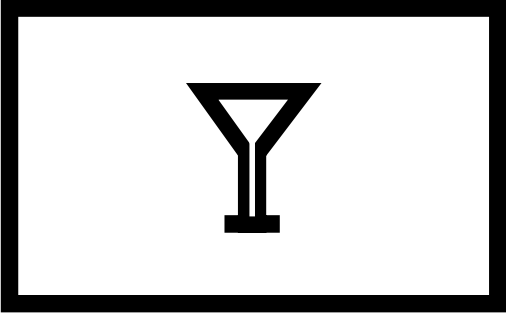


**IN DIESER AUSGABE ENTHALTEN:**  
Krucefix: Brin Kruce & Fin Spruce  
The Amber Falernum  
Tomatin German Edition 2  
STOBBE GIN | BOTUCAL Planas  
Sommerdrink: Rhabbi Tonic  
Bars: IZAKAYA Hamburg & Bonechina FFM  
Wiedereröffnung des Unterthurner Stammhauses

**GUMMIG  
SPIRITSLETTER**



**AUSGABE N° VIER – JULI 2017**

**EIN SERVICE FÜR JOURNALISTEN**

Herzlich willkommen zum GUMMIG SPIRITSLETTER Juli 2017. Mit dem SPIRITSLETTER 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 den Produktneuheiten Brin Kruce und Fin Spruce von Krucefix, der Tomatin German Edition 2, The Amber Falernum, Botucal Planas sowie mit dem STOBBE GIN, berichten über die Wiedereröffnung des Unterthurner Stammhauses und empfehlen einen Sommerdrink sowie zwei hochklassige Bars – viel Spaß!

**AKTUELLES**

**REDUCE TO THE MAX**

Die Reduzierung auf höchste Qualität und maximale Einfachheit ist ein aktueller Mega-Trend in der Barwelt und bei anspruchsvollen Genießern. Aus dem slowenischen Križe kommen jetzt zwei Spirituosen auf den deutschen Markt, die diesen Stil in ihrem höchsten Qualitätsanspruch und Konzentration auf jeweils nur eine geschmacksgebende Zutat zur Vollendung bringen:

BRIN KRUCE ist ein Destillat aus reinem Karawanken-Wacholder, bei dem bereits der genutzte Rohalkohol ausschließlich aus handverlesenem Wacholder destilliert wird. Das Ergebnis ist ein einzigartiger Wacholderschnaps, der in seiner geschmacklichen

Fülle und Reinheit die Essenz des Wacholders auf den Punkt bringt.

Eine ungewöhnliche Basis liegt dem FIN SPRUCE zugrunde: Hier bilden Fichtennadeln aus den Höhenlagen der Karawanken die Basis für eine ebenfalls ohne jede weitere Zutat nach gleichem Prinzip gebrannte Spirituose. Das Ergebnis ist auch hier eine faszinierende, ganz einzigartige Aromatik, die zum Purgenuss als auch zur Kreation von besonderen Cocktails inspiriert.

*(Brin Kruce & Fin Spruce, je 43,95€, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com))*



**TOMATIN GERMAN EDITION 2**

Exklusiv für Deutschland wird der Tomatin 2004 Vintage als Selected Single Cask Bottling abgefüllt. Nur 670 Flaschen wurden produziert, destilliert am 05.02.2004 und nach Lagerung in einem Hogshead-Sherry-Fass ohne Kältefiltrierung abgefüllt am 11.04.2017. Das Ergebnis ist ein besonders vielschichtiger, würzig-fruchtiger Whisky der Extraklasse.

*(Tomatin German Edition 2, 99,99€, [www.sierra-madre.de](http://www.sierra-madre.de))*



**STOBBE GIN**

Auf die wahrscheinlich älteste Gin-Tradition in Deutschland blickt das Haus Stobbe zurück: Bereits 1776 wurde dort ein Wacholderdestillat mit Namen Stobbe Machandel produziert. Die Familie Stobbe erwarb kürzlich die Namensrechte zurück und produziert nun in Kooperation mit der Destillerie Marder mit dem Stobbe 240 Black Currant 1776 Barrel Dry Gin eine einzigartige, fassgelagerte Spirituose: Wacholder trifft auf schwarze Johannisbeere!

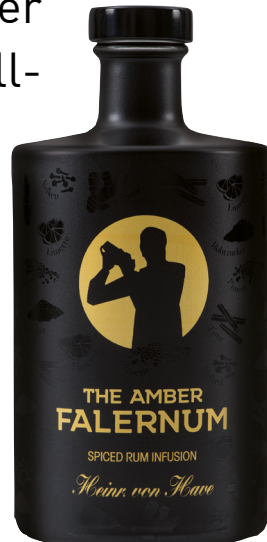
*(STOBBE 240 Black Currant 1776 Barrel Dry Gin, 38,95€, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com))*



**THE AMBER FALERNUM**

Der Rum-Likör The Amber Falernum wurde lange als Geheimnis gehandelt. Die Hamburger Spirituosen-Manufaktur Heinr. von Have, in 2018 150 Jahre alt, hat diesem vielseitigen Produkt nun ein neues Gesicht gegeben und das Rezept verfeinert. The Amber Falernum ist nicht nur qualitativ sehr hochwertig, sondern überzeugt auch durch seine enorme Vielseitigkeit: Der in Holzfässern gereifte Karibik-Rum, verfeinert mit Nelke, Piment, Zimt, Ingwer und mit Auszügen frischer Limette vollendet, verträgt sich mit fast jedem Filler – ob Tonic Water, Ginger Ale, Limonaden oder Säften. Pur besticht ein würziger, kräftiger Geschmack.

*(The Amber Falernum, 24,95€, erhältlich ab KW 29, [www.vonhave.de](http://www.vonhave.de))*



**KRISTALLKLARER, PURER GENUSS**

Der neue Botucal Planas komplettiert die Tradition Range von Botucal. Als Blend mit ausgeprägtem Charakter und einem erhöhten Alkoholgehalt von 47 Prozent löst er den Botucal Blanco ab. Sein harmonisches, reichhaltiges Blend-Profil verdankt der Rum einer Mischung aus schweren, mittelschweren und leichten Destillaten, die bis zu sechs Jahre in ehemaligen Bourbon- und Single-Malt-Whisky-Fässern reifen und anschließend komplexe Kohlefiltrierungsprozesse durchlaufen, die für die kristallklare Erscheinung und den weichen Abgang verantwortlich sind.

Geschmacklich überzeugt der Botucal Planas zunächst mit Nuancen von gemahlenden Kaffeebohnen und Kokosnuss, die in einen fruchtigeren Duft und cremige Geschmacksnoten übergehen. Der neue Rum erhielt im April die Silbermedaille und eine Bewertung von 92 Prozent bei der San Francisco World Spirits Competition.



*(Botucal Planas, 22,50€, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com))*

**+++ DRINKS & BARS +++**

**RHABBI RHABARBER TONIC**

Der RHABBI Rhabarber-Limes wird aus 100% natürlichen Zutaten hergestellt. In Kombination mit Tonic Water kann er seinen frischen und natürlichen Geschmack besonders gut entfalten:

- 8cl RHABBI Rhabarber-Limes
- 20cl Tonic Water
- Orangenscheibe

Auf Eis servieren und mit einer Orangenscheibe garnieren.

*(Rhabbi Rhabarber Limes, 13,95€, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com))*



**SAKE IM SITZEN?**

IZAKAYA heißt im japanischen soviel wie „Sake-Laden zum Sitzen“. Die Bar IZAKAYA im Sir Nikolai Hotel in Hamburg wäre damit allerdings nur unzureichend beschrieben: Hier gibt es gehobene Trinkkultur und mit einer kreativen, sehr effektiv präsentierten japanisch-peruanisch geprägten Küche auch die kulinarische Begleitung. ([www.sirhotels.com/de/nikolai](http://www.sirhotels.com/de/nikolai))



**DIY IN DER BAR**

Aufräumen mit dem „frontalen Barservice“ will die Bonechina Bar im sonst eher behäbig-gemütlichen Frankfurter Stadtteil Alt-Sachsenhausen. Stattdessen gibt es in der Mitte des Raumes einen großen Holzkubus, auf dem ein stilisierter Porzellanelefant als Tonic-Spender dient. Bei den Spirituosen gilt Selbstbedienung, pre-bottled Drinks können nach eigenem Gusto mit Tonic und aromatisierten Eiswürfeln verfeinert werden. ([www.bonechinabar.com](http://www.bonechinabar.com))

**SONSTIGES**



**STAMMHAUS IN NEUEM GLANZ**

Die Privatbrennerei Unterthurner aus Südtirol feiert 70-jähriges Jubiläum. Zu diesem besonderen Anlass wurde der historische Ansitz Priami umgebaut und jetzt feierlich wiedereröffnet. 1424 wurde das Gebäude in Marling erbaut und seit 1947 beherbergt es die Privatbrennerei Unterthurner. Nach achtmonatiger Umbauphase können Besucher wieder die Destillerie besichtigen und in der modernisierten Enothek edle Spirituosen verkosten und erstehen. Informationen zur Besichtigung finden Sie unter: [www.underthurner.it/privatbrennerei/besichtigung.html](http://www.underthurner.it/privatbrennerei/besichtigung.html)

**ALCOHOL, TAKEN IN  
SUFFICIENT QUANTITIES,  
MAY PRODUCE ALL  
THE EFFECTS OF  
DRUNKENNESS.**

OSCAR WILDE

**HINWEISE/IMPRESSUM**

Honorarfreie Veröffentlichung für redaktionelle Zwecke. Abdruck oder Veröffentlichung im Internet bitte unter Angabe der Quelle ([www.gummig.de](http://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 ÖSTHOLSTEINER, 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](mailto:spirits@gummig.de)  
[www.gummig.de](http://www.gummig.de)