



GEBRANNT MIT HERZ UND HAND

---

## **Gin Triple Peak- Brown Label – nicht nur für Hanseaten!**

**Bremen, 5. September 2018.** Nach der erfolgreichen Einführung des Gin Triple Peak – Yellow Label im Jahre 2014, bringt „Piekfeine Brände“ nun eine neue außergewöhnliche Gin-Innovation auf den Markt.

Gin Triple Peak – Brown Label! Diese Spezialität richtet sich an Genießer, die sich für eine völlig neue Geschmacksnote im Gin begeistern können: Diesmal ist es aber nicht Tee - sondern Kaffee. Feinste speziell geröstete Espresso-Bohnen aus Peru der Kaffeerösterei „Cross Coffee“ geben dieser besonderen Spirituose seinen Charakter. In der kleinen 130-Liter-Brennblase destilliert, enthält sie zwar auch die traditionellen Bestandteile, wie Wacholder, Koriander und Fenchel – es wird aber ausnahmsweise komplett auf Zitrusnoten verzichtet. Haselnuss und Pfefferminze runden das kräftige Kaffee-Aroma ab. Genießer-Tipp: Exzellent pur oder als Gin Tonic serviert mit drei Kaffeebohnen.

### **Kaffee und Tee – Traditionelle Produkte innovativ eingesetzt**

Tee und Kaffee haben in den Hansestädten schon immer eine Rolle gespielt. Diese edlen Rohstoffe wurden - und werden dort noch immer umgeschlagen, gelagert, geröstet bzw. gemischt. Diese Tradition greift „Piekfeine Brände“ aus Bremen auf. Ebenso wie nun der Gin Triple Peak – Brown Label hat schon der Yellow Label Liebhaber, nicht nur aus der Hansestadt, begeistert.

Letzterer umfasst neben den traditionellen Botanicals außerdem die drei nordischen Wildfrüchte Hagebutte, Holunder und Sanddorn. Feinster Bio Earl Grey Deluxe Tee spendet das besondere Bergamotte-Aroma. Lieferant ist seit neuesten die Tee-Manufaktur „my cup of tea“, von den Bremer Stadtfabrikanten.

### **Gutes in und für Bremen: Die Bremer Stadtfabrikanten**

Hierbei handelt es sich um eine Initiative von Bremer Manufakturen, welche die Vielfalt insbesondere im Bereich der erlesenen Lebensmitteln, Getränke und Spirituosen über die



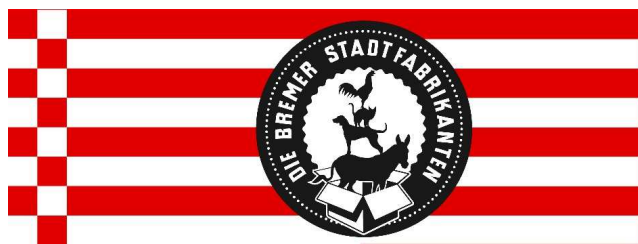
GEBRANNT MIT HERZ UND HAND

---

Grenzen von Bremen hinaus bekannt machen möchten. Ebenso wie „my cup of tea“, sind „Piekfeine Brände“ und „Cross Coffee“ dort Mitglied.

Beide Gin-Spezialitäten sind in der 500 ml Liter Flasche zu 34,80 € für den Endverbraucher zu beziehen. Ebenso in einer Miniaturausgabe in 50 ml zu 7,00 €.

<https://shop.br-piekfeinebraende.de>





GEBRANNT MIT HERZ UND HAND

---

### **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, zu der inzwischen sechs Mitarbeiter zählen, ist damit die erste dieser Art in Norddeutschland. Zu dem Sortiment gehören selbsterzeugte, piekfeine Obstbrände, Nussgeiste, Liköre und der London Dry Gin „Triple Peak“. Seit 2015 bringt Birgitta Schulze van Loon den ersten hanseatischen Single Malt Whisky „VAN LOON“ auf den Markt. Die Rohstoffe für ihre Qualitätsprodukte bezieht die Bremer Brennerin 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/>

### **Birgitta Rust – Piekfeine Brände e.K.**

Inhaberin: Birgitta Schulze van Loon  
Tel.: +49 (0421) 696 68 951  
Fax: + 49 (0421) 696 68 952  
E-Mail: [info@br-piekfeinebraende.de](mailto:info@br-piekfeinebraende.de)  
<http://www.br-piekfeinebraende.de>

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

ORCA van Loon Communications GmbH (GPRA)  
Birte Nissen-Ankersen  
Tel.: +49 (040) 460 68 110  
Fax.: +49 (040) 460 68 108  
E-Mail: [birte.nissen@orcavanloon.de](mailto:birte.nissen@orcavanloon.de)