



## PRESSEMITTEILUNG

# COINTREAU ZELEBRIERT DIE WINTERZEIT UND PRÄSENTIERT VIER WEIHNACHTLICHE COCKTAILKREATIONEN

Cocktails und Winterzeit passen nicht zusammen? Das passt sehr wohl, und dafür gibt es gleich mehrere leckere Beweise: Für die kommende kalte Jahreszeit stellt Cointreau vier aufregende Rezepte vor, die sowohl die Vielfältigkeit als auch den unverwechselbaren Geschmack des Likörs verkörpern. Das Aroma der Orange wird dabei winterlich interpretiert und zieht sich wie ein roter Faden durch alle Cocktails, was diesen die charakteristische Cointreau-Note verleiht.

### EIN AROMA, VIER GESCHMACKSERLEBNISSE

Cointreau ist ein Star der Cocktailkultur und wurde seit seiner Erfindung in über 350 Rezepten verwendet. Daher sollte er auch in Festtagsklassikern wie Glühwein und Hot Toddies nicht fehlen. Für eine schicke Festtags-Soirée bieten sich besonders dies vier Cocktailrezepte an, die definitiv zum Highlight des Abends werden und genussvolle Feiertage garantieren!



#### Hot Margarita

30 ml Cointreau L'Unique  
30 ml Tequila  
10 ml Agavensirup  
20 ml Zitronensaft  
90 ml heißes Wasser

Alle Zutaten in einen Becher geben. Kurz umrühren und mit einem Limetten Twist garnieren.

### **Holiday Cosmopolitan**

22 ml Cointreau L'Unique  
60 ml Wodka  
30 ml Frischer Limettensaft  
15ml Zimt-Nelken-Cranberry-Sirup

Für den Sirup: Tasse Cranberries, 1 Tasse Wasser, 1 Tasse Zucker, 1 Stück Zimt, 5 Nelken in einen Topf geben und erhitzen, bis es kocht. Alle Zutaten in den Shaker geben und shaken, bis sie gut gekühlt sind. In ein gekühltes Glas abseihen und mit einer Zimtstange garnieren.



### **The Merry Mule**

20 ml Cointreau L'Unique  
45 ml Wodka  
15 ml Frischer Limettensaft  
5 ml Ingwersaft  
5 ml Einfacher Sirup  
15 ml Sodawasser

Alle Zutaten außer Sodawasser in den Shaker geben. Eis hinzufügen und shaken, bis es gekühlt ist. In ein Collins-Glas auf Eis abseihen. Mit Sodawasser auffüllen und mit Limettenscheiben garnieren.

### **Holiday Jam**

22ml Cointreau L'Unique  
60 ml Wodka  
22ml Frischer Limettensaft  
7 ml Cranberrysaft  
1 Barlöffel Brombeerkonfitüre

Alle Zutaten in den Shaker geben und shaken, bis sie gut gekühlt sind. In ein gekühltes Glas abseihen und mit einer Brombeere garnieren.



---

... Besonders lecker wird's, wenn man Glühwein mit Cointreau aufpeppt! Simpel, winterlich lecker und definitiv das Highlight der nächsten Winter-Party. So geht's:

### **Glühwein mit Cointreau**

15 ml Cointreau  
1 l Wein  
500 ml Orangensaft  
100 g Zucker  
1 Orange in Scheiben  
2 Zimtstangen  
4 Sternanis  
10 Nelken  
1 Biozitrone (nur die Schale)

Alle Zutaten außer dem Cointreau in einen Topf geben und langsam erhitzen. 10 Minuten ziehen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Cointreau hinzugeben und noch einmal umrühren. Mit einer Orangenscheibe garnieren.

---

### **Pressestelle**

Weber Shandwick

[teamcointreau@webershandwick.com](mailto:teamcointreau@webershandwick.com)

[www.cointreau.com/de](http://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.