



GEBRANNT MIT HERZ UND HAND

Piekfein und Bittersüß: ROSALIE in aller Munde!

Bremen, Mai 2019. Ob bei einem geselligen Zusammensein mit guten Freunden, als Einstimmung auf ein leckeres Essen oder einfach nur so: Ein gutes Getränk gehört dazu! Aktuell wecken die ersten Sonnenstrahlen des Frühlings unbändige Lust auf die ersehnte Leichtigkeit der nächsten Monate – heiße Tage und coole Drinks inbegriffen. Die Sommergetränke der letzten Jahre haben alle eine große Fangemeinde, doch jetzt mischt ROSALIE den (Geschmacks)Markt auf. Um einen norddeutschen Aperero zu kreieren hat die Craft Distillery Piekfeine Brände auf die Komponenten Erdbeere und Rose gesetzt. Beides sind Rosengewächse.

Die fruchtigen Erdbeeren und die hocharomatische Rose mit einem Hauch Bitterorange machen diese leichte Spirituose zu einer idealen Aperitif-Grundlage.

Der Genuss eines Gläschens Apéro (Kurzform von Aperitif) vor dem Essen soll den Appetit anregen und auf die bevorstehende Mahlzeit einstimmen. Zudem verkürzt es die Wartezeit bis zum Servieren der Speisen. Doch auch wenn kein Essen in Sicht ist, überzeugt ROSALIE - als geselliger Feierabenddrink an lauen Sommerabenden ebenso wie zum Anstoßen mit dem Liebsten in gemütlichem Kreise.

Die Rezeptmöglichkeiten sind vielfältig:

- ROSALIE Pur auf Eis
- ROSALIE Sprizz mit Sekt oder Prosecco (oder Weißwein und Soda)
- ROSALIE Royal mit Champagner
- ROSALIE Tonic
- ROSALIE Orange
- ROSALIE Sour mit Zitronensaft und Zuckersirup

ROSALIE der neue Aperero ist in den Gebindegrößen 50 ml (6,00 €), 350 ml (12,00 €), 500 ml (15,90 €), 700 ml (19,50 €) und in der Big Bottle (39,90 €) erhältlich.



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 sieben Mitarbeiter zählen, ist damit die erste dieser Art in Norddeutschland. Zu dem Sortiment gehören selbsterzeugte, piekfeine Obstbrände, Nussgeiste, Liköre und die Gin-Trilogie „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

<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