

## Eiskalt genießen: Mit Gorbatschow in den Sommer starten

Wiesbaden, März 2025 – Wenn die Temperaturen steigen, gibt es nichts Besseres, als eiskalte Genussmomente, die den Sommer noch schöner machen. Gorbatschow, Deutschlands Wodka Nummer 1<sup>1</sup>, präsentiert pünktlich zur warmen Jahreszeit zwei kreative Rezeptideen, die garantiert für Abkühlung sorgen: ein fruchtig-frisches Eis am Stiel mit Ananas und Blaubeeren sowie den farbenfrohen Signature-Drink Wodka Blue Hour. Ob bei der Garten- oder Grillparty in der Erwachsenenrunde – diese Kreationen bringen den Sommer ins Glas und auf die Hand!



### Eis am Stiel mit Ananas und Blaubeeren

Die perfekte Fusion aus Frucht, Frische und einer feinen Wodka-Note – das selbstgemachte Eis am Stiel ist nicht nur ein Hingucker, sondern auch ein echtes Geschmackserlebnis.

#### Zutaten (für ca. 6 Eis am Stiel):

- 250 ml Ananassaft
- 60 ml Gorbatschow
- 50 g Blaubeeren (frisch oder gefroren)
- 1 EL Zitronensaft
- 1-2 EL Agavendicksaft  
(je nach gewünschter Süße)
- Eisformen und Holzstiele

#### Zubereitung:

Ananassaft, Gorbatschow, Zitronensaft und Agavendicksaft in einer Schüssel verrühren. Die Mischung abschmecken und gegebenenfalls nachsüßen. Blaubeeren auf die Eisformen verteilen und leicht andrücken. Danach die Flüssigkeit einfüllen, Holzstiele einsetzen und die Formen für mindestens 4-6 Stunden, besser über Nacht, einfrieren. Für den perfekten Sommer-Genuss das Eis vor dem Herauslösen kurz unter warmes Wasser halten – und genießen!

<sup>1</sup> Circana Handelspanel, LEH>=200qm+HD+GAM+C&C, Wodka Artikelranking nach Absatz in Tsd. 1/1, 2024

## Wodka Blue Hour



Ein Drink, so blau wie das Gletschereis mit all seinen Schattierungen: Die **Wodka Blue Hour** begeistert mit ihrer intensiven Farbe und dem harmonischen Mix aus spritziger Zitronenlimonade, fruchtigem Blaubeersaft und der besonderen Frische von Gorbatschow.

### Zutaten (für 1 Drink):

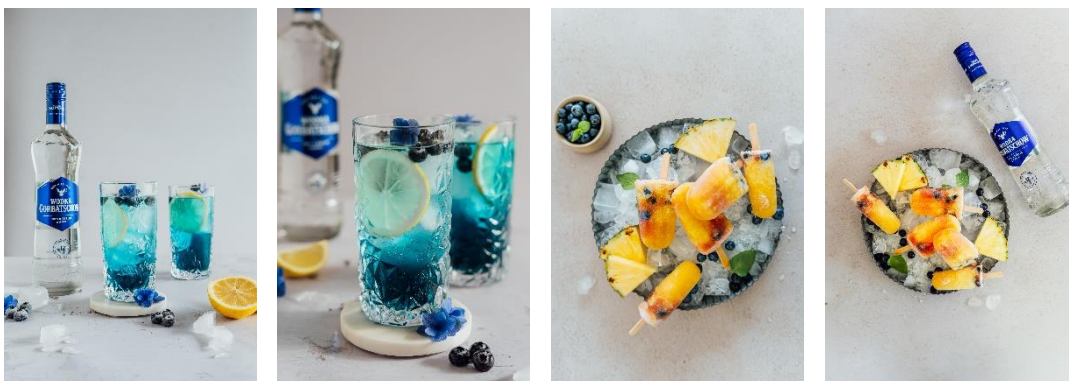
- 4 cl Gorbatschow
- 6 cl Zitronenlimonade
- 2 cl Blue Curaçao
- 2 cl Blaubeersaft
- Frische Blaubeeren  
(zum Zerdrücken und Dekorieren)
- Zitronenscheibe (zur Dekoration)
- Eiswürfel

### Zubereitung:

Einige frische Blaubeeren im Glas leicht andrücken, Eiswürfel dazugeben. Gorbatschow, Blue Curaçao und Blaubeersaft hinzufügen und sanft umrühren. Zum Schluss vorsichtig mit Zitronenlimonade aufgießen, damit der Farbverlauf erhalten bleibt. Mit einer Zitronenscheibe und weiteren Blaubeeren garnieren – und der Sommer kann kommen!

*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.

### Weiteres Bildmaterial:



## Über Gorbatschow

Des Wodkas reine Seele: Seit seiner Gründung im Jahr 1921 in Berlin hat sich Gorbatschow als eine der führenden und renommiertesten Spirituosenmarken Deutschlands etabliert. Eiskalt, glasklar und absolut rein, dafür steht Gorbatschow seit über 100 Jahren mit jeder Flasche. Sein ikonisches Flaschendesign und die vierfache eiskalte Filtration bei -12 Grad Celsius – jedes Detail steht für höchste Ansprüche an Qualität und Geschmack. Gorbatschow wird auch heute noch nach einem sorgsam gehüteten Spezialrezept hergestellt, das ihn zum meistgetrunkenen Wodka Deutschlands macht. Das Sortiment umfasst neben dem klassischen Wodka mit 37,5% vol. auch eine Variante mit 50% vol., sowie Gorbatschow Citron und Gorbatschow Raspberry. Zusätzlich rundet eine Auswahl an Ready-To-Drink-Varianten, darunter Gorbatschow Mixed Lemon, Maracuja, Sex on the Beach und Energy das Angebot ab.

Weitere Informationen unter [www.gorbatschow.de](http://www.gorbatschow.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](http://www.henkell-freixenet.com)

## Pressekontakt:

### **Henkell Freixenet**

Anja Koeslag  
Communications  
Biebricher Allee 142  
65187 Wiesbaden  
T. +49 (0)611 63 - 214  
E. [Anja.Koeslag@henkell-freixenet.com](mailto: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-gorbatschow@zeron.de](mailto:presse-gorbatschow@zeron.de)