



Windspiel Manufaktur launcht Kaffee Gin

Gin trifft Kaffee – die Windspiel Manufaktur ergänzt ihr Portfolio mit Windspiel Premium Dry Caxambu Kaffee Gin. Inspiriert durch gemeinsame Werte wie Nachhaltigkeit und den verantwortungsvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen hat sich Windspiel für den Kaffee einer Partnerplantage der Dauner Kaffeerösterei entschieden.

Die Fazenda Caxambu von Carmem Lucia Chaves de Brito in Sul de Minas, Brasilien, bringt volle, aber sehr weiche und nussige Kaffees hervor. Mit viel Herz und Passion, hohem sozialen Engagement und nachhaltigem Anbau produziert Carmem Lucia Rohkaffees auf höchstem Niveau.

Für das Kaffeedestillat verwendet Windspiel eine helle säurearme Röstung der Arabica-Sorte Catuai, die auf einem hochgelegenen Areal speziell für die Dauner Kaffeerösterei kultiviert, geerntet und aufgearbeitet wird. Durch die Verschmelzung des Windspiel Gins mit dem selbst hergestellten Kaffee-Destillat entsteht ein nussig karamelliger Charakter, der sich harmonisch mit den hochwertigen Botanical paart.

Der Windspiel Premium Dry Caxambu Kaffee Gin, der wie alle Produkte der Dauner Manufaktur auf selbst hergestelltem Rohalkohol aus regionalem Kartoffel-Anbau in der Vulkaneifel basiert, ist pur, on the rocks und als Longdrink ein aufregend-anregendes Geschmackserlebnis.

Für die Fachpresse:
Gebinde/UVP
Flasche 0,5l: 42,99 Euro

Für Rückfragen:
Windspiel Manufaktur GmbH
Elke Neumann
Tel. Tel. 06592/964 95-11
E-Mail presse@windspiel-manufaktur.com

Windspiel Manufaktur

Die Windspiel Manufaktur wurde 2014 gegründet und gehört zu den Top Five der deutschen Gin-Hersteller. In der besonders mineralischen Erde der Vulkaneifel werden die Kartoffeln angebaut, die die Premium Spirituosen der Windspiel-Gründer Sandra Wimmeler und Denis Lönnendonker einzigartig machen. Die Produkte werden in Handarbeit hergestellt und in kleinen Chargen verkauft. Gewidmet ist Windspiel Friedrich dem Großen, dem Entdecker der Kartoffel in Deutschland und seiner zweiten Leidenschaft: den Windspiel Hunden. Seit Gründung wurde die Windspiel Manufaktur vielfach bei namhaften nationalen und internationalen Wettbewerben für Design, Qualität und Markenführung ausgezeichnet.

Nachhaltigkeit ist bei der Windspiel Manufaktur fest in der DNA verankert. Die Kartoffeln für unseren Rohalkohol stammen klimafreundlich von Anbeginn aus regionalem Anbau. Wenn es die Qualität zulässt, beziehen wir unsere Botanicals aus heimischem Anbau. Der Brennvorgang erfolgt in Deutschland. Und auch unsere Brennmeister achten auf Nachhaltigkeit und setzen auf Solarenergie und Photovoltaik. Selbstverständlich steht der Umweltgedanke auch bei unserer Verpackung im Vordergrund. Alle Produkte werden in recycelbaren Pappkartons auf den Weg gebracht.

www.windspiel-manufaktur.com



Windspiel Manufaktur launcht Kaffee Gin

Dauner Kaffeerösterei

Die von Heike Hilberg und Hans Richarz-Hilberg im Jahr 2004 gegründete Kaffeerösterei mit Sitz in der Vulkaneifel gehört mit zu den besten Röstereien Deutschland (Der Feinschmecker). Kaffees von kleinen Bauernfamilien aus sechs Ursprungsländern werden handwerklich zu harmonischen Röstkaffees veredelt. Sehr hohe Nachhaltigkeit durch langjährige Partnerschaften und starke persönliche Beziehungen zu den Kaffeebauern sind neben den qualitativ hochwertigen Rohkaffees die wichtigsten Aspekte in der Kaffee-manufaktur. Durch Direktimport, Zahlung überdurchschnittlich hoher Kaffeepreise an die Produzenten und durch finanzielle und bei verschiedenen Projekten auch administrative Unterstützung vor Ort, können die Kaffeebauern ihren Lebensstandard und die Qualität ihrer Rohkaffees kontinuierlich verbessern. www.dauner-kaffeeoesterei.de