

Wärmende Drinks für kalte Zeiten

Trendige Cocktaillipps zum Jahresende

Wenn das Jahr sich dem Ende zuneigt, wird es zu Hause so richtig gemütlich: Die Weihnachtsdeko wird langsam ausgepackt, typische Düfte nach Tee und Zimt und Orangen liegen in der Luft und auch die geselligen Runden mit Freunden und Verwandten verlagern sich ins wohlige Heim. Für die richtige Stimmung sorgen dann winterliche Cocktails, die gerne auch etwas würziger sein dürfen.

Inspirieren lassen, mixen und genießen: Auf einen gelungenen Jahresausklang!



3 Holy Kings

Cremig, fancy, mittelstark mit Honigsirup, Nelken und Piment



Cold Platinum

Fancy, fruchtig mit Crème de Cassis



Apple Crumple

Fancy, mittelstark, würzig mit Karamellsirup und Zimt



Mr. Green

Fancy, würzig mit Matcha-Grüner-Tee-Sirup



Kuemmerling & Stormy

Fancy, herb, mittelstark mit Orangen Bitter und Ginger Beer



Batida com Arando

Fruchtig-mild, mittelstark mit Cranberry-Nektar und Marshmallows

REZEPTE

3 Holy Kings

Cremig, fancy, mittelstark

Zutaten

2 cl Brandy de Jerez
3 cl POTT Rum 40 %
2 cl Limettensaft, frisch
2 cl Honigsirup
1 Stück Gewürznelke

1 Msp Piment
Glas
Tumbler (klein)

Dekoration

Orangen, Gewürznelken

Zubereitung

Nelken leicht in einem Shaker Glas andrücken.
Anschließend alle Zutaten gut auf Eis shaken und in
einen vorgekühlten Tumbler abseihen.



Cold Platinum

Fancy, fruchtig

Zutaten

5 cl Wodka Gorbatschow Platinum
2 cl Crème de Cassis
2 cl Zitronensaft

Glas
Tumbler

Dekoration

Rote Johannisbeeren

Zubereitung

Alle Zutaten in einem großen
Tumbler auf Crushed Ice verrühren.



Apple Crumple

Fancy, Mittelstark, Würzig

Zutaten

5 cl Wodka Gorbatschow
2 cl Karamellsirup
1 g Zimt
1 cl Zitronensaft
10 cl Apfelsaft

Glas

Tumbler (klein)

Dekoration

Den Glasrand mit einer Zitronenzeste aromatisieren und mit ein wenig Zimt bestäuben.

Cocktail-Tipp

Ideale Zutaten sind Ceylon Zimt, frischgepresster Zitronensaft und naturtrüber Apfelsaft.

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Shaker geben. Das Ganze mit viel Eis auffüllen und gut shaken. Danach in einen vorgekühlten Tumbler genießen.



Mr. Green

Fancy, würzig

Zutaten

4 cl Wodka Gorbatschow Platinum
2 cl frischen Zitronensaft
2 cl Matcha-Grüner-Tee-Sirup
8 cl Ginger Beer/Ale

Glas

Tumbler

Dekoration

Zitronenzeste

Zubereitung

Alle Zutaten außer dem Ginger Beer mit viel Eis gut shaken und in einen mit Eiswürfeln gekühlten Tumbler abseihen. Anschließend mit Ginger Beer aufgießen.



Kuemmerling & Stormy

Fancy, herb, mittelstark

Zutaten

5 cl Kuemmerling
1 cl Limettensaft
2 cl Ginger Beer
1 Schuss Orangen Bitter

Glas

Trinkglas mit Henkel

Dekoration

Apfelfächer und Limette

Zubereitung

Alle Zutaten in einem mit Eiswürfeln gefüllten Glasbecher mischen. Anschließend garnieren.



Batida com Arando

Fruchtig-mild, mittelstark

Zutaten

5 cl Batida de Côco
15 cl Cranberry Nektar

Glas

Longdrinkglas

Dekoration

Karamellisierte Marshmallows

Zubereitung

Batida de Côco in ein Longdrinkglas mit Eis gießen.
Als Filler Cranberry Nektar verwenden.



Über die Henkell & Co.-Gruppe

Die Henkell & Co.-Gruppe ist in 20 Ländern mit eigenen Unternehmen vertreten und exportiert weltweit in mehr als 100 Staaten. In zahlreichen Ländern ist sie Marktführer für Sekt, Prosecco, Wein oder diverse Spirituosengattungen. Im Henkell-Stammhaus in Wiesbaden befindet sich die Zentrale der Henkell & Co.-Gruppe, zu der Marken wie Fürst von Metternich, Mionetto Prosecco, Henkell, Söhnlein Brillant und Wodka Gorbatschow gehören.

Weitere Informationen unter www.henkell-gruppe.de.

Aktueller Henkell & Co.-Image-Spot unter www.youtube.com/watch?v=ogoNbc1A2DU.

Pressekontakt:

Henkell & Co.-Gruppe

Catherine Gärtner
Unternehmens-Kommunikation / PR
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63215
E. catherine.gaertner@henkell-gruppe.de

Eurokommunikation GmbH

Public Relations seit 1970
Bianca Maierhofer
Rothenbaumchaussee 58
20148 Hamburg
T. +49 (0)40 4147840
E. b.maierhofer@eurokommunikation.com