



PRESSEMITTEILUNG

AMARO MONTENEGRO ERHÄLT HÖCHSTE AUSZEICHNUNG DER SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS COMPETITION 2018

Amaro Montenegro gewinnt in den Kategorien Best in Show Liqueur, Best Herbal and Botanical Liqueur und die prestigeträchtige Doppel-Goldmedaille in der Kategorie Herbal and Botanical Liqueurs.

Wien/Zola Predosa, 11. Juli 2018 - Amaro Montenegro, Italiens beliebteste Bittermarke, wurde bei der San Francisco World Spirits Competition, einem der einflussreichsten Spirituosenwettbewerbe der Welt, gleich mehrfach ausgezeichnet: mit dem begehrten Best in Show Liqueur Award, dem Best Herbal and Botanical Liqueur sowie der seltenen Doppel-Goldmedaille in der Kategorie Herbal and Botanical Liqueurs. Letztere wird nur verliehen, wenn alle Mitglieder der handverlesenen Jury einstimmig eine Goldmedaille auf der Grundlage einer Blindverkostung vergeben. Nach der Goldmedaille des Internationalen Wein- und Spirituosenwettbewerbs (IWSC) 2017 (in der Kategorie Best Bitter) sind die San Francisco World Spirits Competition Auszeichnungen ein weiterer Erfolg für Amaro Montenegro.

Die San Francisco World Spirits Competition zeichnet seit ihrer Gründung im Jahr 2000, außergewöhnliche Produkte in der Spirituosenbranche aus. Dieses Jahr meldeten die Organisatoren einen neuen Rekord: mehr als 2.200 Einreichungen wurden gewertet.

„Es ist eine große Ehre, als eine der besten Spirituosenmarken der Welt anerkannt zu werden. Die Auszeichnungen sind ein Beweis dafür, dass das einzigartige und authentische Montenegro-Rezept, durch die Jahrzehnte sorgfältig bewahrt und behütet, ein echter Klassiker ist. Selbst nach über 130 Jahren zählt Amaro sowohl bei Profis als auch bei Endkonsumenten zur bevorzugten Wahl. Wir freuen uns darauf, unsere Kompetenz auch in den kommenden Jahren unter Beweis zu stellen“, so Marco Ferrari, CEO Gruppo Montenegro.

„Die Anerkennung sehen wir als Chance für unsere Expansion. Wir sind davon überzeugt, dass die Auszeichnungen potenzielle Kunden anregen werden, mit Amaro Montenegro neue Trinkgelegenheiten zu erkunden“, ergänzt Francesco Scaglione, Chief International Officer Gruppo Montenegro.

Expansion im neuen Design

Anregend präsentiert sich auch das neue Erscheinungsbild der Marke. Amaro Montenegro erstrahlt nun überall auf der Welt im ‚frischen‘ Amaro Italiano Design. Mit einem einheitlichen Design möchte das Unternehmen die Marken- und Imagewahrnehmung international stärken.

Die einzigartige Amaro Montenegro Flaschenform wurde im Rahmen des Redesigns zwar beibehalten, aber kleinen Modifizierungen unterzogen. Neu ist beispielsweise die Prägung auf der Vorderseite, mit dem Gründungsdatum und der Markensignatur. Das charakteristische „M“ der Marke Amaro findet sich nun in dreifacher Ausführung auf der Flasche wider: auf dem Flaschendeckel, Flaschenhals und dem Rückenetikett. Das Rückenetikett widmet das Unternehmen der eigenen Geschichte, den Produktionsverfahren sowie einer Verkostungsnotiz. Die traditionelle italienische Struktur auf dem Frontetikett erstrahlt in einem hochwertigeren, edlen Design.

Der mehrfach ausgezeichnete Bitter ist in Österreich über den Vertrieb der Kattus Vertriebs GmbH im Handel erhältlich und in der Gastronomie zu genießen.

ÜBER MONTENEGRO

Amaro Montenegro, der weltweit beliebteste Amaro von Barkeepern, Mixologen und Kennern, wird seit 1885 nach einem geheimen Rezept hergestellt. Der preisgekrönte bittersüße 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. Dieser Prozess wird von Master Herbalist Dr. Matteo Bonoli überwacht, der jede Charge genau wie der Gründer der Marke, Stanislao Cobiانchi, im Jahr 1885 kontrolliert. Der Name des Bitters ist eine Hommage an die zweite Königin von Italien, Prinzessin Helena von Montenegro, und wurde während ihrer Vermählung mit dem italienischen König Victor Emmanuel III. 1896 serviert. Montenegro wird in Bologna, Italien, mit dem gleichen Koch-, Mazerations- und Destillationsverfahren hergestellt wie vor mehr als 130 Jahren.

ÜBER WORLD SPIRITS COMPETITION

Die San Francisco World Spirits Competition ist der größte und einflussreichste internationale Spirituosenwettbewerb in Amerika. Die Jury des Wettbewerbs besteht aus national anerkannten Spirituosen-Experten. Die Beurteilung basiert auf einer Blindverkostung, die die Wettbewerbsintegrität sicherstellt und die Competition zum am meisten respektierten Spirituosenwettbewerb des Landes macht. Weitere Informationen zum Wettbewerb finden Sie unter www.sfspiritscomp.com.