



Mit vier veganen Drink-Ideen auf den Sommer anstoßen Henkell inspiriert zu veganen Genussmomenten

Wiesbaden, März 2023. Sonnige Aussichten für veganen Genuss! Pünktlich zur warmen Jahreszeit lässt es Henkell elegant auch für Veganer prickeln. Denn in dieser Sommersaison bekommen vegane Drinks ihren großen Auftritt. In der Hauptrolle: Henkell Rosé, Henkell Blanc de Blancs und Henkell Alkoholfrei. Die frisch-fruchtigen Sorten von Henkell – meistexportierte deutsche Sektmarke – wecken die Lust auf sonnige Augenblicke voller Lebensfreude. Als Zutat in vier raffinierten Drinks zeigen sie rundum elegant ihr ganzes Können. Die kreativen Rezeptideen sind allesamt vegan und begeistern mit frischen Früchten, sommerlichen Aromen und jeder Menge Raffinesse. Cheers!

Von spritzig bis elegant: Mit vier veganen Drinks auf den Sommer anstoßen

Summerberry-Mojito mit Melone, Minze und Henkell Rosé

Wie ein endloser Strandtag! Wenn Henkell Rosé auf Wassermelone, Beeren, Limette und Minze trifft, ist Erfrischung garantiert.

Zutaten für 4 Gläser (à ca. 250 ml):

¼ Wassermelone (ca. 1100 g)
je 100 g Brombeeren und Himbeeren
4 Stiele Minze
Saft von 2 Limetten
4 EL brauner Zucker
400 ml Henkell Rosé
Eiswürfel



Zubereitung:

1. Melone schälen. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden und im Standmixer pürieren. Melonenpüree durch ein Sieb gießen und den Saft dabei auffangen. Brombeeren und Himbeeren waschen und verlesen. Minze waschen und trocken schütteln.



2. Brombeeren und Himbeeren in Gläser verteilen und mit einem Barlöffel leicht andrücken. Je 100 ml aufgefangenen Melonensaft, je Saft von ½ Limette und je 1 EL braunen Zucker in die Gläser geben und verrühren. Eiswürfel und Minze zufügen. Je mit 100 ml Henkell Rosé aufgießen.

Alkoholfreier Blueberry-Spritz mit Thymian und Apfel

Abkühlung gefällig? Dafür sorgen bei diesem Drink Henkell Alkoholfrei, gefrorene Beeren, Zitrone, Thymian, Apfel, Cassislikör und rote Pfefferbeeren. Klingt nach der spritzigsten Entdeckung für heiße Temperaturen.

Zutaten für 4 Gläser (à ca. 250 ml):

50 g Zucker
6 Stiel(e) Thymian
40 g tiefgefrorene Heidelbeeren
Saft von 2 Zitronen
400 ml Henkell Alkoholfrei
4 EL Cassis-Sirup
½ Apfel
Rote Pfefferbeeren
Eiswürfel



Zubereitung:

1. 50 ml Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen. Thymian waschen, trocken schütteln, bis auf etwas zum Verziern, zufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Sirup durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen.
2. Je 10 g Heidelbeeren und je 3-4 Eiswürfel in ein Glas füllen. Je 2 EL vom Thymiansirup, je Saft von ½ Zitrone und je 100 ml Apfelsaft zufügen, verrühren. Mit je 100 ml Henkell Alkoholfrei aufgießen und mit je 1 EL Cassis-Sirup beträufeln. Apfelhälfte waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Blueberry-Spritz mit übrigem Thymian, Pfefferbeeren und Apfelspalten verzieren und servieren.



Rose-Gin mit Rosmarin und Blanc de Blancs

Sinnlicher Sonnenuntergang! Henkell Blanc de Blancs spielt mit den Aromen von Gin, Orange, Rosmarin und Rosen. Schöner könnte eine Sommer-Liaison nicht sein.

Zutaten für 4 Gläser (à ca. 250 ml):

160 ml Gin
400 ml Orangensaft
80 ml Rosmarinsirup
4 EL Rosenwasser
600 ml Henkell Blanc de Blancs
Eiswürfel
Rosenblüten und Rosmarin zum Verziern



Zubereitung:

1. Einige Eiswürfel in einen Cocktail-Shaker geben. Je 40 ml Gin, 100 ml Orangensaft, 20 ml Rosmarinsirup und 1 EL Rosenwasser zufügen, kräftig schütteln.
2. Drinks durch ein Barsieb in gekühlte Gläser gießen. Mit je 150 ml Henkell Blanc de Blancs auffüllen.
3. Mit Rosenblüten und Rosmarin verzieren.

Granatapfel-Cocktail mit Limette und Vanille

Sonnenschein frisch geschüttelt! Henkell Alkoholfrei vereint sich mit Granatapfel, Limetten und Vanille zu einem sommerlichen Cocktail-Spektakel.

Zutaten für 4 Gläser (à ca. 150 ml):

½ Granatapfel
2 Bio-Limetten
200 ml Granatapfelsaft
40 ml Vanillesirup
320 ml Henkell Alkoholfrei
Eiswürfel





Zubereitung:

1. Kerne aus dem Granatapfel herausklopfen. Limetten heiß waschen, trocken tupfen und die Schale in Zesten abziehen. Limetten halbieren und auspressen.
2. Einige Eiswürfel in einen Cocktail-Shaker geben. Je 50 ml Granatapfelsaft, 10 ml Vanillesirup und Saft von ½ Limette zufügen, kräftig schütteln.
3. Drinks durch ein Barsieb in gekühlte Sektgläser gießen. 1 EL Granatapfelkerne zufügen. Mit 80 ml Henkell Alkoholfrei auffüllen. Mit Limettenzesten verzieren und servieren.

Sommer im Glas – mit Henkell edle Vielfalt entdecken

Sie sind DIE drei Klassiker für die wärmeren Monate. Feinperlig und facettenreich lassen sie Sommerlaune aufkommen. Henkell Rosé vereint ausgesuchte rote Rebsorten. Als erfrischend-eleganter Sekt zeichnet er sich durch erlesene Feinfruchtigkeit und ein harmonisches Süße-Säure-Spiel aus. In der Nase kitzelt der frische Duft nach roten Beeren, untermalt von einer Nuance Erdbeere.

Henkell Blanc de Blancs in der weiß lackierten Flasche ist eine Premiumcuvée aus vier weißen Trauben renommierter, traditioneller Weinbaugebiete. Feinsüßliche Aromen und ein dezenter Duft nach reifen Äpfeln, Williams-Birnen und Mirabellen treffen auf blumige Eleganz und ein „seidiges“ Mundgefühl.

Henkell Alkoholfrei bietet Sektgenuss für alle, die gerne auf Alkohol verzichten möchten. Im Glas schimmert er in hellem Gelb mit grünen Reflexen. Am Gaumen zeigen sich feine Noten von Birne, Apfel und Pfirsich mit etwas Vanille. Zitrische Aromen verleihen Saftigkeit und Frische.

Henkell Rosé, Henkell Blanc de Blancs und Henkell Alkoholfrei sind offiziell vegan und mit dem V-Label zertifiziert.

Henkell Rosé, Henkell Blanc de Blancs und Henkell Alkoholfrei sind in der 0,75-l-Flasche für 5,49 € (UVP) und als Piccolo in der 0,2-l-Flasche für 1,89 € (UVP) erhältlich.



Über Henkell

Henkell steht für eine Welt voller Eleganz und kultivierten Sektgenuss. Als meistexportierte deutsche Sektmarke begleitet Henkell in über 100 Ländern weltweit Momente voller Lebensfreude. Das elegante Design, der prickelnd trockene Geschmack sowie die stetigen Produktauszeichnungen unterstreichen den hohen Qualitätsanspruch der Marke. Als Erfinder des Piccolos wird Henkells umfangreiches Sortiment durch eine besondere Piccolo-Expertise ergänzt. Die Kreationen von Henkell nehmen seit über 160 Jahren einen festen Platz in der deutschen und internationalen Sektlandschaft ein. So prickelnd kann Trocken sein! Weitere Informationen unter www.henkell.de sowie auf Facebook (@henkellDE) und Instagram (@henkell).

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

Charlotte Murakami
Communication & Hospitality
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63205
E. charlotte.murakami@henkell-freixenet.com

segmenta communications GmbH

Dorina Bogdanski
Neumühlen 1
22763 Hamburg
T. +49 40 4411 3017
E. hfx@segmenta.de