



Sommer, Sonne, Söhnlein Brillant Spritzige Sektcocktails für die Sommersaison

Wiesbaden, 6. April 2023 – Sommerzeit ist Cocktailzeit! Und dank Söhnlein Brillant wird dieser Sommer besonders prickelnd. Die folgenden Sektcocktails machen nicht nur große Lust auf die warme Jahreszeit, sondern versprühen auch Urlaubsstimmung. Und das Beste: Die Drinks lassen sich ganz einfach zuhause zubereiten. Perfekt, um laue Sommerabende gemeinsam mit den Liebsten und einem fruchtigen Sommercocktail ausklingen zu lassen. Fest steht: Der Sommer kann kommen!

Lemonade Spritz

Der Lemonade Spritz sorgt nicht nur dank seiner sonnengelben Farbe für Summer-Vibes im Glas. Die süß-säuerliche Limonade verleiht dem Drink zusätzlich eine fruchtig-frische Note.

Zutaten für die 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 1 Glas 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.

Rezept- und Fotocredit: Söhnlein Brillant / Karoline Großmann



Strawberry Brillant

Erdbeeren gehören einfach zum Sommer dazu. Verarbeitet man sie zu fruchtigem Erdbeerlimes und gießt diesen mit prickelndem Söhnlein Brillant Trocken auf, entsteht eine köstliche Sommer-Kreation.

Zutaten für den Erdbeerlimes:

- 350 g Erdbeeren (frisch oder TK)
- 60 g Zucker
- 50 ml Limettensaft
- 150 ml Wodka (z.B. Wodka Gorbatschow)

Zubereitung: Alle Zutaten miteinander fein pürieren und in eine Flasche abfüllen.

Zutaten für 1 Glas Strawberry Brillant:

- Eiswürfel
- 6 cl Erdbeerlimes
- 2 cl Sahne
- Söhnlein Brillant Trocken

Zubereitung: Zunächst Eiswürfel in ein hohes Glas oder Sektglas geben. Erdbeerlimes und Sahne dazugeben und kurz umrühren. Anschließend mit Söhnlein Brillant aufgießen.

Rezept- und Fotocredit: Söhnlein Brillant / Karoline Großmann





Melon Spritz

Der beliebte FruchtSparkling Söhnlein Brillant Melone mit erfrischendem Melonengeschmack lässt sich mit wenigen Zutaten zu einem ganz besonderen Sommer-Cocktail aufpimpen. Unbedingt ausprobieren!

Zutaten für 1 Glas:

- 2 cl weißer Rum
- 5-6 Blätter frische Minze
- 1 cl Limettensaft
- 10 cl Söhnlein Brillant Melone
- 5 cl Soda
- Eiswürfel
- Wassermelone zur Dekoration

Zubereitung: Alle Zutaten in ein Glas geben und umrühren. Mit einem Spieß mit Wassermelonenwürfeln dekorieren. Cheers!



Rezept- und Fotocredit: Söhnlein Brillant

Mango Vanilla

Der prickelnde FruchtSparkling mit exotischem Mango-Maracuja-Geschmack wird mit aromatischer Vanille und fruchtigem Mangosaft zu einem optischen Hingucker und sorgt für paradiesische Urlaubsstimmung.

Zutaten für 1 Glas:

- 1 cl Vanillesirup
- 4 cl Mangosaft
- 12 cl Söhnlein Brillant Mango-Maracuja
- Eiswürfel
- Mango zur Dekoration

Zubereitung: Alle Zutaten in ein Glas geben und umrühren. Mit Mangostücken dekorieren und genießen. Cheers!



Rezept- und Fotocredit: Söhnlein Brillant



Söhnlein Brillant Elderflower-Fizz

Kennen Sie Tocktails? Bei diesem Drink-Trend werden Cocktails mit feinstem Tee-Genuss kombiniert und sorgen für eine eisgekühlte Abwechslung an heißen Tagen. Dieser prickelnd-fruchtige Tocktail vereint grünen Tee mit Beeren, Limettensaft und Söhnlein Brillant Trocken.

Zutaten für 3 Gläser:

- 500 ml Grüner Tee (2 Teebeutel)
- 300 ml Söhnlein Brillant Trocken
- 3 EL Holunderblütensirup
- 2 Limetten
- Eiswürfel
- Frische Minze
- Beerenmix (TK)

Zubereitung:

1. Tee aufbrühen, ziehen lassen und 2 Stunden kaltstellen.
2. Limetten waschen. Eine Limette halbieren und den Saft auspressen. Die andere Limette in Scheiben schneiden.
3. Minze waschen und zum Limettensaft hinzugeben. Mit einem Löffel andrücken und anschließend wieder herausnehmen.
4. Je einen EL Holunderblütensirup in die Gläser geben. Den Limettensaft gleichmäßig auf die Gläser verteilen.
5. Pro Glas einige Beeren anfüllen und andrücken.
6. Grünen Tee, Minzblätter und Limettenscheiben hinzugeben.
7. Mit Söhnlein Brillant aufgießen und Eiswürfel hinzugeben. Nach Belieben mit weiteren Beeren garnieren.



Rezept- und Fotocredit: Söhnlein Brillant

Über Söhnlein Brillant

Die Söhnlein Brillant-Markenfamilie ist ein perfekter Mix aus klassischen Geschmacksrichtungen und innovativen Kreationen. Vielfach ausgezeichnet überzeugt die Marke durch erstklassige Qualität. Seit jeher vereint die Marke zeitgemäße, spontane und unkonventionelle Sektkultur. Söhnlein Brillant bietet Lebensfreude für jeden Tag und verleiht schönen Momenten das gewisse i-Tüpfelchen.

Weitere Informationen unter www.soehnlein-brillant.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

Charlotte Murakami
Communication & Hospitality
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63205
E. charlotte.murakami@henkell-freixenet.com

zeron / Agentur für PR & Content

Raffaela Joachim
Erkrather Straße 234 a
40233 Düsseldorf
T. +49 (0)211 889 21 50-67
E. presse-soehnleinbrillant@zeron.de