



Pressemitteilung

HanseGarnelen AG

Herrenweide 6
25348 Glückstadt
Deutschland

T +49 4124 - 918 96 32
E presse@hansegarnelen.com
I www.hansegarnelen.de

Head: „Dieser Gin hebt das Premium-Segment auf ein neues Level“

Unterzeile: Der SEAL GIN Prawn Inside mit frischen HanseGarnelen ist ein außergewöhnlicher Gin jenseits des Mainstreams.

(Glückstadt, 19.10.2022) – Frische HanseGarnelen begeistern mit ihrem unvergleichlichen Genuss. Aber auch ein Gin hat seinen eigenen Charakter. Was auf den ersten Blick nicht zusammen geht, findet spielend zueinander – im SEAL GIN Prawn Inside. In der Kombination entsteht ein spannendes Geschmackserlebnis jenseits des Mainstreams. Denn frische HanseGarnelen verleihen dem SEAL GIN Prawn Inside in der höchsten Qualitätsstufe „London Dry“ ein komplexes Aroma und einen einzigartigen Genuss.

„Kein Gin ist wie jeder andere – dieser SEAL GIN Prawn Inside ist so besonders wie kein anderer. Uns ist ein besonderer Gin gelungen“, freut sich Rupert Baur, der Vorstand der HanseGarnelen AG, über einen Gin der Extraklasse. Er ist in Zusammenarbeit mit Vicky und Tjalf Nienaber, den Gründern von SEAL GIN aus Hamburg, und Dr. Jan Czerny, dem Inhaber einer Küstendestillerie in Kiel, entstanden. „Der Spaß am Gin trinken hat uns auf die Idee gebracht, einen individuellen und streng nach den Richtlinien des London Dry-Verfahrens hergestellten Gin zu entwickeln. Er ist ein frischer Gin mit Norden drin“, sagt Baur zu der liebevoll handgemachten Spirituose.

Gin ist ein Kultgetränk, das aus einem unscheinbaren Zypressengewächs mit dem Namen „Wacholder“ hergestellt wird. Der SEAL GIN Prawn Inside verbindet Tradition und Innovation in unnachahmlicher Art. Die zusätzlichen fünf Botanicals Thai-Basilikum, Korianderblatt, Zitronengras, Galgant und Kaffir-Limette sind mit Bedacht sparsam gewählt. „SEAL GIN kreiert schmackhafte, authentische und reine Gins. Der SEAL GIN Prawn Inside mit frischen HanseGarnelen macht uns stolz. Er ist außergewöhnlich in seiner ganzen Geschmacksvielfalt und hebt Gin auf ein neues Level im Premium-Segment“, sind Vicky und Tjalf Nienaber begeistert von dem neuen Genussabenteuer für schöne Momente im Leben.

Pressemitteilung

HanseGarnelen hat einen hohen Anspruch an die handwerkliche Qualität seiner frischen HanseGarnelen aus einer nachhaltigen, artgerechten Aufzucht ohne den Einsatz von Antibiotika oder künstlichen Zusätzen. Regionalität, Qualität, Frische und Geschmack sind wichtige Eigenschaften von HanseGarnelen für einen verantwortungsvollen Genuss. Der SEAL GIN Prawn Inside ist ein Gin, der seine Individualität mit einem überaus eleganten Aroma und einem ausgewogenen Geschmacksprofil verbindet. Die hochwertigen Zutaten sorgen im feinen Zusammenspiel mit den frischen HanseGarnelen für jede Menge Spaß im Glas. Die Macher von SEAL GIN sind glücklich über ein beeindruckendes Produkt, das mit einem hohen Niveau und einer außerordentlichen Vielfalt brilliert.

Die fünf Hauptzutaten wurden sorgsam und ohne chemische Zusätze angebaut. „Bio-Zutaten geben unseren Spirituosen einen intensiven Geschmack und sind besser für die Umwelt. Wir liegen hier im Trend mit der Philosophie von HanseGarnelen für Regionalität sowie für Umwelt- und Ressourcenschonung“, sagt Rupert Baur, für den die Herkunft der verarbeiteten Produkte wichtig ist.

Als erfrischender Drink für zuhause oder in einer Bar: Gin ist im Trend und hat in der Gastronomie sowie bei Genießern einen festen Platz eingenommen. „Dieser SEAL GIN Prawn Inside mit unseren frischen HanseGarnelen gehört für Besitzer einer eigenen Hausbar und für alle Genießer ins Standardsortiment“, wirbt Rupert Baur für einen Gin, der Lust auf Neues macht, aber nicht nur ein Gin für Gin-Fans und Genießer von HanseGarnelen ist. Seine feine Kombination mit Kaffir-Limette und Zitronengras macht den SEAL GIN Prawn Inside zu einem facettenreichen und ausgewogenen Gin. „Es ist ein besonderer Gin für alle, die in diesem Leben etwas Außergewöhnliches wollen.“

Pressekontakt:

Michael Kudal

E-Mail: presse@hansegarnelen.com

Telefon: 04124 – 918 96 32

Web: www.hansegarnelen.de

Original-Content von: HanseGarnelen AG

Diese Meldung kann auf <https://www.hansegarnelen.de/presse> abgerufen werden