

PRESSE-INFORMATION

Bingen, 11. November 2020

Limited Edition

Verboten gut - wie schwarz Gebrannter

So präsentiert sich die jüngste Kollektion der fünf Premium-Spirits aus dem Hause Graeger. Charakterstark und klar – das sind alle Schwarzbrenner. Reduziert in der Menge und bei Liebhabern ein Geheimtipp sowieso. Doch ihr ureigenes Geschmackserlebnis und Temperament machen die 5 Premium-Spirits zu dem, was sie wirklich sind: Verboten gut!

Zu den SCHWARZBRENNERN gehören drei Premium Gins, ein Whiskey und eine Williams Brand. „Es ist die Erfahrung des echten Handwerks, die den SCHWARZBRENNERN ihre feine Note gibt.“ erklärt Jens Valerius, Geschäftsführer bei Graeger.

Für die Ultra-Premium Gins kombinieren die Meister-Destillateure reinsten Weizenalkohol mit verschiedenen, handverlesenen Frucht- und Gewürzextrakten.

GIN 47 ist der Stärkste unter den Großen. Neben den unverzichtbaren Gewürzen wie Wacholderbeere und Koriander, geben wilder Lavendel, Ingwer und Zitrus in Kombination mit der Würze aus Majoran, Pfeffer, Angelika und Enzian dem GIN 47 sein ausdrucksstarkes Aroma.

GIN Blue Motion ist kräftig in Farbe und Bouquet. Die fein abgestimmte Mixtur aus Lavendel, Ingwer, Enzian und Melisse bilden sein typisches Geschmacksbild. Seine auffällig blaue Tönung erhält der dem GIN Blue Motion von den Blütenblättern der Gardemi-Blume aus dem Atlas Gebirge.

GIN Exotic ist gleichwohl wild wie mild. Er besticht durch die Kombination der feinen exotischen Geschmacksstoffe von Koriander, Litschi, Mandarine und Grapefruit.

Jeder SCHWARZBRENNER Gin ruht mindestens 14 Tage auf seinen Botanicals, damit sich die Aromen vollends entfalten und die feinen Geschmacksnuancen perfekt ausreifen.

Ergänzt wird das Gin-Trio durch zwei Premium-Klassiker: Ein fruchtiger Brandy und ein rauchiger Whiskey.

Meisterstück Williams ist der Fruchtigste unter den SCHWARZBRENNERN. Die feine, natürliche Note der heimischen Williams Birne gibt diesem mehrfach gebrannten Brandy seinen opulent vollen und intensiv fruchtigen Geschmack.

Whiskey 45 ist geprägt von der 5-jährigen Fasslagerung in kleinen Eichenfässern und einem Finish in hochwertigen Sherryfässern. Der Single-Malt-Whisky wird aus bestem, heimischem Gerstenmalz und reinem Quellwasser in Rauh- und Feinbrandverfahren erschaffen. Nach sorgfältiger Destillation und Einzelfass-Lagerung präsentiert sich Whisky 45 in seiner prächtig goldbraunen Tönung und verführt mit seinem komplexen, vielschichtigem Geschmack nach Rauch und Gewürzen.

Mit dieser exklusiven Serie hat sich Jens Valerius einen lange gehegten Traum erfüllt: „Eine bunte Selektion von deutschen Edel-Spirituosen aus heimischen Grundzutaten, die ebenso in exklusiven Longdrinks, wie pur als Digestive oder genussvoll am Kamin den Kenner begeistern.“

Alle SCHWARZBRENNER aus dem Hause Graeger entstehen in echter Handarbeit. Jede der hochwertigen, geschliffenen und im Spezialverfahren veredelten Glasflaschen wird nach individueller Reifezeit der Destillate einzeln angefüllt und nummeriert.

Die Premium-Qualität dieser exklusiven Serie führt zu einer Positionierung im gehobenen Preissegment von 30,00 bis 40,00 Euro pro Flasche.

Jeder Graeger SCHWARZBRENNER ist ein meisthaft gefertigtes Einzelstück - klar im Design und charakterstark im Geschmack.

Über Graeger

Gegründet 1898 in Hochheim am Main ist das Sekthaus Carl Graeger ein Traditionsunternehmen in Familienbesitz. Waren es anfangs vor allem die Sekte, wurde das Sortiment seit Mitte der 1990er Jahre auf Weine ausgeweitet. Heute hat Graeger seinen Standort in Bingen am Rhein und bietet hochwertige Sekte, Weine und feine Spirituosen aus der Region. Das gesamte Sortiment ist auch Online unter www.graeger.de zu bestellen.



Bild: Sekthaus Carl Graeger

Bildtext: „Graeger SCHWARZBRENNER. Unwiderstehlich und verboten gut im Geschmack.“ So beschreibt Geschäftsführer Jens Valerius die jüngste Kollektion der Premiumspirits aus Bingen.



Bild: Sekthaus Carl Graeger

Bildtext:

Jeder Graeger SCHWARZBRENNER ist ein meisthaft handgefertigtes Einzelstück - klar im Design und charakterstark im Geschmack.

Kontakt:

Sekthaus Carl Graeger
Martinstr. 2
55411 Bingen am Rhein

www.graeger.de

PR@graeger.de