



Presse-Mitteilung, Bonn, 16.03.2017

HirschRudel - eine weitere Doppel-Gold Auszeichnung!

Zum Auftakt von Chinas und Hong Kongs größter und bedeutendster Wein und Spirituosen Messe (CWSA) erhält der Bonner Kräuterlikör eine Doppel-Gold Medaille in der Kategorie "Best Value"

Bereits zum zweiten Mal hintereinander wird HirschRudel auf der CWSA mit Doppel-Gold ausgezeichnet. Der internationale Wettbewerb findet einmal im Jahr in China statt. Die Auszeichnung erfolgte im Bereich "Best Value", dies bedeutet, dass HirschRudel herausragende Qualität für seinen Preis bietet. Die Auszeichnung ist ein wesentlicher Indikator für den Verkaufserfolg. Und der ist bei HirschRudel ohne Zweifel gegeben. Seit seiner Markteinführung 2014 hat der Bonner Likör einen rasanten Wachstumskurs hingelegt. Inzwischen ist er nicht nur auf dem heimischen Markt eine etablierte Marke, sondern geht auch international auf Erfolgskurs.



Bei HirschRudel steht Tradition und handwerkliche Manufaktur im Vordergrund.

Die Preisverleihung fand am 20. Februar 2017 statt. Die Jury besteht aus den 100 Top-Einkäufern von Spirituosen und Wein für den chinesischen Markt: Importeure, Großhändler, Sommeliers und Einzelhändler. Spirituosen aus 35 Ländern wurden bei der diesjährigen Auszeichnung "Best Value" blind verkostet. HirschRudel konnte die Jury durch seine ausgewogene Komposition mit malziger Süße und Vanillenoten absolut überzeugen und erhielt gleich eine doppelte Goldmedaille. Dirk Verpoorten freute sich sehr über die erneute Auszeichnung: "Die Auszeichnung bestätigt einmal mehr das Qualitätskonzept von HirschRudel und zeigt, dass er den Geschmack trifft. Gleichzeitig stellt sie einen Ansporn dar, auch in Zukunft weiter in beste Qualität durch hochwertige Zutaten und handwerkliche Manufaktur zu investieren."





STRAUBING

Über **HirschRudel**

HirschRudel Kräuterlikör wird per Hand aus 31 Wildkräutern hergestellt. Viele davon stammen aus der Alpenregion, wie z.B. Baldrianwurzel, Ehrenpreis, Enzian und Liebstöckel. Die fein abgewogenen Kräuter werden genau nach Rezeptur gemischt und anschließend mindestens 4 Wochen in einer reinen Alkohol-Wassermischung eingelegt, damit sich die Wirkstoffe herauslösen. Um alle Aromen zu erhalten werden die Kräuter besonders schonend nur kalt mazeriert. Die so gewonnen Kräuterauszüge haben anschließend ganze 6 Monate Zeit zum Reifen, damit die Duft- und Geschmacksstoffe sich ausbauen und „vermählen“. Hierdurch entsteht der vollmundige, runde Geschmack des **HirschRudel** Likörs. Jede Flasche wird anschließend von Hand abgefüllt und etikettiert. Jede Charge ist dabei streng limitiert auf 3000 Stück.

HirschRudel Kräuterlikör 35% 0,5l UVP € 22,99



Die Expertise:

Im Glas zeigt sich HirschRudel dunkelschokoladig bis mahagonifarbig, mit dickflüssiger Konsistenz. Am Gaumen entfalten sich angenehm kräftige, runde Noten von Vanille, Schokolade und Anis, die in einer malzigen Süße enden. In der Nase entdeckt man Spuren von Kaffee, dunkler Schokolade, Anis und Karamell.

Verzehrempfehlung:

Pur, mit Schale der Orange, evtl. mit zwei bis drei Eiswürfeln.
Sommerhighlight: Pur auf Vanilleeis

Pressekontakt:

Brigitte Mielenz, HirschRudel GmbH, Königswinterer Str. 552, 53227 Bonn
Telefon: 0228-4496774/ Fax: 0228-969588-777/ E-Mail: b.mielenz@seven-spirits.de

Vertrieb:

Wein Wolf Import GmbH & Co. Verwaltungs KG, Königswinterer Straße 552, 53227 Bonn, Tel. 0228 44960
oder Seven-Spirits GmbH & Co. KG Königswinterer Straße 552, 53227 Bonn, Telefon: 0228-969588-0, Telefax: 0228-969588-777

Weitere Informationen unter:

www.HirschRudel.com oder www.facebook.com/HirschRudelKraeuterlikoer