

GIN CHILLA – das grüne Frische-Geheimnis des Aperitivo Bavarese

Hausham, im April 2015 – Ausgefallen einzigartig ist das frische It-Getränk des Sommers: der GIN CHILLA – eine neue Kreation des jungen Destillateur-Teams der traditionsreichen Lantenhammer Destillerie am Schliersee. Der erfrischend grüne Trunk mischt ab sofort die deutsche Bar-Szene auf und ist eine prickelnde Alternative zu etablierten Sommer-Aperitifs, wie Aperol Spritz und Hugo. Nicht nur die optische Erscheinung des GIN CHILLA sticht dem Genießer ins Auge, auch seine außergewöhnliche Geschmacksnote macht Lust auf mehr. Denn wer Gin liebt, liebt GIN CHILLA!

Mit dem neuen „Aperitivo Bavarese“ beweist das Team um Destillateurmeister Tobias Maier einmal mehr seine Kreativität und besondere Klasse.

Der GIN CHILLA ist eine frische, intensive Spirituose auf Basis des BAVARKA Gin. Dessen Kombination aus acht erlesenen, bayerischen Kräutern, feinsten Wacholderbeeren und qualifizierter Destillierkunst garantiert den unverwechselbaren Charakter des Wacholderdestillats, welches auf einem uralten Rezept basiert. Vereint wird der BAVARKA Gin mit einem streng geheimen Produkt.

So besticht der GIN CHILLA insbesondere durch seine kräftige Wacholdernote, seine floralen Akzente und frischen Citrusaromen. Er eignet sich hervorragend als kraftvolle Basis für einen klassischen Spritz und beweist sich als ausgezeichneter Begleiter für die bevorstehenden Sommermonate. Kenner beschreiben ihn als ebenso erfrischend wie einen Sprung in den kühlen Schliersee.

Entstanden ist der GIN CHILLA in Kooperation mit dem Strandbad Schliersee, der kultigen Szene-Location südlich von München. Auf deren Suche nach einer genussvollen Alternative zu altbekannten Drinks kam nur ein Kreativ-Team in Frage: die jungen, wilden Bavarian Destillers der Lantenhammer Destillerie. Auf Anfrage kreierten die Destillateure ein innovatives Getränk, welches ursprünglich ausschließlich im Strandbad Schliersee zu verkosten war.

Seitdem die edle Kreation jedoch zum überaus populären „Icon Drink“ wurde, können Feinschmecker den bayerischen Aperitiv nun auch zu Hause genießen.

Für ein optimales Geschmackserlebnis genießt man den GIN CHILLA am besten gut gekühlt mit Prosecco und Soda Wasser über Eiswürfel. Als Dekoration empfiehlt sich frischer Rosmarin oder eine Gurkenscheibe.

Eine Flasche GIN CHILLA (0,7l, 25% Vol.) ist im Lantenhammer Online-Shop für € 24,90 erhältlich.

Über Lantenhammer:

Die LANTENHAMMER Destillerie steht seit 1928 für erstklassige Edeldestillate aus Meisterhand und überzeugt immer mehr Genießer in ganz Deutschland mit einer reichen Vielfalt an feingeistigen Produkten. Ihre Wurzeln hat die Traditionsmanufaktur im bayerischen Hausham – nur fünf Minuten vom Schliersee entfernt – von wo aus sie durch Premiumqualität, Perfektion und ihrer generationenübergreifenden Erfahrung immer wieder neue, kreative Glanzpunkte im Spirituosenmarkt setzt.



Die Leidenschaft für die Destillierkunst fördert bei LANTENHAMMER stets das Bestreben, Gutes noch besser zu machen. Mit klarem Fokus auf die Herkunft der Früchte, Qualität, sorgfältigste Verarbeitung und durch den Verzicht auf künstliche und naturidentische Zusätze, kreiert das junge, dynamische Team von Destillateurmeister Tobias Maier neben der kostbaren Auswahl an Edelbränden, Liqueuren und Fruchtcevées auch den BAVARKA Vodka und Gin.

Ihr einzigartiges Aroma und die besondere Milde erhalten die LANTENHAMMER Destillate durch die jahrelange Lagerung und Reifung in historischen Steingutbehältern, eine echte LANTENHAMMER-Besonderheit.

Im Juli 2014 kehrte LANTENHAMMER vom nahen Schliersee in die Heimat Hausham zurück: Hier befindet sich nun modernste Destillerie Europas mit Besucherzentrum und Laden – „Die LANTENHAMMER Erlebnisdestillerie“.

Mehr Informationen unter: www.lantenhammer.de

PRESSEKONTAKT

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