



## **Neu im Sortiment:**

### **„Carpano Antica Formula“ und „Punt e Mes“ ab sofort im Vertrieb von Kattus**

#### ***Italienische Premium-Marken der Fratelli Branca-Distillerie***

**Wien, im Mai 2015** – Die Kattus Vertriebs GmbH übernimmt per 1. Juni 2015 den österreichweiten Vertrieb von zwei prestigeträchtigen Marken der Mailänder Fratelli Branca-Distillerie: „Carpano Antica Formula“ und „Punt e Mes“.

„Ich freue mich sehr auf die künftige Zusammenarbeit mit der Fratelli Branca-Distillerie S.r.L. Dieser Markenzuwachs stärkt sowohl unser bestehendes Angebot an italienischen Premium Lifestyle Spirituosen als auch die Kompetenz der Kattus Vertriebs GmbH als Partner der gehobenen Bar- und Cocktailkultur“, so Kattus-Geschäftsführer Philipp Gattermayer über die neue Partnerschaft.

#### **Carpano Antica Formula: Der Wermut par excellence**

Antonio Benedetto Carpano schuf im Jahre 1786 den ersten Bitter Apéritif der Welt, in dem er hochwertige italienische Weine mit einem Extrakt aus über 50 herzhaften Kräutern und Gewürzen versetzte – die Geburtsstunde von Antica Formula und der Spirituosenkategorie Wermut.

Antica Formula, der italienische Wermut par excellence, ist der erste Wermut der Geschichte, zusammengesetzt aus Weißwein, Moscato aus dem Piemont und gehaltvollen süditalienischen Weinsorten. Geschmack und Aroma verdankt er den aufmerksam ausgewählten Aufgüssen aus Bergkräutern. Das Vanillebouquet wird durch die Geschmacksnote von Gewürzen und Trockenfrüchten wie z. B. der Sternanis, der Orangenschale und der Dattel abgerundet. Besonders sind auch das historische Design der mundgeblasenen Flasche und der traditionelle Korkverschluss mit rotem Siegel. Das 1786 erstellte Originaletikett wird heute noch verwendet.

„Pur auf Eis schon außerordentlich gut, zeigt dieser Wermut erst im Mix seine wahre Größe. Er verleiht Klassikern wie Manhattan, Negroni, Martinez und co. eine unverwechselbare Note und gilt daher in der gehobenen Barszene als unangefochtener Spitzenwermut“, so Philipp Gattermayer.

#### **Punt e Mes: Klassiker der italienischen Aperitif-Kultur**

Punt e Mes ist ein exzellenter italienischer Aperitif und hat eine beinahe 150-jährige Erfolgsgeschichte hinter sich. Seit dem Jahr 1870 wird Punt e Mes, was in der piemontesischen Umgangssprache so viel bedeutet wie "ein Punkt und ein halber", hergestellt.



Der italienische Klassiker ist ein gehaltvoller, roter Aperitif mit kräftigen, bitter-aromatischen Fruchtaromen und Nuancen von alpinen Kräutern. Dafür werden beste italienische Weine und bis zu 50 verschiedene Kräuter eingesetzt, die ihm seinen besonderen Geschmack verleihen.

Punt e Mes besticht durch eine orange Farbtonalität mit topasfarbenen Reflexen und duftet nach Heilkräutern, Caramel Mou und Gewürznelken. Sein Geschmack ist süß, mit einem Hauch Orangenschale.

In Italien serviert man ihn gekühlt oder auf Eis und garniert ihn mit einer Orangenschale. Der Punt e Mes hat sich aber auch als auch Basis vieler Cocktails, wie z.B. den Klassikern Manhattan oder Negroni, längst etabliert.

***Carpano Antica Formula Vermouth: 1l / Alkoholgehalt 16,5% Vol.***

***Punt e Mes: 0,75l / Alkoholgehalt 16% Vol.***

Beide Marken sind ab sofort in der gehobenen Gastronomie, im ausgesuchten Getränkehandel oder direkt via Kattus zu beziehen.

#### **Kattus Vertriebs GmbH**

Das österreichische Familienunternehmen, angesiedelt im 19. Wiener Gemeindebezirk, ist bereits in vierter Generation im Eigentum von Maria und Ernst Polsterer-Kattus. Mit 40 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern steht Kattus für höchste österreichische Qualität im Bereich der Schaumweinerzeugung. Das Produktsortiment umfasst 15 eigene Produkte aus dem Bereich der Schaumweinerzeugung sowie 31 weitere Vertriebsmarken wie beispielsweise Corona Bier, Laurent-Perrier Champagner, Luxardo Sambuca, Southern Comfort und Finlandia Vodka.

[www.kattus.at](http://www.kattus.at)

*Die Kattus Vertriebs GmbH unterstützt den verantwortungsvollen Genuss von Alkohol ab 18 Jahren.*

#### **Für Rückfragen:**

Kattus Pressestelle

Grayling Austria

Sabine Sommer

T: +43 1 524 43 00 – 71

E: [sabine.sommer@grayling.com](mailto:sabine.sommer@grayling.com)

Marielies Müller

T: +43 1 524 43 00 – 15

E: [marielies.mueller@grayling.com](mailto:marielies.mueller@grayling.com)