



MEDIENMITTEILUNG | Juni 2021

Der Premium Tiki-Klassiker von Appleton Estate Jamaica Rum versprüht Karibik-Flair

Appleton Estate denkt den klassischen Mai Tai Cocktail neu

Appleton Estate Jamaica Rum ist eng mit der karibisch und polynesisch inspirierten Tiki-Kultur der 30er- und 40er-Jahre und ihren Premium Cocktails verknüpft. Der wohl bekannteste Tiki-Cocktail ist der Mai Tai. Der hochwertige Drink auf Basis von gereiftem Rum ist ein angesagter Klassiker und sorgt für ein Revival der Premium Tiki-Cocktails in der Barszene.



Die Entstehungsgeschichte von «Mai Tai Roa Aé»

Der weltberühmte Mai Tai Cocktail ist der Inbegriff der Tiki-Kultur, die kurz nach der Prohibition in den USA entstand. Ein Klassiker, der aktuell wieder im Trend liegt.

Die genaue Entstehung des prominenten **Mai Tai**-Cocktails ist nicht eindeutig geklärt. Victor J. Bergeron, Gründer der berühmten Tiki-Bar «Trader Vic's», beansprucht die Erfindung des Drinks in seiner heutigen Form für sich. Die Legende besagt, dass er 1944 in seiner Bar in Oakland zwei hawaiianischen Freunden den Drink vorsetzte. Diese riefen vor Begeisterung die Worte «Mai Tai Roa Aé» in ihrer Muttersprache, was so viel bedeutet wie «Nicht von dieser Welt – das Beste». So soll der Cocktail der Legende nach seinen Namen erhalten haben.

Trader Vic verwendete ursprünglich für seinen Mai Tai den berühmten, aber mittlerweile nicht mehr produzierten, 17-jährigen jamaikanischen Rum von J. Wray & Nephew. Der *Appleton Estate 8 Year Old Reserve Rum* ist eine hervorragende Alternative als Basis für den Mai Tai, weil er den Cocktail mit seinem komplexen Geschmacksprofil ideal ergänzt.

APPLETON ESTATE®

JAMAICA RUM

Der Jamaican Mai Tai

Der Appleton Estate 8 Year Old Reserve Rum bildet die Basis für den geschichtsträchtigen Cocktail. Der kürzlich neu lancierte Premium-Rum bietet durch seine tropische Lagerung eine charakteristische Note von Orangenschale, Gewürzaromen, Eiche sowie einem Hauch von Honig und Vanille. Somit passt er perfekt zur zweiten Zutat, dem Grand Marnier, und verleiht dem Mai Tai seinen exotischen Geschmack. Abgerundet wird der Cocktail mit frischem Limettensaft und Mandelsirup. Das Ergebnis ist eine erfrischend-fruchtige Kreation. Serviert wird der Cocktail traditionell im kultigen Tiki-Mug oder im Tumbler-Glas.

Zubereitung:

1. 60 ml Appleton Estate 8 Year Old Reserve Rum, 15 ml Grand Marnier Cordon Rouge, 15 ml frischer Limettensaft und 15 ml Mandelsirup mit Eis in einen Cocktail-Shaker geben
2. Schütteln, bis der Drink gut gekühlt ist
3. Inhalt in einen mit Crushed-Eis gefüllten Tiki-Mug abseihen
4. Mit Limettenschnitz und Pfefferminzweig garnieren



Premium Tiki-Drinks im Trend

Hochwertige Tiki-Drinks sind angesagter denn je. Tropische Cocktails wie der Mai Tai erfreuen sich in den Bars grosser Beliebtheit und lassen sich auch Zuhause einfach nachmischen.

Die Tiki-Kultur ist von ihren polynesischen und karibischen Einflüssen geprägt. Die Lebensweise und Kultur der indigenen Völker wurde in den 30er- und 40er-Jahren durch Reisen der Amerikaner in die Inselgebiete berühmt. Die speziellen Figuren und Götterdarstellungen inspirierten die Tiki-Gläser der berühmten Bars wie «Trader Vic's» oder dem «Don the Beachcomber». Noch heute werden die Premium Tiki-Drinks wie der Mai Tai in den traditionellen «Mugs» serviert.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.appletonestate.com



Über Appleton Estate

Eingebettet im Herzen von Jamaika, im wunderschönen, üppigen Nassau Valley liegt das Appleton Estate. Seit über 265 Jahren stellen wir authentische, hochwertige Rums her und nutzen dabei altherwürdige Traditionen, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Vom Zuckerrohr bis zum Cocktail werden unsere von der Kritik gefeierten Rums durch die Umgebung, die Zutaten und die Methoden geschaffen, die einzigartig auf unserem Estate sind. Unser Terroir mit seinem idealen Klima, dem fruchtbaren Boden und der Topographie, die natürliche Quelle, die unser Wasser für die Fermentation liefert, bis hin zur Destillation, der Reifung und dem Blending – alle diese Faktoren kommen zusammen, um Rums zu produzieren, die köstlich und vollmundig sind, lebendig und mit komplexen Geschmacksnoten und Aromen.

Die Appleton Estate Rum-Kollektion umfasst den *Signature Blend*, den *8 Year Old Reserve Rum*, den *12 Year Old Rare Casks Rum*, den *15 Year Old Black River Casks Rum* und den *21 Year Old Nassau Valley Casks Rum*. Der berühmte Bestand an gealterten Rums des Estate wird mit limitierten Editionen präsentiert, wie z.B.: *30 Year Old Jamaica Rum* und *50 Year Old Jamaican Independence Reserve*. Darüber hinaus führte Appleton Estate 2017 den *Joy Anniversary Blend* ein, einen 25 Jahre alten Rum in limitierter Auflage, um das 20-jährige Jubiläum von Joy Spence als erste weibliche Master Blenderin in der Spirituosenindustrie zu feiern.

Über Campari Group

Die Campari Group gehört zu den weltweit grössten Playern im Getränkesektor. Sie ist in mehr als 190 Ländern auf der ganzen Welt tätig ist, mit führenden Positionen in Europa und Nord- und Südamerika. Die Campari Group wurde 1860 gegründet und ist heute weltweit der sechstgrösste Akteur in der Premium-Spirituosenbranche. Das Portfolio der Gruppe mit über 50 Marken umfasst Spirituosen (das Kerngeschäft), Weine und Softdrinks. Darunter namhafte globale Marken wie Aperol®, Appleton Estate®, Campari®, SKYY®, Wild Turkey® und Grand Marnier®. Die Campari Gruppe mit Hauptsitz in Sesto San Giovanni, Italien, besitzt 22 Produktionsstätten und verfügt über ein eigenes Vertriebsnetz in 22 Ländern. Die Campari Group beschäftigt rund 4'000 Mitarbeitende. Die Dachgesellschaft Davide Campari-Milano S.p.A. (Reuters CPRI.MI - Bloomberg CPR IM) ist seit 2001 an der italienischen Börse notiert.

Für weitere Informationen: www.camparigroup.com

Über Campari Schweiz

Gruppo Campari wurde 1860 gegründet und ist heute in über 190 Märkten vertreten. Die Dachgesellschaft - Davide Campari-Milano S.p.A. (Reuters CPRI.MI - Bloomberg CPR IM) ist seit 2001 an der italienischen Börse notiert. Doch als aller erstes exportierte Campari 1897 in die Schweiz. Bereits zwei Jahre später, im Jahre 1899, folgte die Gründung der Zweigniederlassung in Lugano. Der grosse Erfolg in der Schweiz kam 1921, als in Lugano Viganello die erste Campari-Fabrik ausserhalb Italiens eröffnet wurde. Bis heute geblieben ist die Herstellung nach dem Originalrezept mit 86 verschiedenen Kräutern, Gewürzen und Früchten aus vier Kontinenten. Das Rezept ist nach wie vor streng geheim und nur ganz wenigen Personen bekannt. Leidenschaftliches Engagement und viel Herzblut für die Marken zeichnen die Campari Schweiz AG Mitarbeitenden aus. Gleichzeitig ist man sich der Verantwortung bewusst, die mit der Vermarktung alkoholischer Getränke einhergeht. Deshalb setzt sich Campari mit Überzeugung für einen verantwortungsvollen Genuss ab 18 Jahren ein.

Pressestelle Appleton Estate

c/o Flowcube Communications | Grüngasse 21 | 8004 Zürich

Kontakt: Lukas Keller | Tel. +41 (0)43 344 30 39 | lukas.keller@flowcube.ch

Bitte geniessen Sie unsere Marken verantwortungsbewusst.