

PRESSEMITTEILUNG

GINnovationen von AltEnderle

Gin-Sorten gibt es inzwischen wie Sand am Meer: Der momentane Hype um das Trendgetränk Gin Tonic beschert dem Genießer eine Vielzahl unterschiedlichster Gin-Marken. Allerdings tummelt sich hier auch eine hohe Anzahl vergleichbarer Produkte auf dem Markt.

Die Baden-Württembergische Edelbrand-Manufaktur AltEnderle möchte hier zeigen, dass es auch anders geht und hat gleich 5 neue Gin-Sorten auf einmal veröffentlicht.

Sindolsheim / 14. April 2016. Wenn Joachim Alt und Michael Enderle etwas anpacken, dann konsequent: Nicht eine oder zwei, nein gleich 5 neue Gin-Sorten haben sie entwickelt und jetzt der Öffentlichkeit vorgestellt. Dabei geht es Ihnen nicht um die Menge an Sorten, sondern ausschließlich um die Besonderheit jedes einzelnen Gins, was sie dazu bewogen hat, diesen Schritt zu gehen. "Wir wollen zeigen, dass es auch jetzt noch möglich ist, außergewöhnliche und einzigartige Gins zu erschaffen", so Joachim Alt.

"Unser 4 Geckos Legong ist beispielsweise eine Kreation mit balinesischen Einflüssen. Hier wurden indonesische Gewürze und Wurzeln mit Lemongrass, Mango und hierzulande seltenen, exotischen Früchten wie Rambutan und Mangustan kombiniert."

Der 4 Geckos Mediterran wiederum setzt ganz auf Küchenkräuter. Und wer sich wundert, wie ein Gin mit Essenzen aus Petersilie, Rosmarin, Basilikum und Schnittlauch schmeckt, wird erstaunt sein, was für ein interessantes Zusammenspiel diese natürlichen Kräuteraromen ergeben können.

"Unser Gelber Safran Gin erhält seine auffallende, gelbe Farbe ausschließlich durch Zugabe von echtem gelbem Safran", erklärt Michael Enderle. "Dieser klassische destillierte Gin ist frisch, fruchtig und lebendig."

Eine absolute Rarität stellt der 4 Geckos Iranischer Safran dar: Ein Hauch von 1001 Nacht, abgerundet mit echten Rosen-Essenzen verleihen dem Gin eine orientalische, blumige Note. "Für die betörend rote Farbe verwenden wir ca 5 Gramm echten roten Safran pro Liter Gin – das ist einzigartig auf dem Markt", so Joachim Alt.

Abgerundet wird das neue Sortiment durch einen fassgelagerten Gin, der nach seiner Lagerung im Bourbonfass noch im Rumfass seine Vollendung erfährt. "Eigentlich wollten wir ursprünglich nur eine Sorte 4 Geckos auf den Markt bringen", schmunzelt Joachim Alt. "Dass es jetzt 5 Sorten geworden sind, liegt an unserer absoluten Liebe zu besonderen Produkten und unseren vielen Ideen, die uns bei der Entwicklung der neuen Rezeptur gekommen sind". Dabei werden alle Gins mit hochwertigstem Bio Getreidebrand und selbst gewonnenen, natürlichen Pflanzenauszügen hergestellt – ohne Verwendung künstlicher Aromen oder Farbstoffe. Weitere Informationen zu den einzelnen Ginsorten und dem Gesamtsortiment kann man auf www.altenderle.de erhalten.

Die Edelbrand- und Likörmanufaktur AltEnderle

In Sindolsheim im Bauland versteckt sich eine der besten Whisky- und Edelbrand-Destillieren Deutschlands: AltEnderle.

Als Familienbetrieb wird hier seit 25 Jahren viel Wert auf Respekt vor der Natur und den Lebewesen, nachhaltige Rohstoffe und Produkte und traditionelle Werte gelegt.

Diese Überzeugung spiegelt sich in den Destillaten & Likören wieder, die in wachsendem Maße die gehobene Gastronomie und Kenner überzeugen.

Seit 1750 sind Brennereien im Besitz der Familie Alt belegt. 1987 kaufte Joachim Alt eine Brennerei und Kuferei in Gemmrigheim. 1991 stieß sein jetziger Geschäftspartner Michael Enderle dazu; damit wurde die Edelbrennerei AltEnderle ins Leben gerufen.

Zahl der Anschläge (inklusive Leerzeichen): 3.499

Pressekontakt

adRivum | Heiko Bach
Sillenbacher Straße 90
73760 Ostfildern
Telefon: 0711 4400500
Telefax: 0711 4400501
Mobil: 01742552111
E-Mail: kontakt@adrivum.de
Internetseite: www.altenderle.de

Bildmaterial in Druckqualität und den Text in digitaler Form erhalten Sie unter <https://www.dropbox.com/sh/6echoczm7basgf/AADifF-NBrNJdEXKMneCT9jCa?dl=0>