



Zum Ehrentag des Champagners:

Perrier-Jouët gewährt Einblicke in die faszinierende Welt des prickelnden Goldes

Connaisseurs erheben am 4. August feierlich ihr Glas, denn es ist Tag des Champagners. Bereits seit Jahrhunderten verkörpert das prickelnde Gold, ausschließlich bestehend aus handverlesenen Trauben der Champagne-Region, Tradition und Perfektion, höchste Qualität und exklusiven Genuss. Diesen Ehrentag zelebriert auch das 1811 auf Basis einer Liebesgeschichte gegründete Champagnerhaus Perrier-Jouët und gewährt zum 4. August vier faszinierende Einblicke in die genussvolle Welt der Champagne:

UNE Die Produktion von Champagner unterliegt sehr strengen Richtlinien, nur insgesamt drei Rebsorten eignen sich zur Herstellung: die rote Pinot Noir-Traube, die Chardonnay-Traube sowie die eher würzige Pinot Meunier. Alle verwendeten Trauben werden üblicherweise Ende September sorgfältig und von Hand verlesen und stammen ausschließlich aus der Champagne, dort profitieren sie von den für Weinbau hervorragend geeigneten Kreideböden.

DEUX Jedes Champagnerhaus hat seinen eigenen, unverwechselbaren und traditionsreichen Stil. Chef de Cave (Kellermeister) Hervé Deschamps von Perrier-Jouët vereint die Fruchtigkeit des Pinot Meunier mit der Fülle der Pinot Noires und den zarten Chardonnay-Trauben. Dabei verleiht er dem Wein gleichermaßen Kraft, Fruchtigkeit und Struktur.

TROIS Perrier-Jouët empfiehlt, Champagner bei Temperaturen zwischen 10°C und 15°C an einem abgedunkelten, möglichst ruhigen Ort liegend zu lagern. Für höchsten Trinkgenuss wird eine Temperatur zwischen 9-10 Grad empfohlen, Jahrgangschampagner wird etwas weniger kalt bei ungefähr 10-12 Grad genossen.

QUATRE Kulinarisch ergänzt Champagner vor allem die leichte Sommerküche. Besonders zu Carpaccio, weißem Fisch und Blattsalaten, aber auch Desserts mit Beeren wird gerne ein Glas gereicht.

Über Pernod Ricard Austria:

Die Gruppe Pernod Ricard mit Hauptsitz in Paris ist weltweit der zweitgrößte Spirituosen- und Weinkonzern. Die Fusion der französischen Unternehmen Pernod und Ricard legte 1975 den Grundstein für eine erfolgreiche Zukunft. Weltweit vertreibt und vermarktet Pernod Ricard mit insgesamt 18.000 Mitarbeitern in 80 Ländern Spirituosen und Weine. Auf dem österreichischen Markt wird die Gruppe durch Pernod Ricard Austria GmbH mit Sitz in Wien repräsentiert und vermarktet ein Portfolio von



bekannten Premium- und Prestige-Spirituosen. Das Sortiment umfasst unter anderem die Marken Absolut Vodka, Havana Club Rum, Chivas Regal, Jameson, Ramazzotti, The Glenlivet, Malibu oder Lillet. Mit rund 30 Mitarbeitern konnte Pernod Ricard Austria im Geschäftsjahr 2014/15 einen Bruttoumsatz von 36 Millionen Euro verzeichnen. Pernod Ricard hat sich einer nachhaltigen Entwicklungspolitik sowie dem verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol verschrieben und ist deshalb auch u.a. Mitglied bei SpiritsEUROPE, einem freiwilligen Zusammenschluss von führenden Spirituosenfirmen und der Spirituosenverbände der Länder. In Österreich setzt Pernod Ricard Austria Aktivitäten im Rahmen des jährlich stattfindenden Responsib!ALL Day oder mit der Initiative "Mein Kind will keinen Alkohol".

Mehr Informationen unter www.pernod-ricard-austria.com

Rückfragehinweis:

Pernod Ricard Austria GmbH.

Regina Pechgraber
Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien
E-Mail: regina.pechgraber@pernod-ricard.com
Tel.: +43 1 290 28 18-102

massgeschneidert in Wort und Tat

Mag. Petra Leitner
Endresstraße 112/1/12, 1230 Wien
Email: leitner@massgeschneidert.at
Tel.: +43 676 9253485