



Die Gründer von Ferdinand's Saar Dry Gin Denis Reinhardt und Erik Wimmers laden am 03. Juli 2020 zum digitalen „Cook & Taste“ auf Facebook ein und geben Einblicke in die kulinarischen Schätze des Saarlandes

Hamburg/Saarbrücken, Juni 2020. Für einen inspirierenden und genussvollen Start ins erste Juliwochenende sorgt Ferdinand's Gin aus dem Saarland, dessen Gründer-Brüder Denis Reinhardt und Erik Wimmers sowie Master Distiller Andreas Vallendar im Rahmen der WINEGROOVES Live-Stream-Eventreihe der Winery am **Freitag, 03. Juli um 19:00 Uhr** zur Erkundung des Ferdinand's-Portfolios einladen – eine einzigartige Möglichkeit, ganz bequem von zuhause aus hinter die Kulissen von Ferdinand's zu schauen und einen kulinarischen Streifzug durch das Saarland zu erleben.

Den Anfang des geplanten Formats an digitalen Events der in Saarbrücken ansässigen Winery, die immer am ersten Freitag im Monat stattfinden sollen, macht „**Ferdinand's Gin – Cook & Taste**“. Hierfür haben sich die Jungs von Ferdinand's etwas ganz Besonderes einfallen lassen: So wird nicht nur ein von Gin inspiriertes Menü unter anderem mit Lachstatar auf Gin-Gurken-Apfel-Salat gemeinsam gekocht, sondern auch zahlreiche Produkte verkostet und Drinkideen geteilt – mit dem ein oder anderen Überraschungsgast und musikalischer Begleitung.

Gin-Liebhaber und Gourmets müssen für die Teilnahme einfach auf die Facebook-Seite der Winery unter [@winery.de](https://www.winery.de) oder [@ferdinandsgin](https://www.ferdinandsgin.de) gehen. Auf diesen Seiten wird der Stream am 03. Juli dann frei zugänglich online sein.

Die fein kuratierte Tastingbox kann für eine **UVP von 49,99 Euro** (zzgl. Versand) unter <https://www.winery.shop/> nach Hause bestellt oder in Saarbrücken vor Ort gekauft werden. Die Box beinhaltet neben den unten aufgeführten 20 Produkten, darunter das erst kürzlich gelaunchte Highlight Ferdinand's Rosé Vermouth, zusätzlich die Zutaten- und Rezeptliste, um alles Nötige für den Abend zu besorgen.

Inhalt der Tastingbox (für zwei Personen):

1x **Ferdinand's Goldcap 2020** 5cl, 1x **Ferdinand's Summer Grape Gin** 5cl, 1x **italienischer Bitteraperitif** 5cl, 2x **Doctor Polidori Dry** 20cl, 2x **Doctor Polidori Grape** 20cl, 2x **Doctor Polidori Cucumber** 20cl, 1x **Ferdinand's Saar Dry Gin** 20cl, 1x **Ferdinand's Saar Quince** 20cl, 1x **Ferdinand's Rosé Vermouth** 20cl, 1x **Ferdinand's Red Vermouth** 20cl, 1x **Zilliken Rausch Kabinett 2014** 375ml, 1x **Ferdinand's Bitter Riesling Quince** 5cl, 1x **Ferdinand's Bitter Winerose Lavender** 5cl, 1x **Ferdinand's Bitter Red Vineyard Peach Hop** 5cl, 1x **Ferdinand's Jigger**, 1x **Ferdinand's Bar Spoon** klein, 1x **Doctor Polidori Bar Blade**

Menü des Abends: Lachstatar auf Gin-Gurken-Salat, Funky Riesling Chicken, Rote Vermouth Zwetschgen an Rosé Vermouth Waldbeersorbet.

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).

Über Winery

Die Winery wurde als Spezialist für Saar- & Moselriesling, Spirituosen und vieles Mehr von den Ferdinand's Saar Dry Gin Gründern Denis Reinhardt und Erik Wimmers ins Leben gerufen, die hier mit einem ausgewählten Portfolio an hochwertigen Spirituosen ihrer Leidenschaft für die vielfältige und aufregende Welt der Weine und Spirituosen nachgehen. Immer auf der Suche nach neuen Trends, verlieren die Beiden nie den Blick für Traditionen aus den Augen und schaffen besondere Genussmomente. Weitere Informationen unter <https://www.winery.shop/> und <https://www.instagram.com/wineryshop/>.

BORCO-MARKEN-IMPORT, Hamburg

Ferdinand's Gin und 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\(at\)borco.com](mailto:infoline(at)borco.com)
www.borco.com