

Sommerdrink-Inspiration:

Freixenet Basil Breeze zum Selbst-Mixen

Wiesbaden, März 2026 – Wenn Sonne, Leichtigkeit und Lebensfreude aufeinandertreffen, darf der passende Drink nicht fehlen. Das Drink-Rezept Freixenet Basil Breeze bringt mit seinem fruchtig-frischen Aroma von weißen Pfirsichen und feinem Basilikum mediterranes Lebensgefühl ins Glas – ein trendiger Twist für genussvolle Sommermomente.

Ob als Aperitif auf der Terrasse, als Begleiter zum Brunch oder als spritziger Sundowner: Die Kombination der Rezept-Zutaten aus der sanften Süße des weißen Pfirsichs, der würzigen Frische des Basilikums und der feinen Perlage des Freixenet Carta Medium Dry sorgt für ein harmonisches Geschmackserlebnis, das nach Urlaub schmeckt.

Und so geht's:

Freixenet Basil Breeze

Zutaten für 1 Glas:

- 100 ml **Freixenet Carta Medium Dry**
- 50 ml weißer Pfirsichsaft
- 15 ml frisch gepresster Limettensaft
- 10 ml Zuckersirup oder Holunderblütensirup
- Etwas Sodawasser
- 3–4 Basilikumblätter
- 1 Pfirsichspalte (zur Dekoration)
- Eiswürfel



Zubereitung:

Basilikum leicht andrücken und zusammen mit Eis, Pfirsichsaft, Limettensaft und Sirup in ein Glas geben. Anschließend mit **Freixenet Carta Medium Dry** auffüllen und vorsichtig umrühren. Bei Bedarf mit etwas Sodawasser verfeinern. Mit einer Pfirsichspalte und einem Basilikumblatt garnieren. Cheers!

Freixenet Carta Medium Dry ist im deutschen Lebensmittelhandel sowie im Cheers to you-Onlineshop erhältlich. Die UVP für die 0,7-l-Flasche beträgt 6,79 Euro.

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. Die Bilder wurden mit Hilfe künstlicher Intelligenz (KI) erstellt. Sie stellen möglicherweise keine realen Ereignisse, Personen oder Objekte dar.

Über Freixenet

Freixenet ist die erfolgreichste Schaumweinmarke der Welt und steht seit mehr als 150 Jahren für erstklassige Qualität, die vielfach ausgezeichnet wurde. Neben den umsatzstarken Sparkling Ranges haben sich unter der Dachmarke Freixenet auch die Markenweine Mía und Mederaño sowie die Freixenet Wine Collection im deutschen Markt etabliert. Mit Freixenet Solare erweitert Freixenet sein Portfolio zudem um einen neuen Aperitivo. Freixenet verkörpert das prickelnde Gefühl spanischer Lebensfreude – immer mit einem gewissen Augenzwinkern.

Weitere Informationen unter www.freixenet.com

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist als internationale Unternehmensgruppe globaler Marktführer im Bereich Schaumwein. Das einzigartige Markenportfolio an Sekt, Cava, Prosecco, Champagner und Crémant sowie Stillweinen und Spirituosen begleitet die Momente im Leben der Konsumenten und verleiht ihnen eine besondere Bedeutung. Globale Marken wie Freixenet, Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie i heart, Gratien & Meyer und eine Vielzahl ausgezeichneter Weingüter. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst spornen das Team von Henkell Freixenet an – immer mit der Vision, innovative und hochwertige Produkte nachhaltig herzustellen und damit neue Maßstäbe in der Branche und den jeweiligen Produktkategorien zu setzen und Konsumenten zu begeistern. Celebrate Life!

Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com

Pressekontakt:

Henkell Freixenet

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

zeron GmbH / Agentur für PR & Content

Raffaella Manke
Erkrather Straße 234 a
40233 Düsseldorf
T. +49 (0)211 889215037
E. presse-freixenet@zeron.de