



Berlingen, 28. September 2023

Windspiel Aperitivo bringt Farbe ins Spiel

28. September 2023 - Die Eifeler Windspiel Manufaktur baut ihr Produktportfolio aus und präsentiert ihren ersten Aperitivo. Der neue Orangenbitter überzeugt mit einer angenehm fruchtig-herben Note von Bitterorange und Grapefruit, gepaart mit der leichten Süße mediterraner Zitrusfrüchte. Mit seinen natürlichen Aromen und dem niedrigen Alkoholgehalt in Höhe von 16 vol. % ist der Windspiel Aperitivo zu jeder Jahreszeit die perfekte Basis für sommerlich-leichte Genussmomente. Ob klassisch vor dem Essen, oder – getreu dem italienischen Lebensgefühl „La dolce vita“ – als Aperitif mit Freunden an der Bar, wie er in Italien gern genossen wird.

Der Windspiel Aperitivo ist auch optisch ein Highlight. Er bringt Farbe ins Spiel. Nach dem Auffüllen mit Tonic oder Sekt, verwandelt sich der intensive Lilaton in ein warmes Orange, das an einen Sonnenuntergang erinnert – ein Sundowner der die Sinne verführt.

Für ein individuelles Geschmackserlebnis lässt sich der Windspiel Aperitivo auf vielfältige Weise genießen:

Der Perfect Serv
60 ml Windspiel Aperitivo
90 ml Prosecco
30 ml Soda Wasser
Deko: Grapefruitscheibe oder -zeste

Für die Fachpresse:
Gebinde/UVP
Flasche 0,5l: 24,99 Euro

Für Rückfragen:
Windspiel Manufaktur GmbH
Sandra Wimmeler
Geschäftsführende Gesellschafterin
Tel. 06592/964 95 13
E-Mail presse@windspiel-manufaktur.com

Über 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.