

Frisch, Fruchtig, Freixenet Mia

Leckere Sommerdrinks für einen heißen Sommer

Wiesbaden, Mai 2022. It's wine o'clock! Bald ist es wieder so weit und die lauen Sommerabende laden wieder zu unwiderstehlichen Genussmomenten ein. Neben leckeren Snacks, dürfen natürlich auch fruchtig-frische Sommerdrinks nicht fehlen. Die Weine von Freixenet Mia in den Sorten Tinto, Blanco und Rosado sorgen nicht nur für eine Extraportion Barcelona Feeling, sondern auch für coole Cocktails. Mit ihrer feinen Süße und der lebendigen Frische, begeistern die spanischen Weine gerade in den heißen Sommermonaten – dabei schmeckt die junge Marke pur, „on the rocks“ und in köstlichen Mixgetränken.

In diesem Jahr sorgen die Drinks White Sangria, Rhabarber Rosé Dream und Red Berry Lover für die besonderen Genuss-Highlights an heißen Tagen.

Mix it like Freixenet Mia! Trendsetter setzen auf Wein

Erfrischende Drinks passen perfekt zur warmen Jahreszeit, denn sie setzen auf viele frische Zutaten und schmecken nach Sonne, Meer und Lebensfreude. Freixenet Mia interpretiert diesen Trend jetzt besonders zeitgemäß und geschmackvoll. Bei den drei Freixenet Mia-Sommerdrinks White Sangria, Rhabarber Rosé Dream, und Red Berry Lover trifft Wein auf belebende Minze und Salbei, saftige Früchte und prickelnde Limonade oder Sodawasser.



Immer wieder anders überraschen der rosefarbene Freixenet Mia Rosado, der weiße Freixenet Mia Blanco und der rote Freixenet Mia Tinto in einem aufregenden Aromenspiel. Das sommerliche Weinvergnügen ist unkompliziert und einfach zubereitet. In nur wenigen Minuten kann dann mit Freunden und Gästen auf der Terrasse oder im Garten angestoßen werden.

Hier kommt Sommerfeeling auf! So werden die Freixenet Mia-Sommerdrinks gemixt:

Rhabarber Rosé Dream: Freixenet Mia Rosado ist ein frisch-fruchtiger Roséwein aus sonnengereiften Trauben. Seine Aromen von Himbeere und Erdbeere spielen mit dem süß-sauren Rhabarbersaft. Die Kombi aus Minze und Sodawasser gibt einen echten Frischekick!

So geht's:

Zutaten für vier Gläser:

- 750 ml Freixenet Mia Rosado
- 400 ml Rhabarbersaft
- 60 ml Sodawasser
- frische Minze
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Einige Eiswürfel auf die vier Gläser verteilen.
2. Anschließend die frische Minze leicht anstoßen oder reiben und ebenfalls auf die Gläser verteilen.
3. Nun nur noch mit dem Rhabarbersaft, Sodawasser und dem Freixenet Mia Rosado aufgießen und genießen.



White Sangria: Hier zeigt sich der liebeliche Freixenet Mia Blanco von seiner sonnigsten Seite! Die feinen Aromen von fruchtigem Pfirsich, reifer Aprikose und süßem Honig vereinen sich mit köstlichem Cava. Orangen, Limetten und Physalis lassen Urlaubsstimmung aufkommen.

So geht's:

Zutaten für ein 3 Liter Gefäß:

- 750 ml Freixenet Carta Nevada Medium Dry
- 750 ml Freixenet Mia Blanco
- 1 Liter Mineralwasser
- 3 Bio-Orangen
- 3 Bio-Limetten
- Eiswürfel



Zubereitung:

1. Jeweils zwei der Orangen und Limetten pressen und den Saft in ein großes Glasgefäß geben. Die restlichen Früchte in dünne Scheiben schneiden, damit die zu servierenden Gläser einkleiden.
2. Freixenet Mia Blanco zusammen mit dem Saft der Orangen sowie der Limetten und dem Mineralwasser aufgießen und für mind. eine halbe Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Vor dem Servieren einige Eiswürfel in die Gläser geben und mit der White Sangria aufgießen.

Red Berry Lover: Es geht auch in Rot! Der halbtrockene Freixenet Mia Tinto lässt es vollmundig-fruchtig angehen. Die Noten von dunkler Cassis, reifen Brombeeren und leckerem Karamell erinnern mit roten Beeren und Salbei an einen spanischen Sonnenuntergang. Die Beerenlimonade mit Kohlensäure harmoniert perfekt mit dem mediterranen Rotwein und sorgt für ein richtiges Gaumenfeuerwerk.

So geht's:

Zutaten für vier Gläser:

- 750 ml Freixenet Mia Tinto
- 200 g Rote Beeren nach Wahl
- 400 ml kohlenensäurehaltige Beerenlimonade
- einige Blätter frischer Salbei
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Die Beeren waschen und eventuell den Strunk entfernen, ein Drittel davon als Dekoration beiseitestellen. Den Rest der Beeren zusammen mit jeweils zwei Blättern Salbei auf die Gläser verteilen und mit einem kleinen Stößel die Beeren und den Salbei leicht zerdrücken.
2. Nun einige Eiswürfel auf die Gläser verteilen und mit dem Rotwein und der Beerenlimonade aufgießen.



Freixenet Mia ist als Tinto, Blanco oder Rosado in der 0,75-Liter-Flasche für die UVP von 3,99 Euro erhältlich.



Über Freixenet Mia

Freixenet Mia ist eine der großen Erfolgsgeschichten von Freixenet. Die Weinmarke ist inspiriert vom pulsierenden Lifestyle Spaniens und dem kosmopolitischen Zeitgeist Barcelonas. Die Freixenet Mia Produktränge umfasst drei wundervolle, sommerliche Weine aus typisch spanischen Rebsorten mit fruchtbetontem Aroma sowie den fruchtigen Schaumwein Mia Moscato.

Weitere Informationen unter www.freixenet.de.

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist die deutsch-spanische Allianz der Familienunternehmen Henkell mit Sitz in Wiesbaden und der 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 de Côco 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

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

segmenta Communications

Dorina Bogdanski
Neumühlen 1
22763 Hamburg
T. +49 (0)40 4411 300
E. hfx@segmenta.de