Presseinformation

Frisch, fruchtig, spritzig: Neue Spritz-Rezepte

Mionetto setzt auf Pomelo, Passionsfrucht und Dolce-Vita-Leichtigkeit

Wiesbaden, März – **Ein kühler Spritz gehört zum Sommer wie Sonne auf der Haut. Er steht für Leichtigkeit, Lebensfreude und den Genuss der kleinen Momente – ganz im Sinne von „Living la Dolce Vita". In dieser Saison präsentiert Mionetto zwei neue Rezeptideen, die den Trend nach fruchtigen Citrus-Noten und alkoholfreien Alternativen perfekt aufgreifen. Ob *Pomelo Rosemarino Spritz* oder *Spritz Zero alla Passione* – beide Drinks sind in wenigen Minuten gemixt, schmecken herrlich erfrischend und sind optisch echte Hingucker.**

Pomelo Rosemarino Spritz (mit Alkohol)

Portionen: 2

Zutaten:

- 180 ml Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut
- 90 ml Pomelo-Saft *(frisch gepresst aus ca. 1–2 Pomelos)*
- 60 ml Soda
- Eiswürfel, Rosmarin-Zweige, Orangenzesten

Zubereitung:

1. Pomelo vorbereiten: Die Pomelo schälen, das Fruchtfleisch aus den weißen Häutchen lösen (sie sind bitter) und die Filets in eine Zitruspresse geben. Die Filets mit einer manuellen oder elektrischen Saftpresse auspressen und den frisch gewonnenen Saft durch ein feines Sieb gießen.

2. Zwei große Weingläser mit viel Eis befüllen. Pomelo-Saft eingießen. Den Rosmarin kurz „anklatschen", damit sich das Aroma optimal entfaltet, und ins Glas geben. Mit Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut und Soda auffüllen und nur einmal sanft umrühren. Zum Abschluss die Orangenzeste über dem Glas ausdrücken und mit der Minze dekorativ hinzugeben.

Charakter:

Ein moderner Twist zum klassischen Spritz – herb-frisch, aromatisch, mediterran. Perfekt für alle, die Zitrusfrische und Kräuter lieben.

Spritz Zero alla Passione (alkoholfrei)

Portionen: 2

Zutaten:

- 200 ml Mionetto 0,0%
- 100 ml Passionsfruchtsaft
- 60 ml Mionetto Aperitivo Alkoholfrei
- 40 ml Limettensaft
- 80 ml Soda
- Eiswürfel, Orangenzesten, Minze

Zubereitung:
Weingläser mit viel Eis füllen. Passionsfrucht- und Limettensaft sowie alkoholfreien Mionetto Aperitivo hineingeben. Mit Mionetto 0,0% und Soda auffüllen und einmal sanft umrühren. Zum Finish Orangenzeste ausdrücken und mit Minze garnieren.

Charakter:
Tropisch, fruchtig und alkoholfrei – perfekt für alle, die Genuss ohne Prozent suchen, ohne beim Geschmack oder der Optik Abstriche zu machen.

Sommerdrinks, die nach Dolce Vita aussehen – und schmecken

Die beiden Spritz-Varianten lassen sich mit wenigen Zutaten in wenigen Minuten zubereiten und überzeugen nicht nur geschmacklich. Farbige Fruchtsäfte, frische Kräuter und glitzernde Eiswürfel machen sie zu visuellen Highlights, die jeden Tisch sofort sommerlicher wirken lassen. Egal ob Picknick, Rooftop, Balkon oder Dinnerparty: Diese Spritz-Ideen bringen ein Stück italienische Leichtigkeit ins Glas – Living la Dolce Vita auf die unkomplizierte Art.

Mionetto DOC Treviso Brut und Mionetto 0,0% in der 0,75 l Flasche sind für 9,99 Euro (UVP) erhältlich. Die UVP für die 0,5 l Flasche Mionetto Aperitivo liegt bei 9,79 Euro.

Für alle Fans des Klassikers: Mionetto Orange Spritz

Und wer es ganz klassisch mag, mixt sich einfach den Mionetto Orange Spritz – in der Variante seiner Wahl: **„Original“, „Low“ oder „No“**. Das Rezept sowie passendes Bildmaterial stehen hier zum Download bereit.

Oder ganz unkompliziert:

Einfach zum neuen **Mionetto Orange Spritz Aperitivo Ready-to-Serve** greifen. Eiswürfel ins Glas geben, mit dem Ready-to-Serve aufgießen und mit einer Orangenscheibe garnieren – fertig ist der perfekte Spritz-Moment im Handumdrehen. Weitere Infos und Bildmaterial zum Download gibt es hier.

Presseinformation

Der neue Mionetto Orange Spritz Aperitivo Ready-to-Serve in der 0,75-Liter-Flasche ist für eine UVP von 9,99 Euro und die 0,2-Liter-Flasche für eine UVP von 2,99 Euro erhältlich jeweils in den Varianten mit Alkohol (5,9 % vol) und alkoholfrei.

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 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 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 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, mit Innovationen und hochwertigen, nachhaltig hergestellten Produkten, neue Maßstäbe in der Branche und den jeweiligen Produktkategorien zu setzen und Konsumenten zu begeistern. Celebrate Life!

Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com

Presseinformation

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