



ROTKÄPPCHEN-MUMM

Pressemitteilung

Freyburg (Unstrut), September 2014

Rotkäppchen Fruchtsecco – Ein Genuss in jeder Jahreszeit **Winterbowle: Heißer Trend für kalte Tage**

In der kalten Jahreszeit freuen wir uns auf gemütliche Abende mit Freunden und den Genuss von warmen Getränken. Überraschend anders ist die neue Idee, die Rotkäppchen Fruchtsecco für den kommenden Winter präsentiert: die Granatapfel Winterbowle. Nicht nur als gekühlter, sommerlicher Begleiter, sondern auch erhitzt und mit saisonalen Zutaten verfeinert, überzeugt Rotkäppchen Fruchtsecco an kalten Wintertagen. Schnell und unkompliziert serviert, begeistert die Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel Winterbowle Liebhaber neuer Geschmackserlebnisse.

Rotkäppchen Fruchtsecco basiert auf der beliebten Weincuvée von Rotkäppchen Sekt. Mit leichten acht Prozent Alkohol und verfeinert mit Fruchtsaft ist Rotkäppchen Fruchtsecco in drei Geschmacksvarianten erhältlich und bei vielen Verbrauchern bereits sehr beliebt.

Die unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers für Rotkäppchen Fruchtsecco liegt bei 3,99 Euro. Zusätzliche Informationen und Genussideen rund um Rotkäppchen Fruchtsecco im Internet:

www.rotkaeppchen.de/fruchtsecco www.facebook.com/rotkaeppchen

1/5

Pressekontakt Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH: Ulrich Ehmann, Pressesprecher

Telefon: +49 6123 606-269
Mobil: +49 171 744 64 12
ulrich.ehmann@rotkaeppchen-mumm.de

Matheus-Müller-Platz 1
65343 Eltville am Rhein
www.rotkaeppchen-mumm.de



ROTKÄPPCHEN - MUMM

Bilddatenbank Rotkäppchen Fruchtsecco:

Die perfekte Genussidee für kalte Wintertage: Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel Winterbowle. Dieses und eine große Auswahl weiterer Bilder finden Sie zum freien Download mit 300 dpi unter www.korenke.com

Bildrechte: Rotkäppchen/Korenke

Die neue, überraschend andere Genussidee für die kalte Jahreszeit: Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel Winterbowle – der heiße Trend für kalte Tage.

Zutaten für 4-6 Personen:

- 2 Flaschen Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel
- 1 frischer Granatapfel
- 3 Zimtstangen
- ca. 16 Kardamomkapseln
- 1 naturreine Zitrone
- 1-2 EL brauner Kandiszucker

Zubereitung:

- Kerne aus dem Granatapfel lösen (Menge ca. 200 g) und Zitrone in Scheiben schneiden
- Granatapfelkerne, Zitronenscheiben, Zimtstangen, Kardamom, Kandiszucker und Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel in einen großen Topf geben
- Langsam erhitzen (nicht kochen) und etwas ziehen lassen
- In eine hitzebeständige Bowleschale umfüllen –
oder direkt auf die hitzebeständigen Bowlegläser verteilen

Ideen zur Verfeinerung:

Je nach individuellen Vorlieben kann die Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel Winterbowle natürlich auch mit weiteren passenden winterlichen Zutaten wie Vanilleschoten, Kumquats oder Nelken verfeinert und variiert werden.



ROTKÄPPCHEN-MUMM

Kurzversion Rezept:

Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel Winterbowle

Zutaten für 4-6 Personen: 2 Flaschen Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel, 1 frischer Granatapfel, 3 Zimtstangen, ca. 16 Kardamomkapseln, 1 naturreine Zitrone, 1-2 EL brauner Kandiszucker

Zubereitung: Kerne aus dem Granatapfel lösen (Menge ca. 200 g) und Zitrone in Scheiben schneiden. Alle Zutaten in einen großen Topf geben und langsam erhitzen.



Rotkäppchen Fruchtsecco Erdbeere mit Apfel und Ingwer

Zutaten pro Portion:

- 2 dünne Scheiben frischer Ingwer
- 3-4 dünne Apfelscheiben (von süß-säuerlichen Äpfeln)
- Rotkäppchen Fruchtsecco Erdbeere

Zubereitung:

- Ingwer- und Apfelscheiben in hitzebeständige Gläser geben und mit Rotkäppchen Fruchtsecco Erdbeere auffüllen



ROTKÄPPCHEN-MUMM

- 1-3 Minuten in der Mikrowelle erhitzen
- Glas mit Apfelscheiben dekorieren

Kurzversion Rezept:

Zutaten pro Portion: 2 dünne Scheiben frischer Ingwer, 3-4 dünne Apfelscheiben (von süß-säuerlichen Äpfeln), Rotkäppchen Fruchtsecco Erdbeere

Zubereitung: Ingwer- und Apfelscheiben in hitzebeständige Gläser geben und mit Rotkäppchen Fruchtsecco Erdbeere auffüllen. Dann 1-3 Minuten in der Mikrowelle erhitzen und das Glas anschließend mit Apfelscheiben dekorieren.



Rotkäppchen Fruchtsecco Holunderblüte mit Zitronengras

Zutaten pro Portion:

- Stengel Zitronengras
- 2-3 Scheiben Limonen (oder Zitronen)
- Rotkäppchen Fruchtsecco Holunderblüte



ROTKÄPPCHEN-MUMM

Zubereitung:

- Limonen- oder Zitronenscheiben auf Zitronengras aufspießen.
- In hitzebeständige Gläser (Tee- oder Bowlegläser!) geben und mit Rotkäppchen Fruchtsecco Holunderblüte auffüllen.
- In der Mikrowelle 1-3 Minuten erhitzen

Kurzversion Rezept:

Zutaten pro Portion: Stengel Zitronengras, 2-3 Scheiben Limonen (oder Zitronen), Rotkäppchen Fruchtsecco Holunderblüte

Zubereitung: Limonen- oder Zitronenscheiben auf Zitronengras aufspießen. In hitzebeständige Gläser geben und mit Rotkäppchen Fruchtsecco Holunderblüte auffüllen. In der Mikrowelle 1-3 Minuten erhitzen.

