

Selbstgemachten Glühwein bis zu 24 Stunden warm genießen mit der neuen Isolierkanne "Harmonic" von Leifheit

Rezept zum Start der Glühweinsaison 2022

Nassau, 29.09.2022. Glühwein gehört zur Vorweihnachtszeit wie der Weihnachtsbaum ins Wohnzimmer. Fast die Hälfte der Deutschen trinkt in den kalten Monaten gerne das wärmende Wohlfühlgetränk.¹ Vor allem auf Weihnachtsmärkten darf ein leckerer Glühwein auf gar keinen Fall fehlen. Am allerbesten schmeckt der aromatisierte Wein allerdings, wenn er selbstgemacht und noch dazu so heiß wie möglich ist. Deswegen hat sich der Haushaltsexperte Leifheit dieses Jahr mit dem Weingut Sonnenberg an der Ahr zusammengetan, um ein besonders leckeres Glühweinrezept zu zaubern. Mit der neuen Isolierkanne "Harmonic" von Leifheit lässt sich der selbstgemachte Glühwein anschließend ideal transportieren und hält bis zu 24 Stunden warm. Perfekt also für einen schönen Winterspaziergang, das alljährliche Wintergrillen oder auch für eine gemütliche Runde vorm Lagerfeuer im eigenen Garten. Diese Power-Kombination aus extra langem Warmhaltevermögen und besonders leckeren Geschmacksnoten macht aus jedem kalten Tag ein Ereignis. Weitere Informationen auf www.leifheit.de.

Glühwein ist eins der beliebtesten Heißgetränke in der Vorweihnachtszeit und wird im besten Fall heiß getrunken. Das ist bei kalten Wintertemperaturen auf dem Weihnachtsmarkt, im Wald oder im Garten allerdings leichter gesagt als getan. Der Glühwein kühlt wegen der kalten Luft schnell ab und das eigentlich leckere wärmende Getränk wird im Handumdrehen lauwarm und schmeckt nur noch halb so gut. Damit Glühweinliebhaber diesen Winter ihren Glühwein wirklich heiß genießen können, kommt die neueste

¹ https://de.statista.com/statistik/daten/studie/1281060/umfrage/beliebtheit-vongluehwein.



Isolierkanne von Leifheit wie gerufen. Die Leifheit Harmonic (UVP: 24,99 EUR) ist mit einem nachgewiesenen Warmhaltevermögen von 24 Stunden und einem Fassungsvermögen von einem Liter die perfekte Kanne für heißen selbstgemachten Glühwein und garantiert Hitze bis zum letzten Schluck. Ein spezieller, nach innen gewandter Aroma Druckverschluss hält besonders dicht und lässt sich schnell wieder verschließen, wodurch der leckere winterliche Punsch sowohl seine Wärme als auch sein Aroma lange Zeit behält.

Glühweinrezept direkt aus dem Ahrtal

Das Geheimnis für den besten selbstgemachten Glühwein ist hochwertiger Wein vom Lieblingswinzer. Leifheit empfiehlt hierfür einen leckeren Landwein vom Weingut Sonnenberg aus Bad Neuenahr in Rheinland-Pfalz. Für den perfekten Glühwein müssen zuerst geschnittene Orangen und frisch gemahlene Gewürze in einen großen Topf gegeben werden. Anschließend kommen zwei Liter Wein nach Wahl – rot oder weiß ist dabei ganz egal – mit in den Topf und das Ganze wird langsam erhitzt. Dabei darf der Glühwein auf keinen Fall anfangen zu kochen, da sonst die Aromen verloren gehen und der Glühwein verkocht schmeckt. Nach dem Erhitzen sollte der Glühwein noch eine halbe Stunde ordentlich durchziehen, damit der Geschmack sich richtig entfalten kann. Vor dem Genießen muss der Glühwein nun nur noch mal erhitzt werden und anschließend in die Leifheit Harmonic umgefüllt werden, um sowohl die Hitze als auch die Aromen optimal zu konservieren.

Allrounder für das ganze Jahr

Die Leifheit Harmonic Isolierkanne ist für jede Jahreszeit die perfekte Begleitung. Durch einen hochwertigen, doppelwandigen Glaskolben hält sie den Kanneninhalt nicht nur warm, sondern kann ihn auch bis zu 36 Stunden kalt halten. Sie ist also die perfekte Allrounder-Kanne für das ganze Jahr, ob nun für heißen Glühwein im Winter oder eiskalte Limonade im Sommer.



Über Leifheit:

Seit Jahrzehnten vertrauen Millionen Menschen bei der Hausarbeit auf die Marke Leifheit. In Deutschland benutzen 25 Millionen Haushalte mindestens ein Produkt der Marke Leifheit und alle 1,5 Sekunden wird irgendwo auf der Welt ein Leifheit-Produkt gekauft. Die hochwertigen und zuverlässigen Produkte für ein "Sauberes Zuhause", "Frische Wäsche" und die "Clevere Küche" stehen für Funktionalität und Zeitersparnis.

Unternehmenskontakt:

Leifheit AG Barbara Horn Leifheitstraße 1, 56377 Nassau

Tel.: 02604/977-0

E-Mail: barbara.horn@leifheit.com

Pressekontakt:

P.U.N.K.T. PR GmbH Benjamin Kolthoff Völckersstraße 44, 22765 Hamburg

Tel.: 040/853760-0 E-Mail: info@punkt-pr.de