

## Der beste Cream-Liqueur der Welt kommt aus Salzburg

Utl.: Gleich zweifache Auszeichnung für Mozart Gold Chocolate Cream bei den San Francisco World Spirits Awards 2012 =

Salzburg (TP/OTS) - Nach der Auszeichnung "Best of Show" für Mozart Dry Clear Chocolate Spirit 2011 wurde 2012 Mozart Gold Chocolate Cream als bester Cream-Liqueur der Welt und mit "Double Gold" prämiert.

2012 fanden die San Francisco World Spirits Awards, der älteste und auch international anerkannteste Spirituosenwettbewerb in den USA, bereits im zwölften Jahr statt. Nach einer Steigerung von über 10% gegenüber 2011 wurden dieses Jahr 1,215 Spirituosen aus 60 Ländern in über 82 Kategorien wie Vodka, Gin, Tequila, Cream Liqueur u. a. eingereicht. In einer Blindverkostung wurden diese vom 23. Bis 25. März von einer internationalen und hochkarätigen 34-köpfigen Fachjury bewertet, die sich auch 2012 aus Experten der Spirituosenbranche, Facheinkäufern und Journalisten zusammensetzte. Die höchste zu erreichende Auszeichnung ist der "Double Gold Award", bei dem alle Jurymitglieder die Spirituose einstimmig mit Gold bewerten müssen.

In der Kategorie Cream/Dairy Liqueur ging der "Double Gold Award" an Mozart Gold Chocolate Cream. Zusätzlich erhielt Mozart Gold Chocolate Cream die Auszeichnung als "Best Cream Liqueur".

In der Kategorie "Chocolate Liqueur" ging der "Gold Award" an Mozart Black Chocolate Pure 87; Mozart Dry Clear Chocolate Spirit wurde in der Kategorie "Other White Spirits" mit dem "Gold Award" ausgezeichnet.

"Der beste Cream Liqueur der Welt kommt aus Salzburg - das macht uns sehr stolz", so Florian Iro, CEO der Mozart Distillerie. "Von den vielen eingereichten Cream Liqueurs erhielt Mozart Gold Chocolate Cream Liqueur als einziger den Double Gold Award. Zusätzlich als bester Cream Liqueur der Welt ausgezeichnet zu werden und sich somit von namhaften Cream Liqueurs abzuheben- das ist etwas ganz Besonderes! Für uns ist dies ein weiterer Beweis, dass die Marke Mozart und die attraktive Verpackung auch in der Produktqualität am Weltmarkt einzigartig sind."

Zwtl: Über das Unternehmen

Der Marken- und Firmenname "Mozart" sowie 150 Jahre Unternehmensgeschichte verpflichten zu höchster Qualität und Perfektion. Pionierarbeit und Innovationskraft im Bereich der Schokoladen-Spirituosen haben die Mozart Distillerie zum Marktführer bei Schokoladen-Spirituosen gemacht. Das Unternehmen befindet sich im Besitz der japanischen Suntory-Gruppe und beschäftigt 59 Mitarbeiter am Standort in Salzburg.

Zwtl: Über die Produkte

Zwtl.: Mozart Gold Chocolate Cream - Der Vollmilch Schokoladenliqueur

Mozart Gold ist ein sehr sämiger und vollmundiger Cream-Likör aus Sahne und den Zutaten der Gourmet-Schokolade. Geschmack: Belgische Schokolade und frische Sahne mischen sich mit aromatischen Noten von Vanille und Kakao. Alkoholische Basis: Feinbrand aus Zuckerrohr.

Die Rohstoffe für Mozart Gold sind weit gereist. Der verwendete Kakao ist eine Mischung der Sorten Forastero (West-Afrika) und Trinitario (Karibik). Mozart Gold enthält frische Sahne, conchierte Bitterschokolade aus Belgien, echte Bourbon-Vanille aus Madagaskar, Kristallzucker und Feinbrand aus Zuckerrohr.

(<http://www.mozart-gold.com>)

Zwtl.: Mozart Black Chocolate Pure 87- Der Bitter Schokoladenliqueur

Geschmack von feinherber Bitterschokolade ist bei Mozart Black vorherrschend. 87% reines Kakaomazerat charakterisieren den Geschmack. So stehen bei Mozart Black Bitterschokolade, Vanille und Karamell sowie sortentypische rauchig-herbe Noten von Edelkakaogewächsen im Vordergrund. Bittersüßer, langanhaltender Abgang.

Der verwendete Kakao ist eine Mischung der Sorten Forastero (West-Afrika) und Trinitario (Karibik). Die Vanille ist echte Bourbon-Vanille (Madagaskar). Mozart Black enthält Kakaomazerat, Vanillemazerat, Karamellis, Zuckerrohrbrand.

(<http://www.mozart-black.com>)

Zwtl.: Mozart Dry Chocolate Spirit- Die Klare Schokoladen-Spirituose

Mehr dem ursprünglichen XOCOLATL der Azteken nachempfunden wird

Mozart Dry direkt aus den Rohstoffen Kakao und Vanille gewonnen.  
Kakao und Vanille werden je in hochprozentigem Rohrzuckerfeinbrand  
mazeriert und anschließend im Verfahren der "progressiven  
Destillation" weiterverarbeitet. Ergebnis ist ein explosives  
Schokoladenaroma am Gaumen mit einem bittersüßen Abgang.  
(<http://www.mozart-dry.com>)

Rückfragehinweis:

Anna Kruggel  
Brand Manager  
[Kruggel@mozart-mail.com](mailto:Kruggel@mozart-mail.com)  
Tel.: +43 (0)662 87 57 72-34

Mozart Distillerie GmbH  
Ziegeleistr. 29a-33  
A-5020 Salzburg  
<http://www.mozart-spirits.com>

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/7476/aom>

\*\*\* TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT \*\*\*

TPT0002 2012-06-15/09:30

150930 Jun 12

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20120615\\_TPT0002](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20120615_TPT0002)