

Sommerlich-leichter Weingenuss mit Freixenet Mia Drei eisgekühlte Weincocktails wecken Sommerlaune

Wiesbaden, März 2023. It's summer time! Zeit, die wärmende Sonne auf der Haut zu spüren, die Füße in den Sand zu stecken und in geselliger Runde die langen Abende ausklingen zu lassen. Und was gibt es Schöneres, als die Sommerlaune mit erfrischenden Drinks auszukosten? Die modernen Weine von Freixenet Mia werden zum Star in der heißen Jahreszeit und spielen in den Sorten Blanco, Rosado und Tinto die Hauptrolle in traumhaften Sommer-Drinks. Die drei kreativen **Freixenet Mia-Weincocktails Basil Smash, Rosé-Rita und Tinto Tonic** sind in kurzer Zeit gemixt und laden zum Genießen ein.



Sommer, Sonne, Sommer-Drinks: Erfrischender Genuss mit Freixenet Mia



Freixenet Mia – die Nummer 2 im spanischen Weinregal¹ – steht wie keine andere Marke für spanisches Lebensgefühl und unbeschwertem Genuss. Mit ihren leichten und unkomplizierten Weiß-, Rosé- und Rotweinen lässt sich der Sommer lässig genießen. Dabei schmecken die Weine – am liebsten leicht gekühlt – hervorragend pur und beeindrucken auch gemixt in Drinks.

Die drei Freixenet Mia-Weincocktails Basil Smash, Rosé-Rita und Tinto Tonic schmecken herrlich frisch, spritzig und raffiniert. Die angesagten Kreationen entfachen unbeschwertes Barcelona-Feeling und lassen Urlaubsstimmung aufkommen. Dabei sind die Cocktails ganz einfach zu Hause selbst gemixt und lassen sich mit Freunden und Familie bei einem gemütlichen Sommerabend genießen.

¹ LEH>=200qm+HD+C&C+GAM, spanischer Markenwein (ohne HM, Aldi, sonstige Marken), Artikelranking nach Absatz Tsd. 1/1, MAT Nov (KW 44-47) 2022.

Sommer-Feeling im Glas – so gelingen die coolen Sommer-Drinks:

Freixenet Mia Basil Smash

Mit seiner geringen Säure und angenehmen Süße verwandelt der liebeliche **Freixenet Mia Blanco** den Mia Basil Smash in einen leichten Sommergenuss. Die feinen Aromen von fruchtigem Pfirsich, reifer Aprikose und süßem Honig verleihen dem Drink einen subtilen Unterton von sonnengereiften Früchten. Frischer Basilikum und Grapefruit geben ein unverwechselbares Aroma und sorgen für den Frische-Kick.

Zutaten für 4 Gläser (à ca. 400 ml):

1 Pink Grapefruit
8 Stiele Basilikum + etwas zum Garnieren
6 cl Vanillesirup
15 cl Gin
ca. 400 ml Freixenet Mia Blanco
Eiswürfel



Zubereitung:

1. Von der Grapefruit mit einem scharfen Messer die Schale rundum so abschneiden, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten ausschneiden, austretenden Saft dabei auffangen.
2. Basilikum waschen und trocken schütteln. Mit Grapefruitsaft und Vanillesirup in ein hohes Gefäß oder einen Shaker geben und mit einem Stößel kräftig anmörsern. Gin hinzufügen und alles kräftig verrühren oder shaken und durch ein Sieb gießen.
3. Grapefruitfilets und Eiswürfel auf 4 Gläser verteilen. Gin-Mischung in die Gläser geben. Mit **Freixenet Mia Blanco** aufgießen, mit etwas Basilikum garnieren und sofort servieren.

Freixenet Mia Rosé-Rita

Die Kombination aus spritzigem Limettensaft, bitter-süßem Orangenlikör und dem frisch-fruchtigen **Freixenet Mia Rosado** ist eine raffinierte Margarita-Variation. Der lebendige Roséwein mit Aromen von frischer Himbeere und fruchtiger Erdbeere bringt sommerliche Geschmacksnoten ins Glas. Einen zusätzlichen Twist schafft der mit Zimt verfeinerte Salzrand.

Zutaten für 4 Gläser (à ca. 250 ml):

1 Bio-Limette
2 EL Salz
½ TL Zimt
8 cl Limettensaft
8 cl Cointreau
2 EL Agavendicksaft
ca. 300 ml Freixenet Mia Rosado
Crushed Ice



Zubereitung:

1. Limette heiß abspülen, trocknen und in dünne Scheiben schneiden. Salz und Zimt mischen, auf einem Teller verteilen. Ränder von 4 Margarita-Gläsern mit einer Limettenscheibe anfeuchten, dann in die Salzmischung drücken.
2. Limettensaft, Cointreau und Agavendicksaft in einen Cocktailshaker geben und kräftig schütteln. Crushed Ice in den Gläsern verteilen, Likörmischung in die vorbereiteten Gläser gießen. Mit Freixenet Mia Rosado auffüllen, mit Limettenscheiben garnieren und sofort servieren.

Freixenet Mia Tinto Tonic

Auch Rot passt herrlich zum Sommer! Der halbtrockene **Freixenet Mia Tinto** ist ein geschmeidiger und ausbalancierter Rotwein. Seine Geschmacksaromen nach dunkler Cassis, reifen Brombeeren und leckerem Karamell harmonieren hervorragend mit der Säure des Tonics. Aufgefüllt mit Soda wird das Getränk herrlich erfrischend und sommerleicht.

Zutaten für 4 Gläser (à ca. 350 ml):

2 Bio-Zitronen

200 ml Freixenet Mia Tinto

400 ml Tonic Water

Minze zum Garnieren

Eiswürfel



Zubereitung:

1. Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit den Eiswürfeln in 4 Gläser verteilen.
2. Freixenet Mia Tinto in die Gläser verteilen und mit Tonic aufgießen. Mit Minze garnieren und sofort servieren.

Freixenet Mia ist als Blanco, Rosado oder Tinto in der 0,75-Liter-Flasche für 4,49 € (UVP) im Handel erhältlich.

Über Freixenet Mia

Freixenet Mia ist eine der großen Erfolgsgeschichten von Freixenet. Die Weinmarke ist inspiriert vom pulsierenden Lifestyle Spaniens und dem kosmopolitischen Zeitgeist Barcelonas. Die Freixenet Mia Produktrange umfasst drei wundervolle, sommerliche Weine aus typisch spanischen Rebsorten mit fruchtbetontem Aroma sowie den fruchtigen Schaumwein Mia Moscato.

Weitere Informationen unter www.freixenet.de.

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist die deutsch-spanische Allianz der Familienunternehmen Henkell mit Sitz in Wiesbaden und der 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,

Presseinformation



Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie I heart Wines, Mangaroca Batida de Côco 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.

LinkedIn [Henkell Freixenet](#) / Facebook [@HenkellFreixenet](#) / Twitter [Henkell Freixenet](#) / Youtube [Henkell Freixenet](#) / Instagram [@henkell.freixenet](#)

Pressekontakt:

Henkell Freixenet Holding

Angelina Demeuth
Communication & Hospitality
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63-208
E. angelina.demeuth@henkell-freixenet.de

segmenta communications

Dorina Bogdanski
Neumühlen 1
22763 Hamburg
T. +49 (0)40 4411 30-0
E. hfx@segmenta.de