

Neu: Zwei Premium London Dry Gins „Windstärke 12“ und Premium Blue „MeerGin“ von Winters Brandschätze

„Windstärke 12“ und „MeerGin“ vermählen Botanicals von der Küste mit Botanicals vom Kaiserstuhl

„Richtige Kerle“, Sturm, Orkan im Glas möchten die beiden Premium Gins aus je 12 Botanicals von der Ostseeküste und dem Kaiserstuhl sein. Bei „Windstärke 12“ steht geschmacklich eine zarte Wacholdernote im Vordergrund, kombiniert mit einem Aromenspiel aus „an den Strand gespülten Seetang“ und gebackener Zitrone in Salz. Würzige Noten von Lorbeer und Sechuanpfeffer werden mit fruchtigen Noten von Schnapsbirne und Rapsblüte kombiniert. Abgerundet durch schwarzen Tee und frische Fichtennadeln erzeugt „Windstärke 12“ von Winters Brandschätze ein wahrhaft maritimes Geschmackserlebnis.

Beim neuen Premium Blue „MeerGin“ gilt ‚nomen est omen‘. Er besticht nicht nur durch seine meerblaue Farbe, sondern auch durch seine feine Algennote und einen Hauch von Meersalz. Er sieht aus wie Meer, riecht wie Meer und schmeckt wie Meer. Auch die Flaschen und das Design der maritimen Brandschätze machen Lust auf Meer. Beide überzeugen als Gin pur oder als Longdrink in drei Varianten: „Meerblick“, „Nordlicht“ oder „Black Forest“. Die passenden Tonicwater wurden sorgfältig dafür ausgewählt.

Distilled ab 2017, Alc. 45% // 500 // 200 // 50 ML

Tonicempfehlungen für „Windstärke 12“ und Premium Blue „MeerGin“

Wer „Windstärke 12“ und „MeerGin“ nicht pur genießen möchte, dem erschließt sich mit den von Martin Winter sensorisch sorgfältig ausgewählten Tonics eine neue Geschmackswelt. Passend zu den „beiden Leben“ von Martin Winter heißt die Variante mit dem schwarzen Tonic „BlackForest“. „MeerBlick“ und „NordLicht“ werden die blaue und die roséfarbene Version genannt.

**Longdrink "MeerBlick"
MeerGin und Dry Tonic**

Empfehlung: Schweppes Dry Tonic oder Fever Tree Mediterranean Tonic
Die beiden elegant-trockenen Tonics sind ideale Partner für den Premium Blue MeerGin mit seiner fein-frischen Algennote und einer Prise Meersalz.

Longdrink "NordLicht"

Windstärke 12 und Hibiscus Tonic

Empfehlung: Weisswange Hibiscus Tonic

Pretty in Pink. Elegant, natürlich und ohne jegliche Künstlichkeit greift das Weisswange Hibiscus Tonic perfekt die maritim-frische Note von Windstärke 12 auf.

Longdrink "BlackForest"

Windstärke 12 und Black Tonic

Empfehlung: Weisswange Black Tonic

Mit natürlicher Kohlensäure und exquisiter Perlage setzt das Black Tonic Water den Gin in Szene und lässt neue Geschmacks-Variationen entdecken.

Martin Winter – der Brenner

Geboren und aufgewachsen an der holsteinischen Ostseeküste, zog es Martin Winter direkt nach der Schule zur Deutschen Marine. Viele Jahre fuhr er zur See, war von Herzen Seemann und schließlich Kommandant einer Fregatte. Als zutiefst maritimes Getränk hat ihn Gin, der unter anderem in der englischen Marine eine große und lange Tradition hat, während seiner gesamten Seefahrt- und Marinezeit begleitet.

Vor einigen Jahren lernte er „während eines Landgangs“ seine heutige Frau in Freiburg kennen. Durch ihren Bezug zu den Weinen der Region - sie ist gelernte Weinküferin und Geschäftsführerin in einem badischen Weinhaus - die edlen Brände des Schwiegervaters im Keller und dem Brennrecht der Familie war schnell der Bezug zu den Früchten und Aromen der Region hergestellt. Die Leidenschaft für das Brennen war rasch geweckt, die Erinnerung an guten Gin kam schnell hinzu.

Brennen mit Präzision und Leidenschaft

Hohe Präzision sichert das Überleben auf See und prägt auch das Leben danach. Mit der gleichen Perfektion und Leidenschaft nutzte Martin Winter jede freie Stunde, um sich in die Brennerei zu vertiefen. Und es dauerte nicht lange, bis er sich an die faszinierenden Aromenspiele im Gin heranwagte.

Die Idee war geboren, einen Gin herzustellen, der die beiden Welten von Martin Winter, den Kaiserstuhl und die Ostsee, in seinem Geschmack vereint. Und so begann er, Botanicals von der Küste mit Botanicals aus dem Kaiserstuhl zu vermählen. Nach einer intensiven sensorischen Verkostungsphase von sechs Monaten mit unzähligen Proben war das Ergebnis perfekt. Der London Dry Gin „Windstärke 12“ mit 12 ausgesuchten Botanicals nahm seinen Kurs auf. Kurze Zeit später folgte der Premium Blue „MeerGin“

Die Brennerei und der Brandschatzkeller

Seit 2018 steht im Keller von Martin Winter eine nagelneue Brennanlage mit einem 230-Liter-Kessel und elektrischer Befeuerung von Müller aus Oberkirch/Tiergarten.

Neben den neuen Premium Gins sind im Keller noch einige Brandschätze des Schwiegervaters zu finden, die als Edition „Horst Winter“ geführt werden. Darunter ein Weinhefebrand aus dem Jahr 2000 oder ein Kirschbrand von 1988. Horst Winter, ein Weinfachmann und leidenschaftlicher Brenner, war bekannt für seine edlen und hochwertigen Brände, die er stets lange lagerte und nicht zu früh in die Vermarktung gab.

Für Martin Winter ist der Keller ein wahrer Fundus. Neben dem Gin und seinen eigenen Bränden hat er sich der Veredelung der Winterschen Brandschätze verschrieben. Er spielt gerne mit der Lagerung der Brände in verschiedenen Fässern. Für ihn werden die Destillate dadurch zugänglicher und facettenreicher.

Mittlerweile hat beispielsweise der Weinhefebrand 15 Jahre im Barrique und noch zwei Jahre in einem spanischen Brandy-Fass hinter sich. Oder eine 2016 gebrannte Zwetschge kam nach zwei Jahren im Ballon in ein frisch entleertes Bourbon-Whisky Fass. Das geschmackliche Ergebnis erinnert an einen sommerlichen Zwetschenkuchen, bei dem sich die Früchtearomen mit dem Vanilleton der Sahne verbinden.

Bei allem was Martin Winter in den Keller und die Brennerei investiert und mit seinen Erzeugnissen plant, geht es in erster Linie um Qualität. Allen Destillaten wird eine Lagerung gegönnt und die Erträge werden nie ausgereizt. Die Premiumqualität von Gin und Bränden begründet auch deren gehobenes Preissegment

Pressekontakt:

..e&p!, Ursula Ellenberger, Alte Bundesstraße 37, D-79194 Gundelfingen,
Tel +49(0)761 59233-12, ellenberger@eundp.com