



In fünf Schritten zum Tequila-Kenner

Olmeca präsentiert Insights rund um die blaue Agave

Tequila ist als Barspirituose auf dem Vormarsch und die perfekte Spirituosen für den aktuellen Tiki-Trend! Das bewiesen die 10 teilnehmenden Barkeeper bei der gestrigen Tahona Society in Salzburg, als sie ihre Olmeca Altos Drink-Kreationen präsentierten und sich somit ihr Ticket nach Mexiko zum Weltfinale sichern wollten. Damit auch Tequila-Fans und solche, die es noch werden wollen, in den Genuss der „blauen Agave“ kommen, präsentiert **Olmeca Altos fünf Insights**, die die Tradition und den Herstellungsprozess näherbringen – inklusive Drinkrezept zum Tequila-Klassiker „Altos Margarita“.

Número Uno: Um der Welt einen sowohl hochqualitativen als auch leistbaren 100% Agave-Tequila für puren Genuss anzubieten, kreierte Maestro Tequilero Jesús Hernández gemeinsam mit Top-Bartendern Henry Besant und Dre Masso 2009 den Premium 100% Agave Tequila Olmeca Altos.

Número Dos: Produziert werden die Olmeca-Qualitäten in einer eigenen Destillerie in Los Altos, im mexikanischen Hochland. Das dortige Klima bietet die perfekten Wachstumsbedingungen für die blaue Agave, die 2.100 Meter über dem Meeresspiegel einen süßeren und fruchtigeren Geschmack entwickelt.

Número Tres: Die Agaven, die für die Olmeca Tequila-Qualitäten verwendet werden, haben eine sieben Jahre lange Reifephase – das ist länger, als die Agaven anderer Hersteller reifen „dürfen“.

Número Cuatro: Die sogenannten „Jimadores“ – mexikanische Farmer – leisten bei der Ernte ganze Arbeit. Eine ausgewachsene Agave bringt oft über 100 Kilogramm auf die Waage!

Número Cinco: Die Qualitäten von Olmeca genießen eine besonders lange Reifephase – länger, als die Anforderungen es verlangen. Der Olmeca Altos Reposado reift acht bis zehn Monate.

Drink-Empfehlung für Tequila-Kenner: „Altos Margarita“

2 Teile	Olmeca Altos Tequila
1 Teil	Limettensaft
Ein Schuss	Agaven Sirup

Alle Zutaten shaken und über Eis im typischen Margarita-Glas servieren. Salud!



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 Responsibl'ALL Day oder mit der Initiative "Mein Kind will keinen Alkohol".

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

Rückfragehinweis:

Pernod Ricard Austria

Antonela Juricevic
Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien
E-Mail: antonela.juricevic@pernod-ricard.com

massgeschneidert in Wort und Tat

Victoria Devecsai, MA
Email: devecsai@massgeschneidert.at
Tel.: +43 664 1260450