

PRESSEMITTEILUNG

Im Dreiviertel-Takt mit Kattus

Kattus läutet die Ballsaison ein

Wien, 11. Jänner 2018 – Nach einem aufregenden Jubiläumsjahr, tanzt Kattus gleich zu Beginn des neuen Jahres weiter – und zwar im Dreiviertel-Takt. Ob auf dem Tanzparkett zahlreicher Ballsäle oder des eigenen Wohnzimmers, Kattus hat die richtige Selektion an edlen Tropfen für schwungvolle Ballabende.

Das edle Sortiment von Kattus lässt Bein, Herz und Zunge tanzen – allen voran liebkost die beliebte Brokat-Linie sowohl den Gaumen als auch das Herz. Die Prestige-Cuvées **Kattus Brokat Brut**, **Kattus Brokat Rosé** und **Kattus Grand Cuvée** glänzen in ihrem stilvollen Brokatdesign auf den Tanzflächen des Landes. Die fruchtige Cuvée Kattus Brokat Brut erstrahlt in nobler Blässe und erfreut mit einem pikant-würzigen Geschmack, während Kattus Brokat Rosé mit Aromen von Waldbeeren und Pflaumen tanzfreudige Schaumweinfans überzeugt. Edle Freude bescheren auch **Kattus Cuvée No.1**, der Klassiker im Brokat-Design, und **Kattus Grande Cuvée**, der offizielle Sekt der Wiener Staatsoper.

Glanzvolle Ballnächte mit Laurent-Perrier

Kattus macht auch mit seinen Vertriebsmarken eine gute Figur während der Ballsaison. So lässt es sich die Vertriebsmarke Laurent-Perrier nicht nehmen auch auf der Bühne im Dreiviertel-Takt zu tanzen. Ob mit **La Cuvée**, **Cuvée Rosé** oder dem Jahrgangschampagner **Brut Millésime 2007** – ein idealer Ballabend beginnt und endet mit einem erlesenen Champagner.

Der Nachfolger des klassischen Laurent-Perrier Brut Champagners, La Cuvée, begeistert mit ausdrucksvollen Fruchtaromen und seiner Frische am Gaumen. Der Jahrgangschampagner ist mit seiner hellen Farbe und feinen Perlen der schillernde Tanzpartner der Ballnacht. Und mit 50% Chardonnay und 50% Pinot Noir spiegelt Brut Millésimé 2007 besondere Frische, Raffinesse und Eleganz wider, welche die Champagner von Laurent-Perrier seit 1812 charakterisieren. Alle drei Laurent-Perrier Champagnersorten garantieren einen glanzvollen Walzer-Auftritt.

Funkelnde Spirits für eine festliche Ballnacht

Traditionellerweise werden Gäste vor einer fulminanten Ballnacht zum Cocktail geladen. Wer selbst zum Cocktailempfang laden und dabei eine erlesene Auswahl an Signature-Drinks kredenzen möchte, ist mit Kattus Spirits ideal vorbereitet. Gemeinsam mit den Vertriebsmarken **Amaro Montenegro**, **Chambord** und **Giffard** stellt die Sektkellerei eine Selektion an anregenden Drinks vor – für einen ausgelassenen Ballabend mit Freunden.

Der beliebteste Klassiker unter den Kräuterlikören – Amaro Montenegro – versprüht die richtige Portion an Lebensfreude, während Chambord® in Kombination mit Champagner, Prosecco oder Sekt ein unverkennbares, kaiserliches Gefühl verbreitet. Zudem machen sich diese geschmacklichen Highlights dank raffinierter und exklusiver Aufmachung auch als Hingucker auf dem Tisch.

Wer während der Ballsaison auf Alkohol verzichten, aber geschmacklich und optisch mit einem Highlight bei seinen Gästen punkten möchte, setzt auf **Giffard Sirupe**. Mit den zu 100% veganen Giffard Sirupen versetzt man nämlich jedem alkoholfreien Drink die richtigen Geschmacks- und Farbakzente.

Gerngesehener Gast der traditionsreichen Wiener Bälle

Die unwiderstehlich prickelnde Kattus-Selektion beschert Freude auf eine besonders genussvolle Weise – und das gefällt. Nicht umsonst zählt Kattus zu einem langjährigen Partner zahlreicher Wiener Bälle. Diese Ballsaison ist die familiengeführte Sektkellerei mit Eigen- und Vertriebsmarken bei folgenden Bällen zu Gast:

- WU Ball am 13. Jänner 2018, im Wiener Hofburg
- Ball der Wiener Philharmoniker am 18. Jänner 2018, im Wiener Musikverein
- Techniker-Cercle & Ball der Industrie und Technik am 20. Jänner 2018, im Wiener Musikverein
- Techno Ball am 10. März 2018, im Kursalon Hübner

Hard Facts

- **Kattus Brokat Brut, 0,75l; 12% vol.** - ein eleganter, fruchtiger Sekt mit seidigen Zitrusnoten aus den Rebsorten Grüner Veltliner und Welschriesling.
- **Kattus Brokat Rosé, 0,75l; 12% vol.** - überzeugt mit einem zarten Lachs-Ton, Aromen von Waldbeeren und Pflaumen, harmonischem Abgang und feinem Mousseux.
- **Kattus Grand Cuvée, 0,75l; 13% vol.** - Cuvée aus Grünem Veltliner, Welschriesling und Chardonnay besticht durch fruchtige Raffinesse, feinstes Mousseux und elegant-rassigen Abgang.
- **Kattus Cuvée No. 1, 0,75l; 12% vol.** - Ausgesuchte Welschrieslinge bilden die Basis für die harmonische Fruchtstruktur und feine Perlage dieser exquisiten Cuvée.
- **Laurent-Perrier La Cuvée, 0,75l; 12% vol.** - Stammt aus über 100 verschiedenen Lagen und profitiert von einer vierjährigen Reifezeit. Perfekte Ausgewogenheit zwischen Frische und Finesse.
- **Laurent-Perrier Millésimé 2007, 0,75l 12% vol.** - reine, helle Farbe, feine Perlage. Am Gaumen enthüllen sich Zitrusnoten und im Abgang zarte Aromen von weißen Früchten und Bitterorangen.
- **Amaro Montenegro, 0,7l 23% vol.** - Leicht und mild, ideal als Aperitif oder Cocktailbasis.
- **Chambord, 0,5l; 16,5% vol.** - Frische Himbeeren und Brombeeren, verfeinert mit französischem Cognac, Honig und einer Spur Vanille aus Madagaskar verleihen diesem Premiumlikör einen aromatischen und fruchtigen Geschmack.

Drinkempfehlungen

Montenegro 75

(Abwandlung des French 77)

2cl Blue Gin
2cl Amaro Montenegro
2cl Zitronensaft
1cl Hausgemachter Ingwersirup
Mit Kattus Grand Cuvée aufgießen.

Chambord Royale

1,5cl Chambord
12,5cl Laurent Perrier oder Kattus
Brokat Brut
Himbeere
Schaumwein in Flöte (Glas)
gießen, Chambord dazugeben und
zum Abschluss die Himbeere.

Atlanta Fizz

12cl Laurent Perrier oder Kattus
Brokat Brut
2cl Chambord
6cl Preiselbeersaft
Chambord und Preiselbeersaft im
Shaker auf Eis schütteln und im
Anschluss in eine
Champagnerflöte seihen. Mit
Champagner bzw. Sekt auffüllen
und mit einer Erdbeere und
Himbeere garnieren.

French 75

3cl Blue Gin
1,5cl Zuckersirup
1,5cl Zitronensaft
Laurent Perrier oder Kattus Brokat Brut
Zitronenschreibe
Gin, Sirup und Zitronensaft im Shaker auf Eis schütteln, in eine Champagnerflöte abseihen und mit Champagner bzw. Schaumwein abfüllen. Zum Abschluss mit Zitronenscheibe garnieren.

Violet Sparkler

1,5cl Veilchensirup
1,5cl Cranberrysirup
10cl Ananassaft
2cl frischer Zitronensaft
Limonade

Alle Zutaten im Shaker auf Eis verrühren. Zum Abschluss mit Ananasscheibe garnieren.

Mid South Crushed

15 ml GIFFARD Egg White Sirup
5 ml GIFFARD Kokosnuss Sirup
2 Stücke Limette
5 Himbeeren
60 ml Ananas Saft
Crushed Eis

Zubereitung: Zerdrücken & Shaken. Zum Abschluss mit Grapefruitscheibe garnieren.

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. 2017 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