



GEBRANNT MIT HERZ UND HAND

Der erste Piekfeine Korn für Bremen und umzu

Bremen, 2. Januar 2017 - Norddeutschland kann auf eine lange Kornbrandtradition zurückblicken, denn seit dem 15. Jahrhundert wird er auch im Norden Deutschlands hergestellt.

In Bremen gab die letzte Kornbrennerei im Jahre 1999 leider ihren Betrieb auf. Seitdem gab es keinen Bremer Korn mehr.

Das hat sich jetzt geändert. Denn es gibt seit fünf Jahren wieder eine Brennerei in Bremen. Die Piekfeinen Brände. Und seit Anfang 2017 gibt es auch wieder einen Korn aus der Hansestadt, genauer gesagt aus der gläsernen Manufaktur am Europahafen in der Überseestadt.

Mit Ihrem „Piekfeinen Korn“ komplettiert die mehrfach ausgezeichnete Brennerin Birgitta Schulze van Loon ihre Produktpalette um ein weiteres hochwertiges Getreidedestillat – einen fassgelagerten Doppelkorn auf Roggenbasis.

Durch Mehrfachdestillation wird die außergewöhnliche Milde erzielt. Zur Abrundung und weiteren Harmonisierung des Buketts wird dann das Destillat im Eichenholzfass gelagert und anschließend mit dem ausgezeichneten Bremer Wasser auf die Trinkstärke von 38 % Vol. Alk. herabgesetzt. Damit entspricht es den Anforderungen an einen Doppelkorn.

Ein 225 Liter Eichenfass, welches vorher mit Ihrem anderem Getreidedestillat „Van Loon -The First Hanseatic Single Malt Whisky“ drei Jahre belegt war, wurde für die Fasslagerung ausgewählt.

In der ersten Januarwoche wird der „Piekfeine Korn“ abgefüllt und steht insbesondere für die Kohl-und Pinkel-Fahrten in Bremen und umzu, nicht zuletzt als Wegzehrung, zur Verfügung. Gut 500 Flaschen mit 500 ml Inhalt sind bei dieser limitierten Edition erhältlich.



GEBRANNT MIT HERZ UND HAND

Die nächste Auflage des Piekfeinen Bremer Kornes erfolgt erst wieder zur nächsten Kohlsaison, ab Mitte November 2017.

Die 500 ml Flasche kostet für Endverbraucher 14,95 €.

Über „Birgitta Rust Piekfeine Brände“

Am 11.11.2011 eröffnete Birgitta Schulze van Loon ihre gläserne Manufaktur „Birgitta Rust Piekfeine Brände e.K.“ am Europahafen in der Bremer Überseestadt. Die Brennerei war damit die erste dieser Art in Norddeutschland. Zu dem Sortiment gehören selbsterzeugte piekfeine Obstbrände, Geiste, Liköre, Bitter und der außergewöhnliche Gin „Triple Peak“. Mitte 2015 hat Birgitta Schulze van Loon den ersten hanseatischen Single Malt Whisky „Van Loon“ auf den Markt gebracht.

Die Rohstoffe für ihre Qualitätsprodukte bezieht die mehrfach ausgezeichnete Brennerin aus Europa. Neben der Produktion und dem Vertrieb der Premium-Spirituosen bietet „Birgitta Rust Piekfeine Brände e.K.“ auch Führungen, individuelle Seminare, Workshops, Tastings und Firmenevents an.

Weitere Informationen unter: <http://www.br-piekfeinebraende.de/>

Birgitta Rust – Piekfeine Brände e.K.

Inhaber: Frau Birgitta Schulze van Loon
Tel.: +49 (0421) 69 66 89 51
Fax: + 49 (0421) 69 66 89 52
E-Mail: info@br-piekfeinebraende.de
<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