

BAVARKA GIN – Lantenhammer brennt für Gin

Ab März 2014 bereichert ein neues Highlight das edle Sortiment der Lantenhammer Destillerie: der BAVARKA Gin. Mit viel Leidenschaft und basierend auf einem uralten Rezept, entstand ein einzigartiges Wacholder-Destillat mit einem unverwechselbaren Charakter. Die Kombination aus erlesenen, bayerischen Kräutern, feinsten Wacholderbeeren und qualifizierter Destillierkunst führt zu einem einmaligen Ergebnis und begeistert jeden Gin-Genießer, der die absolute Perfektion in seinem Glas erleben will.

Die große Nachfrage zahlreicher Lantenhammer-Fans nach einem Gin veranlasste das dynamische Team um Destillateurmeister Tobias Maier zu einer neuen kreativen Mission: eine eigene Version des In-Getränks zu entwickeln und den Gin-Markt zu revolutionieren. Ein uraltes Familienrezept, Hingabe und Erfahrung sowie ausgewählte, bayerische Zutaten bilden die Basis für den wertvollen Tropfen vom schönen Schliersee. Schließlich liegt das Gin-Gen schon lange im Unternehmen: Tobias Maier griff auf ein Rezept von Gründer Josef Lantenhammer zurück, der bereits in den 30er Jahren einen Wacholdergeist für die Bergleute der Grube in Hausham mischte, wo er als Prophylaxe gegen die gefürchtete Staublunge verwendet wurde.

Einzigartig macht den BAVARKA Gin die Herstellung aus lediglich acht echten bayerischen Kräutern, wie Hopfen, Fenchelsamen, Heublume, Orangen- und Zitronenschale, gepaart mit der Kraft der Kartoffel. Denn zur Entfaltung seines kräftig-aromatischen Charakters wird für den Premium-Gin (46% Vol.) als Grunddestillat zum Ansetzen der Wacholderbeeren ausschließlich BAVARKA Vodka verwendet.

„Eine gelungene Mischung aus den verschiedenen Kräutern zu finden, ohne dass einzelne Zutaten unangenehm hervorstechen, ist die schwierigste Aufgabe für jeden Gin-Hersteller“, erklärt Tobias Maier und verspricht mit dem BAVARKA Gin ein angenehmes Zusammenspiel aller Zutaten.

Der rassige BAVARKA Gin besticht vor allem durch seine kräftige Wacholdernote in Kombination mit floralen Akzenten und einem frischen Citruscharakter. Die leichte Bitterkeit im Abgang umspielt mit einer angenehmen Süße, macht den bayerischen Gin zu einem unverwechselbaren Geschmackserlebnis.

Wer den BAVARKA Gin genießt, kann sich auf ein Feuerwerk für die Sinne freuen. Er eignet sich nicht nur hervorragend für den puren Genuss, sondern auch in Kombination mit einem Tonic Water und als Basis für Cocktails und Longdrinks.

Mehr Informationen unter: www.lantenhammer.de

PRESSEKONTAKT
ROCCHI PR | Maximilianstr. 18 | 80539 München, Germany
lantenhammer@rocchi-pr.com | Tel +49 89 2323988-30