

IN DIESER AUSGABE ENTHALTEN:
Gans Gin | Tenderblender – unser Mann für Mexiko
Adnams Rye Whisky | THE OSTHOLSTEINER APPLE
Gründungs Jubiläum Heiner von Have
Unterthurner Distiller's Cut Gin | Korn-Special
Drinks: Apple Cake | German Hooker
Bars: The Tipsy Baker | GQ Bar

AUSGABE N° FÜNF – JANUAR 2018

EIN SERVICE FÜR JOURNALISTEN

Herzlich willkommen zum GUMMIG SPIRITSLETTER Januar 2018. 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 Gans Gin, THE OSTHOLSTEINER Apple, Adnams Rye Whisky sowie mit dem Unterthurner Distiller's Cut Gin, berichten über das Gründungsjubiläum der Weinkellerei Heiner von Have, empfehlen je zwei Drinks sowie hochklassige Bars, abgerundet durch ein Special zum Thema Korn – viel Spaß!

AKTUELLES



GANS GIN: EIN HERRLICH LÄNDLICHER GIN AUS DER PRIGNITZ
Aus der Flut der Neuerscheinungen im Gin-Segment stechen nur wenige Produkte mit Eigenständigkeit heraus. Gans Gin aus der Prignitz in der Mark Brandenburg ist ein solches Produkt. Produziert in einem Familienbetrieb in der am dünnsten besiedelten Gegend Deutschlands setzt Gans Gin ausschließlich auf lokale Zutaten, wie sie sich auf jedem Hof in der Prignitz finden lassen, darunter Aroniabeeren, Hagebutten, Brombeeren, Klee, Haferstroh und Gänseblümchen. Das Ergebnis der Destillation, aktuell noch in kleinsten Chargen, ist ein New Western Dry Gin mit einer im besten Sinne ländlichen Note. Frisch, fruchtig und mit blumiger Aromatik wird der Wacholder umschmeichelt. Mit 46% Alkohol ein eher kräftiger Gin, der dank des genutzten sehr weichen Wassers und der sorgfältigen Destillation ohne weitere Filtrierung seine Komplexität aber sehr sanft entfaltet. Der Name ist übrigens als Tribut an die Gänse auf dem Hof der Produzentenfamilie Wacker gedacht: Diese mussten nämlich ihren Stall räumen, um der Brennerei Platz zu machen.

Gans Gin kommt voraussichtlich im März auf den Markt. (www.gans-manufaktur.de)

ADNAMS RYE WHISKY

Adnams Rye Whisky basiert auf Roggen von John Adnams' eigener Farm in Reydon, Suffolk. Roggen wird in Reydon schon seit Jahrhunderten angebaut, worauf auch der Ortsname anspielt. Er setzt sich aus den zwei altenglischen Worten „rey“ (für rye bzw. Roggen) und „don“ (für Hügel) zusammen. Die Maische setzt sich aus 75 % Roggen und 25 % Gerste zusammen. Der Roggen verleiht dem Whisky eine besondere Tiefe und einen ausdrucksstarken Charakter mit einem trockeneren und würzigeren Finish. In Deutschland wird der Adnams Rye Whisky vom Hagener Unternehmen Sierra Madre vertrieben.



(Adnams Rye Whisky, 54,95€, www.sierra-madre.de)

DIE WIEDERENTDECKUNG DES APFELKORNS

THE OSTHOLSTEINER Apple definiert ein altes Genre auf ganz neue Art: Eine bernsteinfarbene Spirituose mit 25% Alkohol auf Basis des THE OSTHOLSTEINER Doppelkorn, ausschließlich reinem Boskoop-Saft von Äpfeln aus dem Alten Land, produziert von der Hamburger Manufaktur leev, abgerundet lediglich mit einer Spur Bergamotte. THE OSTHOLSTEINER Apple ist klar, frisch, lebhaft und spritzig, mit unverwechselbar natürlicher Apfelnote und nur geringer Süße. Auf jedwede Zusatzstoffe wird verzichtet. Der im Boskoop-Saft enthaltene Fruchtzucker unterstützt den kräftigen Apfelgeschmack, ohne ihn zu überdecken. Perfekter Trinkgenuss bei Zimmertemperatur und eine echte Entdeckung.



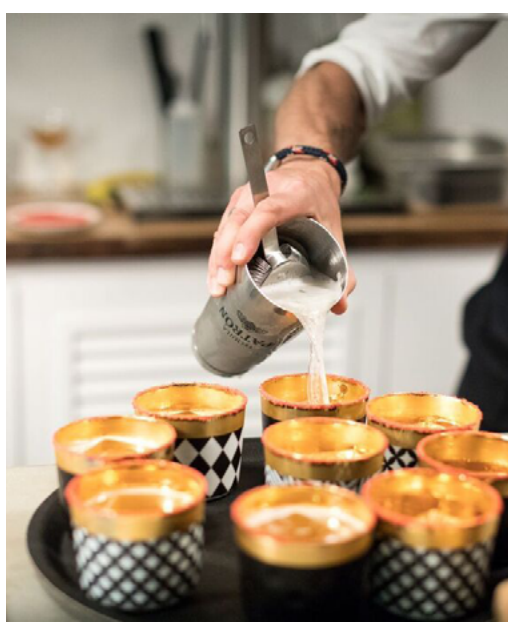
(THE OSTHOLSTEINER Apple, 25,90 €, www.leev.de, www.the-ostholsteiner.de)

UNSER MANN IN MEXIKO



Dirk Jens Güldner, Bartender in der Hamburger Bar Le Lion, vertritt Deutschland beim internationalen Wettbewerb „Patrón Perfectionists“ der Tequila-Marke Patrón. Zwischen dem 14. und dem 20. Januar kämpfen Vertreter aus 19 Nationen im mexikanischen Guadalajara um den Titel. Dirk Güldner, auch als erfolgreicher Blogger unter seinem Pseudonym „The Tenderblender“ bekannt, tritt mit einer Komposition von Tequila, Verjus und Bergamotte an, mit der er die deutsche Vorausscheidung souverän gewann: The Golden South.

The Golden South:
6cl Patrón Reposado
4cl Verjus
2,5 cl Bergamotte Liqueur
1cl Zuckersirup



Rim aus getrockneten Erdbeeren und Piment d'Espelette | Becher: Sieger by Fürstenberg Porzellan

Foto: Tom Nicholson

(www.patronperfectionists.com | www.lelion.net | www.tenderblender.com)

IN HAMBURG: WEINKELLEREI HEINR. VON HAVE FEIERT 150-JÄHRIGES GRÜNDUNGSJUBILÄUM

Seit 1868 stellt die Weinkellerei von Have, Hamburgs älteste Weinkellerei und Spirituosenmanufaktur, nach alten Familienrezepten in kleinen Partien edle Spirituosen her. Auf traditionelle Art und Weise werden diese Spirituosen noch heute per Hand hergestellt, geschmacklich abgestimmt und einzeln auf die Flasche gefüllt. Diese Traditionen wurden über die Zeit erhalten und gepflegt. Auch der Import von Weinen in Fässern und später in Tanks aus dem In- und Ausland gehört noch heute zur gelebten Tradition des Hauses im Stadtteil Bergedorf, ebenso wie die Produktion des beliebten Hamburger Rotspion.



(www.vonhave.de)

UNTERTHURNER DISTILLER'S CUT GIN LIMITED EDITION 2017

Die alte und moderne Trinkkultur liegt absolut im Trend, denn die Kräuterschnapslinie Sanct Amandus von Unterthurner hat es in sich. Nach der erfolgreichen Einführung des Original Unterthurner Gins im Herbst 2016 präsentiert die Marlinger Traditionsbrennerei nun ihren gehobenen Gin Distiller's Cut 2017. Das 45-prozentige Destillat, in limitierter Auflage von 1250 Flaschen, enthält als Basis den Original Unterthurner Gin. Seine Zutaten von Wacholderbeeren, Himbeeren, Wildschlehen, Zitronen und Amaretti werden mit Waldhimbeeren und Botanicals bereichert, was diesem Premiumgin den besonderen Geschmack gibt. Der Südtiroler Distiller's Cut 2017 von Unterthurner hat das gewisse Etwas und kann sowohl pur, als klassischer Gin Tonic oder als Zutat in hochwertigen Cocktails genossen werden.



(Sanct Amandus Gin Distiller's Cut 2017, 49,90€, www.unterthurner.de)

+++ BARS +++

THE RETURN OF THE HERRENGEDECK



Der Kombination von Bier und Schnaps verschreibt man sich im Hamburger Tipsy Baker: Die Bar in den Räumen einer historischen Bäckerei (daher der Name) spezialisiert sich auf das gute alte Herrengedeck. Ausgewählte Biere, Korn bester Qualität und andere Schnäpse werden in passender Kombination gereicht - auch zusammen mit einem klassischen Abendbrot mit Stulle und Wurst.

(www.facebook.com/tipsybakerbar)

FASHIONABLE BAR



Die erste GQ Bar in Westeuropa hat das Patrick Hellmann Schlosshotel in Berlin Grunewald bezogen. Mit dem Einzug der GQ Bar ins Schlosshotel soll an die glamouröse Tradition des Hauses angeknüpft und ein neuer Treffpunkt für die Berliner Fashionszene geschaffen werden. Barmanager Angelo Bonatesta entwickelt eine Karte, die sich auf die Cocktail-Klassiker konzentriert und diesen besondere, eigene Kreationen hinzufügt. Der Signature Drink ist ein Manhattan mit Woodford Reserve Bourbon, Belsazar White Vermouth und Vanille.

(www.gqbar.de | www.woodfordreserve.com | www.belsazar.com)

KORN-SPECIAL



Die Wiederentdeckung des Kornes ist unser must see, must try, must everything Thema im Januar 2018. Der Korn entdeckt sich neu, nicht nur im Design und der Qualität, sondern auch in der Spirituosen- und Barszene. Längst ist die Zeit gekommen, dem deutschen Klassiker Tribut zu zollen. Der Korn trägt seine Herkunft ehrlich im Namen, denn zur Herstellung kommen ausschließlich Weizen, Gerste, Hafer, Roggen oder Buchweizen als Grundzutat in Frage. Bereits seit dem 15. Jahrhundert wird der Korn in Deutschland hergestellt, geliebt und in die ganze Welt vertrieben. Ob als Original zum Herrengedeck oder in einem ausgefallenen Longdrink, ein Korn ist sowohl klassisch als auch brandneu. Eine Vielfalt, die man sich nicht entgehen lassen kann.

UNSERE 4 FAVORITEN:

THE OSTHOLSTEINER DOPPELKORN



Der Trendsetter: Ein 9fach gefilterter Norddeutscher, der 2013 die Renaissance des Korn mit einläutete. Produziert aus bestem Weizenfeindestillat, dem klaren Endmoränenwasser

Ostholsteins und veredelt durch sorgfältige Filtertechnik. Ein weicher, runder Doppelkorn, mit Liebe in kleinen Chargen produziert und per Hand nummeriert.

(www.the-ostholsteiner.de)

BERLINER BRANDSTIFTER KORNBAND

Aus der Hauptstadt kommt – ebenfalls seit 2013 – der Kornbrand mit dem charmannten Namen Berliner Brandstifter. Mehr als 14.000 Weizenkörner werden pro Flasche verarbeitet und durch die 7fache Filtrierung ist der Berliner Brandstifter milder als der Name es vermuten lässt.



(www.berlinerbrandstifter.de)

EHRRINGHAUSEN

Ganz nach dem Urgroßvater, lebt die Tradition und der Durst nach neuem in der Familien-Brennerei Ehringhausen fort. Es bewährt sich altes und neues, wie zum Beispiel der Dinkelkorn, der in der Familien-Brennerei ein Klassiker ist.



(www.brennerei-ehringhausen.de)

ELMENDORF KORN „H“



Seit 1689 hat sich die Familie Elmendorf der Herstellung des Korn verschrieben. Jeder Korn hat sein eigenes Fass. Insbesondere das Eichenfass „Hermann“ verleiht dem Korn H seinen Namen, seine Farbe und den weichen, milden Charakter.

(www.elmendorf.de)

+++ DRINKS +++

APPLE CAKE

2cl THE OSTHOLSTEINER Apple
2cl Likör43
2cl Milch

Likör43, THE OSTHOLSTEINER Apple und Milch in einen Shaker geben und gut schütteln. Anschließend in ein Tumblerglas füllen und mit Eiswürfeln servieren.



GERMAN HOOKER

2cl THE OSTHOLSTEINER Apple
2cl Tequila
3cl Orangensaft
1 Spritzer Zitrone
1 Prise Salz



Shaker zur Hälfte mit Eis füllen, Tequila & TOH Apple hinzugeben und gut schütteln. In ein Highballglas abseihen und mit Orangensaft auffüllen. Dazu Zitrone und Salz servieren.

REALITY IS AN ILLUSION
THAT OCCURS DUE TO
THE LACK OF ALCOHOL.

CHARLES BUKOWSKI

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 für 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.

PRESSKONTAKT:

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