150 Staaten weltweit. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerk gepaart mit Markt- und Markenkompetenz machen sie in zahlreichen Ländern zum Marktführer für Cava, Sekt, Prosecco, Wein oder diverse Spirituosengattungen. Zur Gruppe zählen Marken wie Freixenet, Henkell, Mionetto Prosecco, Fürst von Metternich, Mía, Mederaño, i heart WINES, Mangaroca Batida de Côco und Wodka Gorbatschow.

Weitere Informationen unter [www.henkell-freixenet.com](http://www.henkell-freixenet.com).

Pressekontakt:

#### **Henkell Freixenet**

Catherine Gärtner  
Corporate Communications  
Biebricher Allee 142  
65187 Wiesbaden  
T. +49 (0)611 63215  
E. [catherine.gaertner@henkell-freixenet.com](mailto:catherine.gaertner@henkell-freixenet.com)

#### **segmenta Communications**

Mascha Dunkelmann  
Neumühlen 1  
22763 Hamburg  
T. +49 (0)40 4411 3017  
E. [hfx@segmenta.de](mailto:hfx@segmenta.de)