

Winterlicher Genuss mit limitierten Editionen von WALDEMAR BEHN

Kleiner Feigling Cookie Vanilla, Dooley's Bombardino und Heißer Wikinger Met versüßen die kalte Jahreszeit

Eckernförde, 25. Juli 2022 – Die neuen limitierten Winter-Editionen von Spirituosenhersteller WALDEMAR BEHN sind da und sie versprechen vor allem eines: einen genussvollen Winter. Kleiner Feigling Cookie Vanilla ist eine absolute Besonderheit: unglaublich cremig, 100 % vegan und garantiert krümelfrei. Dooley's Bombardino schenkt Après-Ski-Stimmung und Hüttengaudi für zu Hause. An dem trendigen Heißgetränk aus Südtirol gibt es diesen Winter kein Vorbeikommen. Heißer Wikinger Met verspricht puren, unverfälschten Genuss dank der natürlichen Süße reinsten Honigs. Alle drei Wintergetränke garantieren geschmackliche Highlights in der kalten Jahreszeit, eignen sich perfekt als Geschenk und sind nur kurze Zeit erhältlich.

Kleiner Feigling Cookie Vanilla – krümelfreier Cookie-Genuss

Kleiner Feigling Cookie Vanilla ist das Beste, was einem Keks passieren kann. Den ersten cremigen und 100 % veganen Kleiner Feigling gibt es ab sofort als limitierte Special-Edition. Der einzigartige Geschmack nach Schokolade, Vanille und knusprigem Gebäck ist eine unwiderstehliche Versuchung für alle großen Naschkatzen. Das Besondere: Statt echter Sahne enthält Kleiner Feigling Cookie Vanilla eine pflanzliche Alternative auf Basis von Kokos und Soja, die jeden Sahnelikör vor Neid erblassen lässt. Wie alle Kleiner Feigling Sorten beruht der beliebte Likör ausschließlich auf natürlichen Ingredienzien und deutschem Wodka. Die knackigen Schoko-Cookies auf der Flasche machen Appetit auf mehr und Kleiner Feigling Cookie Vanilla zu einem Must-have auf jeder Weihnachtsfeier. Und ein echter Geheimtipp für Back-, Pralinen- und Dessertkreationen. Für Rezeptideen einfach Kleiner Feigling auf Instagram ([@original_kleiner_feigling](https://www.instagram.com/original_kleiner_feigling)) folgen.



Faktencheck Kleiner Feigling Cookie Vanilla

- Limited Edition
- 0,5-Liter-Flasche
- 15 % vol.
- vegan
- UVP 7,49 EUR
- erhältlich ab Mitte September

Dooley´s Bombardino – köstlicher Einkehrschwung für zu Hause

Von den Skipisten ins eigene Wohnzimmer, Dooleys Bombardino versprüht Après-Ski-Stimmung und Hüttengaudi für zu Hause. Der heiße Drink aus Eierlikör ist längst mehr als nur ein Geheimitipp auf Skihütten, Bombardino ist dieses Jahr der Winter-Cocktail schlechthin. Das Trendgetränk aus Südtirol gibt es ab sofort als limitierte Winteredition in bewährter Dooley´s Qualität. Die unvergleichliche Mischung aus feinstem Advocat Eierlikör, cremiger Sahne und einem Schuss Premium-Rum, veredelt mit einem Hauch von Zimt, wärmt an kalten Wintertagen und lässt die weihnachtliche Stimmung aufleben. Seine cremige Textur schenkt ein wunderbares Mundgefühl, der angenehm würzige Duft versprüht Winter-Feeling pur und sein süßlicher Geschmack macht ihn zum genussvollen Begleiter für besondere Momente. Dooley´s Bombardino ist bereits perfekt abgestimmt und fertig gemischt, sodass er einfach und bequem genossen werden kann. Am besten schmeckt das Heißgetränk auf die traditionelle Art zubereitet: leicht erhitzt, mit etwas Milch verfeinert und einer Schlagsahnehaube gekrönt. Die Spirituose verleiht zudem als Topping jedem weihnachtlichen Dessert das besondere Etwas und ist auch in Back- und Pralinenkreationen eine echte Versuchung. Die liebevoll gestaltete Flasche im winterlichen Design macht Dooley´s Bombardino zu einem schönen Weihnachtsgeschenk oder gern gesehenen Mitbringsel auf jeder Adventsfeier. Beim Kauf einer Flasche Dooley´s Bombardino gibt es ein passendes Glas gratis dazu.



Faktencheck Dooley´s Bombardino

- Limited Edition
- 0,7-Liter-Flasche
- 15 % vol.
- UVP 13,99 EUR
- erhältlich ab Mitte September

Rezept-Idee

Dooley´s Bombardino

Zutaten für zwei Drinks

- 100 ml Dooley´s Bombardino
- 200 ml Milch
- Schlagsahne

Zubereitung

1. Dooley´s Bombardino mit der Milch verrühren und in einem Topf unter ständigem Rühren langsam erhitzen.
2. Die Mischung auf zwei Gläser aufteilen und mit einer Sahnehaube garnieren.

Heißer Wikinger Met – Reinsten Honig trifft Wintergewürze

Dunkle, kurze Wintertage, geprägt von klirrender Kälte und Schnee sind keine Seltenheit im hohen Norden. Doch schon die alten Wikinger wussten, wie man sich bei eisigen Temperaturen genussvoll von innen wärmt: mit heißem Honigwein. Glühwein, Punsch und Grog können sich diesen Winter warm anziehen, denn Heißer Wikinger Met lässt alte, fast vergessene Traditionen neu aufleben und schenkt noch heute wohlige Wärme. Die ausgewogene Süße des Honigs, verfeinert durch ausgewählte winterliche Gewürze, machte den Honigwein bereits letztes Jahr zum Wintergetränk des Jahres. Heißer Wikinger Met verspricht puren, unverfälschten Genuss dank der natürlichen Süße reinsten Honigs, ohne Zusatz von Zucker. Auf Wikinger-Art durch den Winter kommen? Dafür den Honigwein einfach schonend erhitzen und die Faszination der Wikinger hautnah erleben.



Faktencheck Heißer Wikinger Met

- 0,75-Liter-Flasche
- 11 % vol.
- UVP 5,49 EUR

Über WALDEMAR BEHN

Familienunternehmen mit Handschlag-Mentalität und Gründer-Gen

Seit Gründung im Jahre 1892 ist das Unternehmen WALDEMAR BEHN mit Sitz in Eckernförde durchgängig in Familienbesitz und wird aktuell von Rüdiger und Waldemar Behn in der vierten Generation geführt. Das heutige, starke Führungsduo ist seit 1984 am Ruder, als ihnen ihr Vater, Harro Behn, das Unternehmen, zu dem auch der Getränkefachgroßhandel BEHN Getränke gehört, gleichberechtigt übergeben hat. Gemeinsam mit 260 Mitarbeitern haben die Brüder in den vergangenen Jahrzehnten das Sortiment um innovative, international bekannte Spirituosen, wie Kleiner Feigling, Dooley's Original Toffee Cream Liqueur und DANZKA Vodka, erfolgreich erweitert. Heimatverbundenheit zeigt das Familienunternehmen mit regionalen Traditionsmarken wie Andalö, Küstennebel, Friesengeist und Radeberger Kräuterlikör.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Andrea Lintl, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 52, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: lintl@kommunikationpur.com