



Neu: „Horse with No Name“

15.07.2021 10:00 CEST

Horse with No Name – Geschmack braucht keinen Namen

Mit „Horse with No Name“ erweitert Pernod Ricard Deutschland sein Premium-Portfolio. Erdacht und hergestellt von Alexander Stein im Schwarzwald wird die Neuheit ab Juli in der Gastronomie und im ausgewählten Fachhandel verfügbar sein. Don't saddle for anything less!

Tim Paech, Managing Director Western Europe Entity: *„Ich freue mich sehr auf die Zusammenarbeit mit Alexander Stein. Er hat schon mit Monkey 47 etwas ganz Besonderes kreiert. Mit 'Horse with No Name' geht er einen Weg, der völlig neu ist und Welten miteinander verbindet, die zuvor nicht denkbar waren. Die 2020 gegründete 'The Horse's Spirits Company' vereint die Expertise seiner Heimat*

[Schwarzwald] mit dem traditionellen Produkt eines US-amerikanischen Whiskeys.“

Alexander Stein, Gründer & Entwickler von Monkey 47 & „Horse with No Name“: *„Es geht mir vor allem darum, spannende Aromen einzufangen, diese miteinander zu kombinieren und sich nicht sensorisch einer Kategorie zu unterwerfen. Bourbon meets Habanero, oder anders gesagt: 'A Horse with No Name'.“*

Bourbon meets Habanero

Der Bourbon wurde gemeinsam mit der Firestone & Robertson Distillery aus Texas entwickelt, die zu den angesehensten Craft Produzenten westlich des Mississippi zählt. Dieser Bourbon besteht aus Mais, hellrotem Winter-Weizen, Gerste und einem aus der Pekannuss extrahierten Hefestrang. Das Holz der Fässer wird zuvor von innen geflammt, was für eine karamellig-süße und rauchige Note sorgt. Das Flammen verleiht dem Whiskey außerdem Aromen von Vanille, Gewürzen, Eiche, Kokosnuss und florale Noten. Nach einer mindestens dreijährigen Reifephase kommt an dieser Stelle ein Habanero Destillat, bestehend aus eigens angebauten Habanero-Chilis, ins Spiel. Die extreme Schärfe geht bei der Destillation verloren – was bleibt, ist das florale, aber immer noch pikante Aroma der Habanero. Für das explosive Destillat wird die Habanero-Sorte Red Savina genutzt, die mit dem Ziel gezüchtet wurde, nur das Allerbeste aus dieser Frucht herauszukitzeln.

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

Drink Empfehlungen:

C O W B O Y S P R I T Z

Zutaten:

[4 cl] Horse with No Name

[1 Spritzer] Zitronensaft
[1 Spritzer] Limettensaft
[10 cl] Coca-Cola
Garnitur: [1 St.] Zitronenscheibe

Zubereitung: Alle Zutaten mit Eiswürfeln verrühren und in einem Glas mit Zitronenscheibe als Garnitur servieren.

Tipp: Am besten ein niedriges Whiskeyglas mit einem Pferdemotiv verwenden – wie es sich für einen Cowboy gehört!

H O R S E ' S N E C K

Zutaten:

[5 cl] Horse with No Name
[1 Spritzer] Angosturabitter
[10 cl] Ginger Ale
Garnitur: [1 St.] Zitronenschale, spiralig

Zubereitung: „Horse With No Name“ in ein Glas voller Eiswürfel geben, dann mit Ginger Ale und Angosturabitter auffüllen. Mit einer langen Zitronenspirale garnieren.

Ansprechpartner Pernod Ricard Deutschland:

Pernod Ricard Deutschland GmbH
Habsburgerring 250674 Köln

Nicole Lichius - Unternehmenskommunikation
0221 - 43 09 09 - 120
Nicole.Lichius@pernod-ricard.com

Birte Wald- Unternehmenskommunikation
0221 - 43 09 09 - 123
birte.wald@pernod-ricard.com

Ansprechpartnerin Horse with No Name:

The Horse`s Spirit Company GmbH
Nina Hüther
+49 (0) 151 25094034
n.huether@horsewithnoname.com

Über Pernod Ricard Deutschland:

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 19.000 Mitarbeitern in 86 Filialen Spirituosen, Weine und Champagner. Auf dem deutschen Markt wird die Gruppe durch Pernod Ricard Deutschland GmbH mit Sitz in Köln repräsentiert und vermarktet ein Portfolio von bekannten Premium Marken wie z.B. Ramazzotti, Havana Club, Absolut, Lillet, MALFY, Perrier-Jouet, Chivas Regal, Jameson, The Glenlivet, Malibu und Monkey 47. Der Erfolg des Marktführers in Deutschland basiert natürlich nicht nur auf den starken Marken, sondern genauso auf dem täglichen Einsatz aller 240 Mitarbeiter. Ein vertrauensvoller und transparenter Umgang miteinander steht für die Gruppe Pernod Ricard an erster Stelle. Die alle zwei Jahre stattfindende Mitarbeiterbefragung ergab, dass 93% der Mitarbeiter stolz darauf sind bei Pernod Ricard Deutschland zu arbeiten. 97 % der Mitarbeiter stehen voll und ganz hinter den Unternehmenswerten und 85% der Mitarbeiter empfehlen Pernod Ricard als guten Arbeitgeber weiter (Willis Tows Watson Survey, 2019). Außerdem sind Nachhaltigkeit und Verantwortung eine der Geschäftsprioritäten von Pernod Ricard. 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 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