



## Drinks Open 2016

### **Amaro amare – Amaro Montenegro is calling**

*Kattus ruft gemeinsam mit Amaro Montenegro zur Teilnahme bei dem diesjährigen*

*Drinks Open auf*

Wien, April 2016 - Wenn BarkeeperInnen aus dem gesamten D-A-CH Raum zur Competition **DRINKS OPEN**, am UNESCO Welttag der kulturellen Entwicklung, gebeten werden, darf ein Amaro definitiv nicht fehlen – **Amaro Montenegro**. Die aus einer Weltreise hervorgegangene Kreation von Destillatore Stanislao Cobianchi entführt Likörliebhaber seit Jahrzehnten lukullisch nach Bella Italia und inspiriert aufgrund der vielseitigen Einsetzbarkeit weltweit Barchefs und BarkeeperInnen. Bei dem Rest der Welt steht der beliebte italienische Kräuterlikör für „dolce vita“. Seit über 130 Jahren punktet der italienische Kräuterlikör mit Leichtigkeit, Milde und seiner leicht bitteren Note und regt Profis zum Experimentieren an.

Um dem UNESCO Welttag der kulturellen Entwicklung zu entsprechen, ruft Amaro Montenegro österreichische Barkeeper und Barkeeperinnen auf, den **vielseitigen Charakter von Amaro Montenegro kreativ in einem neuen Rezept für einen Cocktail oder Longdrink zur Geltung zu bringen**.

Know-How ist gefragt, Kreativität erwünscht und Fantasie mehr als willkommen. Gemixt werden darf mit einer exklusiven Auswahl an weiteren Topmarken, unter anderem auch Laurent Perrier und Giffard, zwei weiteren Vertriebsmarken aus dem Kattus Portfolio.

Giffard Sirupe und Liköre sind 100% natürliche Produkte und zudem auch vegan. Dank ihrer vollen Aromen und ihres intensiven Geschmacks sind sie eine ideale Ingredienz für Cocktails und Longdrinks. Laurent Perrier zählt weltweit zu den größten und führenden Champagnerhäusern. Die geschmackvollen Meisterwerke aus dem Laurent Perrier Sortiment eignen sich perfekt für die Veredelung von Cocktails und Longdrinks.

Anmeldungen sind noch bis zum 15. April 2016 möglich.

Alle Details zur den Teilnahmebedingungen finden InteressentInnen auf der offiziellen Seite des [DRINKS Magazins](#).

**Hard Facts:**

Datum: 21.05.2016

Ort: Konstanz am Bodensee (Hotel 47° und il Boccone)

Zeit: Vorrunde ab 14:00 Uhr (voraussichtlich), Finale ab 19:00 Uhr

Der Gewinn: Der Gewinner darf sich auf eine Reise nach Ibiza für 2 Personen inkl. Flug und Hotel im Wert von € 2.000 freuen

**Über Amaro Montenegro**

Der Amaro Montenegro aus dem Hause Berentzen ist ein klassischer italienischer Bitter und in Italien das In-Getränk Nummer eins. Der Name geht auf das italienische Wort für bitter zurück: amaro, während der zweite Teil eine Hommage an die zweite italienische Königin – Prinzessin Helen von Montenegro – ist. Die Unternehmensphilosophie steht für die Herstellung von Getränken, die zur Lebensfreude beitragen, weil sie Spaß und Genuss bieten. Der Amaro Montenegro zeigt sich in einer rustikalen, bauchigen 0,7 Liter Flasche mit traditioneller, antik wirkender Etikettierung.

**Über DRINKS OPEN**

DRINKS OPEN ist ein internationaler Cocktailwettbewerb für Barkeeper und Barkeeperinnen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. Organisator und Gastgeber des Events ist das Magazin DRINKS. DRINKS zählt seit 30 Jahren zu den renommierten Fachmagazinen für Barkeeper und Gäste, mit Ausgaben in Deutschland, Österreich und der Schweiz.

**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, Amaro Montenegro 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

Azra Ibrahimovic

T: +43 1 524 43 00 23

E: [azra.ibrahimovic@grayling.com](mailto:azra.ibrahimovic@grayling.com)