


Premiere des Triple Peak

Am 11. November 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. 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. Dabei spielt vor allem das Motto »Aller guten Dinge sind drei« eine wichtige Rolle: Der Gin unter den piekfeinen Bränden erschien zum dreijährigen Jubiläum der Bremer Brennerei, wird dreimal destilliert und mit drei nordischen Wildfrüchten verfeinert. 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 von »Birgitta Rust Piekfeine Brände« feierte seine Premiere auf der Wein- und Spirituosenfachmesse Pro Wein, die vom 15. bis 17. März in Düsseldorf stattfand. www.br-piekfeinebraende.de



Premiere of the Triple Peak

 On 11 November 2011, Birgitta Schulze van Loon opened her own »transparent distillery«, »Birgitta Rust Piekfeine Brände« at the Europahafen in Bremen's Überseestadt. In recent years, one particular spirit has experienced a true renaissance: gin. Very much on trend, the Bremen distillery Piekfeine Brände has launched Triple Peak, a distinctive, a unique premium gin. Triple Peak from »Birgitta Rust Piekfeine Brände« celebrated its debut at the Pro Wein wine and spirits fair, held in Düsseldorf from 15 to 17 March. www.br-piekfeinebraende.de



BÖTTCHERSTRASSE · BREME

Die Bar Freytag ist eine exquisite Bar in der berühmten Böttcherstraße, gleich neben ihrem Partner Ständige Vertretung / Stäv im Herzen von Bremen. Neben klassischen und neuen Trend-Cocktails, ausgewählten Bierspezialitäten und Weinen sowie Premium-Spirituose werden auch kulinarische Genüsse und kleine Leckereien angeboten.

Bar Freytag is an exquisite bar in the famous Böttcherstraße next door to its partner establishment Ständige Vertretung Stäv in the heart of Bremen. In addition to classic and new cocktails, select speciality beers and wines and premium spirits, culinary delights and tidbits are also served.



Öffnungszeiten/Opening Hours:

Di-Do 17:00-02:00 Uhr

Tue-Thu 5 pm-2 am

Fr-Sa 17:00 Uhr - Open End

Fri-Sat 5 pm - Open End

So+Mo Ruhetag / Sun-Mon day of rest

Reservierungen/Reservations:

reservierung@freytag.bar

Mo-Fr 11-17 Uhr bei unserem Partner

Ständige Vertretung unter +49 (0)421 320995

BÖTTCHERSTRASSE 3-5

28195 BREMEN

E-MAIL: kontakt@freytag.bar