



News aus dem Schwarzwald: Alexander Stein präsentiert "Horse with No Name"

Der Gründer des legendären Monkey 47 Gin, Alexander Stein, ließ in den Tiefen des Schwarzwalds seiner Kreativität freien Lauf und gründete ein neues Unternehmen: „The Horse's Spirit Company“. Das Ziel? Die jahrhundertealte Destillierkunst des Schwarzwalds mit der traditionellen Herstellung von amerikanischem Whiskey zu verbinden und das Beste aus beiden Welten zu vereinen. Das Ergebnis? „Horse with No Name“, ein reiner Bourbon, dem 2% Habanero-Chili-Destillat beigemischt ist.

Ganz nach dem Motto „Schuster bleib bei deinen Leisten“, tat sich die Horse's Spirit Company, mit der texanischen Firestone & Robertson Distillery zusammen, um das firmeneigene Maischestandard "All Git-Out" zu entwickeln. Aus dieser Zusammenarbeit entstand „Horse with No Name“, ein Hybrid aus feinstem Bourbon und einem einzigartigen Habanero-Destillat. Der Bourbon aus texanischem Mais reift vier Jahre lang in Fässern aus amerikanischer Eiche und wird dann mit Habanero-Destillat vermengt, welches aus speziell gezüchteten Red Savina Habanero-Chilis aus dem Schwarzwald gewonnen wird. Habaneros gehören zu den schärfsten Chilis der Welt und sind eine beliebte Zutat für scharfe Soßen oder würzige Speisen. Durch die Destillation äußert sich diese Schärfe in Horse With No Name durch eine fein-milde Chilli-Note und ist somit auch für schärfeempfindliche Menschen ein Genuss.

Apropos Genuss: egal ob pur, als klassischer Bourbon-Cocktail wie dem Old Fashioned, oder gemischt mit Cola und einem Spritzer frischer Zitrone für einen Cowboy Spritz, Horse with No Name kann vielseitig genossen werden. Andreea Munteanu, Head of Marketing von Pernod Ricard Austria: "Wir freuen uns sehr über den Launch von Horse with No Name. Alexanders Steins erste Kreation, Monkey 47 Gin, hat sich mittlerweile in Österreich etabliert und wir sind davon überzeugt, dass Horse with No Name ebenso für Gesprächsstoff sorgen wird."

Horse meets Walfisch

Wer Horse With No Name in Wien genießen möchte, der wird in der Cocktailbar & Eatery „Moby Dick“ fündig. Sammy Walfisch, Betreiber und Barkeeper der Bar im 7. Bezirk: „Wir haben fünf köstliche Horse with No Name Drinks kreiert, die ab März für ein Monat lang exklusiv bei uns erhältlich sind“. Als Foodpairing kredenzt Küchenchefin Martina Madl



wechselnde Köstlichkeiten wie z.B. Ossobuco, Fisch Tacos oder Pimientos Bravas. Außerdem verrät Sammy Walfisch für alle, die es nicht nach Wien schaffen, die Rezepte für zwei seiner Kreationen, nämlich „Basil Hey Man“ und „Horse Mule“, zum Nachmischen für zuhause.

Horse with No Name hat 45% Volumen und ist ab sofort in der 500ml Flasche zu einem UVP von € 39,90 bei www.weisshaus.at oder Del Fabro Kolarik erhältlich. Nähere Informationen unter www.horsetwithno.com.

Tasting Notes

Aroma: Vanille, Gewürze, Eiche, Kokosnuss und florale Noten

Geschmack: Gut geröstet mit floralen, leicht fruchtig-scharfen Anklängen

Nachklang: Ausbalanciert und langanhaltend mit dem gewissen Extra

Drinkempfehlungen von Sammy Walfisch, Moby Dick:

Basil Hey Man

Zutaten	5cl Horse With No Name Handvoll Basilikum 3cl Limettensaft 2cl Zucker 1:1 2 dashes Peychaud's Bitters Garnitur: Basilikumblatt
Zubereitung	Alle Zutaten mit Eiswürfeln in einem Tumbler shaken und in einem Glas mit einem Basilikumblatt garniert servieren.

Horse Mule

Zutaten	4cl Horse With No Name 2cl Maracujasaft Fill up Gingerbeer 2 dashes Aromatic Bitters Garnitur: ¼ Maracuja
Zubereitung	Alle Zutaten mit Eiswürfeln verrühren und in einem Glas mit ¼ Maracuja garniert servieren.



Weitere Drinkempfehlungen:

Cowboy Spritz

Zutaten	4cl Horse With No Name 1 Spritzer Zitronensaft 1 Spritzer Limettensaft 10cl Coca-Cola Garnitur: Zitronenzeste
Zubereitung	Alle Zutaten mit Eiswürfeln verrühren und in einem Glas mit einer Zitronenschale garniert servieren.

Horse's Neck

Zutaten	5cl Horse With No Name 1 Spritzer Angostura Bitters 10cl Ginger Ale Garnitur: Zitronenzeste
Zubereitung	Horse with No Name in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und mit Ginger Ale und Angostura Bitters auffüllen. Mit einer Zitronenzeste garnieren.

Cheers & Don't saddle for anything less!

Über Pernod Ricard Austria:

Ein starkes Marken-Portfolio, ein nachhaltiger Umgang mit Ressourcen und Premiumisierung sind jene Eckpfeiler, die den Erfolg von Pernod Ricard ausmachen. 1975 aus dem Zusammenschluss der französischen Familienunternehmen Pernod und Ricard entstanden, besitzt das Unternehmen heute eines der repräsentativsten Marken-Portfolios der Spirituosenwelt. Convivialité (Geselligkeit), Unternehmergeist und ein verantwortungsvoller Umgang mit Alkohol beschreiben die Kernwerte des weltweit zweitgrößten Unternehmens im Wein- und Spirituosenmarkt. Zum genussvollen Sortiment zählen unter anderem der französische Wein-Aperitif Lillet, MALFY Gin, Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin, Perrier-Jouët Champagner, Havana Club Rum, Jameson Irish Whiskey, Absolut Vodka oder Chivas Regal Whisky. Alle Marken sind eng mit der Kultur der jeweiligen Herkunftsländer verbunden.

Über die gesamte Geschäfts- und Wertschöpfungskette hinweg - von der Ernte bis ins Glas - fördert die Gruppe den Schutz von Anbaugebieten, eine zirkuläre Herstellung, das Wertschätzen von Menschen und eine verantwortungsbewusste Vermarktung.

Mehr als 19.000 Mitarbeiter in 86 Tochtergesellschaften sind weltweit für das Unternehmen tätig und sorgen Tag für Tag für qualitativ hochwertige Produkte und einzigartige conviviale Momente. Im März 1993 wurde Pernod Ricard Austria, die hundertprozentige Österreich-Tochter der französischen Gruppe, mit Sitz in Wien gegründet. Knapp 30 Mitarbeiter übernehmen Vertrieb, Marketing und das Schaffen von genussvollen Momenten für die Premium-Spirituosen und Champagner am österreichischen Markt.



Seit 2020 ist die Österreich-Tochter auch als Green Office geführt und erfüllt Kriterien hinsichtlich erneuerbarem Energieverbrauch oder der Schonung von Ressourcen im Office-Alltag. In Österreich setzt Pernod Ricard Austria zudem 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

Rückfragehinweis:

Pernod Ricard Austria GmbH

Andreea Munteanu

Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien

E-Mail: Andreea.Munteanu@pernod-ricard.com

Tel.: +43 664 6116108

massgeschneidert Kommunikationsbüro

Sophie Katschthaler, MA

Lehargasse 7/1/7, 1060 Wien

E-Mail: katschthaler@massgeschneidert.at

Tel.: +43 699 197 209 02



Pernod Ricard Austria

ABSOLUT.



JAMESON
IRISH WHISKEY

LILLET
champagne

ABSOLUT ELYX



Bellini's
VINO

 **CHIVAS**

RAMAZZOTTI

 **OLMECCA**
VINO

CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT