

## Freixenet Mederaño Glühweine – der heiße Wintergenuss Jetzt leckere Rezepte für die kalte Jahreszeit entdecken

Wiesbaden, August 2022. Sobald es draußen klirrend kalt wird, dürfen sich Glühwein-Fans auf heißen Genuss mit spanischem Temperament freuen. Freixenet Mederaño Glühwein verfeinert in der roten und weißen Variante traditionell den Winter und begeistert mit fruchtig-würziger Aromatik und mediterranem Flair. Damit sind die



köstlichen Freixenet Mederaño Glühweine die perfekte Begleitung in der eisigen Jahreszeit.

In diesem Jahr inspirieren die heißen Spanier zudem als exklusive Zutat in gleich zwei Rezeptideen. Das fruchtige Birnen-Schichtdessert und das luftig-leichte Glühwein Parfait zaubern Festtagsstimmung und sind ein echter Hingucker in der Weihnachtszeit.

Ab September 2022 läutet die Nummer eins im spanischen Weinregal<sup>1</sup> die Glühweinsaison endlich wieder ein. Schnell sein! Die Freixenet Mederaño Glühweine sind nur für kurze Zeit erhältlich.



### Freixenet Mederaño Glühweine – winterliches Highlight in Rot und Weiß

Jetzt holen sich Genussmenschen das Weihnachtsmarkt-Feeling einfach nach Hause. Die aromatischen Freixenet Mederaño Glühweine entfalten ihr intensiv-würziges Aroma an geselligen Winterabenden, vor dem Kamin oder beim winterlichen Spaziergang mit Freunden und Familie.

Tipp: Die Freixenet Mederaño Glühweine nur knapp unter dem Siedepunkt erwärmen. So bewahren sie ihre einzigartig intensiven Noten.

<sup>1</sup>Iri Handelspanel, DE, LEH>=200qm+GAM+C&C, spanischer Wein, Freixenet Mederaño Wein, Marktanteil Menge in %, Jahr 2021

## **Kulinarische Winterfreuden – Rezeptideen mit Freixenet Mederaño Glühweinen**

Nicht nur aus der Tasse schmecken die spanischen Glühweine fantastisch, auch in süßen Dessert-Kreationen überzeugen sie mit ihrem würzigen Charakter. Genussliebhaber lassen sich in diesem Winter von zwei neuen Rezeptideen mit den Freixenet Mederaño Glühweinen inspirieren.

### **Freixenet Mederaño Glühwein – Winterliches Birnen-Schichtdessert**

Der weiße Freixenet Mederaño Glühwein trifft bei dieser Kreation auf Birnen, Zimt, Vanille, Sahne und himmlische Zitronennoten. Angerichtet wird dieses Dessert im Glas und anschließend mit Weihnachtsplätzchen oder Schokoladenraspeln dekoriert. Schicht für Schicht ein Hochgenuss!

### **Freixenet Mederaño Glühwein Parfait**

Bei dieser Köstlichkeit setzt der rote Freixenet Mederaño Glühwein Akzente. Aus Baiser, Puderzucker, Sahne und Beeren entsteht eine fluffige Nachspeise in zartem Rosarot. Traumhaft!

Freixenet Mederaño Glühwein ist als rote und weiße Variante ab Mitte September in der 0,75 Liter-Flasche für 3,99 Euro (UVP) nur für kurze Zeit erhältlich.

### **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:

Angelina Demeuth  
Corporate Communications  
Biebricher Allee 142  
65187 Wiesbaden  
T. +49 (0)611 63208  
E. [angelina.demeuth@henkell-freixenet.com](mailto:angelina.demeuth@henkell-freixenet.com)

**Henkell Freixenet**

**segmenta Communications**

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