



Ferdinand's ergänzt Grand Cru Riesling Wermut-Portfolio mit einem Rosé Vermouth

Hamburg, Mai 2020. Mit der Einführung von Ferdinand's Rosé Vermouth erhält das Wermut-Portfolio der Saarländer fruchtigen Zuwachs, der sich als Hommage an das blütenreiche Frühjahr präsentiert. Ferdinand's Rosé Vermouth bietet anspruchsvollen Genießern mit einem Auge für unnachahmliches Handwerk und einer Vorliebe für regionale Produkte einen hocharomatischen Weinaperitif, der die langen, warmen Sommertage im malerischen Saartal geschmacklich einfängt. Wermut-Spezialitäten erleben derzeit eine Renaissance und werden gerne sowohl für klassische Drink-Kreationen als auch für neue Twists verwendet. Dabei nimmt Ferdinand's Vermouth als weltweit erster Grand Cru Riesling Wermut und deutscher Wermut mit sorgfältig ausgewählten heimischen Zutaten eine Pionier-Stellung ein und gibt als absolutes Liebhaber-Produkt neue Impulse.

Die Grundlage der neuen Komposition bildet Wein, der aus ausschließlich von Hand gelesenen Rieslingtrauben hergestellt wird und mit regionalen Zutaten harmonisch in Einklang gebracht wird. Das Zusammenspiel von heimischem und regional angebautem Rhabarber, rotem Weinbergpfirsich, Traubenblüte, Pomeranze, großfruchtige Moosbeere, Holunder- und Passionsblüte schafft eine bitter-süße Symphonie mit dem Geschmack des Saarlandes.

Ferdinand's Rosé Vermouth wird im ausgewählten Einzelhandel, Fachhandel und in Premium-Kaufhäusern in Deutschland für eine UVP von 15,99€ (0,5l) angeboten.

Mit seinem angenehmen und ausgewogenen Bouquet eignet er sich hervorragend als Grundlage für den perfekten Aperitif an Sonnentagen mit Freunden und der Familie. Pur auf Eis oder in aromatischen Drinks entfaltet er sein facettenreiches Geschmacksprofil und schimmert dabei in sanften Rosénuancen.

Einige Rezeptideen finden Sie nachstehend.

FERDINAND'S ROSÉ TONIC

Ingredienzien: 5cl Ferdinand's Rosé Vermouth

10cl Tonic Water

Glas: Weinglas

Zubereitung: Alle Zutaten in ein Weinglas auf Eis geben und verrühren. Anschließend mit einer Grapefruitscheibe oder Geeiste rote Trauben verzieren.

FERDINAND'S ROSÉ NEGRONI

Ingredienzien: 4cl Ferdinand's Rosé Vermouth

3cl Ferdinand's Saar Dry Gin

2cl italienischer Bitteraperitif

Glas: Tumbler

Zubereitung: Alle Zutaten auf Eis rühren und in einem Tumbler servieren. Anschließend mit einer Grapefruitzeste garnieren.

FERDINAND'S ROSÉ SPRITZ

Ingredienzien: 5cl Ferdinand's Rosé Vermouth

7cl trockener Schaumwein

3cl Soda

Glas: Weinglas

Zubereitung: Alle Zutaten in ein Weinglas geben und verrühren. Mit einer Grapefruitzeste garnieren.

Über Ferdinand's

Hinter Ferdinand's Saar Dry Gin stehen die Markeneigner und Initiatoren Denis Reinhardt und sein Bruder Erik Wimmers von Capulet & Montague in Saarbrücken sowie Andreas Vallendar mit seiner Avadis Distillery in Wincheringen bei Saarburg und Dorothee Zilliken vom VDP-Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken. Ungeachtet der gemeinsamen Freundschaft waren sich die Vier von Anfang an in einem Punkt einig: Sie wollten einen Gin herstellen, der ihre eigene Region mit all ihren Highlights widerspiegelt. Dabei sollte vor allem höchste Qualität im Vordergrund stehen. Seit dem Launch des Ferdinand's Saar Dry Gin als einer der ersten deutschen Gins im Jahr 2013 bekunden sich die Vier ganz klar zu den Traditionen der Saar-Region. So steht der Mitbegründer des VDP Mosel-Saar-Ruwer, der königliche Forstmeister Ferdinand Geltz (1851-1925), Pate für den tief im Charakter und Erbe des Saartals verwurzelten Gins. Neben Ferdinand's Saar Dry Gin umfasst das Portfolio u.a. Ferdinand's Saar Quince, Ferdinand's Riesling Liqueur und Ferdinand's White, Dry und Red Vermouth.

Ferdinand's Vermouth ist der weltweit erste Grand Cru Riesling Wermut, der aus 100% handverlesenen Rieslingtrauben der Großen Lage der Weinberge der Saar hergestellt wird. Regionale Botanicals und Riesling bilden die Basis dieser Produktrange einzigartiger Jahrgangs-Wermuts mit der Essenz der Saar. Bei der Herstellung wird auf Natürlichkeit Wert gelegt und auf jeglichen Zuckerzusatz verzichtet. Die Süßung erfolgt durch rektifiziertes Traubenmostkonzentrat.

Mehr Informationen finden Sie unter <https://www.ferdinandsgin.de/> und [@ferdinandsgin](https://www.instagram.com/ferdinandsgin).

BORCO-MARKEN-IMPORT, Hamburg

Ferdinand's Vermouth wird in Deutschland exklusiv von BORCO-MARKEN-IMPORT distribuiert. BORCO, mit Sitz in Hamburg, ist einer der größten deutschen, österreichischen sowie europäischen Produzenten und Vermarkter internationaler Top Spirituosen Marken. Das Portfolio des unabhängigen Familienunternehmens, darunter unter anderem SIERRA Tequila, Yeni Raki, RUSSIAN STANDARD Vodka, Champagne LANSON, DISARONNO, und die Whiskys aus dem Hause WHYTE & MACKAY deckt fast alle wichtigen internationalen Segmente ab und ist in seiner Stärke und Geschlossenheit sicher einmalig.

Für weitere Informationen wenden Sie sich gern an:

BORCO-Marken-Import Matthiesen GmbH & Co.KG

Winsbergring 12 – 22, 22525 Hamburg

Telefon (040) 85 31 6-0

Telefax (040) 85 85 00

E-Mail: infoline@borco.com

www.borco.com