



APERITIF

PORTFOLIO



Pernod Ricard Austria

LILLET®

Maison fondée en 1872

Der französische Aperitif Lillet stammt aus Podensac (Bordeaux). Im Jahr 1872 gründeten Paul und Raymond Lillet als Händler von erstklassigen Weinen, Likören und Spirituosen das „Maison Lillet Frères“. Lillet ist ein Mix aus hochwertigen Weinen und Mazeraten exotischer Zitrusfrüchte aus aller Welt.

Durch seinen einzigartigen Geschmack und die vielseitige Verwendbarkeit hielt Lillet schnell Einzug in die besten Bars der Welt. Gut gekühlt kann Lillet pur, auf Eis, garniert mit einer Orangenscheibe, serviert werden. Sein einzigartiger und originaler Charakter macht aus Lillet auch eine ideale Zutat für Cocktails und Longdrinks und wird von professionellen Barkeepern weltweit verwendet.





LILLET BLANC

ist ein fruchtiger Aperitif auf der Basis von Weinen aus dem weltbekannten Anbaugebiet Bordeaux vermählt mit Mazeraten exotischer Früchte. Lillet Blanc ist vollmundig und intensiv, mit Aromen von kandierter Orange, Honig, Kiefernholz und exotischen Früchten und bietet eine Vielzahl an herrlichen Variationsmöglichkeiten.

17% Alc./Vol., 75cl



LILLET VIVE

- 5 cl Lillet Blanc
- 10 cl Tonic Water
- Eiswürfeln
- Garnitur: Erdbeere, Minze, Gurkenscheibe

Lillet Blanc in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Tonic Water hinzufügen, vorsichtig umrühren und mit Gurkenscheibe, Erdbeere und Minze garnieren.

LILLET TROPICAL

- 5 cl Lillet Blanc
- 10 cl Mango-Limonade (z.B. Mystic Mango von Thomas Henry)
- Eiswürfeln
- Garnitur: Mangoscheibe

Lillet Blanc in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Mit Mango-Limonade auffüllen und mit einem Stück Mango garnieren.



LILLET BUCK

- 5 cl Lillet Blanc
- 10 cl Ginger Ale
- Spritzer Limette, Eiswürfeln
- Garnitur: Limettenspalte

Lillet Blanc in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Ginger Ale und einen Spritzer Limette hinzufügen, vorsichtig umrühren und mit der Limettenscheibe garnieren.





LILLET ROSÉ

ist das jüngste Mitglied der Lillet Familie. Ein geringer Anteil an Merlot Trauben verleiht dem erfrischend fruchtigen Weinaperitif seine Rosé Farbe. Lillet Rosé findet durch seinen einzigartigen Geschmack in unzähligen Longdrinks und Cocktails Verwendung.

17% Alc./Vol., 75cl



LILLET BERRY

- 5 cl Lillet Rosé
- 10 cl Schweppes Russian Wild Berry
- Eiswürfeln
- Garnitur: Verschiedene Beeren

Lillet Rosé in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Mit Schweppes Russian Wild Berry auffüllen und mit Beeren garnieren.

LILLET JOLIE

- 5 cl Lillet Rosé
- 10 cl Grapefruit-Limonade (z.B. Pink Grapefruit von Thomas Henry)
- Eiswürfeln
- Garnitur: Limettenscheibe

Lillet Rosé in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Mit Grapefruit-Limonade auffüllen und mit einer Limettenscheibe garnieren.



LILLET ROSÉ TONIC

- 5 cl Lillet Rosé
- 10 cl Tonic Water
- Eiswürfeln
- Garnitur: Limettenscheibe

Lillet Rosé in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Tonic Water hinzugeben und mit einer Limettenscheibe garnieren.





LILLET ALS SOMMER- BOWLE

LILLET RUBIS

Rezept für 5 Liter:

- 2,7 L Lillet Rosé
- 1,7 L Cranberrysaft
- 300 ml Himbeersirup
- 300 ml Zitronensaft
- Etwa 500 g Beeren nach Wahl

Die Beeren, Lillet Rosé sowie Säfte und Sirup in ein Gefäß geben und gut umrühren. Die Bowle für mindestens eine Stunde kaltstellen und ziehen lassen.

Danach etwa 10 cl Bowle mit Beeren in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Mit Prosecco auffüllen und mit Minze garnieren.

Wahlweise kann auch Soda oder Tonic Water als Topping verwendet werden.



Malfy Gin ist ein italienischer Premium-Gin, inspiriert von der Schönheit der Amalfi-Küste. Seit 1906 wird Malfy Gin durch traditionelle Destillationsmethoden in der Destillerie in Moncalieri aus feinsten italienischen pflanzlichen Zutaten, wie toskanischem Wacholder und Quellwasser aus dem Monviso Berg hergestellt.





MALFY CON LIMONE

bezaubert wie kein anderer durch seine klare Zitrusfruchtigkeit. Der Saft gepresster Zitronenschalen, angebaut an der sonnigen Amalfi Küste, sowie weitere erlesene Botanicals verleihen diesem Malfy Gin sein unvergleichlich erfrischendes Aroma.

41% Alc./Vol., 70 cl

CON LIMONE GINTONICA

- 5 cl Malfy Con Limone
- 12 cl Premium Tonic Water
- Schuss Wermuth
- Garnitur: Zitronenzeste

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Vorsichtig umrühren und mit einer Zitronenzeste garnieren.



MALFY CON LIMONE & TONIC

- 5 cl Malfy Con Limone
- 15 cl Premium Tonic Water
- Eiswürfeln
- Garnitur: Zitronenscheibe

Malfy Con Limone in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Tonic Water hinzufügen, vorsichtig umrühren und mit einer Zitronenscheibe garnieren.



CIAO MALFY SPRITZ

- 3,5 cl Malfy Con Limone
- 5 cl Orangenlimonade (z.B. Aranciata von San Pellegrino)
- 5 cl Prosecco
- Eiswürfeln
- Garnitur: Beeren, Basilikum, Zitronenzeste

Malfy Con Limone und Limonade in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Mit Prosecco auffüllen und vorsichtig umrühren. Mit Beeren, Zitronenzeste und Basilikum garnieren.





MALFY GIN ROSA

ist nicht nur optisch ein Blickfang, sondern überzeugt auch geschmacklich durch sizilianische Pink Grapefruits, einem Hauch von Rhabarber sowie italienischem Wacholder. Durch das schonende Destillationsverfahren bleiben die Aromastoffe beinahe unverändert, wodurch der Malfy Rosa eine tropisch-fruchtige Note erhält.

41% Alc./Vol., 70 cl



MALFY APERITIFY ROSA

- 5 cl Malfy Gin Rosa
- 12 cl Schweppes Wild Berry Limonade
- Grapefruitscheibe
- Frische Kräuter

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Vorsichtig umrühren und mit einer Grapefruitscheibe und Kräutern garnieren.

MALFY GIN ROSA & TONIC

- 5 cl Malfy Gin Rosa
- 15 cl Premium Tonic Water
- Grapefruitscheibe
- Eiswürfeln

Malfy Gin Rosa in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Tonic Water hinzufügen, vorsichtig umrühren und mit einer Grapefruitscheibe garnieren.



SBAGLIATO CORRETTO

- 5 cl Malfy Gin Rosa
- 3 cl Lillet Rosé
- 1 cl Italienischer Bitter Aperitif
- Prosecco
- Grapefruitzeste

Malfy Gin Rosa, Lillet Rosé und Bitter Aperitif in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und vorsichtig umrühren. Mit Prosecco auffüllen und mit einer Grapefruitzeste garnieren.





HAVANA CLUB VERDE

kombiniert den ausgewogenen Geschmack des klassischen weißen Rums mit der Herbe ausgewählter Botanicals (wie Oregano, Rosmarin und Thymian) und der Frische sonnengereifter Zitrusfrüchte, abgerundet durch die Süße des kubanischen Honigs.

Der Herstellungsprozess ähnelt dem der Gin-Produktion. Durch die Verwendung von hochwertigem Rum, entsteht jedoch eine völlig neue Kategorie im Rum-Segment.

35% Alc./Vol., 70cl



VERDE & TONIC

- 5 cl Havana Club Verde
- 10 cl Premium Tonic Water
- Eiswürfel
- Grapefruitscheibe
- Minze

Havana Club Verde in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und mit Tonic Water auffüllen. Vorsichtig umrühren und mit einer Grapefruitscheibe und Minze garnieren.

VERDE & GINGER ALE

- 5 cl Havana Club Verde
- 10 cl Ginger Ale
- Eiswürfel
- Limettenscheibe

Havana Club Verde in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und mit Ginger Ale auffüllen. Vorsichtig umrühren und mit einer Limettenscheibe garnieren.





ITALICUS ROSOLIO DI BERGAMOTTO

ist ein eleganter, italienischer, super premium Aperitif-Likör aus der Kategorie „Rosolio“, der sich durch feinste italienische, zu 100% natürliche Zutaten und die einzigartige Note kalabrischer Bergamotte auszeichnet. Basierend auf einem historischen, über 100 Jahre alten Familienrezept werden bei ITALICUS feinste, italienische Zutaten, wie zum Beispiel kalabrische Bergamotte, sizilianische Cedro-Früchte, Lavendel oder Kamille verarbeitet.

20% Alc./Vol., 70cl



ITALICUS SPRITZ

- 5 cl Italicus Rosolio di Bergamotto
- 10 cl Prosecco oder Champagner
- Eiswürfeln
- Garnitur: Olivenstick

Italicus in ein mit Eiswürfeln gefülltes Weinglas geben und mit Prosecco oder Champagner auffüllen. Vorsichtig umrühren und mit Oliven servieren.

RAMAZZOTTI
Aperitivo
Rosato



**RAMAZZOTTI
 APERITIVO ROSATO**

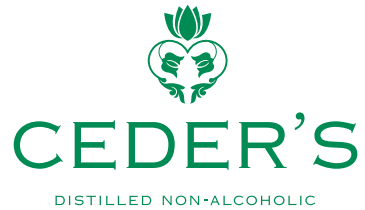
ist absolut einzigartig im Geschmack. Aperitivo Rosato ist der erste Aperitif in der Ramazzotti Familie und sorgt für italienische Leichtigkeit. Auszüge von Hibiskus und Orangenblüten machen ihn zu einem fruchtig frischen Aperitif, der das Gefühl eines entspannten Sommernachmittags in den Gärten von Florenz direkt nach Österreich bringt.



ROSATO SPRITZ

- 3 cl Ramazzotti Aperitivo Rosato
- 8 cl Weißwein oder Prosecco
- 8 cl Soda
- Eiswürfeln
- Garnitur: Orangen- & Zitronenscheibe

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und vorsichtig umrühren. Drink mit Orangen- und Zitronenscheibe garnieren.



NON-
ALCOHOLIC

Die Sichtweise der Konsumentinnen und Konsumenten auf unsere Welt befindet sich in einem permanenten Wandel – und damit auch ihr Geschmack und Trinkverhalten. Der Trend der letzten Jahre hat sich in Richtung niedrigem Alkoholkonsum entwickelt. Auf diesen Trend reagiert CEDER'S und bietet den Konsumentinnen und Konsumenten eine alkoholfreie Alternative zu Gin. CEDER'S besteht aus destillierten, natürlichen und medizinischen Pflanzen, gemischt mit reinem schwedischem Wasser. Der Herstellungsprozess greift auf seltene südafrikanische und klassische Gin-Pflanzen zurück. Diese werden von Hand in Südafrika und Europa einzeln ausgesucht und destilliert. Dabei werden verschiedene Verfahren zur Extraktion feinsten Aromen verwendet. Die Destillate werden mit reinem Wasser gemischt und in Schweden abgefüllt.



CEDER'S CRISP

ist eine erfrischende Mischung aus klassischen Gin-Botaniken wie Wacholder und Zitrusfrüchten kombiniert mit Gurke und beruhigender Kamille.

CEDER'S CRISP & TONIC

- 5 cl CEDER'S Crisp
- 15 cl Premium Tonic Water
- Eiswürfel
- Gurkenscheibe
- Minze

CEDER'S in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und mit Tonic Water auffüllen. Vorsichtig umrühren und mit einer Gurkenscheibe und Minze garnieren.

