



## CHIVAS REGAL startet mit neuen Drink-Kreationen in die kühle Jahreszeit

1801 begann an der Nordküste Schottlands die Geschichte eines Whiskys, der bis heute von Whisky Liebhabern auf der ganzen Welt getrunken wird und dessen Name zum Synonym für hochwertigen Scotch geworden ist. Sein Erfolg beruht auf dem Ehrgeiz und feinsinnigen Gespür der Brüder John und James Chivas. Die Chivas Brothers träumten von einem weichen Whisky, der bestimmt war, mit Freunden in stilvoller Atmosphäre genossen zu werden. Rechtzeitig zum Start in die kühle Jahreszeit präsentiert nun Chivas Regal interessante Drink-Kreationen österreichischer Barkeeper. Sie sind ein Mix aus Klassikern und Neuerfindungen für die Chivas Qualitäten **Chivas Regal 12yo, XV und 18yo**. Der Unterschied zwischen den Qualitäten besteht darin, dass die einzelnen Whiskys unterschiedlich lange im Fass reifen und der Anteil zwischen Malts und Grain Whiskys variiert. Auch der Neuzugang im Portfolio, Chivas Regal XV, der mindestens 15 Jahre reift und sein besonderes Finish in Cognac Eichenfässern aus der prestigereichen Region „Grande Champagne“ erhält, war Basis für köstliche Drinks der Mixologen.

Alle Rezepte zum Nachmischen gibt es hier:

### DRINKREZEPTUREN CHIVAS REGAL 12YO

#### Chivas Miracle

by Roland Wiesner, Roberto's American Bar, Wien

5cl Chivas 12yo

2,5cl Zitronensaft

2cl Mirabellsirup

1 Dash Bitter Truth Aromatic Bitters

Garnitur: Mirabelle oder Ringlotte

#### Zubereitung:

Zutaten im Rührglas kaltrühren und im Tumbler oder einer Cocktailschale straight up servieren.





	<p><b>Mamie Taylor</b> 5cl Chivas 12yo 12cl Ginger Ale oder Ginger Beer 2 Dashes Aromatic Bitters Garnitur: Orangenzeste</p> <p><b>Zubereitung:</b> Chivas Regal 12yo und Aromatic Bitters in ein Longdrink/Highball Glas mit Eiswürfel geben und mit Ginger Ale oder -Beer aufgießen.</p>
<p><b>Rob Roy</b> 5cl Chivas 12yo 2,5cl Red Vermouth 1 Dash Angostura Bitters Garnitur: Orangenzeste</p> <p><b>Zubereitung:</b> Zutaten im Rührglas kaltrühren und in einer Cocktailschale straight up servieren.</p>	



	<p><b>DRINKREZEPTUREN CHIVAS REGAL XV</b></p> <p><b>Fleur de XV</b></p> <p>by Reinhard Pohorec, Sensory Expert &amp; Experience Designer, Wien</p> <p>4cl Chivas Regal XV 2cl Lillet Blanc 2,5cl Zitronensaft Garnitur: essbare Blüte</p> <p><b>Zubereitung:</b></p> <p>Alle Zutaten shaken, double strainen und in einer Martinischale straight up servieren.</p>
<p><b>XV High Roller</b></p> <p>by Christoph Stocker, Pernod Ricard Austria, Wien</p> <p>5cl Chivas Regal XV 3cl Traubensaft rot oder weiß 0,5cl Limetten- oder Zitronensaft Tonic Water Garnitur: Weintraube weiß/rot je nach verwendetem Saft</p> <p><b>Zubereitung:</b></p> <p>Zubereitung im Highball mit Eiswürfel, mit Tonic Water auffüllen.</p>	



	<p><b>Bright Light</b> by Daniel Schellander, 151 Bistro Bar, Klagenfurt</p> <p>5cl Chivas Regal XV 5cl naturtrüber Apfelsaft 1cl MONIN Honigsirup 1 Zimstange, 4 Himbeeren</p> <p><b>Zubereitung:</b> Zutaten in einem Rührglas kaltrühren und auf einem Eisblock im Tumbler servieren. Mit einer Apfelspirale oder Himbeeren dekorieren.</p>
<p><b>XVazerac</b> by Reinhard Pohorec, Sensory Expert &amp; Experience Designer, Wien</p> <p>4cl Chivas XV 2cl Martell VSOP 3 Dashes Peychaud Bitters 1 BL Orangensirup Garnitur: Orangenzeste</p> <p><b>Zubereitung:</b> Tumbler mit Pernod Absinthe ausspraysen und ohne Eis servieren.</p>	



	<p><b>DRINKREZEPTUREN CHIVAS REGAL 18YO</b></p> <p><b>Sir Winston – Perfect Serve</b></p> <p>6cl Chivas Regal 18yo Im Tumbler mit Eisblock Dazu getrocknete Marillen, Bitterschokolade oder gebrannte Nüsse</p> <p><b>Zigarren-Empfehlung:</b></p> <p>Pairing mit Davidoff Winston Churchill Toro The Commander.</p>
<p><b>My Dark Vespa</b> <b>by Gert Weihsmann, Pernod Ricard Austria, Wien</b></p> <p>6cl Chivas 18yo 1,5cl Monkey47 Barrel Cut 1cl Red Pontica Vermouth Garnitur: Grapefruit oder Zitronenzeste</p> <p><b>Zubereitung:</b></p> <p>Zutaten im Rührglas straight up rühren, in Cocktailschale servieren.</p>	



### Sir Lantry

by Martin Klausner, Alcazar Bar, Wien

4cl Chivas 18yo  
2cl Aberlour A'Bunadh  
2cl Dom Benedictine  
2 Dashes Angostura Bitters

#### Zubereitung:

Zutaten im Rührglas straight up rühren, in Cocktailschale servieren.

### Port Aberdeen

by Roland Wiesner, Roberto's American Bar, Wien

5cl Chivas 18yo  
1,5cl PX (Pedro Ximenes) Sherry  
1,5cl Sandeman Ruby Port  
2 Dashes Angostura Bitters  
Garnitur: Cocktailkirsche

#### Zubereitung:

Zutaten im Rührglas straight up rühren, in Cocktailschale servieren.





### 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.at](http://www.pernod-ricard.at).**

### Rückfragehinweis:

#### **Pernod Ricard Austria GmbH**

Rica Fichtinger

Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien

E-Mail: [rica.fichtinger@pernod-ricard.com](mailto:rica.fichtinger@pernod-ricard.com)

Tel.: +43 1 290 2818 110

#### **massgeschneidert Kommunikationsbüro**

Sophie Katschthaler, BA BA

Kaiserstraße 89/ 3 /2, 1070 Wien

Email: [katschthaler@massgeschneidert.at](mailto:katschthaler@massgeschneidert.at)

Tel.: +43 699 19720902