



APERITIF

PORTFOLIO



Pernod Ricard Austria

LILLET®

MAISON FONDÉE EN 1872

Der französische Aperitif Lillet stammt aus Podensac (Bordeaux). Im Jahr 1872 gründeten Paul und Raymond Lillet als Händler von erstklassigen Weinen, Likören und Spirituosen das „Maison Lillet Frères“. Lillet ist ein Mix aus hochwertigen Weinen und Mazeraten exotischer Zitrusfrüchte aus aller Welt.

Durch seinen einzigartigen Geschmack und die vielseitige Verwendbarkeit hielt Lillet schnell Einzug in die besten Bars der Welt. Gut gekühlt kann Lillet pur, auf Eis, garniert mit einer Orangenscheibe, serviert werden. Sein einzigartiger und originaler Charakter macht aus Lillet auch eine ideale Zutat für Cocktails und Longdrinks und wird von professionellen Barkeepern weltweit verwendet.



L'APÉRITIF À MA FAÇON

LILLET®

BLANC



LILLET BLANC

ist ein fruchtiger Aperitif auf der Basis von Weinen aus dem weltbekannten Anbaugebiet Bordeaux, vermählt mit Mazeraten exotischer Früchte. Lillet Blanc ist vollmundig und intensiv, mit Aromen von kandierter Orange, Honig, Kiefernholz und exotischen Früchten und bietet eine Vielzahl an herrlichen Variationsmöglichkeiten.

17% Alc./Vol., 75cl



LILLET BERRY

- 5 cl Lillet Blanc
- 10 cl Schweppes Original Wild Berry*
- Eiskwürfel
- Garnitur: Verschiedene Beeren

*Empfehlung

Lillet Blanc in ein mit Eiskwürfeln gefülltes Glas geben. Mit Wild Berry Limonade auffüllen und mit Beeren garnieren.

LILLET SPRITZ

- 4 cl Lillet Blanc
- 8 cl Soda
- 1 cl Holundersirup
- Eiskwürfel
- Garnitur: Zitronenscheibe

Lillet Blanc in ein mit Eiskwürfeln gefülltes Glas geben. Holundersirup hinzufügen, mit Sodawasser auffüllen und mit einer Zitronenscheibe garnieren.



LILLET®

ROSÉ



LILLET ROSÉ

ist das jüngste Mitglied der Lillet Familie. Ein geringer Anteil an Merlot Trauben verleiht dem erfrischend fruchtigen Weinaperitif seine Rosé Farbe. Lillet Rosé findet durch seinen einzigartigen Geschmack in unzähligen Longdrinks und Cocktails Verwendung.

17% Alc./Vol., 75cl

LILLET JOLIE

- 5 cl Lillet Rosé
 - 10 cl Thomas Henry Pink Grapefruit*
 - Eiswürfel
 - Garnitur: Grapefruit- oder Limettenscheiben
- *Empfehlung

Lillet Rosé in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Mit Pink-Grapefruit Limonade auffüllen und vorsichtig umrühren. Optional eine Prise Meersalz hinzufügen und mit einer Grapefruit- oder Limettenscheibe garnieren.



LILLET WHITE PEACH

- 5 cl Lillet Rosé
 - 10 cl Schweppes White Peach*
 - Eiswürfel
 - Garnitur: Pfirsichspalte
- *Empfehlung

Lillet Rosé in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Mit Pfirsichlimonade auffüllen und mit Pfirsichspalten garnieren.



Malfy Gin ist ein italienischer Premium-Gin, inspiriert von der Schönheit der Amalfi-Küste. Seit 1906 wird Malfy Gin traditionell in der Destillerie Moncalieri aus feinsten italienischen Zutaten hergestellt. Die Botanicals wie etwa Wacholder aus der Toskana und das Quellwasser aus der Piemont-Region werden sorgfältig durch schonende, Vakuum-Destillation bei geringer Hitze destilliert. Diese Methode sorgt für die Frische und das langanhaltende Aroma des Gins.





MALFY CON LIMONE

bezaubert wie kein anderer durch seine klare Zitrusfruchtigkeit. Der Saft gepresster Zitronenschalen, angebaut an der sonnigen Amalfi Küste, sowie weitere erlesene Botanicals verleihen diesem Malfy Gin sein unvergleichlich erfrischendes Aroma.

41% Alc./Vol., 70 cl

MALFY GIN ROSA

ist nicht nur optisch ein Blickfang, sondern überzeugt auch geschmacklich durch sizilianische Pink Grapefruits, einem Hauch von Rhabarber sowie italienischem Wacholder.

41% Alc./Vol., 70 cl



MALFY APERITIVO LIMONE

- 5 cl Malfy Con Limone
- 12 cl Bitter Lemon
- Eiswürfel
- Garnitur: Zitronenscheibe & Minze

Malfy Con Limone in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Bitter Lemon Limonade hinzugeben und mit einer Zitronenscheibe und Minze garnieren.



MALFY CON COSMO

- 5 cl Malfy Con Limone
 - 10 cl Balis Cosmo Cranberry Rosmarin*
 - Eiswürfel
 - Garnitur: Zitronenscheibe & frische Kräuter
- *Empfehlung

Malfy Con Limone in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Mit Cranberry Limonade auffüllen, vorsichtig umrühren und mit einer Zitronenscheibe und frischen Kräutern garnieren.

MALFY APERITIVO ROSA

- 5 cl Malfy Gin Rosa
 - 12 cl Organics by Red Bull Purple Berry*
 - Eiswürfel
 - Garnitur: Grapefruitscheibe & frische Kräuter
- *Empfehlung

Malfy Gin Rosa in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Mit Beerenlimonade auffüllen, vorsichtig umrühren und mit einer Grapefruitscheibe und frischen Kräutern garnieren.



RAMAZZOTTI LIMONCELLO



RAMAZZOTTI LIMONCELLO

bringt den Geschmack Siziliens direkt ins Glas. Der fruchtige Likör wird ausschließlich aus italienischen Zitronen hergestellt und verkörpert die Leichtigkeit der Aperitivo-Kultur. Ob als erfrischender Limoncello Spritz, mit Tonic gemixt oder pur als Digestif – seine Vielseitigkeit macht ihn zum perfekten Begleiter für genussvolle Momente.

29 % Alc./Vol., 70cl



RAMAZZOTTI LIMONCELLO TONIC

- 4 cl Ramazzotti Limoncello
- 12 cl Tonic Water
- Eiswürfel
- Garnitur: Zitronenscheibe und Rosmarinzwig

Ramazzotti Limoncello in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Mit Tonic Water auffüllen und mit einer Zitronenscheibe und einem Rosmarinzwig garnieren.

RAMAZZOTTI LIMONCELLO SPRITZ

- 5 cl Ramazzotti Limoncello
- 10 cl Prosecco
- 3 cl Soda
- Eiswürfel
- Garnitur: Zitronenscheibe

Ramazzotti Limoncello in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Prosecco und Soda hinzugeben und mit einer Zitronenscheibe garnieren.



RAMAZZOTTI **APERITIVO** **ARANCIA** ORANGE **0.0**



RAMAZZOTTI **ARANCIA 0.0%**

vereint italienische Aperitivo-Tradition mit moderner Leichtigkeit – ganz ohne Alkohol. Fruchtige Orange und feine Bergamotte sorgen für einen bittersüß-frischen Geschmack und ein authentisches Genusserlebnis. Ob als erfrischender Spritz mit alkoholfreiem oder klassischem Prosecco oder gemixt mit Tonic Water – dieser Aperitif bringt das Dolce Vita in jede Runde.

0,0 % Alc./Vol., 70cl



RAMAZZOTTI ARANCIA 0.0% & TONIC

- 5 cl Ramazzotti Arancia 0.0%
- 10 cl Schweppes Tonic Water*
- Eiswürfel
- Garnitur: Orangenscheibe, Rosmarinzweig

*Empfehlung

Ramazzotti Arancia 0.0% in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Mit Tonic Water auffüllen und mit einer Orangenscheibe und einem Rosmarinzweig garnieren.

RAMAZZOTTI ARANCIA 0.0% SPRITZ

- 5 cl Ramazzotti Arancia 0.0%
- 10 cl alkoholfreier Prosecco
- 3 cl Soda
- Eiswürfel
- Garnitur: Orangenscheibe
- Optional: auch mit klassischem Prosecco kombinierbar

Ramazzotti Arancia 0.0% in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Alkoholfreien oder klassischen Prosecco hinzugeben, mit Soda auffüllen und mit einer Orangenscheibe garnieren.





RAMAZZOTTI APERITIVO ROSATO

ist absolut einzigartig im Geschmack. Aperitivo Rosato ist der erste Aperitif in der Ramazzotti Familie und sorgt für italienische Leichtigkeit. Auszüge von Hibiskus und Orangenblüten machen ihn zu einem fruchtig frischen Aperitif, der das Gefühl eines entspannten Sommernachmittags in den Gärten von Florenz direkt nach Österreich bringt.

15% Alc./Vol., 70cl



ROSATO SPRITZ

- 3 cl Ramazzotti Aperitivo Rosato
- 8 cl Weißwein oder Prosecco
- 8 cl Soda
- Eiswürfel
- Garnitur: Orangen- & Zitronenscheibe

Ramazzotti Aperitivo Rosato in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben, Weißwein oder Prosecco und Soda hinzugeben und mit einer Orangen- und Zitronenscheibe garnieren.



MONKEY 47 SLOE GIN

verbindet britische Tradition mit der Ursprünglichkeit des Schwarzwalds. Handgepflückter Schlehdorn wird nach dem ersten Frost im klassischen Monkey 47 Dry Gin mazeriert, wodurch ein komplexer, fruchtig-herber Geschmack entsteht. Nach sorgfältiger Verarbeitung entsteht ein charakterstarker Sloe Gin mit 29 % Alkohol – vollmundig, ausgewogen und einzigartig.

29% Alc./Vol., 50cl



SLOE PEACH

- 5 cl Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin
- Schweppes White Peach*
- Eiswürfel
- Garnitur: Pfirsichfächer

*Empfehlung

Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Mit Pfirsichlimonade auffüllen, vorsichtig umrühren und mit einem Pfirsichfächer garnieren.

SLOE & SO 2.0

- 4,5 cl Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin
- 1,5 cl Limettencordial
- 12 cl Soda
- Garnitur: Zitronentwist & Minzweig

Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Limettencordial hinzufügen, mit Soda auffüllen und einem Zitronentwist und einem Minzweig garnieren.





ITALICUS ROSOLIO DI BERGAMOTTO

ist ein eleganter, italienischer, super premium Aperitif-Likör aus der Kategorie „Rosolio“, der sich durch feinste italienische, zu 100% natürliche Zutaten und die einzigartige Note kalabrischer Bergamotte auszeichnet. Basierend auf einem historischen, über 100 Jahre alten Familienrezept werden bei ITALICUS feinste, italienische Zutaten, wie zum Beispiel kalabrische Bergamotte, sizilianische Cedro-Früchte, Lavendel oder Kamille verarbeitet. 20% Alc./Vol., 70cl



ITALICUS SPRITZ

- 5 cl Italicus Rosolio di Bergamotto
- 10 cl Prosecco oder Champagner
- Eiswürfel
- Garnitur: Olivenstick

Italicus in ein mit Eiswürfeln gefülltes Weinglas geben und mit Prosecco oder Champagner auffüllen. Vorsichtig umrühren und mit Oliven servieren.

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE

CRU CLASSÉ DE PROVENCE



CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE ROSÉ

begeistert mit seiner unverwechselbaren aromatischen Handschrift und vereint Frische, Finesse und Eleganz. Sein zartes Perlmutterrosa spiegelt die feinen Aromen von Blumen, weißem Pfirsich und Grapefruitschalen wider. Am Gaumen überzeugt er mit lebendiger Frische und harmonischen Fruchtnoten, die in einen eleganten Abgang mit feinen Grapefruitnoten übergehen. Perfekt als Begleiter zu Meeresfrüchten.

13% Alc./Vol., 0,75 L/1,5 L/3 L





Pernod Ricard Austria

Für weitere Informationen betreffend des Aperitif-Portfolios in Österreich, kontaktieren Sie bitte Ihren Ansprechpartner oder unser Büro:

Pernod Ricard Austria GmbH
Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien
Tel.: 01/290 28 18 - 100
office@pernod-ricard-austria.com
www.pernod-ricard.at



Genießen Sie unsere Produkte verantwortungsvoll.
www.verantwortungsvoll.at