



## TRADITIONELLE EIFELER HANDARBEIT UND EDLE PRODUKTE

Die ursprüngliche Vulkanlandschaft der Eifel mit ihren tiefen Wäldern und klaren Bächen ist die Heimat der Windspiel Manufaktur. Die inspirierende Natur, die Begeisterung für Kartoffeln und die Leidenschaft für einen guten Gin waren für uns, Sandra Wimmeler und Denis Lönnendonker Ausgangspunkt des kühnen Plans, diese Passionen miteinander zu verknüpfen. 2014 war es dann so weit und wir hielten unseren ersten Premium Dry Gin in der Hand, bodenständig und trotzdem sehr fein im Geschmack.

Die Besonderheit all unserer Spirituosen ist unser selbst hergestellter Kartoffelalkohol und ein ganz spezielles Brennverfahren. Die dafür verwendeten Kartoffeln wachsen in der besonders mineralischen Erde der Vulkaneifel. All unsere Produkte werden in liebevoller Handarbeit hergestellt und in kleinen Chargen verkauft.

Gewidmet ist der Name Windspiel Friedrich dem Großen, dem Entdecker der Kartoffel in Deutschland und seiner zweiten Leidenschaft: den Windspiel Hunden.

Längst umfasst unser Portfolio nicht mehr nur verschiedene Gin-Sorten wie Windspiel Alkoholfrei, Windspiel Barrel Aged Potato Vodka, Van Volxem Premium Dry Gin oder unseren gerade bei den renommierten internationalen Craft Spirits Berlin Awards mit Gold ausgezeichneten Windspiel Premium Dry Kampot Pfeffer Gin. Bei allen Gin-Varianten arbeiten wir mit kleinen Manufakturen zusammen, die sich, ebenso wie wir, Werten wie Nachhaltigkeit, Regionalität und dem verantwortlichen Umgang mit natürlichen Ressourcen verschrieben haben. Die mild-würzige Kräuterspirituose Kraut&Knolle mit sorgsam ausgewählten heimischen Kräutern und edle handgefertigte Accessoires wie Krawatten und Fliegen, die exklusiv von der Auerbach Manufaktur für Windspiel gefertigt werden, runden unser Programm ab.

Weitere Infos zu unserer Manufaktur sowie unseren Produkten erhalten sie unter: [windspiel-spirits.de](http://windspiel-spirits.de)