



Für die wertvollsten Momente, die bleiben.

18.10.2018 08:32 CEST

Alles für einen Moment: Ramazzotti IL PREMIO hebt den Digestif Genuss auf ein neues Level

Was bieten Sie ihren Gästen zu ganz besonderen Anlässen an? Ramazzotti steht seit jeher für italienische Gastfreundschaft und gehört für viele zu einem guten Essen mit Freunden und Familie dazu. Mit **Ramazzotti IL PREMIO** stellt die Marke jetzt ein einzigartiges, neues Produkt vor – speziell für ganz besondere Momente und Anlässe. IL PREMIO ist ein Premium Digestif und nicht einfach ein Kräuterlikör. Er besteht aus dem Blend zweier italienischer Klassiker: Amaro und Grappa.

Ramazzotti IL PREMIO – unvergleichlich in seiner Geschmacksnote

Das „gewisse Etwas“ für ihre Gäste: Mit dem vollmundigen und ausgewogenen Geschmack des klassischen Ramazzotti Amaros und der leicht süß-floralen und eleganten Vanille-Note des Grappas aus der Piemont Region, schafft Ramazzotti mit dem IL PREMIO einen Begleiter für die wertvollsten Momente im Leben. Die besondere Digestif-Variante wird am besten bei 15 bis 18 Grad pur in einem Grappa-Glas serviert. Alles für einen Moment! Ute Zimmerfeld, Head of Brand Management bei Pernod Ricard Deutschland, unterstreicht die Exklusivität des Produkts: „Wir bei Ramazzotti haben die Mission, den Digestif-Moment zu prägen und immer wieder neu zu definieren. Mit IL PREMIO heben wir diesen auf ein ganz neues Level.“

Eine limitierte Edition – aus gutem Grund

Ramazzotti IL PREMIO gibt es zunächst in einer limitierten Edition von genau 4.286 Exemplaren für den deutschen Markt. Im letzten Produktionsschritt wird jede einzelne der Flaschen, die von 1 bis 4.286 durchnummeriert sind, in Handarbeit fertiggestellt. Somit ist jede Flasche IL PREMIO ein echtes Unikat. Der Grappa für IL PREMIO wird aus dem Trester der Nebbiolo-Rebe hergestellt. Dies ist eine italienische Rebsorte, die vorwiegend im Piemont vorkommt und somit in der direkten Nachbarschaft zur Ramazzotti Produktion. Der Nebbiolo gehört zu den anspruchsvollsten Rebsorten, was Boden und Lage betrifft. Dieser extreme Anspruch macht sie zur Edelrebe und ist auch der Grund dafür, warum der Grappa aus dieser besonderen Rebsorte limitiert ist.

Mit viel Herzblut von Anfang an: die Idee und die Herstellung

„IL PREMIO entsteht nicht einfach durch das Vermengen von Ramazzotti Amaro und Grappa“, so Thomas Volpin, Plant Director Ramazzotti. „In die Entwicklung des Neuprodukts ist viel Herzblut geflossen und der Herstellungsprozess hat uns wohl vor die größte Herausforderung gestellt. Von Anfang an war uns jedoch klar, dass wir den italienischen Klassiker Ramazzotti mit einer echten italienischen Edelspirituose verfeinern möchten. IL PREMIO enthält alle Zutaten unseres klassischen Amaros jedoch in einer veränderten Rezeptur. Es kommt es auf eine bestimmte Reihenfolge an, die den Geschmack so einzigartig macht“ so Thomas Volpin.

Erhältlich ist IL PREMIO ab **08.11.2018**. Weitere Informationen finden Sie bald unter: www.ramazzotti.de

Über Pernod Ricard Deutschland:

Ramazzotti ist eine der erfolgreichen Kernmarken aus dem umfangreichen Sortiment der Pernod Ricard Deutschland GmbH mit Sitz in Köln. 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 18.328 Mitarbeitern in 86 Ländern Spirituosen und Weine. Auf dem deutschen Markt wird die Gruppe durch Pernod Ricard Deutschland GmbH mit Sitz in Köln repräsentiert und vermarktet ein Portfolio von bekannten Premium Spirituosen und Weinen. Das Sortiment umfasst unter anderem die Marken Ramazzotti, Havana Club, Absolut, Ballantine's, Chivas Regal, Jameson, The Glenlivet, Malibu, Lillet und Monkey 47. Mit 225 Mitarbeitern konnte Pernod Ricard Deutschland im Geschäftsjahr 2016/17 einen Bruttoumsatz von 726 Millionen Euro verzeichnen und damit seine Marktführerposition weiter stärken. Der Erfolg basiert natürlich nicht nur auf den starken Marken, sondern genauso auf dem täglichen Einsatz aller Mitarbeiter. Ein vertrauensvoller und transparenter Umgang miteinander steht für die Gruppe Pernod Ricard an erster Stelle. Die alle zwei Jahre stattfindende Mitarbeiterbefragung ergab, dass 94% der Mitarbeiter stolz darauf sind bei Pernod Ricard Deutschland zu arbeiten. Darüber hinaus empfehlen 88% der Mitarbeiter Pernod Ricard als guten Arbeitgeber (Willis Towses Watson Survey, 2017).

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

Kontaktpersonen



Birte Wald

Pressekontakt

Senior Communications Manager

Unternehmenskommunikation

presse@pernod-ricard-deutschland.com

+49 221 - 43 09 09 123