



SASSE
Feinbrennerei

PRESSEINFORMATION

Ausgefallene Fizz-Interpretation der Feinbrennerei Sasse Cocktail-Rezept „Vita wuchtig“ lädt zu herbstlichen Genussmomenten ein

Egal ob Cream, Gin oder Violet: Der erfrischende Fizz gehört zu den Klassikern unter den Cocktails und ist in zahlreichen Varianten bekannt. Passend zur goldenen Jahreszeit zeigt die Feinbrennerei Sasse mit dem Rezept „Vita Wuchtig“ eine neue, herbstliche Interpretation des Drinks. Der hausgemachte NJU Korn „wuchtig“ verleiht ihm dabei eine besonders kräftige Note, denn der hochwertige Edelbrand zeichnet sich durch fruchtige Getreidenuancen aus. In Kombination mit Erdbeersirup, Zitronensaft und Malzbier zum Aufgießen des Drinks rundet die Feinbrennerei Sasse den Herbst-Cocktail ab. Damit zeigt das Traditionsunternehmen eine innovative Fizz-Interpretation für außergewöhnliche Genussmomente im Herbst.

Schöppingen, Oktober 2020. Die wohl bekannteste Fizz-Variation Gin Fizz kennen Cocktail-Liebhaber nur zu gut. Doch die Feinbrennerei Sasse zeigt mit dem Rezept „Vita Wuchtig“ eine unentdeckte Vielfalt der Fizz-Familie: Denn hochwertiger Getreidebrand des Korn-Pioniers und Malzbier eröffnen eine neue Facette des Cocktail-Klassikers. Die Basis bildet dabei NJU Korn „wuchtig“. In der Kombination mit Erdbeersirup und frisch gepresstem Zitronensaft entsteht dann ein Strawberry Sour. Den letzten Schliff erhält der Cocktail durch das Aufgießen mit Malzbier – das verleiht dem Drink eine angenehme, herbe Note sowie die typische Frische eines Fizzes. Denn der Cocktail-Klassiker zeichnet sich durch einen hohen Kohlensäuregehalt aus und erhält dadurch seinen beliebten prickelnden Geschmack. Traditionell werden Fizzes dafür mit Sodawasser aufgegossen – doch die Feinbrennerei Sasse probiert mit „Vita Wuchtig“ etwas Neues aus und zeigt, dass auch Malzbier über die benötigte Charakteristik verfügt.

NJU Korn: Hochwertiger Kornbrand für Cocktails

Mit seiner NJU Korn Serie entwickelte Feinbrennerei Sasse drei Brände, die die handwerkliche und geschmackliche Vielfalt von

Kontakt:

Feinbrennerei Sasse
Lagerkorn GmbH
Düsseldorfer Straße 20
48624 Schöppingen / Westfalen

www.sassekorn.de

Pressekontakt:

P.U.N.K.T. Gesellschaft für Public Relations mbH
Benjamin Kolthoff
Völckersstr. 44
22765 Hamburg
Telefon: +49 40 8537600
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de



SASSE
Feinbrennerei

Kornbränden präsentieren. Denn jede der drei Varianten „fruchtig“, „wichtig“ und „mild“ verfügt über eine eigene geschmackliche Ausprägung, die in individuellen Produktionsprozessen und durch echtes Handwerk erzeugt werden. Der Alkoholgehalt bietet zudem eine ideale Mixbarkeit, sodass NJU Korn insbesondere Mixologen und Cocktail-Liebhaber begeistert. Der kräftigste Tropfen der Serie, NJU Korn wichtig, verfügt über intensive Getreidenoten und kreiert damit eine ideale Basis für „Vita Wichtig“.

Rezept

Vita Wichtig

1 Portion

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Zutaten

40ml NJU Korn wichtig

20ml Erdbeersirup

20ml Zitronensaft (frisch)

Malzbier zum Aufgießen

Zubereitung

Zunächst ein Tumbler-Glas mit 3-4 Eiswürfeln füllen. Eine Zitrone auspressen und 20 ml des frischen Saftes in das Glas geben. Dann 20 ml Erdbeersirup und 40 ml NJU Korn wichtig hinzufügen und die Zutaten mit einem Barlöffel verrühren. Anschließend den Drink mit Malzbier aufgießen und servieren. Cheers!

Kontakt:

Feinbrennerei Sasse
Lagerkorn GmbH
Düsseldorfer Straße 20
48624 Schöppingen / Westfalen

www.sassekorn.de

Pressekontakt:

P.U.N.K.T. Gesellschaft für Public Relations mbH
Benjamin Kolthoff
Völckersstr. 44
22765 Hamburg
Telefon: +49 40 8537600
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de



SASSE

feinbrennerei



Bildunterschrift: Mit dem Rezept „Vita wuchtig“ zeigt Feinbrennerei Sasse eine neue Fizz-Interpretation passend zur goldenen Jahreszeit.

Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten.

Feinbrennerei Sasse

Seit über 300 Jahren ist die Feinbrennerei Sasse auf die Herstellung von hochwertigen Kornbränden spezialisiert und vereint dabei Familientradition mit Innovationsgeist. Das Herzstück der Feinbrennerei, der Lagerkorn, unterstreicht dies. Mit dem mindestens vier Jahre gereiften Edelbrand revolutionierte die Feinbrennerei Sasse die Welt des Kornes von Grund auf und hebt die deutsche Tradition des Kornbrandes auf ein neues Qualitätslevel. In den Produktionsprozessen stellt das Familienunternehmen „echtes Handwerk“ in den Mittelpunkt, denn jedem edlen Tropfen wird ein besonderer Geschmack verliehen – damit überflügeln die Kornbrände der Feinbrennerei Sasse selbst etablierte Whisky und sorgen für vielfältige Genussmomente. Dies bestätigen auch die Auszeichnungen als bester Whisky Kontinentaleuropas 2010 sowie der World Spirits Award 2020, als erste Kornbrennerei überhaupt.

Kontakt:

Feinbrennerei Sasse
Lagerkorn GmbH
Düsseldorfer Straße 20
48624 Schöppingen / Westfalen

www.sassekorn.de

Pressekontakt:

P.U.N.K.T. Gesellschaft für Public Relations mbH
Benjamin Kolthoff
Völckerstr. 44
22765 Hamburg
Telefon: +49 40 8537600
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de