

PRESSEINFORMATION

Kattus bringt den Sommer ins Glas **Prickelnde und erfrischende Rezeptideen für sommerliche Cocktails und Longdrinks**

Wien, 6. Juni 2017 – Für Entspannung und Sommerfeeling, muss man nicht unbedingt in den Süden fahren. In keinem Auto, Flugzeug oder Zug muss man lange verweilen, um sich an Genussmomenten im Alltag zu erfreuen. Kattus präsentiert eine erkorene Auswahl an inspirierenden Cocktail- und Longdrink-Rezepten, mit Kattus Sekt und erlesenen Vertriebsmarken - für Sommergefühle in den eigenen vier Wänden, am naheliegenden See, an der Donau, im eigenen Garten oder am Balkon.

160 gute Gründe für einen unvergesslichen Sommer

Der diesjährige Sommer bietet für Kattus mindestens 160 Gründe um anzustoßen. Auf den Sommer und das 160-jährige Jubiläum stößt das Traditionsunternehmen mit der 25 Jahre alten Innovation **Kattus Frizzante** an. Zart moussierend auf der Zunge, fein würzig bis fruchtig sind die erfrischenden Kattus Frizzante Sorten, die allesamt gut gekühlt oder auf Eis im Weinglas für einen feinen und erfrischenden Perlage-Kick an den Sommertagen sorgen.

La Cuvée von Laurent Perrier

„La Cuvée“ von Laurent-Perrier wurde erst kürzlich international vorgestellt und der Nachfolger für die Brut des Hauses verspricht ein Klassiker für die warme Saison zu werden. Denn charakteristisch für La Cuvée ist die bemerkenswerte Frische und Finesse sowie eindrucksvolle Fruchtaromen im Finale. La Cuvée besteht aus einem überdurchschnittlich hohen Anteil an Chardonnay (50 bis 55 Prozent), harmonisch ergänzt durch 30 bis 35 Prozent Pinot Noir und 15 bis 20 Prozent Pinot Meunier. Für die Herstellung verwendet Laurent-Perrier reinsten Traubenmost und 20 bis 30 Prozent Reserveweine. Optimal als Aperitif an den warmen Tagen sowie ein idealer Begleiter von Geflügel und Edelfischen (Die perfekte Serviertemperatur ist acht bis zehn Grad Celsius).

I am from Austria

Der langjährige Kattus Partner Hans Reisetbauer eröffnet die Sommersaison mit der vierten Edition des Sloeberry Blue Gin, die dieses Jahr im neuen Design erstrahlt und erstmalig im Rahmen einer Road-Tour in Österreich und Deutschland vorgestellt wurde. Den Sommer weiht der Meisterbrenner mit dem Klassiker **Sloeberry Blue Gin & Tonic, Sloeberry Blue Gin Negroni und Sloeberry Blue Gin Fizz**.

In bester Gesellschaft

Neben der Eigenmarken-Produktion sind langjährige Partnerschaften mit in- und ausländischen Premium-Marken im Schaumwein- und Spirituosen-Bereich wichtige Säulen der Kattus-Erfolgsgeschichte. Bei den Drink-Highlights der Saison – darunter Englisch Garden, Green Ginger Fizz, Favola Bella und Negroni – gesellt sich der Kattus Sekt dem Blue Gin, dem Amaro Montenegro und Giffard Sirupen, während die Vertriebsmarken Antica Formula und Blue Gin eine erfrischende Liaison eingehen.

Wer mit jahrhundertlanger Tradition punkten möchte serviert erfrischende Drink-Kombinationen mit dem über 130 Jahre alten Kräuterlikör Amaro Montenegro. Ob als Aperitif oder Cocktailbasis – mit seiner Leichtigkeit, seiner Milde und der leicht bitteren Note sorgt Amaro Montenegro wahrlich für mehr Sommer im Glas. Farbliche Sommerakzente im Glas bringen auch Giffard Sirupe und Liköre. Ob Limonaden oder Mocktails - mit den zu 100% veganen Giffard Sirupen und Likören peppt man jeden erfrischenden Drink mit den richtigen Geschmacks- und Farbakzenten auf.

Drink-Details

Erfrischende Vielfalt mit Kattus Frizzante Sorten: Original, Rosé, Ingwer Melisse, Gemischter Satz, Gurke Gartenminze, Muskateller

75 cl Glasflasche

Alkohol: 9,5 bis 10,5%

Säure: 6g/l

UVP € 4,99

Drinks mit Gin

Sloeberry Blue Gin & Tonic

4cl Sloeberry Blue Gin

Mit Premium Tonic Water auffüllen

Mit viel Eis in einem schönen Weinglas servieren

Sloeberry Blue Gin Negroni

2cl Sloeberry Blue Gin

2cl Luxardo Aperitivo

3cl Vermouth Bianco

Im Lowball-Glas mit viel Eis servieren und mit Grapefruit- und Zitronenzeste garnieren.

Sloeberry Blue Gin Fizz

5cl Sloeberry Blue Gin

1,5 cl frischer Zitronensaft

1,5 cl frischer Limettensaft

2 Barlöffel Staubzucker

1 ganzes Ei

Sodawasser

Im Highball Glas auf viel Eis servieren und mit einer Zitronenzeste dekorieren.

Blue Ramos Fizz

5 cl BLUE GIN

2 cl frischer Zitronensaft

1,5 cl frischer Limettensaft

2 cl Zuckersirup

2 cl Obers

1 Giffard Egg White Sirup
Soda Wasser
Schaumig shaken und anschließend mit ein paar Spritzer Orange Flower Water verfeinern

Blue Gin Southside
5 cl BLUE GIN
2 cl Frischer Zitronensaft
2 cl Zuckersirup
8 Minzblätter
Minze, Zitronensaft und Zuckersirup in einen Shaker geben und mit etwas Eis und Gin ergänzen, kräftig shaken;
mit frischer Minze dekorieren.

Surfer Girl
4.5 cl Blue Gin
1.5 cl Limettensaft
1.5 cl Honig
3cl Wassermelonensaft
5-6 Basilikumblätter
Alle Zutaten in einem Shaker über Eis vermengen, in einem Coupé Glas servieren und mit Basilikum garnieren.

Aviation
5 cl BLUE GIN
2 cl Luxardo Maraschino
2 cl Frischer Zitronensaft
Die Zutaten werden mit Eiswürfeln im Cocktail-Shaker geschüttelt, als Garnitur eine Cocktailkirsche in den Drink geben.

Drinks mit Amaro Montenegro

Monte Mule
6 cl Amaro Montenegro
9 cl Ginger Beer
3 cl Limettensaft
Limetten-Achtel in einem mit Eis gefüllten Kupferbecher oder einer Tontasse gemeinsam mit anderen Zutaten mit dem Barlöffel verrühren. Mit einem Limetten-Achtel garniert servieren.

Favola Bella Cocktail
4.5 cl Amaro Montenegro
2 cl Satsuma Saft
2cl Giffard Ingwer Sirup
Kattus Brokat Rosé
Amaro, Satsuma Saft und Ingwer Sirup in einem Shaker auf Eis schütteln und anschließend in eine gekühlte Schaumweinflöte gießen und mit Kattus Brokat Rosé auffüllen. Mit einer Satsuma Scheibe oder Zitronenscheibe garnieren.

Drinks mit Giffard Sirupen und Likören

Englisch Garden
2 cl Giffard Holunder Sirup
2cl Blue Gin
Kattus Brokat Brut
Sirup mit Gin in eine Schaumweinflöte gießen und mit kaltem Kattus Brokat Brut auffüllen. Mit Minzblättern garnieren.

Green Ginger Fizz
2.5 cl Giffard Ingwer Sirup
½ Limette
Kattus Brokat Brut
Sirup und Limettensaft in einer Schaumweinflöte verrühren, mit kaltem Kattus Brokat Brut auffüllen und mit einer Limettenscheibe garnieren.

Punchy Pfirsich

1,5cl Giffard Aprikosensirup

1,5cl Giffard Pfirsichsirup

2cl frischer Limettensaft

Mit Sodawasser auffüllen und mit Orangenscheibe und Minze garnieren. Auf Eis in einem Maurerglas servieren.

Rotlicht

1,5cl Giffard Litschisirup

1,5cl Giffard Cranberrysirup

2cl frischer Limettensaft

3 Viertel Orange

Mit Sodawasser auffüllen und nach Wunsch garnieren. Mit Eis in einem Tumbler servieren.

Sparkle Berry

2cl Giffard Maracujasirup

1,5cl Giffard Erdbeersirup

2cl frischer Zitronensaft

Mit Sodawasser auffüllen und mit Eis in einem Tumbler servieren.

Drinks mit Trojka Vodka

Yellow Tonic

4cl TROJKA Yellow

Mit Tonic auffüllen

In einem Longdrink-Glas mit Eis servieren.

Yellow / Homer

4cl TROJKA Yellow

Eis

Mit Ananassaft auffüllen

Kalt in einem Longdrink-Glas servieren

Kattus Vertriebs GmbH

Das österreichische Familienunternehmen, angesiedelt im 19. Wiener Gemeindebezirk, wird 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 12 eigene Produkte aus dem Bereich der Schaumweinerzeugung sowie 25 weitere Vertriebsmarken wie beispielsweise Corona Bier, Laurent-Perrier Champagner, Blue Gin, Trojka, Amaro Montenegro und Finlandia Vodka.

Mehr Informationen sind zu finden auf www.kattus.at

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

Für Rückfragen:

Kattus Pressestelle c/o Grayling Austria

Azra Ibrahimovic | Thomas Thaler | Nicole Hall

E: azra.ibrahimovic@grayling.com | thomas.thaler@grayling.com | nicole.hall@grayling.com