Presseinformation

„Heißer“ Tipp für Rosé-Fans

Freixenet Mederaño Glühwein Rosé beschert winterliche Genussmomente in Rosarot

Wiesbaden, August 2024 – **Der Rosé-Trend kennt keine Saisonpause: Freixenet Mederaño Glühwein Rosé bringt rosarote Genussmomente jetzt auch in die kalte Jahreszeit – und heizt damit nicht nur Rosé-Fans mächtig ein!**

Der Sommer-Liebling Rosé erobert den Winter! Statt gekühlt zum Aperitiv wird der rosafarbene Wein neuerdings auch zur kalten Jahreszeit heiß auf dem Weihnachtsmarkt serviert.

Wer dem Trubel in der Stadt entgehen möchte, holt mit dem Freixenet Mederaño Glühwein Rosé den Trend-Drink ganz einfach nach Hause. Kurz erhitzen und sofort genießen – ob mit dem Lieblingsmensch gemütlich vor dem Kamin, warm angezogen auf der Terrasse, oder bei der Winterwanderung mit Freunden, wo ein wärmender Schluck aus der Thermoskanne nicht fehlen darf. Wer mag, verfeinert den rosarot leuchtenden Glühwein optional noch mit Nelken, Zimt und Orangenscheiben.

Wer es beim Glühwein lieber klassisch mag, darf sich freuen: die Glühweine von Freixenet Mederaño gibt es auch in den Sorten Rot und Weiß. Ob Rot, Weiß oder Rosé: Sie alle vereinen die Qualität sonnengereifter spanischer Trauben mit den duftenden Aromen weihnachtlicher Gewürze und bieten ein authentisches Adventsfeeling mit spanischem Flair.

Und für alle, die von der winterlichen Weinspezialität nicht genug bekommen können, haben wir eine süße Überraschung parat: die Glühweinschaumcreme mit Freixenet Mederaño Glühwein Rosé. Die luftige, zart-würzige Creme ist mit ihrem leichten Rosaton das perfekte Dessert für ein glamouröses Dinner im Winter.

Rezept

Glühweinschaumcreme mit Freixenet Mederaño Glühwein Rosé

Zutaten

- 100 ml Freixenet Mederaño Glühwein Rosé
- 20 ml roter Sherry
- 60 g Puderzucker
- 6 Eigelb
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz
- Spekulatius/Löffelbiskuit zum Servieren
- Frischer Rosmarin, Cranberrys zum Dekorieren

Zubereitung

Für die Weinschaumcreme die Eigelbe mit Puderzucker in eine Metallschüssel geben und kurz mit dem Rührgerät verrühren. Die Metallschüssel über einem Wasserbad platzieren und die Masse cremig aufschlagen und vorsichtig erhitzen. Eine Prise Zimt und Salz hinzufügen und weiter schlagen. Den roten Sherry sowie den Glühwein langsam hinzugeben und für weitere 10 Minuten zu einer hellen Creme verrühren. Die Creme sollte stabil sein und es sollte keine Flüssigkeit mehr in der Schüssel bleiben. Die Weinschaumcreme in Dessertgläser umfüllen und nach Belieben mit winterlichen Zutaten wie Rosmarin oder Früchten dekorieren und mit Keksen servieren.

Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

Presseinformation

Über Freixenet Mederaño

Freixenet Mederaño ist die beliebteste spanische Weinmarke in Deutschland – und ein Erfolgsgarant im stark umkämpften Gesamtmarkt. Die ausdrucksstarken Weine aus sonnenverwöhnten Trauben richten sich an alle, die sich dem spanischen Lebensgefühl besonders verbunden fühlen. Sie stehen für unkomplizierten Trinkgenuss und mediterrane Leichtigkeit. Egal, ob frischer Blanco, blumiger Rosado oder vollmundiger Tinto: Die bodenständigen Weine von Mederaño sind für jeden Genussmoment die richtige Wahl und schmecken durch und durch nach Spanien!

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
Angelina Demeuth
Communications
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63 - 208
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