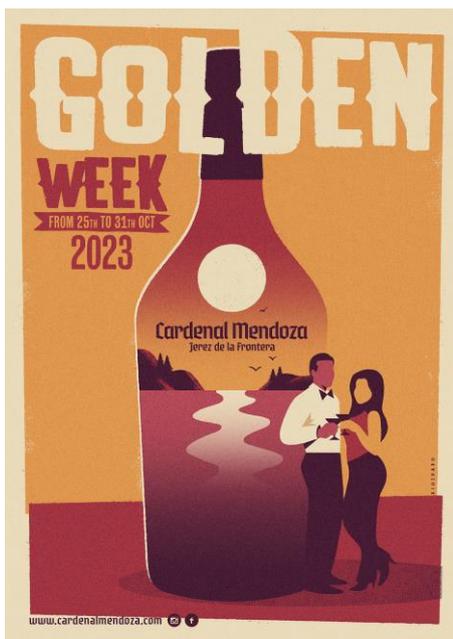


Golden Week: Cardenal Mendoza Cocktail Competition

Wiesbaden, Juni 2023. Im Oktober 2023 feiert Cardenal Mendoza bereits zum 8. Mal in Folge die Golden Week. Bei der Event-Reihe steht der Premium Brandy de Jerez Cardenal Mendoza im Mittelpunkt bei Verkostungen, Masterclasses, Seminaren, Food Pairings und Cocktail Sessions. Auch in diesem Jahr können sich Barkeeper*innen und Mixolog*innen aus der ganzen Welt bis zum 1. Juli 2023 wieder bei der Cocktail Competition anmelden, bei der es einen personalisierten und handgeschmiedeten Jigger aus 18 Karat Gold im Wert von 4.000 Euro zu gewinnen gibt.

Cardenal Mendoza Cocktail Competition



Die diesjährige Golden Week findet vom 25. bis zum 31. Oktober 2023 an verschiedenen Orten der Welt statt. Brandy-Liebhaber*innen, Mixolog*innen und Getränkefachläute erwartet dabei eine Woche voller innovativer, kreativer und unvergesslicher Erlebnisse. Eingeläutet wird die Veranstaltung rund um Cardenal Mendoza mit dem spannenden Finale der Cocktail Competition, bei der drei Finalist*innen, für den Hauptpreis, einen personalisierten Jigger aus 18 Karat Gold im Wert von 4.000 Euro, gegeneinander antreten. Zusätzlich erwartet den/die Sieger*in eine exklusive Führung durch die Weinkellerei „Celestino“, mit einem Tasting des 50 Jahre alten Cardenal Mendoza Non Plus Ultra direkt aus dem Fass.

Interessierte können sich bis zum 1. Juli 2023 für die Qualifikation des Wettbewerbs anmelden. Nach der Auswahl von rund 30 Teilnehmer*innen durch Cardenal Mendoza, beginnt das große Mixen. Dabei sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt: Die Punktevergabe erfolgt letztendlich nach den Kriterien Kreativität, Originalität, Präsentation und Reproduzierbarkeit des Cocktails, sowie nach der Einbeziehung der Marke Cardenal Mendoza in das Rezept. Die Teilnahme erfolgt vom 15. Juli bis zum 15. September auf Instagram unter dem Hashtag #CardenalMendozaCocktailComp.

Musik trifft auf Lebensfreude

Als weiteres Highlight der Golden Week, findet am Nachmittag des 25. Oktobers 2023 das Cardenal Mendoza Musikfestival statt. Das musikalische Erlebnis rund um den Brandy de Jerez findet in der traditionellen Weinkellerei „Celestino“ statt und vereint so Genuss und Lebensfreude.

Cardenal Mendoza Clásico ist exklusiv im stationären Henkell Freixenet Shop in Wiesbaden und im Henkell Freixenet-Onlineshop in der 0,7-Liter Flasche in der passenden Geschenkverpackung zu einer UVP von 27,99 Euro erhältlich.

Über Cardenal Mendoza

Cardenal Mendoza – das ist Brandy der Extraklasse. Der klassische Spanier aus Jerez de la Frontera wird im Hause Sánchez Romate in aufwendiger Herstellung im Solera-Verfahren produziert. Das aus ausschließlich spanischen Weißweinen gewonnene Destillat reift in Fässern amerikanischer Weißeiche. Diese Fässer, in denen zuvor mindestens vier Jahre gehaltvoller Oloroso- und Pedro Ximénez-Sherry gelagert wurde, verleihen ihm seinen unvergleichlichen Geschmack. Den hochwertigen Brandy de Jerez gibt es in zwei Ausführungen: Cardenal Mendoza Clásico Solera Gran Reserva genießt eine Lagerung von durchschnittlich 15 Jahren. Der vielfach ausgezeichnete Premium-Brandy Cardenal Mendoza Carta Real Solera Gran Reserva gelangt durch eine durchschnittlich 25 Jahre währende Reifezeit zu seinem vollmundigen, weichen Geschmack.

Weitere Informationen unter www.cardenalmendoza.com

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist die deutsch-spanische Allianz der Familienunternehmen Henkell mit Sitz in Wiesbaden und der Freixenet mit Sitz in Sant Sadurni d'Anoia, Spanien. Das Unternehmen ist der weltweit führende Schaumweinanbieter und verfügt über ein einzigartiges Markenportfolio für Schaumwein, Stillwein und Spirituosen. Globale Marken wie Freixenet, Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie I heart Wines, Mangaroca Batida de Còco sowie ein Portfolio an vielfach ausgezeichneten Weingütern und Marken. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst spornt das Team von Henkell Freixenet ebenso an wie die Vision, mittelfristig für jedes zehnte Glas Schaumwein weltweit zu stehen.

Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com.

LinkedIn [Henkell Freixenet](#) / Facebook [@HenkellFreixenet](#) / Twitter [Henkell Freixenet](#) / Youtube [Henkell Freixenet](#) / Instagram [@henkell.freixenet](#)

Pressekontakt:

Henkell Freixenet Holding

Angelina Demeuth

Communication & Hospitality

Biebricher Allee 142

65187 Wiesbaden

T. +49 (0)611 63-208

E. angelina.demeuth@henkell-freixenet.com