



Neuzugang bei Windspiel: Premium Dry Kampot Pfeffer Gin

Die Dauner Windspiel Manufaktur erweitert ihr Gin-Portfolio um den Premium Dry Kampot Pfeffer Gin. Nach der erfolgreichen Kooperation beim Premium Dry Caxambu Kaffee Gin setzt Windspiel auch bei der neuen Variante auf die Zusammenarbeit zweier Manufakturen.

Für den Windspiel Premium Dry Kampot Pfeffer Gin aus regionalem Kartoffelanbau in der Vulkaneifel wurden die besten Körner des Kampot Pfeffers von Hennes' Finest verarbeitet. Wie „Champagner“ ist der Name „Kampot Pfeffer“ eine geschützte Herkunftsbezeichnung, begrenzt auf das Anbaugebiet in Kambodscha. Der Pfeffer wird von Kleinbauern angepflanzt, ohne Pestizide und zu fairen Löhnen.

Die Verschmelzung aller bewährten Windspiel Ingredienzien mit dem zusätzlichen Botanical Pfeffer überrascht mit fein-würzigem Aroma, das die Wachholdernote perfekt unterstreicht. Im Abgang bleibt der Premium Dry Kampot Pfeffer Gin wie die klassische Variante seiner weichen Milde treu, umspielt von floralen Akzenten, bis die Pfeffernote einen bleibenden Eindruck hinterlässt.

Das schwarze Etikett ist zum einen geprägt durch den Namen gebenden Windspielhund als Element der Wiedererkennung zum anderen durch bordeauxfarbenen stilisierten Pfeffer. Der Text glänzt in goldfarbenem Prägefoliendruck.

Für die Fachpresse:
Gebinde/UVF
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



Neuzugang bei Windspiel: Premium Dry Kampot Pfeffer Gin

Hennes' Finest

Das 2010 gegründete Kölner Unternehmen Hennes` Finest hat als erstes Unternehmen echten Kampot Pfeffer nach Deutschland importiert „Kampot Pfeffer“ ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung, begrenzt auf das Anbaugebiet in der gleichnamigen Provinz im Südwesten Kambodschas. Hier gedeihen die Sträucher auf kleinen privaten Plantagen unter optimalen klimatischen Bedingungen. Zum perfekten Erntezeitpunkt werden die Früchte von Hand gepflückt, in der Sonne getrocknet und anschließend von Hand verlesen. Nur perfekte, unbeschädigte Körner von satter Farbe und gewünschter Größe werden Teil der „Premium Selection“, die Hennes' Finest exklusiv vertreibt. Die außergewöhnliche Qualität drückt sich dabei besonders in der Vielfalt der Aromen aus.

Hennes` Finest kooperiert vor Ort mit der Organisation Farmlink, die die Einhaltung der Anbaubedingungen und fairen Löhne von über 70 Kleinbauern Familien überwacht. Kampot Pfeffer wird jedoch nicht nur fair gehandelt, sondern auch „fairpackt“ - in einer gemeinnützigen Einrichtung in Bonn. Jedes Jahr erweitert Hennes' Finest ihre Produktwelt rund um Kampot Pfeffer und bietet ihren Kunden zu unterschiedlichsten Koch-Themen ein kleines aber feines Sortiment höchster Qualität.