

## Mionetto Prosecco x Campari: zwei echte Italiener vereinen sich

Mit sommerlichem Aperitivo-Rezept auf das Leben anstoßen

**Wiesbaden, April 2023.** Orange trifft auf Rot: Diesen Sommer vereinen sich die zwei italienischen Kultklassiker Mionetto Prosecco und Campari, um sommerliche Aperitivo-Momente zu kreieren. Gemeinsam verkörpern sie die italienische Leidenschaft und zeigen, wie sich La Dolce Vita modern leben lässt. Denn der Aperitivo ist weit mehr als nur ein Feierabend-Getränk. Es ist der Moment des Tages, wenn die Sonne die Häuser in sanft-orangefarbenes Licht taucht und Freunde und Familie zusammenkommen, um das Leben in all seiner Leichtigkeit zu zelebrieren. Mit der Aperitivo-Kreation **Limonetto Spritz** lässt sich das unbeschwerte italienische Lebensgefühl nach Hause holen!



**Mionetto Prosecco und Campari garantieren Aperitivo-Laune!**



Die zwei Italiener Mionetto Prosecco und Campari bieten kreative Drink-Ideen für authentischen Aperitivo-Genuss. Der prickelnd leichte Prosecco harmoniert herrlich mit dem erfrischend-herben Geschmack des italienischen Kultbitters. Mit seinem fruchtigen Duft nach grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten sowie seinen feinen Aromen nach Akazienblüten und Honig verführt **Mionetto Prosecco D.O.C. Treviso Brut** zum Anstoßen. Durch seine leuchtend strohgelbe Farbe bringt der Prosecco spannende Optik ins Glas und schafft gemeinsam mit dem kräftig leuchtenden Rot des Camparis ein visuelles Erlebnis.

Neben dem Klassiker Campari Spritz versprüht auch die erfrischende Aperitivo-Kreation **Limonetto Spritz** typisch italienische Sommerlaune. In Kombination mit zitronig-süßem Limoncello, fruchtigem Orangensaft und herbem Bitter Lemon ergeben Mionetto Prosecco und Campari einen spannenden und ansprechend vielschichtigen Aperitivo. So lässt sich der Sommer schmecken!

**Den Sommer auskosten mit einem Limonetto Spritz – und so geht’s:**

Zutaten für 1 Drink:

100 ml Mionetto Prosecco  
30 ml Campari  
30 ml Limoncello  
50 ml Orangensaft  
1 Schuss Bitter Lemon  
frische Zitronenscheiben  
Eiswürfel



Zubereitung:

1. Campari, Limoncello und Orangensaft in einen Cocktailshaker geben und gut schütteln.
2. Ein großes Glas mit Eis und Zitronenscheiben füllen. Die Campari-Limoncello-Mischung hineingießen. Mit einem Schuss Bitter Lemon und Mionetto Prosecco aufgießen.
3. Nach Wunsch mit Zitronenzesten garnieren und genießen.

**Mionetto Prosecco – authentischer Geschmack und italienisches Lebensgefühl**

1887 im Norden Italiens in Valdobbiadene gegründet, verbindet Mionetto Prosecco erstklassigen Geschmack mit unbeschwertem italienischem Lebensgefühl. Als einer der ältesten Prosecco-Hersteller steht die Marke für Leidenschaft, Handwerk und die Liebe zur Heimat. Höchste Qualität und zeitloser Geschmack zeichnen den Prosecco aus. Gleichzeitig zeigt sich Mionetto Prosecco stets modern und innovativ und überzeugt damit sowohl Liebhaber exquisiten Premium-Spumantes wie auch moderne Trendsetter.

Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut und Mionetto Prosecco Rosé DOC sind im Handel in der 0,75-Liter-Flasche zu einem Preis von je 9,49 Euro (UVP) erhältlich.

### Über Mionetto

Erfrischend italienisch, sinnlich und hochwertig – Mionetto ist der Inbegriff von Prosecco. Die feinen Frizzanti und Spumanti stammen aus Valdobbiadene im norditalienischen Prosecco-Anbaugebiet Veneto. Das vielfältige Sortiment zeichnet sich durch stets beste handwerkliche Tradition, erstklassigen Geschmack und ein frisches Design aus. Trendige, fertig gemixte, aromatisierte weinhaltige Cocktails komplettieren das Angebot. Mionetto, laut IWSR die nach Absatz international meistverkaufte Marke im Prosecco-Sortiment und in mehr als 70 Ländern verfügbar, ist italienischer Prosecco-Genuss für die ganze Welt.

Weitere Informationen unter [www.mionetto.com](http://www.mionetto.com)

### 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](http://www.henkell-freixenet.com)

### Über Campari

Campari Deutschland ist eines der führenden Spirituosen-Unternehmen in Deutschland und eine Tochtergesellschaft der Campari Group, die weltweit zu den bedeutendsten Playern im Spirituosen-Sektor zählt. Campari Deutschland bietet ein fokussiertes Sortiment internationaler, erfolgreicher Premium-Lifestyle-Marken an. Hierzu zählen die Marken American Honey, Ancho Reyes, Aperol, Appleton Estate, Averna, Bisquit & Dubouché, Braulio, Bulldog, Campari, Cinzano, Crodino, Cynar, Espolòn, Frangelico, Glen Grant, Grand Marnier, Lallir, Montelbos, Picon, Ouzo 12 & 12 Gold, Sagatiba, Sarti Rosa, SKYY Vodka, Trois Rivières, Wild Turkey, Wray & Nephew sowie Zedda Piras. Leidenschaftliches Engagement und viel Herzblut für unsere Marken zeichnen unsere Mitarbeiter aus. Gleichzeitig sind wir uns der Verantwortung bewusst, die mit der Vermarktung alkoholischer Getränke einhergeht. Deshalb setzen wir uns mit Überzeugung für einen verantwortungsvollen Genuss ab 18 Jahren ein.

Weitere Informationen unter [www.camparigroup.com](http://www.camparigroup.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](mailto:Charlotte.Murakami@henkell-freixenet.com)

#### **segmenta communications GmbH**

Svenja Kupfer  
Neumühlen 1  
22763 Hamburg  
T. +49 40 4411 30 00  
E. [hfx@segmenta.de](mailto:hfx@segmenta.de)