



PRESSEINFORMATION

KUBA KANN KOMMEN:

Havana Club Experience Gewinner bereiten sich auf das Finale in Kuba vor und präsentieren sommerliche Drink-Kreationen

Im Juni 2018 reisen die beiden Finalisten aus Österreich und Deutschland nach Havanna, um sich mit den besten Barkeepern im Weltfinale des Havana Club Cocktail Grand Prix zu matchen. Vorbereitet haben sich Dominik Wolf (Viertel 4, Graz) und Sue Amirpour (The Old Jacob, Bonn) in der Matiki Bar, wo sie gestern Abend eine Guestshift absolvierten. Der österreichische Sieger der Havana Club Experience 2017 und die deutsche Finalistin kreierten speziell für die Guestshift je drei Drink-Rezepte. Die Kreationen der Beiden überzeugten und je ein Cocktail wurde in die Karte der Matiki Bar aufgenommen. Ab sofort kommen Gäste weiterhin in den Genuss des „Viva La Cinema“ von Dominik Wolf und „Like Ice In The Sunshine“ von Sue Amirpour.

Havana Club wurde zudem erneut bei den Rum Masters in London mit Goldmedaillen ausgezeichnet. Gleich drei Sorten Havana Club Rum überzeugten die Jury bei der Blindverkostung: Havana Club Añejo 3 Años, Havana Club Selección de Maestros und Havana Club Añejo 15 Años erhielten je eine Goldmedaille.

DRINKS BY DOMINIK WOLF

<p>VIVA LA CINEMA Havana Club Añejo 7 Años Pistaziensirup frische Limette Zimt Bitters</p>	
---	--



<p>BIMAZI Havana Club Añejo 7 Años Amaretto Zimt Bitters Birnsaft</p>	
<p>RUMTASTIC Havana Club Añejo 7 Años Ingwerer Bols Red Orange Zuckersirup frische Zitrone</p>	

DRINKS BY SUE AMIRPOUR

<p>LIKE ICE IN THE SUNSHINE Havana Club Añejo 7 Años Ananassaft Kokoswasser Kalamansi Zuckersirup Muskatnuss</p>	
---	--



<p>RUN RUM, RUN! Havana Club Añejo 3 Años Havana Club Añejo 7 Años Bananen Likör Chambord Falernum Essence of Cuba Island Fruit Zitronenessenz</p>	
<p>LAVANDA TROPICA Havana Club Añejo 3 Años Agavendicksaft Ingwer Likör frische Limette Mango Limonade Lavendel Bitters</p>	

Über Havana Club:

Jedes Jahr im Dezember beginnt in den grünen Zuckerrohrfeldern Kubas „La Zafra“, die Zuckerrohrernte. Zu diesem Zeitpunkt sind die „Maestro del Ron Cubano“, die Meister des Rums, schon überall im Land unterwegs, um die für den Havana Club Rum in Frage kommenden Zuckerrohrfelder auszuwählen. Bereits hier wird über die Qualität des Rums entschieden, denn jede Zuckerrohrsorte, jede Herstellungsregion auf Kuba besitzt ihre besonderen Eigenschaften, die den Charakter des Rums entscheidend bestimmen.

Bis heute wird jede einzelne Flasche Havana Club Rum noch immer auf der Heimatinsel in insgesamt zwei Destillieren - einer in San José und einer in Santa Cruz del Norte - hergestellt. Die erst 2007 eröffnete Destillerie in San José ist die modernste Destillerie auf Kuba. Insgesamt gibt es sieben unterschiedliche Rum-Qualitäten im umfassenden Portfolio von Havana Club. Die dunklen Rum-Spezialitäten überzeugen durch das einzigartige „Continuous Aging“-Prinzip („Añejamiento“). Dieses stellt sicher, dass immer ein Teil des im Fass gelagerten Rums weiterreift und somit das angegebene Alter der Qualitäten den jüngsten Reifegrad darstellt.



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 GmbH.

Lukas Graser
Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien
E-Mail: lukas.graser@pernod-ricard.com
Tel.: +43 1 290 28 18

massgeschneidert in Wort und Tat

Victoria Devecsei, MA
Endresstraße 112/1/12, 1230 Wien
E-Mail: devecsei@massgeschneidert.at
Tel.: +43 664 1260450