



PRESSEINFORMATION

Eine Auszeit mit Genuss

Food Pairing im Zeichen irischer Handwerkskunst

München/Köln, 24. März 2017. Die Marke Redbreast der Prestige Selection aus dem Hause Pernod Ricard Deutschland lud am 22. März zu einem genussvollen Abend in das Tresor Vinum bei München ein. Im Zeichen der Handwerkskunst wurde der irische Single Pot Still Whiskey mit einem Food Pairing Dinner zelebriert.

Rund 40 geladene Gäste kamen in den Genuss des weltbekannten irischen Single Pot Stills Redbreast, der in einer urig gemütlichen Atmosphäre des Tresor Vinums zur Verkostung serviert wurde. Die historischen Gewölbekeller beeindruckten mit bis zu sieben Meter hohen, rustikalen Mauerwänden, und boten ein stimmiges Ambiente für das exzellente auf die verschiedenen Qualitäten des Redbreast abgestimmte 3-Gang-Menü. So konnten die Gäste, den vollmundig komplexen Whiskey, der von Head Blender Billy Leighton der Midleton Destillerie hingebungsvoll und mit handwerklicher Präzision kreiert wird, verkosten und in seiner Vielfalt genießen.

Begleitend führte Brand Ambassador Gerard Garland die Gäste mit viel Charme und Eloquenz in die geheimnisvolle Welt von Redbreast ein. Er berichtete über die besondere Herstellung der einzelnen Qualitäten und brachte ihnen fachmännisch die unvergleichlich sanfte und komplexe Textur näher. Ein weiterer Höhepunkt des Abends - die Präsentation des Kunsthandwerkers Marcus Biber. Mit seiner Drechselmaschine führte er live vor, wie er aus unterschiedlichen Hölzern verschiedene Edelschreibgeräte herstellt und gewährte so einen Einblick in seine Leidenschaft zum Handwerk und der damit verbundenen Tradition. Die Anwesenden waren sichtlich beeindruckt - jeder seiner Stifte ist ein handgefertigtes Unikat. Zum Ausklang des Abends wurde Redbreast 21yo verkostet, der älteste Standard-Whiskey im Portfolio der Irish Distillers. Interessante Gespräche, spannende Einblicke in Kunst und Kultur sowie kulinarische Verwöhmomente, sorgten für eine urbane Auszeit und einen gelungenen Abend. « Das war wirklich ein ganz besonderer Abend. Wir haben Genuss, Kunst, Geselligkeit und ein Stück von Irland erlebt – und sind in die Welt von Redbreast eingetaucht. Wir hoffen, dass die Gäste einen schönen Abend verlebt haben, den besonders komplexen Charakter von Redbreast genießen konnten und durch Handwerkskünstler Marcus Biber begeistert worden sind », resümiert Claudia Lepke, Brand Management Prestige Selection bei Pernod Ricard Deutschland.

Der einzigartige Redbreast Whiskey ist der traditionell irischen Herstellung seit mehr als einem Jahrhundert treu geblieben. Seinen Namen, zu Deutsch Rotkehlchen, verdankt er dem Weinhändler Gilbey, der seinerzeit ein begeisterter Ornithologe war. Die durch die Reifung in Sherry-Fässern beeinflusste Farbe des Whiskeys erinnerte ihn an das rote Brust-Gefieder des Rotkehlchens. Der Single Pot Still wird dreifach in kupfernen Brennblasen, sogenannten Pot Stills, destilliert. Geschmacklich zeichnet sich die gesamte Redbreast Familie durch ein volles, komplexes Aroma und ein angenehm cremiges Mundgefühl aus. Die Sherry-Fässer, in denen die Single Pot Still Irish Whiskeys reifen, verleihen der gesamten Redbreast Range ihren typisch Charakter.



Über Redbreast:

Die Ursprünge des Redbreast liegen im Jahr 1903, als die Gilbey's Wines & Spirits Import Company ein Abkommen mit der Jameson Brennerei traf, um dort ihren Feinbrand, den „new make spirit“, destillieren und auch lagern zu lassen. Redbreast wird als ehrwürdigster Stellvertreter der traditionsreichen Single Pot Stills gehandelt, die alle der einzigen Brennerei entstammen, der Midleton Distillery, in der die Maische aus gemälzter und ungemälzter Gerste dreimal die traditionelle Destillation in kupfernen Brennkesseln durchläuft. Die Mischung der Gerste ist auf die Einführung der Malzsteuer durch die Engländer in Irland im 19. Jahrhundert zurückzuführen, die man so versuchte zu umgehen. Redbreast ist der weltweit absatzstärkste Single Pot Still Irish Whiskey. Mit zahlreichen Auszeichnungen gilt er als einer der höchstdekorierten Whiskeys seiner Kategorie überhaupt. Er vervollständigt die exklusive Whisky Palette der Prestige Selection aus dem Hause Pernod Ricard.

Weitere Informationen über Redbreast: www.redbreastwhiskey.com

Über Pernod Ricard Deutschland:

Redbreast ist eine der erfolgreichen Marken aus dem umfangreichen Sortiment der Pernod Ricard Deutschland GmbH mit Sitz in Köln. Auf dem hiesigen Markt vertreibt und vermarktet Pernod Ricard Deutschland ein breites Portfolio von bekannten Premiumspirituosen. Das Sortiment umfasst unter anderem die Marken Ramazzotti, Havana Club, Absolut, Ballantine's, Chivas Regal, Jameson, The Glenlivet, Malibu und Lillet. Mit 223 Mitarbeitern konnte Pernod Ricard Deutschland im Geschäftsjahr 2015/16 einen Bruttoumsatz von 720 Millionen Euro verzeichnen und damit seine Marktführerposition weiter stärken. Pernod Ricard Deutschland ist sich seiner unternehmerischen und gesellschaftlichen Verantwortung bewusst und setzt sich aktiv für einen verantwortungsvollen Genuss von Alkohol ein. Für seine Präventions-Kampagnen wurde Pernod Ricard Deutschland bereits mehrfach ausgezeichnet. Außerdem widmet sich Pernod Ricard mit viel Engagement dem Thema Umweltschutz. So stammt das gesamte Wellpappe-Verpackungsmaterial aus verantwortungsvoller Waldbewirtschaftung und ist FSC-zertifiziert.

Mehr Informationen unter www.pernod-ricard-deutschland.de

Ansprechpartner für Journalisten:

Helena Niehoff
Strategische Lifestyle Kommunikation
PR + Presseagentur textschwester
Prinz-Georg-Str. 7
40477 Düsseldorf
E-Mail: helena@textschwester.de
Telefon: 0211 7495969 10