



Mediencommuniqué vom 31. August 2017

Neue Spirituosenmarke «Rheinbrand» mit einem «Gin» lanciert

In Basel ist die neue Spirituosenmarke «Rheinbrand» lanciert worden. Erstes Produkt unter dem Label «Rheinbrand» ist ein Gin.

Träger und Initiator der Marke «Rheinbrand» ist Raphael Wyniger, Inhaber des Gast- und Kulturhauses «Der Teufelhof Basel». Inspiriert vom mystischen Fluss Rhein werden zukünftig Spirituosen mit Ingredienzien, welche entlang des Rheins angebaut oder produziert werden, präsentiert und vorgestellt.

Rheinbrand Gin

Als erstes Produkt ist ein Gin lanciert worden. Produziert wird dieser von Ruedi Käser von Käser's Schloss in Elfingen im Kanton Aargau. Für die Herstellung werden Wasser aus der Rheinquelle, Wacholder als Basis und Bergkräuter aus Graubünden, Kirschen aus dem Baselbiet, Holunderblüten aus dem Elsass, Riesling aus dem Rhein und Meersalz aus Rotterdam verwendet. Entstanden ist somit ein Gin, welcher natürliches aus allen Regionen entlang des Rheins repräsentativ integriert. Die Herstellung erfolgt nach den Vorgaben für die Qualitätsbezeichnung London Dry Gin. Dabei werden kleine Chargen in der Brennblase destilliert. Jeder Schritt ist Handarbeit, und Ruedi Käser überwacht den Prozess akribisch. Begleitet wird er dabei von Adrian Baumgartner, welcher aus ausgewiesener Spirituosen-Experte bereits den Dry Gin Ojo de Aqua mit Dieter Meier lanciert hat.

Bezug

Der Gin wird künftig breit distribuiert und wird in ausgewiesenen Fachhandelsgeschäften und im Detailhandel erhältlich sein. Zudem ist er über die offizielle Homepage der Firma «Rheinbrand» zu beziehen. www.rheinbrand.info

Zukunft

Geplant ist die Lancierung von weiteren Produkten unter der Marke «Rheinbrand».

(3249 Zeichen)

Kontaktperson für die Medien

- Der Teufelhof Basel AG: Raphael Wyniger, Tel. 061 261 10 10, raphael.wyniger@teufelhof.com
- Käser's Schloss: Ruedi Käser, Tel. 062 876 17 83, ruedi.kaeser@kaesers-schloss.ch
- Adrian Baumgartner, Tel: 075 417 95 05, adrian.baumgartner@gmx.ch

Hinweis für die Bildredaktion

Unter www.rheinbrand.info/de/infos sind druckfähige Visualisierungen des Gins und der Macher für den Download bereitgestellt.



Macher

Ruedi Käser

Der Destilleur und Produzent des Gins führt den heimischen Bauernhof Käasers Schloss in Elfingen im Kanton Aargau (Schweiz) in der fünften Generation mit hauseigener Destillerie. Mit seinen Produkten überrascht er immer wieder, gewinnt zahlreiche Auszeichnungen und ist einer der führenden Destilleure in der Schweiz. Sein Credo ist das Handwerk, «handcrafted» auf Neudeutsch, und in Bezug auf die Qualität seiner Erzeugnisse kennt er keine Kompromisse.

www.kaesers-schloss.ch

Adrian Baumgartner

Adrian Baumgartner ist ein ausgewiesener Fachmann in den Bereichen Wein und Spirituosen. Er ist erster diplomierter Weinakademiker in der Nordwestschweiz und besitzt das Diploma in Wine & Spirits des WSET in London, sowie ein Diplom der Hochschule Wädenswil. Baumgartner hat bereits sehr erfolgreich einen Gin herausgebracht. Die Entwicklung, Produktion und Lancierung des Dry Gin Ojo de Agua mit Dieter Meier und Oliver Matter mit einer Goldmedaille an der Distisuisse geht auf ihn zurück.

Raphael Wyniger

Ist ein leidenschaftlicher Gastronom und Hotelier und besitzt und führt in Basel einige Betriebe. Als erster Hotelier des Jahres der Schweiz hat er sich auch der Qualität verschrieben. Er setzt zudem gerne Projekte um, so zum Beispiel das Projekt der Stadtmauer Brauer.