

# Vanilla Cloud

Der perfekte Auftakt für ein sommerliches Sektfrühstück: Vanilla Cloud – eine spritzig-samtige Kombination von Henkell Blanc de Blancs, frischem Orangensaft und Vanillesirup. Ganz nach dem Motto „Mimosa, but make it special“ – so gelingt der perfekte Start in den Sommertag!

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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-Orangenmischung 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.



*Henkell Blanc des Blancs in der 0,75-Liter-Flasche ist zu einer UVP von 5,79 Euro erhältlich.*

## Virgin White Peach Spritz

Null Umdrehungen, hundert Prozent Genuss: Wer es an heißen Sommertagen alkoholfrei mag, ist mit einem prickelnd-fruchtigen Virgin White Peach Spritz bestens bedient! Feinperlender Freixenet Alcohol Free 0,0% trifft auf Schweppes White Peach mit dezenter Pfirsichnote. Mehr Erfrischung geht nicht!

### *Zutaten:*

- 7 cl Freixenet Alcohol Free 0,0%
- 7 cl Schweppes White Peach
- Pfirsichspalte

### *Zubereitung:*

Beide Zutaten (gut gekühlt oder auf Eis) in ein Sektglas geben und mit einer Pfirsichspalte garnieren. Optional kann der Drink noch mit 2 cl Pfirsichnektar verfeinert werden.

*Freixenet Alcohol Free 0,0 % in der 0,75-Liter-Flasche ist zu einer UVP von 6,49 Euro erhältlich.*



# Tinto Tonic

Rotwein ist zu schwer für den Sommer? Von wegen! Die leuchtend rote Farbe und frische Zitronenscheiben verleihen dem Tinto Tonic den Charme eines Sonnenuntergangs. Die Aromen von Cassis, Brombeeren und Karamell des Freixenet Mía Tinto werden mit Tonic zu einem erfrischenden Wein-Cocktail.

*Zutaten für 4 Gläser (à ca. 350 ml):*

- 2 Bio-Zitronen
- 200 ml Freixenet Mía Tinto
- 400 ml Tonic Water
- Minze zum Garnieren
- Eiswürfel

*Zubereitung:*

Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Dann zusammen mit den Eiswürfeln in 4 Gläser verteilen. Abschließend Freixenet Mía Tinto in die Gläser geben und mit Tonic aufgießen. Mit Minze garnieren und sofort servieren.

*Freixenet Mía Tinto in der 0,75-Liter-Flasche ist zu einer UVP von 4,49 Euro erhältlich.*



# Mionetto Estate

Prickelnder Genuss ohne Alkohol? Kein Problem! Mionetto Estate vereint das fruchtige Aroma italienischer Orangenlimonade mit der Frische von Mionetto Alkoholfrei 0,0%. Ein Hauch von frischem Rosmarin und süß-säuerlicher Physalis verleihen dem Drink eine mediterrane Note. Ciao bella!

### Zutaten:

- 4 cl Italienische Orangenlimonade
- 6 cl Mionetto Alkoholfrei 0,0%
- 1-2 Physalis
- Frischer Rosmarin
- Eiswürfel

### Zubereitung:

1-2 Physalis halbieren und in ein Weinglas geben. Einen Rosmarinzweig in das Glas stellen, Eiswürfel hinzugeben. Anschließend die Limonade und Mionetto Alkoholfrei 0,0% hinzufügen. Zum Schluss vorsichtig mit einem Löffel umrühren und servieren.

*Mionetto Alkoholfrei 0,0% in der 0,75-Liter-Flasche ist zu einer UVP von 9,79 Euro erhältlich.*



## Lemonade Spritz

Sonnengelb und herrlich erfrischend: Der Lemonade Spritz mit Söhnlein Brillant bringt den Sommer ins Glas. Die süß-säuerliche selbstgemachte Limonade verleiht dem Drink eine fruchtige Note, frisches Basilikum rundet das spritzige Geschmackserlebnis ab. Urlaubsstimmung pur!

### *Zutaten für selbstgemachte Limonade:*

- 3 Zitronen
- ½ Orange
- 120 g Zucker
- 350 ml kaltes Wasser

### *Zubereitung:*

Zitrusfrüchte gut waschen, schälen und vierteln. Gemeinsam mit dem Zucker und Wasser in einen Mixer geben. Dreimal bei maximaler Umdrehungszahl für jeweils eine Sekunde zerkleinern. Anschließend die Flüssigkeit durch ein Sieb in eine Flasche umfüllen.

### *Zutaten für Lemonade Spritz:*

- Eiswürfel
- 1 Zitronenscheibe
- Selbstgemachte Limonade
- Söhnlein Brillant Trocken
- Basilikum oder wahlweise andere Kräuter wie Minze oder Rosmarin

### *Zubereitung:*

2-3 Eiswürfel und eine Zitronenscheibe in ein Weinglas geben. Ein Drittel des Glases mit der selbstgemachten Limonade auffüllen und mit der gleichen Menge Söhnlein Brillant Trocken aufgießen.

*Söhnlein Brillant Trocken in der 0,75-Liter-Flasche ist zu einer UVP von 4,49 Euro erhältlich.*



# Raspberry & Honey Crush

Beerig, fruchtig, lecker: Beim Raspberry & Honey Crush sorgt die Kombination von Gorbatschow Raspberry und frischen Himbeeren für ein „very berry“ Genusserlebnis. Seinen besonderen Twist erhält der farbenfrohe Cocktail durch die Zugabe von Limette, Honig und Basilikumblättern.

### Zutaten:

- 8 Himbeeren
- 1 Longdrink oder Highball Glas
- 5 Basilikum Blätter
- 5 cl Gorbatschow Raspberry
- 2 cl Limettensaft
- 1 Teelöffel Honig
- Crushed Ice

### Zubereitung:

Alle Zutaten in ein Longdrink oder Highball Glas geben und mit einem langen Löffel kräftig zerstoßen und verrühren. Etwas Soda Topping am Schluss hinzufügen und mit dem restlichen Basilikum dekorieren.

*Gorbatschow Raspberry in der 0,7-Liter-Flasche ist zu einer UVP von 8,99 Euro erhältlich.*



# Coco Passion 43

Mit dem Coco Passion 43 holen wir uns das Urlaubsfeeling nach Hause – und zwar in Sekundenschnelle. Der exotische Drink vereint die Aromen des spanischen Premiumlikörs Licor 43 mit der cremigen Textur von Kokosmilch und fruchtigem Maracujanektar. Die Zutaten nur kurz gemeinsam shaken, schon ist der Drink servierbereit.

### Zutaten:

- 40 ml Licor 43 Original
- 60 ml Kokosnussmilch
- 40 ml Maracujanektar
- Eiswürfel

### Zubereitung:

Ein Glas mit Eiswürfeln befüllen. Anschließend Licor 43 Original, Kokosmilch und Maracujanektar in einen Shaker geben, gut schütteln und in das Glas gießen. Salud!

*Licor 43 Original in der 0,7-Liter-Flasche ist zu einer UVP von 15,99 Euro erhältlich.*



## Frozen Ananas & Mango Piña Colada

Tropische Vibes gibt's mit der Limited Edition Mangaroca Batida Piña Colada Kiss! Sie bildet die perfekte Basis für eine Frozen Ananas & Mango Piña Colada. Gefrorene Mango- und Ananas-Stücke sorgen für eine coole Erfrischung an heißen Tagen. Fruchtiger Ananassaft und cremige Kokosmilch runden den Tropical Drink ab.

### Zutaten:

- 40 g gefrorene Mangostücke
- 40 g gefrorene Ananasstücke
- 5 cl Ananassaft
- Eiswürfel
- 6 cl Kokosmilch
- Saft von ½ Limette
- 4 cl Mangaroca Batida Piña Colada Kiss
- Limettenscheibe
- Minzzweig

### Zubereitung:

Gefrorene Mango- und Ananasstücke mit dem Ananassaft in einem Mixer cremig mixen. Eiswürfel in ein hohes, großes Glas geben, anschließend die Mango-Ananas-Mischung ins Glas geben. Kokosmilch, Limettensaft und Mangaroca Batida Piña Colada Kiss dazugeben. Einmal gut umrühren und mit Limettenscheibe und Minze dekorieren.



*Mangaroca Batida Piña Colada Kiss in der 0,7-Liter-Flasche ist zu einer UVP von 10,99 Euro erhältlich.*