



Amaro Montenegro erhält Goldmedaille beim Internationalen Wein- und Spirituosenwettbewerb 2018

WIEN/BOLOGNA, 9. August 2018 – Für Amaro Montenegro, Italiens beliebteste Bittermarke, regnet es 2018 Auszeichnungen. Beim Internationalen Wein- und Spirituosenwettbewerb 2018 (IWSC), dem begehrtesten Wein- und Spirituosenwettbewerb der Welt, wurde die Marke erneut mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Die prestigeträchtige Auszeichnung folgt der ersten Goldmedaille aus dem Jahr 2017. Damit hält Amaro Montenegro zwei Jahre lang infolge international die Position des besten Likörs der Welt inne.

"Der charakteristische Geschmack und der einzigartige Herstellungsprozess unterscheiden uns seit mehr als 130 Jahren von unseren Mitbewerbern", erklärt Francesco Scaglione, International Commercial Director der Gruppo Montenegro, und ergänzt: "Wir fühlen uns geehrt, nicht nur einmal, sondern bereits zum zweiten Mal für unsere hohe Qualität bei einem der renommiertesten Spirituosenwettbewerbe der Welt ausgezeichnet zu werden. Da die Begeisterung für die Amaro-Kategorie weiterhin wächst, freuen wir uns darauf, Amaro Montenegro neuen Kunden rund um den Globus vorzustellen."

Die IWSC-Goldmedaille folgt auf die jüngsten Auszeichnungen: Erst kürzlich wurde Amaro Montenegro bei der San Francisco World Spirits Competition 2018 mit dem begehrten Best in Show Liqueur Award, dem Best Herbal and Botanical Liqueur Award sowie der seltenen Doppel-Goldmedaille in der Kategorie Herbal and Botanical Liqueurs ausgezeichnet.

ÜBER AMARO MONTENEGRO

Amaro Montenegro erblickte 1885 das Licht der Bartenderwelt. Der preisgekrönte bitter-süße Geschmack von Amaro Montenegro beginnt mit dem Anbau und der Extraktion von 40 Pflanzen, die aus der ganzen Welt gesammelt, bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit konserviert und nur wenige Augenblicke vor der Extraktionsphase zerkleinert werden. Drei verschiedene Methoden werden verwendet, um die Essenz der einzelnen Pflanzen zu extrahieren: Kochen, Mazeration und Destillation, um die charakteristische Mischung von Amaro Montenegro herzustellen. Dieser Prozess wird von Master Herbalist, Dr. Matteo Bonoli, überwacht, der jede Charge genau wie der Gründer der Marke, Stanislao Cobianchi, 1885 sicherstellt.

Über Kattus Vertriebs GmbH

Begonnen hat alles am Hof 8, als Johann Kattus eine Spezereiwarenhandlung gründete. Die feine Gesellschaft in Österreich konnte sich dank tatkräftiger Unternehmen wie Kattus, das exotische Köstlichkeiten aus aller Welt importierte, bereits Mitte des 19. Jahrhunderts an dem Genuss von Kaviar, Kaffee, Tee und Südfrüchten erfreuen. Inspiriert durch eine Reise ans Kaspische Meer gründete Johann Kattus in Astrachan auch eine Faktorei für die Kaviarproduktion. Die Kaiserhöfe in Wien und St. Petersburg zählten von Anfang an zur Klientel. 1890 stiegen die ersten goldenen Perlen auf, als Johann Kattus mit der eigenen Sektproduktion startete. 2018 wird das österreichische Familienunternehmen, angesiedelt im 19. Wiener Gemeindebezirk, in vierter Generation von Maria und Ernst Polsterer-Kattus geleitet. Mit knapp 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern steht Kattus für höchste österreichische Qualität im Bereich der Schaumweinerzeugung. Das Produktsortiment umfasst eigene Produkte aus dem Bereich der Schaumweinerzeugung sowie rund 30 weitere Vertriebsmarken wie beispielsweise Corona Bier, Laurent-Perrier Champagner, Blue Gin, Trojka, Amaro Montenegro und Finlandia Vodka.



Die Kattus Vertriebs GmbH unterstützt den verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol ab 18 Jahren.

Kattus im Web:

kattus.at/

www.facebook.com/kattus

Für Rückfragen:

Kattus Pressestelle c/o Grayling Austria

Azra Ibrahimovic

T: +43 1 524 43 00 23

E: azra.ibrahimovic@grayling.com