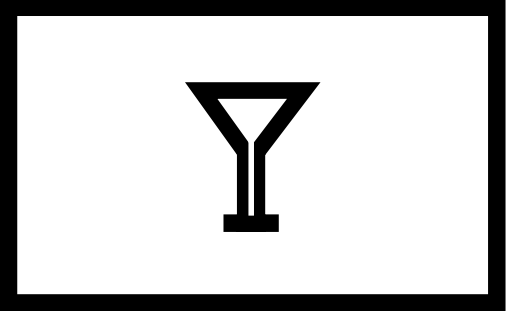




AUSGABE N° EINS – APRIL 2017

EIN SERVICE FÜR JOURNALISTEN

Herzlich willkommen zum GUMMIG SPIRITSLETTER April 2017. Ab sofort bieten wir exklusiv für Print- und Online-Medien ein monatliches News-Angebot mit aktuellen Inhalten aus der Welt der Spirituosen, Bar-Gastronomie und Handel. Alle Inhalte sind **frei und kostenfrei** nutzbar, gerne schicken wir Ihnen bei Bedarf weiterführende Informationen und Bildmaterial. Über Hinweise auf Veröffentlichung oder Belegexemplare freuen wir uns.
In diesem Monat beschäftigen wir uns u.a. mit dem neuen Unterthurner Gin aus Südtirol, der Renaissance des Korn, Premium-Rum aus Kolumbien, Drinks für den kommenden Sommer und einer außergewöhnlichen Fachmesse in Hamburg – viel Spaß!

AKTUELLES



WACHOLDERNOTE MIT FRUCHTIGEM ABGANG – DER NEUE UNTERTHURNER GIN

Die alteingesessene Destillerie Unterthurner erweckt die Südtiroler Wacholder-Tradition zu neuem Leben. Der neue Gin wird aus reinem Gebirgswacholdergeist (Kranebitter) mit einer ausgewogenen Zugabe von Himbeer- und Wildschlehengeist sowie Zitronenschale hergestellt. Der Geschmack ist fein, mild und fruchtig süß mit einer klaren Wacholdernote.
www.underthurner.de

EXPERTENMEINUNG

Jens Lühmann vom renommierten Handelshaus Weinquelle Lühmann in Hamburg ist begeistert vom neuen Unterthurner Gin: „Ein sehr spezieller, außergewöhnlich gut gemachter Gin mit prägnanten Geschmackskomponenten von Himbeere, Zitrus und Wacholder. Die Schlehe unterstützt den Wacholder perfekt, beeindruckend ist der kräftige Abgang und extrem lange Nachhall. Perfekt auch für den Purgeness!“
Über 6.000 hochwertige Spirituosen finden Sie bei der Weinquelle hier:
www.weinquelle.com



BESTER RUM AUS KOLUMBIEN

Kolumbianischen Premium-Rum bringt Dictador nach Deutschland. Neben der „100-Month“-Linie bietet die „Best-of“-Range besonders exklusiven Rum-Genuss: Jahrgangsabfüllungen, von Hand vom Master Blender erlesen und streng limitiert auf nur ein Fass pro Jahrgang mit maximal 300 Flaschen.



*[Dictador Best of 1979 Vintage Single Cask Rum, 169,90 €, **www.rumundco.de**, **www.dictador.com**]*

+++ DRINKS +++

THE PERFECT OSTHOLSTEINER

Eine frühlingsfrische Kreation von Bastian Knülle, Barchef im „Clouds“ auf St. Pauli in Hamburg, mit THE OSTHOLSTEINER Doppelkorn. Die Marmelade wird ins Glas gestrichen, auffüllen – fertig!

- 1 BL Hagebuttenmarmelade
- 6cl THE OSTHOLSTEINER
- Fever Tree Tonic
- getrocknete Orangen
- Minze

Serviert im Bordeaux-Glas mit Eiswürfeln.



*[THE OSTHOLSTEINER, 31,90€, **www.the-ostholsteiner.de**]*

NO. 209 GIN – PREMIUM-GIN AUS SAN FRANCISCO

Der fünffach gebrannte Premium-Gin aus San Francisco fasziniert mit seinen einzigartigen Aromen von Citrus, Kardamom und Kassia. Das Dutzend Botanicals stammt von vier Kontinenten, alle werden in einer über sieben Meter hohen Brennblase destilliert. Der Premium-Gin wurde vielfach ausgezeichnet, unter anderem mit Gold bei den Craft Spirits Awards 2013.



*[No.209 Gin, 53,95€ für die Literflasche, **www.weinquelle.com**]*

ELEFANTENSTARK – DER NEUE ELEPHANT STRENGTH GIN

Die Premiumspirituose ist mit 57% Alkohol stärker und vollmundiger als das Original Elephant Gin. Sein charakteristisches Geschmacksprofil zeichnet sich durch 14 verschiedene Kräuter, Früchte und Wurzeln aus; darunter Wacholder, Bergkiefer und frischer Apfel, afrikanische Botanicals wie die Pflanze Buchu, die dem Geschmack schwarzer Johannisbeere ähnelt, und afrikanischem Lions Tail (Löwenschwanz) mit seinen intensiven Kräuteraromen.



*[Elephant Strength Gin, 37,95€, **www.weinquelle.com**]*

HAUSMESSE BEI WEINQUELLE LÜHMANN

Weinquelle Lühmann in Hamburg ist einer der renommiertesten deutschen Händler für Wein und gehobene Spirituosen. Im kürzlich zusätzlich zum Stammhaus eröffneten Abhollager und Showroom in Siek, 10km nördlich von Hamburg, findet nun erstmals eine eigene Hausmesse statt. Am 1. April stellen namhafte Winzer, Importeure und Spirituosenhersteller aus dem In- und Ausland persönlich ihre Produkte vor. Der Eintritt ist frei, es gilt ein 5%-Rabatt auf alle Produkte. Tastings, u.a. mit Scheibel Obstbränden, runden das Programm ab.

Weitere Informationen unter **www.weinquelle.com** und bei Facebook: **www.facebook.com/Weinquelle-Luehmann**



KORN KOMMT!

Korn erlebt eine Renaissance – diverse Medien, darunter DER SPIEGEL, der STERN und die Süddeutsche Zeitung meldeten kürzlich die „Rückkehr“ der deutschen Traditionsspirituose Korn, der nur aus vollem Getreide gebrannt sein darf und aus einer deutschsprachigen Region stammen muss, um sich Korn nennen zu dürfen, etabliert sich neu als hochwertige klare Spirituose und heimische Alternative zum Wodka. Ein Pionier dieser Bewegung ist THE OSTHOLSTEINER Doppelkorn aus dem schleswig-holsteinischen Lütjenburg, der bereits seit 2013 Tradition und hohen Qualitätsanspruch neu verbindet. Als Basis eleganter Cocktails findet Korn jetzt auch seinen Weg in namhafte Bars (siehe Rezepte). Weitere Informationen: **www.the-ostholsteiner.de** oder bei Facebook: **www.facebook.com/TheOstholsteiner**



LE LION MIX-TIPP: MOBI SOUR

Scheibel Premium Moor-Birne ist der Hauptdarsteller einer Kreation von Jörg Meyer, dem Star-Mixologen aus Hamburg und Besitzer vom Le Lion und der Boilerman Bar. Bei einem Besuch im neuen Showroom der Weinquelle Lühmann in Siek kam das Gespräch auf die oft unterschätzte Mixbarkeit von Obstbränden und die Schwarzwälder Spezialität „Moor-Birne“. Es wurde im Le Lion probiert, getestet und die „Moor-Birne“ als Sour gemixt. Urteil Jörg Meyer: „Scheibels Moor-Birne bringt Tiefe neben der reinen Frucht. Und das ist wirklich gut. Der Drink bleibt frisch. Gefährlich frisch. Man wird zwei trinken. Wahrscheinlich auch drei.“ Sowas nennt man ein Erfolgsrezept.



- 6cl Scheibel Premium Moor-Birne
- 2,5cl frischer Zitronensaft
- 1,5cl Monin Rohrzucker

Shaken & abseihen. Serviert im Tumbler auf Eiswürfeln.

*[Scheibel Premium Moor-Birne, 29,50€, **www.weinquelle.com**]*

PREVIEW



MIT HIMBEEREN IN DEN FRÜHLING

Da Himbeeren nicht nachreifen, müssen sie reif und per Hand geerntet, vorsichtig transportiert und möglichst schnell verzehrt werden. Erntefrisch werden die Waldhimbeeren in der Traditionsbrennerei Unterthurner zum erfolgreichen WALDLER Original verarbeitet. Die intensiven Himbeeraromen werden durch feine Vanille- und Muskatnussnoten abgerundet. Mit 39 Prozent Alkoholgehalt schmeckt der WALDLER Original besonders mild und fruchtig süß. Die Aromen des WALDLER Original entfalten sich bereits beim Öffnen der Flasche.

www.facebook.com/WALDLERoriginal

DER FRÜHLING WIRD WILD: MIT DEM WALDLER WILD THING

Ähnlich eines klassischen Cocktails reichen die Aromen von herb über sauer bis süß. Unbedingt in Gesellschaft liebenswerter Menschen ausprobieren.

- 2cl WALDLER Original
- 2cl Whisky (ideal: Rye)
- 2cl Cranberrysaft
- 1cl Limettensaft
- 1cl Zuckersirup

Kalt shaken, zurücklehnen und genießen.



*[WALDLER Original, 22,90€, **www.underthurner.de**]*



LÜTJE PFIRSICH-EISTEE

- 6 Beutel schwarzer Tee
- 50g Zucker
- 750ml Pfirsichsaft
- 80ml LÜTJE MINZE
- ein Spritzer Zitronensaft

Die sechs Teebeutel und den Zucker mit 500ml kochend heißem Wasser überbrühen und drei Minuten ziehen lassen. Beutel ausdrücken und entfernen. Anschließend den Pfirsichsaft hinzufügen und den Tee abkühlen lassen. Mit 80ml LÜTJE MINZE auffüllen und verrühren. LÜTJE Pfirsich-Eistee in einem Glas mit Eis servieren.

*[LÜTJE MINZE, 12,49€, **www.dhboll.de**]*

HINWEISE/IMPRESSUM

Honorarfreie Veröffentlichung für redaktionelle Zwecke. Abdruck oder Veröffentlichung im Internet bitte unter Angabe der Quelle (**www.gummig.de**). Belegexemplar erbeten. Der GUMMIG SPIRITSLETTER ist ein Branchenservice exklusiv für Print- und Online-Medien.

ÜBER GUMMIG:

GUMMIG ist mit der eigenständigen Abteilung GUMMIG SPIRITS auf Kommunikationsdienstleistungen für Spirituosenmarken und -handel spezialisiert. Zu den Kunden der 2011 gegründeten Hamburger Agentur zählen u.a. Tito's Vodka, No. 209 Gin oder Pyrat Rum im Vertrieb von Schneider & Levi, der Pfefferminzlikör Lütje Minze und die Marken des Traditionsunternehmens D.H. Boll in Lütjenburg. Arbeiten entstanden für den venezolanischen Ron BOTUCAL, den philippinische Don Papa Rum und die Vodka- und Ginmarken PURITY und Hayman's. Mit THE OSTHOLSTEINER, einem Premium-Doppelkorn, vertreibt die Agentur zudem eine eigene Marke – einzigartig in der deutschen Agenturlandschaft.

PRESSEKONTAKT:

GUMMIG GmbH & Co. KG | Poststr. 25 | 20354 Hamburg | +49 40 325 096 33-20 | spirits@gummig.de
www.gummig.de

**I ONLY TAKE
A DRINK ON TWO
OCCASIONS:
WHEN I'M THIRSTY
AND WHEN I'M NOT.**

BRENDAN BEHAN