



Medienmitteilung: Zwei Gin-Neuheiten im Zeichen der Natur

Matten b. Interlaken, 23. November 2020: Die Rugenbräu AG hat zwei Gin-Neuheiten auf den Markt gebracht. Ergänzend zum beliebten «Swiss Crystal Gin» fügen sich der «Swiss Crystal Gin Blue» und der «Swiss Crystal Gin Red» mit ihren unterschiedlichen Aromen und Zutaten perfekt in die Produktpalette der Rugen Distillery ein.

Gin hat sich in den letzten Jahren zu einem Destillat entwickelt, welches in der Gastronomie, für Getränke und für Speisen sowie bei Geniessern einen festen und wichtigen Platz eingenommen hat. «Der Gin-Boom hat das beliebte Getränk noch viel facettenreicher werden lassen», beschreibt Remo Kobluk, Geschäftsführer der Rugenbräu AG. Am Rugen in Interlaken wird seit 2016 Gin produziert. Die Rugen Distillery, gleich über dem Sudhaus der Rugenbräu, eignet sich bestens für die Produktion dieses edlen Destillats. Master Distiller Kurt Althaus verrät: «Nachdem der Swiss Crystal Gin so rasant an Beliebtheit gewann war es für uns eine logische Folge, eine Gin-Linie zu kreieren.» Entstanden sind zwei neue Gins, welche mit exklusiven Ingredienzen besondere Aromen und Farben offenbaren. Bereits vor zwei Jahren startete Althaus den Prozess, suchte Zutaten und Produkte, tüftelte und entwickelte, um nun mit zwei neuen Gins zu überraschen und zu überzeugen. «Wir sind stolz, jetzt eine Gin-Serie mit drei exklusiven Gins in ihrer ganzen Geschmacks- und Farbenvielfalt zu präsentieren», freut sich Remo Kobluk.

«Swiss Crystal Gin Red» - der Herbe in Aroma und Farbe

«In einem Bericht über Superfood bin ich auf die Berner Aronia gestossen. Diese Beere weist eine gewisse Ähnlichkeit mit Wacholder auf, so dass es naheliegend war, mit dieser zu arbeiten», beschreibt Master Distiller Kurt Althaus. Für diesen Gin wird die Beere als Ganzes, getrocknet sowie in Form eines Granulats beigegeben. Dies führt zum besonderen, etwas herben Aroma. Die Rugen Distillery bezieht die Beere aus einem biologischen Anbau bei einer Berner Institution mit sozialem Engagement.

Der «Swiss Crystal Gin Red» überrascht mit intensivem Wacholderduft, kombiniert mit holzigen Noten und dezenter Beerigkeit. Die erstaunliche Würze in der Nase wird am Gaumen bestätigt und erinnert an orientalisches-würzige Speisen.

«Swiss Crystal Gin Blue» - der Feine im Wechselspiel der Farben

«Als ich einem Freund, welcher Gärtner ist, meine Gin-Projekte geschildert habe, hat er mir von der Blume 'Clitoria ternatea', auch Blaue Klitorie aus der Familie der Schmetterlingsblüten, erzählt», erinnert sich Kurt Althaus. Ähnlich wie beim beliebten Blue Chai Tee wird dem Gin die getrocknete Blüte beigemischt. Dabei gibt diese Farbe und Aromen ab. Als Gegenpol zum eher herben Gin «Red» erhält der «Swiss Crystal Gin Blue» feine, fast liebliche Aromen und besticht durch seine an einen blauen Saphir erinnernde Farbe. «Die Farbintensität kann aufgrund des Naturproduktes variieren. Ein mystisches Farbenspiel entsteht, wenn dem Gin etwas Tonic beigemischt wird, dann nämlich nimmt der Drink die Farbe Violett an.»

In der Nase überzeugt der «Swiss Crystal Gin Blue» durch dezente Wacholder, kräftigen herbale Noten und erfrischenden Zitrusaromen. Im Gaumen verzaubert der weiche Wacholder in Kombination mit einem Hauch von Pfeffrigkeit und auch hier begleitet die ganze Zitrus-Palette mit einer fantastischen Frische.



«Swiss Crystal Gin» - der Klassiker mit starkem Ursprung

Der erste Gin der Rugen Distillery in der markanten grünblauen Flasche steht für die lokale Herkunft und das traditionelle Brennereihandwerk. Selbstverständlich spielt Wacholder eine zentrale Rolle, gepaart mit zartbitteren Alpenkräuter und frischen Zitrusfrüchten. Die kristallförmige Flasche bringt die Schönheit der beeindruckenden Alpen und zugleich das mystische Wesen der Bergwelt zum Ausdruck.

Neues Rezept – mit Innovationskraft und Passion versehen

Die Rezeptur der beiden «Flavour Gins» ist komplett neu und losgelöst von der des «Swiss Crystal Gins». Durch die unterschiedliche Veredlung mit der Aronia Beere beim «Swiss Crystal Gin Red» und mit der Blauen Klitorie beim «Swiss Crystal Gin Blue» entstehen zwei völlig unterschiedliche Charaktere. Für alle drei Gins identisch ist das exklusive finale Veredelungsverfahren, indem das Destillat vor der Abfüllung über einen Bergkristall läuft.

Alle drei Gins sind ab sofort in der Rugen «Gnuss-Wält», über rugenbraeu.ch, im Fachhandel sowie auf drinks.ch erhältlich, ebenso wie in diversen Bars und Restaurants.

Ihre Kontakte:

Rugenbräu AG
Remo Kobluk
Geschäftsführer
Tel. 033 826 46 56

remo.kobluk@rugenbraeu.ch

Medienkontakt
Valérie Burnier
Valérie Burnier Communication GmbH
Tel. 033 530 01 20

valerie@valerieburnier.com

Bildlegende: Swiss Crystal Gin Red & Blue

Bildquelle: Rugenbräu AG

Weitere Informationen: www.rugenbraeu.ch

Anzahl Zeichen inkl. Lead & Leerzeichen (ohne Titel): 4375 / Anzahl Wörter: 639