



PRESSEMITTEILUNG

COINTREAU ÄNDERT DEN VIBE WÄHREND DER BERLIN FASHION WEEK

Ein Fest für die Sinne: Am 11. Juli findet im Rahmen der Berlin Fashion Week bereits zum zweiten Mal der W.E4 Fashion Day statt. An diesem Tag stellen die renommierten DesignerInnen Rebekka Ruétz, Kilian Kerner, Marcel Ostertag und Danny Reinke ihre neuen Kollektionen vor, die die geladenen Gäste zum Staunen bringen werden. Diesen Sommer kann man die präsentierten Kollektionen aber nicht nur ansehen, sondern zum allerersten Mal auch schmecken. Als Sponsor des Events kreiert Cointreau vier verschiedene Drinks, inspiriert von den Shows der DesignerInnen. Ob mystisch, glamourös, verspielt oder sexy – durch die Kombination des unverkennbaren Orangengeschmacks von Cointreau mit außergewöhnlichen Zutaten wie Malventee oder Popcornluft fangen die Drinks die jeweilige Stimmung der Shows perfekt ein. So begleitet Cointreau den Vibe der Show mit leckeren Signature Drinks.

MIT COINTREAU IN DIE FRONT ROW

Die eigens für den W.E4 Fashion Day kreierten Cocktails sorgen für ein völlig neues Geschmackserlebnis und wecken das Gefühl, in der ersten Reihe der Fashion Shows von Rebekka Ruétz, Kilian Kerner, Marcel Ostertag oder Danny Reinke zu sitzen.



Golden Margarita

Inspiziert von Rebekka Ruétz

Cointreau
Lime Water
Agavendicksaft
Pfirsichtee
Goldeffekt

Die Zutaten werden mit Eis in einem Tumbler zu einer kühlen und geheimnisvollen goldenen Wolke, die Charme und Charisma versprüht.

Lovers and Sinners

Inspiziert von Danny Reinke

Cointreau
Lime Water
Waldmeisterhydrosol
Wildberry
Zuckerwatte

Pure Lebensfreude in einem Glas. In einer Sektflöte und mit Zuckerwatte garniert entführt einen dieser Drink auf eine geschmackliche Reise in ein fruchtiges, süßes Paradies.



Mystik Margarita

Inspiziert von Marcel Ostertag

Cointreau
Limette
Malventee
Heu-/ Lavendel-Zucker
Tonic Water

Mit Eis und in einem Longdrink-Glas lädt diese Margarita zum Träumen ein und öffnet die Tür zu einem fantastischen Ort voller Liebe und Glück.

Into the Air

Inspiziert von Kilian Kerner

Cointreau
Lime Water
Erdbeeren-Sirup
Bitterlemon
Popcornluft

Präsentiert in einem Champagnerglas und dekoriert mit Popcornluft verkörpert dieser Drink eine Welt voller Luxus und Glamour und weckt die Sehnsucht, alle Geheimnisse dieser Welt zu lüften.



Pressestelle

Weber Shandwick

teamcointreau@webershandwick.com

www.cointreau.com/de

***"ICH HABE MICH LEIDENSCHAFTLICH IN DIE ERFORSCHUNG DIESES LIQUEURS GESTÜRZT. ICH WOLLTE, DASS ER DIE REINHEIT EINES KRISTALLS HAT UND EINEN DELIKATEN GESCHMACK DANK DER PERFEKTEN HARMONIE VON SÜSSEN UND UND BITTEREN ORANGENSCHALEN."* - Edouard Cointreau**

ÜBER DAS HERZ DES LIKÖRS: DIE ORANGE

Die Geschichte von Cointreaus Orangen reicht weit zurück. Nach seiner Rückkehr aus dem Krieg von 1870 begibt sich Edouard Cointreau, der Schöpfer des Likörs, auf eine Reise, die ein Jahr dauern sollte. Zunächst, um die großen Destillateure Europas zu treffen, dann, um die besten Orangensorten, die feinsten Aromen und die vertrauenswürdigsten Produzenten zu finden. Er reiste durch Portugal, an die Küsten Afrikas, dann nach Indien, China und schließlich nach Südamerika. In Südspanien, Südafrika und in der Karibik fand er schließlich die Sorten von süßen und bitteren Orangen, die er suchte.

Mit der Kreation seines berühmten Likörs entfaltete er all die Feinheiten der Orange und verhalf ihr wieder zu ihrem alten Glanz. "In den vier Ecken der Welt", wie Edouard Cointreau es ausdrückte, erstrahlen der Geschmack und die aromatischen Eigenschaften der Orangenschale dank der Authentizität, der Ausgewogenheit und der Reichhaltigkeit des Cointreau-Likörs weiter.

ÜBER COINTREAU

Seit der Gründung im Jahr 1849 drückt die Marke eine Verspieltheit aus, verkörpert durch die berühmte viereckige Flasche und angetrieben von dem kreativen Impuls, der sie ins Leben gerufen hat.

Gleichgewicht, Momente, Genuss, Stil - auch bei der Kreation. Der klare Likör entstand aus der genialen Idee, süße und bittere Orangenschalen zu kombinieren. Diese besondere Kombination verleiht Cointreau seinen einzigartigen und delikaten Geschmack, das perfekte Gleichgewicht von Süße und Frische.

Das Cointreau-Rezept hat sich im Laufe der Jahre seine ursprüngliche Authentizität bewahrt. Sein Charakter und seine Vorzüglichkeit liegen in der strengen Auswahl und Zusammenstellung der Orangenschalen-Essenzen - einer akribischen Aufgabe, die dem Chef-Destillateur des Hauses Cointreau anvertraut ist.