



STEINBOCK
SPIRITS

STEINBOCK SPIRITS GMBH
KIRCHSTRASSE 13
CH-8483 KOLLBRUNN

INFO@STEINBOCK-SPIRITS.COM
WWW.STEINBOCK-SPIRITS.COM

PRESSEMITTEILUNG

Spiced Orange: Die Steinböcke lancieren ihren zweiten Gin

Kollbrunn, 23.03.2023

Nach zahlreichen alchemistischen Experimenten und mehreren Monaten Entwicklungsarbeit, lanciert Steinbock Spirits ihren zweiten Gin: Spiced Orange. Mit ihrem neuen Produkt möchten die beiden Gründer aus dem Tösstal – Stefan M. Strasser und Roger Steiner – an die Erfolge ihres ersten und mehrfach preisgekröntes Wacholderdestillats anknüpfen. Ihr Spiced Orange Gin ist eine Symbiose zwischen fruchtigen Orangenaromen und exotischen Gewürzen.

Spiced Orange Gin: Destillierter Dreiklang der Orange, begleitet von einem Orchester fernöstlicher Gewürze

Blüten, Schalen und frisch gepresster Saft sonnenverwöhnter Zitrusfrüchte treffen auf warme, süssliche und leicht scharfe Aromen auserlesener Gewürze aus dem fernen Osten. In der Nase nimmt man sofort das florale Parfüm der Orangenblüten und die frischen Zitrusaromen der Orangenschalen wahr. Am Gaumen gesellen sich warme Noten von Zimt, Piment und Ingwer dazu, die von der leichten Süsse grünen Kardamoms, Sternanis und Gewürznelken untermalt werden. Der Abgang ist ein triumphales Finale, das die vielschichtig fruchtig-würzigen Aromen langsam ausklingen lässt.

Am besten zur Geltung kommt die Spirituose in einem Gin & Tonic mit einem klassischen Tonic Wasser und viel Eis, kann aber auch sehr gut pur getrunken werden und macht auch in sommerlichen Cocktails stets eine gute Figur.

Steinbock Spiced Orange - Premium Dry Gin kann ab sofort über den Online-Shop der Steinbock Spirits GmbH vorbestellt werden.

Ehrliche Handarbeit

Die Dry Gins von Steinbock Spirits werden mit viel handwerklicher Sorgfalt und in kleinen Chargen produziert und sind somit reinrassige «Small Batch Craft Gins». Dabei wird grösster Wert auf Qualität und Herkunft der Rohstoffe gelegt, die vorzugsweise aus biologischem Anbau bezogen werden. Um ein besonders spektrenreiches Aromaprofil zu extrahieren, wird ihr Gin in einem effizienten und zugleich sehr schonenden Rektifikationsverfahren destilliert. Die mehrlagigen Böden der Kolonnendestille und ein präzise eingestellter Dephlegmator garantieren hierbei eine hohe Trennleistung von Ethanol- und Wasserdämpfen und somit ein intensives Aroma des Destillats. Vor der Abfüllung und Etikettierung bekommt der Gin ausreichend Zeit um zu reifen, so dass er sein volles Geschmacksprofil entfalten kann. Jede Flasche ist individuell nummeriert.

Über Steinbock Spirits

Die Steinbock Spirits GmbH wurde im Jahr 2020 von Stefan M. Strasser und Roger Steiner aus Liebe zum Gin gegründet und steht für ein individuelles, unvergessliches und verantwortungsbewusstes Trinkerlebnis. Stets im Vordergrund stehen die Qualität und Authentizität ihrer Produkte, die persönliche Beziehung und Nähe zu Kunden und Partnern, sowie der nachhaltige und bewusste Umgang mit Rohstoffen und Ressourcen.

Ihr Kontakt:

Steinbock Spirits GmbH
Stefan M. Strasser
Kirchstrasse 13
8483 Kollbrunn
E-Mail: stefan@steinbock-spirits.com
Telefon: +41 79 801 09 01

Steinbock Spirits im Internet und Social Media:

Web: steinbock-spirits.com
Facebook: facebook.com/steinbocksprits
Instagram: instagram.com/steinbocksprits