



BRENNEREI UNTERTHURNER ERWECKT SÜDTIROLER WACHOLDER-TRADITION ZU NEUEM LEBEN

Seit Jahrhunderten wird in Südtirol aus Gebirgswacholder Schnaps gebrannt. Der dortige Kranebitter ist ein klassisches Wacholderdestillat und seit 70 Jahren im Programm der Destillerie Unterthurner. Mit dem neuen „Unterthurner Gin“ übersetzt das alteingesessene Haus aus Marling diese Tradition und Kompetenz nun in eine neue, einzigartige und charaktervolle Spirituose.

„Die Idee, einen Gin herzustellen, entstand durch die Anfragen unserer Kunden und durch die Tatsache, dass Gin zur Zeit von einem breiten Publikum ganz besonders geschätzt wird“, erläutert Stephan Unterthurner, Brenner in dritter Generation und Leiter des Familienunternehmens die Motivation, auch im umkämpften Gin-Segment ein Produkt anzubieten. „Da wir schon seit Generationen Wacholderdestillate aus unseren einzigartigen Gebirgswacholdern produzieren, ist die Kompetenz im Umgang mit der Basis jedes Gins bei uns vorhanden – das haben wir mit unserer Erfahrung der Destillation von Obstgeisten und -bränden kombiniert.“

Das besondere Merkmal dieses neuen Gins beruht auf seiner ungewöhnlichen Rezeptur: Er wird aus reinem Gebirgswacholdergeist (Kranebitter) mit einer ausgewogenen Zugabe von Himbeer- und Wildschlehengeist sowie Zitronenschale hergestellt. Dieses besondere Blending gestattet es, einen eher fruchtig als nach Kräutern schmeckenden Gin mit einer charakteristischen, durch Wildschlehengeist erzielten Abrundung anzubieten. Die Wacholdernote prägt dennoch den sanften Abgang des Unterthurner Gin deutlich. Der Unterthurner Gin aus der Reihe „Sanct Amandus“ hat einen Alkoholgehalt von 45 % vol., so dass er sowohl pur genossen, als auch für die Zubereitung von Cocktails und Longdrinks verwendet werden kann.

Für das Basisdestillat verwenden die Südtiroler ausschließlich lokalen Gebirgswacholder, der in Höhen zwischen 600 und 1000 Meter ü.N. in Sonnenlagen gedeiht. Der Gebirgswacholder, ein Zypressengewächs mit Blättern und beerenförmigen Zapfen, wird per Hand geerntet. Der „Kranebitter“, der als Basisbrand das Rückgrat des Unterthurner Gin bildet, ist eine Südtiroler Traditionsspirituose und dort schon das gesamte letzte Jahrhundert verbreitet.

Unterthurner Gin findet bereits bei Spezialisten deutlichen Anklang. So urteilt Jens Lühmann vom renommierten Handelshaus Weinquelle Lühmann in Hamburg: „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 Purgenuss!“

Eine Empfehlung für einen Cocktail mit Unterthurner Gin ist ein Klassiker der Barwelt:

Clover Club

4,5 cl Unterthurner Gin
0,5 cl Himbeersirup
2,25 cl Zitronensaft (frisch gepresst)
1 Eiweiß

Zunächst alle Zutaten ohne Eis im Shaker shaken, um das Ei „anzuschlagen“. Danach Eispulpa hinzugeben und weitere 45-60 Sekunden shaken. Abschließend den Drink in eine Cocktailschale abseihen.





Verkostungsnotiz des Unterturner Gin:

Farbe: klar

Geruch: fruchtig nach Himbeere, Wacholdernote

Geschmack: fein, mild und fruchtig süß mit klarer Wacholdernote

Nachgeschmack: anhaltend

Angaben zur Lebensmittelverordnung:

Artikel: Spirituose/Gin

Nettofüllmenge: 0,7l

Alkoholgehalt: 45% vol.

Lebensmittelhersteller/Importeur:

Privatbrennerei Unterturner GmbH / SSG-Trading

Ursprungsland: Italien

HERSTELLER-INFORMATION

Aus der Idee, den Geist der Früchte, die in der milden und sonnenverwöhnten Region Südtirols besonders gut reifen, für Genießer einzufangen und zu veredeln, gründete Ignaz Unterturner 1947 die Privatbrennerei Unterturner.

Die Privatbrennerei Unterturner aus Marling in Südtirol ist eine der ältesten Brennereibetriebe der Region. Unter dem Leitspruch „Brenner aus Leidenschaft“ entstehen Spirituosen erstklassiger Qualität, bestehend aus 11 Produktlinien. Vom traditionellen Grappa aus den Trestern der Weintrauben, über Quittenbrand, Vogelbeer-, Brombeer- und Holundergeist, dazu Wacholderbrand bis zum WALDLER® Original aus erlesenen Waldhimbeeren, umfasst die Produktpalette mehr als 40 erlesene Destillate.

Stephan Unterturner, Enkelsohn von Gründer Ignaz Unterturner und seit 2002 Geschäftsführer des Familienbetriebes bringt die Tradition der Brennerei mit technischem Fortschritt in Einklang. Getrieben von Erfindergeist ist er ständig auf der Suche nach Mechanismen, die Produkte der Privatbrennerei Unterturner noch besser zu produzieren.

Die Lage der Brennerei spielt für Stephan Unterturner eine wichtige Rolle. Das mediterrane Klima und die vielen Sonnentage sind für den Reifeprozess ausgewählter Früchte enorm wichtig. Auch die Nähe zu frischem Quellwasser der Alpen hat großen Einfluss auf die Qualität der Produkte, da die Destillate mit dem Quellwasser auf Trinkstärke rückverdünnt werden.

Erfahrung, Tradition, die Region Südtirol mit perfekten Rohstoffen und Klima, sowie eine ausgereifte Brenntechnik sind die Erfolgsgeheimnisse der Privatbrennerei Unterturner. Alle verwendeten Früchte werden zum optimalen Reifezeitpunkt vergoren und diskontinuierlich in kupfernen Brennblasen unter strengen Qualitätskontrollen destilliert.

KONTAKTE:

Herstellung:

Privatbrennerei Unterturner GmbH

A. Patis Straße 14

I-39020 Marling

Stephan Unterturner

T: +39 0473 4471 86

E: info@unterturner.it

Bezugsquelle in Deutschland:

www.unterturner.de

Vertrieb:

SSG-Trading GmbH

Im Ahrfeld 5

D-45136 Essen

Thomas Gödde

T: +49 201 507672-50

F: +49 201 507672-72

E: info@ssg-trading.de

Presse:

Gummig Kommunikation GmbH & Co KG

Poststraße 25

D-20354 Hamburg

T: +49 40 325 09633-20

E: unterturner@gummig.de