

Spanien Olé! Tipps für die perfekte Sommerparty Mit Freixenet die passende Begleitung zu mediterranem Partyfood finden

Wiesbaden, 23. März 2023 – 3, 2, 1... und schon steht der Sommer wieder vor der Tür. Was gibt es da Schöneres, als die ersten lauen Abende nach den kurzen und grauen Tagen mit einer gechillten Sommerparty im eigenen Garten zu feiern? Noch ein passendes Motto gefällig? Aber gerne doch: eine spanische Sommerparty! Mit einfachen Tapas und den passenden Drinks von Freixenet zum Anstoßen. Hobby-Partyplaner müssen mit den folgenden Tipps auch gar nicht so viel Arbeit in die Vorbereitung stecken. Nachmachen ist ausdrücklich erlaubt!



Die Begrüßung – entspannt in den Abend starten mit einem prickelnden Aperitif

Die Party-Vorbereitungen sind abgeschlossen, das Styling auch, die ersten Gäste kommen an und die Stimmung steigt – jetzt ist der perfekte Moment, um mit einem prickelnden Aperitif auf den Abend anzustoßen. **Freixenet Carta Nevada Medium Dry** passt mit seiner leuchtenden, goldenen Farbe perfekt zu einem warmen Sommerabend. Der feinperlige Premium-Cava reift nach bewährter traditioneller Methode über Monate in der Flasche, bis sich sein einzigartiges Aroma vollständig entfaltet hat. Mit seinem milden, vollmundig-fruchtigen Geschmack von Pfirsich und Honig versprüht der halbtrockene Prickler mediterranes Flair. Damit kommt garantiert Spanien-Feeling auf – und beim Party-Auftakt kann nichts mehr schief gehen.



Spanische Häppchen: Kalte Tapas genießen mit einem frischen Weißwein



Nicht nur Fans der spanischen Küche lieben sie: Tapas gehen einfach immer. Damit sich die Partygäste bunt durchprobieren können und für jeden Geschmack etwas dabei ist, empfiehlt es sich, auf Vielfalt zu setzen. Dabei muss die Zubereitung – vor allem von kalten Tapas – nicht aufwendig sein. Einfach ein paar Kleinigkeiten wie eingelegte Oliven, Mini-Paprikas, Cocktail-Tomaten und Serrano-Schinken besorgen. Damit die Gäste das mediterrane Lebensgefühl auch im Weinglas schmecken können, empfiehlt sich dazu ein **Sauvignon Blanc** aus der **Freixenet Wine Collection**. Der elegante und erfrischende Weißwein aus den sonnenverwöhnten, spanischen Weinbergen besticht durch seinen exotischen Charakter und frische Zitrusnoten.

Sommerlicher Fisch und warme Tapas: Leichter Genuss mit passendem Rosé

Das Schöne an der Esskultur am Mittelmeer? Es wird den ganzen Abend über gemütlich gegessen und getrunken. Wenn der erste Hunger mit den Tapas gestillt ist, einfach alles auf dem Tisch stehen lassen und ran an die Hauptspeise! Ein Fisch vom Grill mit etwas Olivenöl, Zitrone und Kräutern ist unkompliziert zubereitet und erinnert an den letzten Spanienurlaub. Wer Lust hat, kann dazu auch noch ein paar warme Tapas reichen. Einfach zusammen mit dem Fisch ein paar Paprikaschoten, Champignons und Brot (gerne mit Knoblauch!) auf den Grill legen und in entsprechender Tapas-Manier servieren. Zu beidem eignet sich als authentisch spanische Begleitung **Freixenet Mía Rosado** – ein frisch-fruchtiger Roséwein mit Himbeer- und Erdbeeraromen.



Dessert gefällig? Käse und Rotwein – Nicht nur in Spanien ein Klassiker



Auch die Food-Kombination zum Ausklang der Party steht ganz im Zeichen des mediterranen Genusses. Unser Vorschlag als All-time-Favorite: Käse und Rotwein. Zu einer spanischen Käseauswahl dürfen natürlich auch ein paar helle und dunkle Trauben nicht fehlen. Dazu passt ein Glas **Freixenet Mederaño Tinto**. Typische spanische Rebsorten verleihen dem Rotwein einen kräftigen, vollmundigen Geschmack mit Aromen von dunkler Cassis, reifen Kirschen und roter Paprika – perfekt zu einem gut gereiften Manchego! Eine Kombination, die die Gäste – ebenso wie die Party – garantiert nicht so schnell vergessen!

Die (Schaum-)Weine im Überblick:

- *Freixenet Carta Nevada Medium Dry*, 11,5 % vol, 0,75 l, UVP: 5,99 €
- *Freixenet Sauvignon Blanc*, 13,0 % vol, 0,75 l, UVP: 5,99 €
- *Freixenet Mía Rosado*, 11,0 % vol, 0,75 l, UVP: 4,49 €
- *Freixenet Mederaño Tinto*, 13,0 % vol, 0,75 l, UVP: 4,49 €

Die Produkte sind im Handel und im Henkell-Freixenet-Onlineshop erhältlich (www.freixenet-onlineshop.de).



Über Freixenet

Freixenet ist die erfolgreichste Schaumweinmarke der Welt und steht seit mehr als 150 Jahren für erstklassige Qualität, die vielfach ausgezeichnet wurde. Neben den umsatzstarken Cava Ranges haben sich unter der Dachmarke Freixenet auch die Markenweine Mia und Mederaño sowie die Freixenet Wine Collection im deutschen Markt etabliert. Freixenet verkörpert das prickelnde Gefühl spanischer Lebensfreude – immer mit einem gewissen Augenzwinkern.

Weitere Informationen unter www.freixenet.de

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist die deutsch-spanische Allianz der Familienunternehmen Henkell mit Sitz in Wiesbaden und 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, Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie I heart Wines, Mangaroca Batida 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

Pressekontakt:

Henkell Freixenet Holding

Angelina Demeuth
Communication & Hospitality
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63208
E. angelina.demeuth@henkell-freixenet.com

zeron GmbH / Agentur für PR & Content

Maren Henke
Erkrather Straße 234 a
40233 Düsseldorf
T. +49 (0)211 889215037
E. presse-freixenet@zeron.de