



VERTRIEBS GMBH

PRESSEINFORMATION

Mit Kattus Freude bereiten

Kattus Selektion an Schaumwein- und Spirituosenmarken in edlen Geschenkverpackungen

Wien, 21. November 2018 - Die diesjährigen Geschenkideen von Kattus sorgen wieder für genussvolle Momente an den Festtagen der bevorstehenden Saison. In festlicher Aufmachung präsentiert sich die Kattus Selektion an Schaum- und Spirituosenmarken sowohl als Blickfang unter dem Weihnachtsbaum als auch als edler Begleiter für Festtagsmenüs und ideale Basis für raffinierte Cocktailkreationen.

Ein Meisterstück kommt selten allein

Gold oder Silber – bei den drei Kattus Prestige Cuvées haben Sektliebhaber nur die Qual bei der Farbwahl. Denn alle drei Kompositionen, aus ausgesuchten Rebsorten, brillieren mit ihrem qualitativ hochwertigen Inhalt.

Der **Kattus Brokat Brut** – ein eleganter, leicht fruchtiger Sekt mit sanften Zitrusnoten – eignet sich als herrlicher Aperitif und kleidet sich wie auch der **Kattus Brokat Rosé** in einer goldenen Brokat-Geschenkbox. In traditioneller Eleganz zeigt sich auch **Kattus Grande Cuvée**. Umhüllt in einer schwarz-goldfarbenen Robe sorgt das Flaggschiff für reichlich Glamour am Weihnachts- und Silvesterabend.

Schillernde Zeit mit Laurent-Perrier

Ob in geschmackvollen Geschenkkartons verpackt oder edel in einem Champagnerkühler präsentiert, **Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut** und **Laurent-Perrier La Cuvée** imponieren dem Auge und Gaumen. Die begehrte Rosé-Ikone erstrahlt in limitierter Auflage einer edlen Geschenkverpackung. Die limitierten Editionen der **Cuvée Rosé** sind über den Vertrieb von Kattus erhältlich. Das Geschenkset von **Laurent-Perrier La Cuvée**, der klassische Brut mit einer bemerkenswerten Frische und Finesse, besteht aus einer Flasche La Cuvée sowie zwei Laurent-Perrier Gläsern. Dieses Geschenkset ist über den Vertrieb von Kattus erhältlich.

Meisterwerke kreativ präsentieren

Die Kattus Selektion an Spirituosenmarken bietet die perfekte Möglichkeit, um für Gäste an den Feiertagen unvergessliche Drinks zu mixen. **Amaro Montenegro** und **Blue Gin** bilden zusammen mit einer Orangenzeste einen aromatischen, nach Weihnachten duftenden Digestif.

Wer auf mediterranen Genuss an den kalten Herbst- und Wintertagen nicht verzichten möchte, findet im italienischen Brandy **Vecchia Romagna** den idealen Pairing-Partner. Veredelt mit einem heißen Espresso, etwas Zimt und Marzipan entfaltet der italienische Brandy weihnachtliche Aromen am Gaumen und in der Luft.

All jene, die mit dem Wasser des Lebens brillieren möchten sind mit **Glen Morray** genau richtig. Egal ob pur, on the Rocks oder präsentiert in einem Signature Drink - Whisky und ein Kaminfeuer harmonieren besonders an kalten Tagen.



VERTRIEBS GMBH

Damit nicht nur der Gaumen frohlockt, sondern auch die Augen nicht zu kurz kommen, präsentieren sich die edlen Tropfen der Spirituosenselektion allesamt in edlen saisonalen Geschenkverpackungen im Fach- und Einzelhandel sowie über den Vertrieb von Kattus.

Rezepthinweis:

<p>Montenegro(ni) 30 ml Carpano Antica Formula 30 ml Amaro Montenegro 30 ml Blue Gin <i>Mit Orangenzeste auf Eis servieren.</i></p>	<p>Montenegro Sour 50 ml Amaro Montenegro 15 ml Giffard Sirup Egg White 30 ml Zitronensaft <i>Mit Orange und Luxardo Maraschino Kirsche auf Eis servieren.</i></p>	<p>Grapefruit Julab 20 ml Blue Gin 40 ml Giffard Likör Grapefruit 15 ml Zitronensaft 30 ml rosa Grapefruitsaft 5 Kardamomkapseln 1 Thymianzweig Rosenwasser <i>Mit rosa Pfeffer und Thymian auf Eis servieren.</i></p>
<p>Romagna Amorosa 2 cl Vecchia Romagna 1 heißer Espresso etwas Marzipanmasse Schlagobers Zimt brauner Zucker etwas Orange <i>Den Espresso mit einem Schuss Vecchia Romagna in die Tasse geben, die flüssige Marzipanmasse dazugeben und gut umrühren. Zuletzt mit einer Schlagobershaube garnieren und braunen Zucker mit Zimt darüber streuen. Die frischgepresste Orange in ein kleines Shotglas geben und als Appetit-Anreger dazu reichen.</i></p>	<p>Boulevardier 30 ml Carpano Antica Formula Vermouth 30 ml Luxardo Bitter Bianco 30 ml Woodford Reserve <i>Mit Orangenzeste auf Eis servieren.</i></p>	<p>Royal Blood & Sand 20 ml Glen Moray Peated 20 ml Carpano Antica Formula Vermouth 20 ml Chambord 20 ml Orangensaft <i>Mit Luxardo Maraschino-Kirsche und geflämte Orangenzeste auf Eis servieren.</i></p>