



GEBRANNT MIT HERZ UND HAND

---

## Triple Peak – Ein einzigartiger Gin aus Bremen

**Mit „Triple Peak“ bringt „Birgitta Rust Piekfeine Brände“ nun auch erstmalig einen außergewöhnlichen Gin heraus.**

**Düsseldorf, 15. März 2015.** In den letzten Jahren erlebte vor allem eine Spirituose eine wahre Renaissance: Gin. Der Wachholderbrand ist in der Barkultur sowie dem heimischen Spirituosenregal ein absolutes Highlight – vor allem im Premium-Bereich. Die Bremer Brennerei Piekfeine Brände bringt passend zu diesem Trend mit „Triple Peak“ einen eigenständigen und unverwechselbaren Premium-Gin auf den Markt, der geschmacklich besonders nuancen- und facettenreich ist.

### **Erstklassiger Gin im piekfeinen Stil**

Im Gegensatz zu traditionellem Gin, der auf Getreide basiert, ist die Alkoholbasis für den Triple Peak ein Weindestillat. Diese Novität sorgt für einen besonders runden Geschmack. Der Triple Peak wird nach traditioneller Art als typischer London Dry Gin hergestellt: Die aromatisierenden, rein pflanzlichen Botanicals werden alle gleichzeitig dem Destillat hinzugefügt. Anschließend wird dieses Mazerat in einer Kupferbrennblase destilliert. Um die feinen Aromen nicht anschließend durch Filterung wieder zu verlieren, verzichtet die Brennerin auf diesen Prozess. Wie auch bei allen weiteren Edel-Spirituosen von „Birgitta Rust Piekfeine Brände“ wird der Triple Peak per Hand gebrannt und persönlich abgefüllt.

### **Tradition trifft Innovation**

Zu den ausgewählten, hochwertigen Zutaten gehören klassische Botanicals wie Wacholder, Koriander, Fenchel und Zitrusfrüchte. Hinzu kommen beim neusten Erzeugnis der preisgekrönten Edelbrennerin Birgitta Schulze van Loon die drei nordischen Wildfrüchte Hagebutte, Holunder und Sanddorn. Besonders hervorzuheben ist zudem feinsten Earl-Grey-Tea, der dem Triple Peak eine finessenreiche und würzige Note verleiht. Dieser stammt aus dem Hause Atelier du Thé Forgeron & Blanc.



GEBRANNT MIT HERZ UND HAND

---

### **Ein gebührender Anlass**

Der Triple Peak von „Birgitta Rust Piekfeine Brände“ feiert seine Premiere auf der Wein- und Spirituosenfachmesse Pro Wein (15. – 17. März) in Düsseldorf. Kommen Sie vorbei: Halle 14, Stand D69 bei der HandelsContor Hamburg GmbH.

Der Triple Peak ist ab März 2015 in der 500-ml-Flasche erhältlich.

Der Endverbraucherpreis beträgt 34,80 Euro.

### **Über „Birgitta Rust Piekfeine Brände“**

Am 11.11.2011 eröffnete Birgitta Schulze van Loon ihre gläserne Manufaktur „Birgitta Rust Piekfeine Brände“ am Europahafen in der Bremer Überseestadt. Die Brennerei ist damit die erste dieser Art in Norddeutschland. Zu dem Sortiment gehören selbsterzeugte, piekfeine Obstbrände sowie Nussgeiste und Liköre und Mitte 2015 bringt Birgitta Schulze van Loon den ersten hanseatischen Single Malt Whisky auf den Markt. Die Rohstoffe für ihre Qualitätsprodukte bezieht Birgitta Schulze van Loon aus ganz Europa. Neben der Produktion und dem Vertrieb der Premium-Brände bietet „Birgitta Rust Piekfeine Brände“ individuelle Seminare, Workshops, Tastings und Firmenevents an. Weitere Informationen unter: <http://www.br-piekfeinebraende.de/>

### **Pressekontakt „Birgitta Rust – Piekfeine Brände e.K.“**

ORCA van Loon Communications GmbH (GPRA)

Frau Carmen Majewski

Tel.: +49 (040) 460 68 197

Fax.: +49 (040) 460 68 108

E-Mail: [carmen.majewski@orcavanloon.de](mailto:carmen.majewski@orcavanloon.de)