

PRESSEINFORMATION

Somersby HOT Cider

Der neue Star der Glühweinsaison

Wien, Oktober 2016 – Fruchtig, perlend und erfrischend – so kennt man den Somersby Cider, die Alternative zu Wein, Bier & Co. Wer an den bevorstehenden kalten Tagen auf den tollen Geschmack nicht verzichten und in der Glühweinsaison für eine Überraschung sorgen möchte, serviert die heiße Version des Apfelweins: Somersby Hot Cider.

Spicy, Stormy und Hot sind die Drinks, die Somersby für die kalten Tage parat hat. Die Basis für jede Drinkrezeptur ist der beliebte Apple Cider Somersby, mit seinem einzigartig fruchtigen Geschmacksprofil und nur 4,5 % Alkohol. Während der kalten Tage ist dieser stets in guter Gesellschaft von Zimt und Orange, Ingwer, Chili, Granatapfel oder Vanille und auf internationalen Barbühnen wie 230 Fifth in Midtown, der Bar 13 zwischen Broadway und 5th Avenue oder auch der Berry Park Bar in Brooklyn bereits ein Stargast.

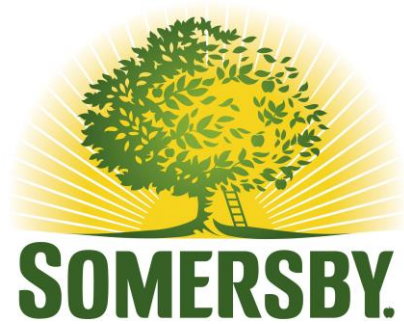
HOT, HOTTER

Der Premium Cider verkörpert seit der Markteinführung im Jahre 2008 ein entspanntes urbanes Lebensgefühl, Kreativität und unbeschwertes Zusammensein. Und das gefällt – knapp acht Jahre nach dem Launch in Dänemark erfreut sich die Marke in mehr als 35 Ländern großer Beliebtheit.

Um seinen Liebling den Somersby Apple Cider in der heißen Version genießen zu können, muss dieser zunächst auf max. 75°C erhitzt werden. Für das Erhitzen ist eine Abdeckung empfehlenswert, um das Entweichen des enthaltenen Alkohols zu vermindern. Während des Erhitzens wird die Kohlensäure herausgequirlt.

Nach dem Erhitzen wird der Somersby Apple Cider je nach Vorliebe entweder mit Zimt und Amaretto, frischem Ingwer, Chili und Rum, Vanille(likör) und Wodka, Ingwer und Rum, Vanille, Rhabarbersaft und Wodka oder Cachaça und Granatapfelkernen vermischt.

Unter den Hot Cider Rezepten von Somersby findet garantiert jeder seinen Favoriten.



Der Somersby Hot Cider - die abwechslungsreiche Alternative zum Glühwein. Als Aperitif oder zum Après Ski sehr empfehlenswert.

Drink-Rezepte:

Hot Fox

Somersby Apple Cider
Vanillelikör
frische Vanille
6 cl Rhabarbersaft
4 cl Finlandia Vodka

Stormy Apple

Somersby Apple Cider
Saft einer halben Limette
Giffard Ingwer Sirup, alternativ frischer Ingwer
+ Zucker (gut verrühren)
4 cl Coruba Rum N.P.U. 40%

Spicy Ginger

Somersby Apple Cider
4 cl Coruba Rum N.P.U. 40%
frischer Ingwer
Chili Schote

Hot Granny

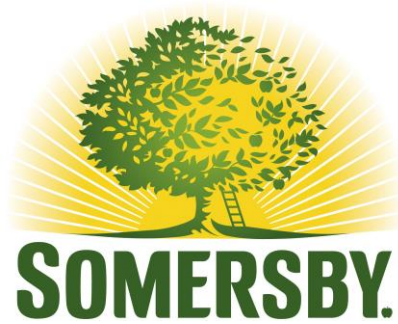
Somersby Apple Cider
4 cl Thoquino Cachaça
Granatapfelkerne
einer viertel Frucht

Hot Apple

Somersby Apple Cider
4 cl Blue Gin
0,5 cl Antica Formula

Spiced Cider

Somersby Apple Cider
Sternanis
Zimtstange/Zimtpulver
Nelken
Muskatnuss
Gewürze (bis auf Muskat) erwärmen, in ein Glas füllen und Muskat darüber reiben

**Bratapfel**

Somersby Apple Cider
1 Zimtstange/Zimtpulver
4 cl Amaretto/Amaretto Likör

Apfelstrudel

Somersby Apple Cider
1 cl Vanille Likör/ Vanille Sirup
Vanilleschote
4 cl Finlandia Vodka

Somersby Cider

J. C. Jacobsen gründete vor über 160 Jahren die Carlsberg Brauerei, die heute mit rund 500 Marken die viertgrößte Bierbrauerei der Welt ist. Somersby ist ein alkoholisches Erfrischungsgetränk und der erste Cider aus dem Hause Carlsberg, der für den deutschen Markt eingeführt wurde. Das Design basiert auf dem Thema "Leichtigkeit des Sommers" und ist inspiriert durch Aktivitäten, wie Freunde treffen, Entspannen und Spaß haben.

Kattus Vertriebs GmbH

Das österreichische Familienunternehmen, angesiedelt im 19. Wiener Gemeindebezirk, ist bereits in vierter Generation im Eigentum von Maria und Ernst Polsterer-Kattus. Mit 40 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern steht Kattus für höchste österreichische Qualität im Bereich der Schaumweinerzeugung. Das Produktsortiment umfasst 15 eigene Produkte aus dem Bereich der Schaumweinerzeugung sowie 31 weitere Vertriebsmarken wie beispielsweise Corona Bier, Laurent-Perrier Champagner, Luxardo Sambuca, Amaro Montenegro und Finlandia Vodka.
www.kattus.at

Die Kattus Vertriebs GmbH unterstützt den verantwortungsvollen Genuss von Alkohol ab 18 Jahren.

Für Rückfragen:

Kattus Pressestelle
Grayling Austria
Azra Ibrahimovic
T: +43 1 524 43 00 23
E: azra.ibrahimovic@grayling.com