



Ab Mai im Handel erhältlich: Código 1530.

05.05.2025 10:00 CEST

Neu im Portfolio: Código 1530

Ab Mai 2025 erweitert Pernod Ricard Deutschland sein Premium Tequila Produktportfolio: Código 1530 wird im Premium On Trade, E-Commerce und im exklusiven Fachhandel gelauncht. Der preisgekrönte Ultra-Premium Tequila ist eine Marke mit tiefen Wurzeln und Traditionen, deren Rezeptur und Herstellungsprozess über Generationen perfektioniert wurden: 100% natürlich, 100% Blaue Weber Agave, Norma Oficial Mexicana (NOM) zertifiziert, produziert und abgefüllt in einer privaten Destillerie und gereift in Cabernet Weinfässern. Código 1530 bietet eine beeindruckende Auswahl an Tequila-Qualitäten: Blanco, Rosa, Reposado und Añejo. Besonders hervorzuheben ist der Código 1530 Rosa, der seine einzigartige Farbe durch die Lagerung in Rotweinfässern erhält.

Andreas Hühner, Head of Brand Management Pernod Ricard Deutschland:
„Bei Código 1530 treffen Innovation, Authentizität, Qualität und Tradition zusammen. Eine kreative Marke, die in einer Zeit, in der ‚Quiet Luxury‘ ein absolutes Trendthema ist, den Konsument:innen einzigartige und exklusive Momente schenkt.“

Das Beste entdecken

Der Tequila wird aus voll ausgereiften Agaven hergestellt, um den höchsten Qualitätsansprüchen zu genügen. Der Herstellungsprozess folgt den jahrhundertealten Regeln und Bräuchen der Los Bajos und verwendet nur die besten Rohstoffe und ein geheimes Familienverfahren. Jeder Tropfen Amatitán-Wasser stammt aus Süßwasserbecken und Regenwasser, das durch den vulkanischen Boden von Los Bajos gefiltert wird. Dabei wird bewusst auf den Einsatz von Chemikalien, Aromen oder Zucker verzichtet, um den natürlichen Geschmack der Los Bajos-Agave zu erhalten. Für den Reifeprozess werden die feinsten Fässer aus französischer Weißbeiche des Napa Cabernets verwendet, wobei die klare Eleganz der Weinherstellung genutzt wird, um einen einzigartig delikaten Abgang zu erreichen. Das Ziel von Código 1530 ist es, den erlesensten Tequila der Welt herzustellen.

Das Produktportfolio von Código 1530

Código 1530 Blanco

Código 1530 Blanco ist der Ausdruck, der den reinen Geschmack der erlesenen Zutaten am besten widerspiegelt. Der Blanco ist ungerieft und hat nie ein Fass berührt, so dass der reiche Geschmack der Agave voll zur Geltung kommt.

Verkostungsnotizen: Erdiger, mineralischer Charakter, der die Süße der Zitrusfrüchte wunderbar ausgleicht.

Signature Drink: Tommy's Margarita

45 ml Código 1530 Blanco

20 ml frischer Limettensaft

10 ml Código 1530 Agavensirup

Garnish: grobes Salz für den Glasrand (optional)

UVP: 44,99 €

Código 1530 Rosa

Código 1530 Rosa erhält seine Farbe durch eine vierwöchige Lagerung in einem Rotweinfass, das für einen preisgekrönten Cabernet Sauvignon aus dem Napa Valley eines der renommiertesten Weingüter der Welt verwendet

wurde. Die rosa Farbe stammt ausschließlich vom Restwein im Fass. Die rosafarbenen Fässer werden nicht ausgekohlt gelassen, so dass das Cabernet-Holz direkt mit dem Tequila interagieren kann, was diesem einen subtilen Rosaton und einen leicht blumigen Abgang verleiht. Das Ergebnis ist eine raffinierte Spirituose mit einer natürlichen Farbe, die so schön ist, wie ihr Geschmack.

Verkostungsnotizen: Beginnt mit einem lebendigen Agavencharakter und endet mit den sanften floralen Noten des Cabernet.

Signature Drink: Rosa Spritz
45 ml Código 1530 Rosa
10 ml Holunderblüten Sirup
60 ml Champagner (Schaumwein)
10 ml Soda Water
Garnish: Limettenspalte
UVP: 54,99 €

Código 1530 Reposado

Código 1530 Reposado verbindet die Reinheit des Blanco mit der Eleganz der Reifung in den feinsten Cabernet-Weinfässern aus französischer Weißbeiche aus dem Napa Valley. Die Fässer werden vor Ort in der Brennerei in Amatitán von Hand verkohlt. Der Tequila reift nach Geschmack, nicht nach Zeit.

Verkostungsnotiz: Helle, süße Agavennoten mit einer zusätzlichen Komplexität von Vanille, geröstetem Karamell und dezentem Kakaopulver.

Signature Drink: Repo Espresso Martini (Represso Martini)
45ml Código 1530 Reposado
25ml Espresso
25ml Kahlua
Garnish: eine Prise Zimt, ausgepresste Orangenschale
UVP: 64,99 €

Código 1530 Añejo

Código 1530 Añejo wird von Tequila-Expert:innen als einer der besten Añejo-Tequilas gefeiert. Er reift für 18 Monate in den besten Weinfässern aus französischer Weißbeiche des Napa Cabernets.

Verkostungsnotiz: Fein, elegant und ausdrucksstark – fruchtige Noten vermischt mit Eiche, Vanille und einem Hauch von Gewürzen.

Signature Drink: Neat
UVP: 129,99 €

Mehr Informationen gibt es unter www.codigo1530.com.

Über Pernod Ricard Deutschland:

Pernod Ricard mit Hauptsitz in Paris ist ein weltweit führendes Unternehmen in der Spirituosen- und Weinindustrie, das Tradition, modernste Markenentwicklung und globale Vertriebstechnologien miteinander verbindet. In Deutschland wird die Gruppe durch Pernod Ricard Deutschland GmbH mit Sitz in Köln repräsentiert und vermarktet ein prestigeträchtiges Portfolio von Premium- bis Luxusmarken. Dazu gehören Absolut Vodka, Ramazzotti, Ballantine's, Chivas Regal, Lillet und The Glenlivet Scotch Whiskys, Jameson Irish Whiskey, Havana Club, Malfy Gin, Malibu sowie Mumm und Perrier-Jouët Champagner. Die Mission von Pernod Ricard „Unlock the magic of human connection by bringing Good Times from a Good Place“ wird über die gesamte Geschäfts- und Wertschöpfungskette in alle Aktivitäten eingebunden.

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