Presseinformation

Weihnachten mit Mionetto Aperitivo Alkoholfrei

Festliche Drink- und Dessert-Ideen mit einem Hauch „Dolce Vita“

Wiesbaden, August 2025 – **Die Vorfreude auf Weihnachten ist jedes Jahr aufs Neue ein Highlight. Was gibt es Schöneres, als die Zeit mit der Familie und Freunden zu verbringen, gemeinsam zu lachen, zu schlemmen und auf das Fest der Liebe anzustoßen? Mionetto Aperitivo Alkoholfrei bringt eine frische und stilvolle Note in die Weihnachtsfeierlichkeiten. Mit seiner Kombination aus fruchtigen und bitter-süßen Noten eignet er sich perfekt, um festliche Getränke und Desserts zu kreieren – ganz ohne Alkohol, mit vollem Geschmack und einem Hauch „Dolce Vita“.**

Der Mionetto Sober Spritz – Festlich-moderner Weihnachts-Aperitif

Ein Aperitif gehört zu jeder festlichen Feier dazu, und mit dem Cold oder Hot Mionetto Sober Spritz gelingt stilvolles, alkoholfreies Anstoßen für alle Gäste. Dieser weihnachtliche Drink verzaubert als kalte oder heiße Variante mit winterlichen Aromen und sorgt für eine festliche Stimmung

Cold Mionetto Sober Spritz

Zutaten für 4 Gläser (à ca. 300 ml):

- 4 (Bio-)Orangen
- 300 ml Tonic Water Dry
- ½ TL Zimt
- 400 ml Mionetto Aperitivo Alkoholfrei
- 100 ml Mionetto 0,0%
- Eiswürfel
- Rosmarin zum Verzieren

Zubereitung:

1. Eine Orange heiß waschen, halbieren und eine Hälfte in dünne Scheiben schneiden. Übrige Orangen halbieren und auspressen, 300 ml Saft abmessen, mit Tonic Water und Zimt verrühren.

2. Je 100 ml Mionetto Aperitivo Alkoholfrei in 4 Cocktailgläser (à ca. 300 ml) geben. Mit Eiswürfeln auffüllen. Je ¼ der Orangen-Tonic-Mischung zugeben und mit je ¼ Mionetto 0,0% auffüllen. Gläser mit Rosmarin und Orangenscheiben verzieren, sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten.

Pro Glas ca. 440 kcal. E 1 g, F 1 g, KH 37 g

Hot Mionetto Sober Spritz

Zutaten für 4 Gläser (à ca. 350 ml)

- 6 (Bio-)Orangen
- 6 Zimtstangen
- 400 ml Mionetto Aperitivo Alkoholfrei

Zubereitung:

1 Eine Orange heiß waschen, die Schale in Zesten abziehen, anschließend halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Übrige Orangen halbieren und auspressen. 500 ml Saft abmessen, mit 2 Zimtstangen und Mionetto Aperitivo Alkoholfrei in einem Topf langsam erwärmen, nicht kochen, ab und zu umrühren.

2. Orangenscheiben in den Topf geben und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Hot Mionetto Sober Spritz auf 4 Gläser (à ca. 350 ml) verteilen und mit Orangenzesten und übrigen Zimtstangen verziert servieren.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten.

Pro Glas ca. 430 kcal. E 1 g, F 1 g, KH 33 g

Ob heiß oder kalt serviert, der **Mionetto Sober Spritz** überzeugt mit seiner raffinierten Mischung aus fruchtigen, bitter-süßen Noten und weihnachtlichen Gewürzen. Perfekt, um die Feiertage zu genießen – ganz ohne Alkohol.

Bitter-süßes Orangen-Panna Cotta mit Mionetto Aperitivo Alkoholfrei

Zu einem gelungenen Festessen gehört auch ein besonderes Dessert. Dieses Jahr steht eine bitter-süße Komposition im Mittelpunkt: Ein Panna Cotta mit dem einzigartigen Geschmack des Mionetto Aperitivo Alkoholfrei. Diese Dessert-Kreation verbindet fruchtige und leicht bittere Noten mit einer himmlischen Cremigkeit, die perfekt zu Weihnachten passt.

Zutaten für vier Personen:

- 3 Blatt Gelatine
- 6 (Bio-)Orangen
- 300 g Schlagsahne
- 100 g Zucker
- 200 ml Mionetto Aperitivo Alkoholfrei
- 2 Kardamomkapseln
- 2 Sternanis
- 1 TL Speisestärke
- 100 g Cranberrys
- 1 EL gehackte Pistazien

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eine Orange heiß waschen, Zeste fein abziehen, Frucht halbieren und Saft auspressen. 75 ml Saft abmessen. Rest Saft beiseitestellen. Sahne, 50 g Zucker und Orangenzesten aufkochen, ca. 5 Minuten abkühlen lassen.

2. Gelatine ausdrücken und in den Sahne-Mix geben, verrühren, bis die Gelatine aufgelöst ist. Abgemessenen Orangensaft und 75 ml Mionetto Aperitivo Alkoholfrei zugeben, verrühren. In 4 Gläser (à ca. 300 ml) füllen, ca. 4 Stunden, am besten über Nacht, kaltstellen.

3. 4 Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, Saft aus den Trennhäuten drücken. Übrige Orange halbieren, den Saft auspressen, mit Rest Saft und dem Saft aus den Trennhäuten mischen. Dann 150 ml und 50 ml Saft getrennt abmessen.

4. Restlichen Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten karamellisieren, dabei erst Rühren, wenn der Zucker zu schmelzen beginnt. Mit 150 ml Orangensaft und 100 ml Mionetto Aperitivo Alkoholfrei ablöschen. Kardamom und Sternanis zugeben, aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln.

5. Stärke mit 50 ml Orangensaft glattrühren, zur Saft-Mischung geben und erneut aufkochen. Cranberrys zugeben und bei geringer Hitze ca. 3 Minuten ziehen lassen. Orangenfilets zugeben, vorsichtig unterrühren und abkühlen lassen.

6. Abgekühltes Kompott auf Panna Cotta anrichten und mit Pistazien verziert servieren. Übrigen Kompott dazu reichen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten. Wartezeit ca. 4 Stunden.

Pro Portion ca. 610 kcal. E 5 g, F 26 g, KH 54 g

Tipp: Zur Blutorangen-Saison lässt sich das Dessert auch toll mit dieser Frucht-Variante umsetzten und verleiht ihm eine überraschende Note.

Dieses Dessert ist eine harmonische Mischung aus süßen und bitteren Aromen, die perfekt mit der fruchtigen Frische des Mionetto Aperitivo Alkoholfrei harmonieren. Ein besonderer Abschluss für ein festliches Weihnachtsmenü.

Fazit:

Mionetto Aperitivo Alkoholfrei bringt einen Hauch „Dolce Vita“ in die Weihnachtszeit und zeigt, dass ein stilvoller Aperitif oder ein raffiniertes Dessert auch ohne Alkohol begeistern können. Der Mionetto Sober Spritz sorgt für festliche Stimmung und überzeugt durch seine Vielseitigkeit – ob warm oder kalt serviert. Das bitter-süße Panna Cotta ist das perfekte Dessert, um das Festessen gebührend abzurunden.

Mionetto 0,0% in der 0,75 l Flasche ist für 9,99 Euro (UVP) erhältlich. Die UVP für die 0,5 l Flasche Mionetto Alkoholfrei liegt bei 9,79 Euro.

Presseinformation

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.

Über Mionetto

Erfrischend italienisch, sinnlich und hochwertig – Mionetto ist der Inbegriff von Prosecco. Die feinen Frizzanti und Spumanti stammen aus Valdobbiadene im norditalienischen ProseccoAnbaugebiet Veneto. Das vielfältige Sortiment zeichnet sich durch stets beste handwerkliche Tradition, erstklassigen Geschmack und ein frisches Design aus. Der im Jahr 2024 in Deutschland neu eingeführte Mionetto Aperitivo mit oder ohne Alkohol für Spritz-Genuss nach venezianischer Art komplettiert das Angebot. Mionetto, laut IWSR die nach Absatz international meistverkauften Marke im Prosecco-Sortiment und in mehr als 70 Ländern verfügbar, ist italienischer Prosecco-Genuss für die ganze Welt.

Weitere Informationen unter www.mionetto.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 spornen 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
Anja Koeslag
Communications
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63214
E. anja.koeslag@henkell-freixenet.com

zeron GmbH / Agentur für PR & Content
Maren Henke
Erkrather Straße 234 a
40233 Düsseldorf
T. +49 (0)211 889215037
E. presse-mionetto@zeron.de