



## Prickelnde Highlights zum Anstoßen Festliche Sekt-Cocktails mit Henkell

Ob aufregendes Auspacken der Geschenke unter dem Tannenbaum, gemütliches Zusammensein an der gedeckten Festtafel oder der Countdown zum Beginn des neuen Jahres? In diesem Jahr sorgt Henkell für noch mehr Prickeln im Glas – mit den kreativen Sekt-Cocktails sind schöne Anstoß-Momente mit Familie und Freunden zu Weihnachten und Silvester garantiert! Ob mit oder ohne Alkohol – es gibt für jeden Geschmack das passende Cocktail-Rezept.

Fans von angesagten, eher herben Aperitiven und Cocktails sollten einen **Rose-Gin** mit Rosmarin und dem fruchtig-prickelnden *Henkell Blanc de Blancs* probieren. Dekorativ mit Rosenblüten und Rosmarin verziert, ist dieser Cocktail auch etwas fürs Auge. Und dank alkoholfreiem Sekt dürfen auch die Fahrer an diesen Festtagen den einen oder anderen Cocktail genießen. Besonders festlich wird es mit dem **Granatapfel-Cocktail** mit Limette und Vanille – der fruchtig-frische *Henkell Alkoholfrei* sorgt bei diesem Cocktail für das richtige Prickeln. Bei der Vorbereitung des **Blueberry-Spritz** mit Thymian und Apfel geht es heiß her. Denn hierfür werden Wasser und Zucker zusammen aufgekocht und Thymian hinzugegeben. Durch das Aufgießen mit *Henkell Alkoholfrei* und das anschließende Beträufeln mit Cassissirup verdient sich der Blueberry-Spritz dann auch seinen Namen.

Mit diesen drei Rezepten werden alle Gäste auf der Weihnachts- oder Silvesterparty ihren Lieblings-Sekt-Cocktail zum Anstoßen finden:

### Rose-Gin mit Rosmarin und *Blanc de Blancs*

Zutaten für 4 Gläser (à ca. 250 ml):

16 cl Gin  
400 ml Orangensaft  
8 cl Rosmarinsirup  
4 EL Rosenwasser  
600 ml *Henkell Blanc de Blancs*  
Eiswürfel  
Rosenblüten und Rosmarin zum Verziern

#### Zubereitung:

Je einige Eiswürfel in einen Cocktail-Shaker geben. Je 4 cl Gin, 100 ml Orangensaft, 2 cl Rosmarinsirup und 1 EL Rosenwasser zufügen, kräftig schütteln. Drinks durch ein Barsieb in gekühlte Gläser gießen. Mit je 150 ml *Henkell Blanc de Blancs* auffüllen. Mit Rosenblüten und Rosmarin verziern.





Zubereitungszeit ca. 10 Minuten.  
Pro Glas ca. 1260 kJ, 300 kcal. E 1 g, F 0 g, KH 23 g

## Festlicher Granatapfel-Cocktail mit Limette und Vanille

Zutaten für 4 Gläser (à ca. 150 ml):

1/2 Granatapfel  
2 Bio-Limetten  
200 ml Granatapfelsaft  
4 cl 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. Je einige Eiswürfel in einen Cocktail-Shaker geben. Je 50 ml Granatapfelsaft, je 1 cl Vanillesirup und je Saft von 1/2 Limette zufügen, kräftig schütteln. Drinks durch ein Barsieb in gekühlte Sektgläser gießen. Je 1 EL Granatapfelkerne zufügen. Mit je 80 ml *Henkell Alkoholfrei* auffüllen. Mit Limettenzesten verzieren und servieren.



Zubereitungszeit ca. 15 Minuten.  
Pro Glas ca. 370 kJ, 90 kcal. E 0 g, F 0 g, KH 20 g

## Alkoholfreier Blueberry-Spritz mit Thymian und Apfel

Zutaten für 4 Gläser (à ca. 250 ml):

50 g Zucker  
6 Stiele Thymian  
40 g tiefgefrorene Heidelbeeren  
Saft von 2 Zitronen  
400 ml Apfelsaft  
400 ml *Henkell Alkoholfrei*  
4 EL Cassisirup  
1/2 Apfel  
Rote Pfefferbeeren  
Eiswürfel





### Zubereitung:

1. 50 ml Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen. Thymian waschen, trocken schütteln, bis auf etwas zum Verzieren, 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 Gläser füllen. Je 2 EL vom Thymiansirup, je Saft von 1/2 Zitrone und je 100 ml Apfelsaft zufügen, verrühren. Mit je 100 ml *Henkell Alkoholfrei* aufgießen und mit je 1 EL Cassissirup beträufeln. Apfelhälfte waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Blueberry-Spritz mit übrigem Thymian, Pfefferbeeren und Apfelspalten verzieren und servieren.

### Über Henkell

Henkell verbindet auf einzigartige Weise französische Cuvée-Kunst mit deutscher Handwerkskunst und ist als meistexportierte deutsche Sektmarke in über 100 Ländern erhältlich. Die Marke steht weltweit für Glamour, Lebensfreude und zeitlos kultivierten Sektgenuss. Mit ihrem umfangreichen Sortiment nimmt die Stammmarke von Henkell Freixenet einen festen Platz in der deutschen und internationalen Sektlandschaft ein. So prickelnd kann Trocken sein!

Weitere Informationen unter [www.henkell.de](http://www.henkell.de)

### Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist der weltweit führende Schaumweinhersteller und bietet Sekt, Cava, Prosecco, Champagner und Crémant aus einer Hand – ergänzt um ein vielfältiges Wein- und Spirituosensortiment. Die Gruppe verfügt über Tochterunternehmen in 30 Ländern und exportiert ihre Marken in mehr als 150 Staaten weltweit. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerk, gepaart mit Markt- und Markenkompetenz, machen sie in zahlreichen Ländern zum Marktführer für Cava, Sekt, Prosecco, Wein oder diverse Spirituosengattungen. Zur Gruppe zählen Marken wie Freixenet, Henkell, Mionetto Prosecco, Fürst von Metternich, Freixenet Mía, Freixenet Mederaño, i heart WINES, Mangaroca Batida de Côco und Wodka Gorbatschow.

Weitere Informationen unter [www.henkell-freixenet.com](http://www.henkell-freixenet.com)

Den Henkell Freixenet Image-Spot finden Sie unter [www.youtube.com/watch?v=HVc8IH9id4Y&has\\_verified=1](http://www.youtube.com/watch?v=HVc8IH9id4Y&has_verified=1)

Facebook @HenkellFreixenet / Twitter Henkell Freixenet / Youtube Henkell Freixenet



Pressekontakt:

**Henkell Freixenet**

Catherine Gärtner  
Unternehmens-Kommunikation/PR  
Biebricher Allee  
65187 Wiesbaden  
T. +49 (0)611 63215  
E. [catherine.gaertner@henkell-freixenet.com](mailto:catherine.gaertner@henkell-freixenet.com)

**Eurokommunikation GmbH**

Public Relations seit 1970  
Benita Beissel  
Hopfensack 19  
20457 Hamburg  
T. +49 (0)40 3070 725  
E. [b.beissel@eurokommunikation.com](mailto:b.beissel@eurokommunikation.com)