



SASSE

feinbrennerei



Original German Whisky LAGERKORN® 10

„Nur 1000 Flaschen dieser limitierten Lagerkorn® haben wir angefertigt. Ein Lagerkorn® für all diejenigen, die nicht nur ein Geheimnis, sondern vor allem auch noch aussehendes, Geschmackvoll und ausgewählter Rohstoffe und einer feinen Aroma-Harmonie zu schätzen wissen.“



SO SCHMECKT ER

Flüchtig, erdige, rauchige Geschmack, der mit einer maligen Süße kombiniert wird. Sein Finish ist lang anhaltend und sehr dick!

Das macht Lagerkorn® 10 so besonders:

 Auswahl Schweizer	 100% Lederer	 Süßholz Naragonische Edition	40% Vol 10 Jahre Lagerzeit
 Probieren mit dem ersten Glas	 Probieren mit dem ersten Glas	 Probieren mit dem ersten Glas	 Probieren mit dem ersten Glas

9 Lagerkorn® 10
Details auf Seite 14/15

— 'NE TÖFTE — BESCHERUNG!

MÜNSTERLÄNDER GESCHENKIDEEN



Unser Anspruch bei Sasse
**DAS BESONDERE
SCHAFFEN**



Ein Geschenk muss unserer Meinung nach auch immer etwas ausdrücken. Es muss etwas dahinterstecken.

Wir machen uns jedes Jahr aufs Neue Gedanken, wie wir besondere Produkte zu besonderen Geschenken machen können. Geschenke, die

unser Münsterland widerspiegeln und die den Beschenkten ein echtes Lächeln ins Gesicht zaubern. Ob für den Vater, die Mitarbeiter oder als Firmenpräsente – Münsterländer Geschenkideen sind einfach immer passend, nicht nur zu Weihnachten. In diesem Sinne wünsche ich viel Freude beim Verschenken. Herzlichst, Ihr

R. Sasse

Inhaber der
Feinbrennerei Sasse

INHALTE

Sasse News	04
Lagerkorn®	06
Lagerkorn® 10	14
Gerlever Kräuterelexiere	16
Grafschafter Kräuterwacholder	20
Naturtalente	24
Amérie – Münsterländer Aperitif	30
Kombigeschenkpakete	34
Workshops & Führungen	36
Sasse Service	38
Bestellformular	39

GEHEIMNISSE

Unserer Brennkunst

Wir behaupten: Jedes gute Produkt hat ein Geheimnis. Das gewisse Etwas, das es besonders macht. Unser Münsterländer Lagerkorn hat nicht nur ein Geheimnis, sondern fünf. Diese wollen wir gerne mit Ihnen teilen, damit Sie sehen und verstehen, was nötig war und noch immer nötig ist, um Außergewöhnliches zu erschaffen. Alle Geheimnisse verraten wir Ihnen online auf unserer neuen Website.

Aktuelles aus der Feinbrennerei

SASSE NEWS

Das Jahr 2017 stand bei uns ganz unter dem Stern des perfekten Genusses: Mit unserem Lagerkorn® 10 können wir ein ganz besonderes Highlight präsentieren sowie weitere, völlig neuartige Kornbrände, die gerade in die Testphase gehen – also lassen Sie sich im kommenden Jahr überraschen!

Damit uns die Ideen nicht ausgehen, bauen wir zudem an unserem Standort in Schöppingen mit Hochdruck unseren „Genusscampus“. Dort werden wir an besonderen Kräuterrohstoffen experimentieren, um Zutaten für den perfekten Drink und für Ihren perfekten Genuss zu kreieren. Dabei können Sie uns übrigens über die Schultern schauen! Alles rund um Workshops und Führungen finden Sie ab Seite 38.

Kräutererlebnis im GENUSSCAMPUS

Der erste Spatenstich ist vollbracht: Am Schöppinger Berg entstehen in den nächsten Monaten ein Erlebniskräutergarten für biozertifizierte Heilpflanzen sowie zusätzliche Räume für Schulungen und Workshops. Mehr zum Projekt verraten wir online auf unserer Facebookseite.



Björn Bochinski weiß, was Bartender am liebsten wollen: Gin, Rum und manchmal Whiskey oder Wodka. Geht gar nicht, denken wir. Der erste Korn-Ambassador Deutschlands soll der Barszene den Geschmack und die Vielfältigkeit von Korn beibringen. Alles über Björns großes Korn-Abenteuer online unter:

www.facebook.com/kornambassador



50 kg Holunderblüten wurden 2016 beim Biobauern im Sauerland gesammelt.

1

Als erste deutsche Feinbrennerei erhielt Sasse auch 2017 zum 4. Mal das Prädikat „World Class“.

WORLD CLASS
DISTILLERY
2017

Rumfässer aus Venezuela KARIBIK IM FASS

Ein Rum mit Weltruhm: In kupfernen Pot-Stills aus Melasse destilliert, reift der „Diplomático“ in alten Whisky-Fässern aus weißer Eiche. Wir konnten 60 nach diesem Rum duftende Fässer aus Venezuela importieren und mit Lagerkorn® befüllen. Und sind nun schon gespannt, wie sich die münsterländisch-südamerikanische Kombination entwickeln wird! Wir müssen nur die nächsten 10 Jahre abwarten, denn mindestens eine Dekade wollen wir den Lagerkorn® reifen lassen.



Verantwortungsbewusst

WIR GEBEN ZURÜCK, WAS
DIE NATUR UNS GESCHENKT HAT,
INDEM WIR AUSGEWÄHLTE REGIONALE
PROJEKTE FINANZIELL UNTERSTÜTZEN.



Sieben Jahre NATURTREUE

Seit 2010 haben wir bei Sasse bereits über 100.000 Euro für den regionalen Naturschutz gespendet. Ob es um ein Lehrbienenhaus, neue Stege in den Rieselfeldern oder den Erhalt von Heidefläche geht, uns liegt die Natur am Herzen. Auch in den nächsten Jahren werden wir zusammen mit der Naturschutzstiftung Grafschaft Bentheim neue Projekte angehen.

Landerlebnisroute Uelsen/Getelo RENATURIERUNG VON WEIDEFLÄCHEN

2011 kaufte die Naturschutzstiftung Grafschaft Bentheim ein acht Hektar großes Areal an der Landerlebnisroute Uelsen/Getelo. Die zuvor intensiv landwirtschaftlich genutzte Fläche soll dauerhaft renaturiert werden. Um die Wacholderbeeren des Gebiets weiterverarbeiten zu können, hilft der Tierpark Nordhorn gemeinsam mit dem Hof Blekker bei der Ernte. Dabei arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung eng zusammen. Die Feinbrennerei Sasse produziert anschließend aus Weizen der Region sowie den Beeren den „Grafschafter Kräuterwacholder“.



Mehr zum Projekt auch online
www.grafschafter-kraeuter.de/naturschutz/

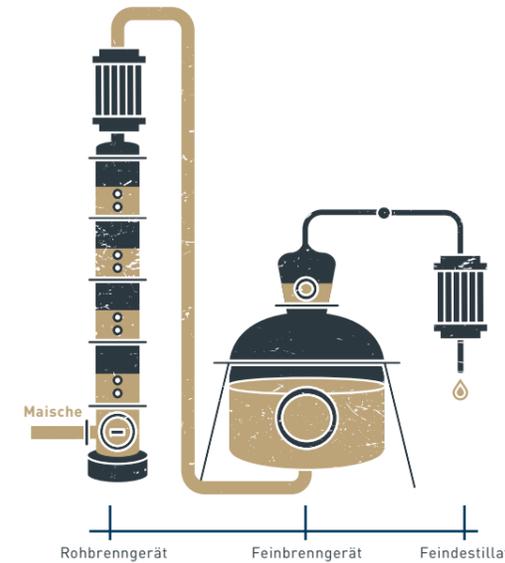


Als alles begann: eine Nacht im Jahre 1987

MÜNSTERLÄNDER LAGERKORN®

Vor vielen Jahren war es ein Zufall, der für uns alles veränderte. Da der Barbier der in Schöppingen traditionellen Feierlichkeiten zum Nikolausfest vergessen hatte, eine zum Brauchtum gehörende Flasche Schnaps zu kaufen, wurde kurzerhand eine uralte Flasche Sassekorn hervorgeholt. Diesen Kornband, der verstaubt im Keller gefunden wurde, produzierte Urgroßvater Sasse nach altem Verfahren und lagerte ihn lange in Eichenfässern, bevor er ihn abfüllte. Er begeisterte die anwesenden Männer mit seinem verblüffend vielschichtigen Geschmack. Rüdiger Sasse, der zu dieser „Nikolausgesellschaft“ gehörte, wunderte sich über die feinen Aromen der Spirituose seines Vorfahren und beschloss, das traditionelle Herstellungsverfahren in die Moderne zu überführen.

Die Idee des „Lagerkorns“ war geboren. Eine Dekade lang dauerte die Entwicklung des Verfahrens, das die Qualität und den Geschmack des heutigen Münsterländer Lagerkorn® nachhaltig garantiert. Ohne diesen Zufall im Jahre 1987 wäre dies niemals möglich gewesen – Nikolaus sei Dank!



Traditionsreiches Brennen DAS POT-STILL- VERFAHREN

Wir in der Feinbrennerei Sasse produzieren nach alter Tradition in kupfernen Brennblasen. In diesen sogenannten Pot-Stills wird die Maische mehrere Male destilliert. Dieses Herstellungsverfahren ist aufwendiger als kontinuierliches Brennen. Doch in Verbindung mit unserem frischen Quellwasser erhalten wir ein wunderbar weiches und hochwertiges Destillat.



Von Anfang an DER NATUR VERBUNDEN

Die Feinbrennerei Sasse sitzt wortwörtlich an der Quelle. Und zwar an der des Schöppinger Bergs, aus der wir seit unserer Gründung vor 300 Jahren das reine und mineralhaltige Wasser für unsere Destillate gewinnen. Aber auch alle anderen Zutaten wählen wir sorgfältig aus, mit einem ausgewiesenen Gespür für Qualität und Nachhaltigkeit.

70%

des Geschmacks
entstehen bei der Fass-
reife. 30 % bestimmt
das Destillat. Gut, dass
wir beides selbst in die
Hand nehmen.

4

Feinbrennereien gibt
es aktuell noch im
Münsterland, die ihren
Alkohol selber brennen.
Wir sind stolz, dazu-
zugehören.

Fassreife & Barriqueausbau UNSERE WICHTIGSTE ZUTAT: DIE ZEIT

70 % der Geschmacksentwicklung finden im Herzen der Feinbrennerei – unserem „Reifugium“ – statt. Damit die Fässer die besonderen Aromen entwickeln, die für den Lagerkorn® von hoher Bedeutung sind, werden sie über offenem Feuer getoastet. Dabei werden auch unerwünschte Geschmacksstoffe der Limousin-Eiche-Fässer verbrannt. Nur so kann sich ein volles und vielschichtiges Aroma entwickeln. Während der Fassreife nimmt jedes Destillat einen eigenen Geschmack an, basierend auf dem Charakter des Fasses.

Lagerkorn® reift mindestens 4 Jahre im Fass. Eine lange Zeit, zugegeben, aber das Ergebnis kann sich sehen und vor allen Dingen schmecken lassen.



Hier schlummert unser größter Schatz

Nr. 1

MÜNSTERLÄNDER KÜCHENSCHÄTZE

Lagerkorn® mundet vor allem als Digestif nach einem guten Essen. In diesem Geschenkbandel geht es genau darum: kochen und genießen. Die Rezepte und Verfeinerungen werden Ihnen viel Freude bereiten.

Dieses Paket enthält das „Das Kochbuch aus dem Münsterland“, Münsterländer Lagerkorn® in einer 500-ml-Flasche, einen edlen Metallausgießer sowie ein hochwertiges Küchenhandtuch.



Münsterländer Unikat

LAGERKORN®

Für Lagerkorn® gehen wir einen ungewöhnlichen Weg. Nach der Destillation lagern wir ihn mindestens vier Jahre lang in edlen französischen Barriques aus Limousin-Eiche. Das verleiht Lagerkorn® seinen unvergleichlichen Geschmack. Die vielfachen internationalen Prämierungen geben uns dabei immer wieder aufs Neue recht: Unter anderem trägt er als einziger Kornbrand Deutschlands das Prädikat V. S. O. P. (Very Superior Old Pale), verliehen aufgrund seiner langjährigen Lagerung im Barriqueausbau und der damit verbundenen hohen Qualität.

Tolle Geschenkideen mit Lagerkorn®



Nr. 3

KLEINE DIGESTIF-PROBE

Dreimal probieren – dreimal überraschen lassen. Die kleine Digestif-Probe besteht aus jeweils einer 100-ml-Flasche unseres Himbeergeistes, unseres Williams-Edelbrands und natürlich des Münsterländer Lagerkorn®.



Nr. 2

DIGESTIF-SET

Das Digestif-Set umfasst eine 500-ml-Flasche unseres Lagerkorn® und zwei Sasse-Digestif-Gläser. Der stilvollen Verköstigung steht so nichts mehr im Wege.

Nr. 4

GROSSER MÜNSTER- LÄNDER

Dieses Geschenk zeugt von echter Größe und ist tatsächlich eine imposante Erscheinung: In der 1500-ml-Flasche sorgt unser Münsterländer Lagerkorn® für viele genussvolle Momente nach dem Essen.



All unsere Präsente erhalten Sie in unseren exklusiven Sasse-Präsentboxen. Mehr zu Versand und Verpackung auf Seite 38.

Bester Whisky Kontinentaleuropas. Als Korn.

CIGAR SPECIAL

Der „Cigar Special“ wurde bei der „International Wine and Spirits Competition 2010“ in London als bester Whisky Kontinentaleuropas ausgezeichnet – und das, obwohl er eigentlich ein Korn ist. Zudem wurde er beim hoch angesehenen World Spirits Award 2016 mit der seltenen Auszeichnung „Doppelgold“ bedacht. Der Cigar belegte dabei Platz 7 von etwa 400 bewerteten Spirituosen.

Rauchig-vanillig

HERRLICH INTENSIV

Unser vielfach prämiertes Cigar Special besticht durch eine komplexe Aromastruktur. Sein Duft enthält fruchtige Aspekte wie Pflaume, Apfel, reife Banane und wird von einem sanft-rauchigen Vanillearoma dominiert. Der cremig-sahnige Geschmack erinnert an Malzbonbons und entwickelt Karamell, Honig und Kokos-Rum-Aspekte am Gaumen. Sein Finale ist explosiv, lang, balanciert und begeistert mit einer angenehmen Alkoholsüße.



BESTER WHISKY
Kontinentaleuropas 2010



Nr. 5

WHISKY DELIGHT

Dieses Geschenk umfasst eine 500-ml-Flasche unseres preisgekrönten Cigar Special und zwei Sasse-Digestif-Gläser, in denen sich die Aromen dieses edlen Lagerkorns bestens entfalten können.



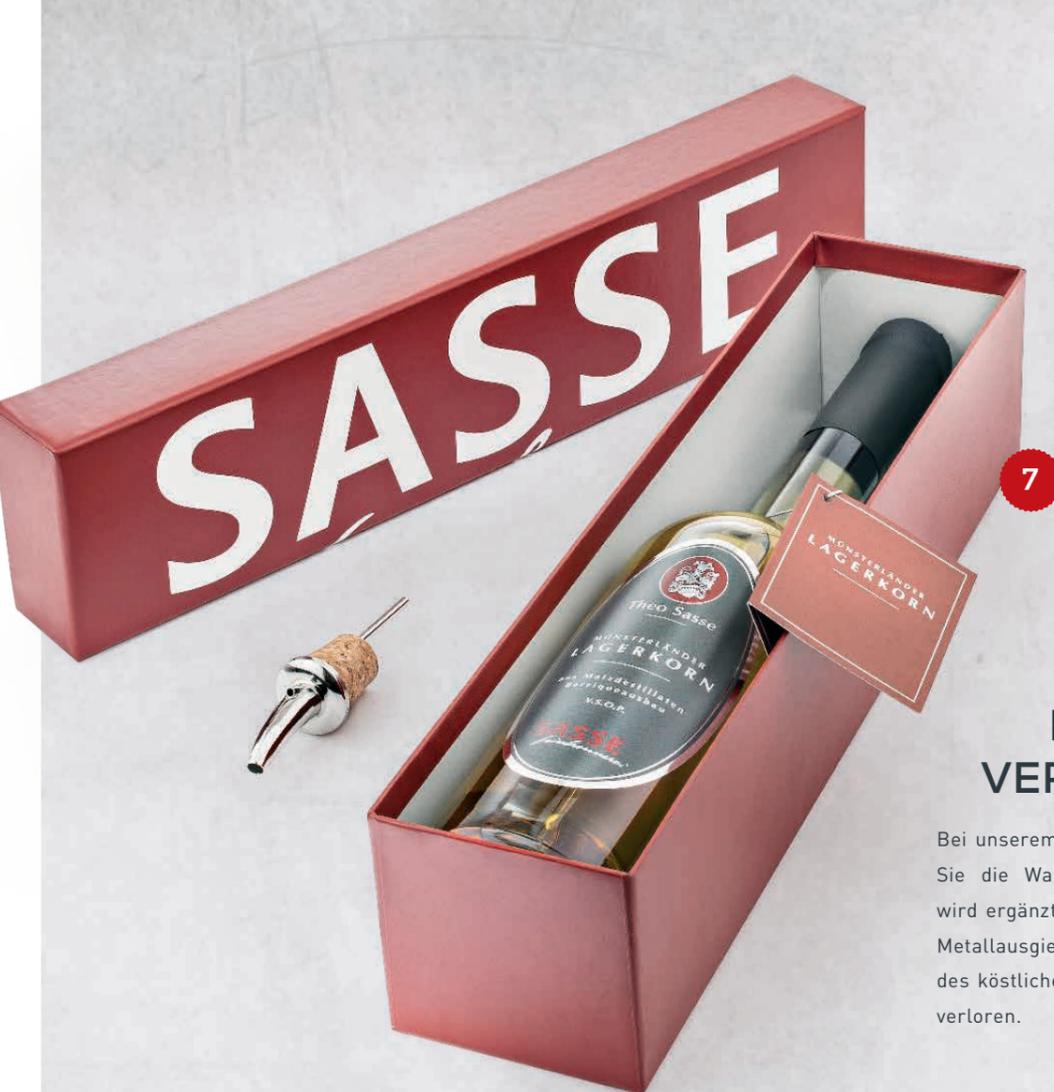
Nr. 6

WOHNZIMMER TASTING

Nehmen Sie sich einen Abend Zeit, laden Sie Gäste zu sich ein und erleben Sie unsere vier exklusivsten Edelbrände in Kombination mit den dazu passenden Speisen und Getränken. Öffnen Sie Ihre Sinne für unsere fassgelagerten Destillate und erleben Sie handgemachten Genuss.

Das Paket enthält:

- Tasting Notes
- Getreideprobe (Roggen/Weizen/Malz)
- T.S. Privat, 41,5% vol., 100 ml, 1972 destilliert
- Lagerkorn® 32% vol., 100 ml
- Cigar Special 40% vol., 100 ml
- Bordeaux Finish 44,5% vol., 100 ml



**Nr. 7
PURES
VERGNÜGEN**

Bei unserem „Puren Vergnügen“ haben Sie die Wahl: Ihre Wunschspirituose wird ergänzt durch einen hochwertigen Metallausgießer. So geht kein Tropfen des köstlichen Korn- oder Obstbrandes verloren.

Die Qual der Wahl:
Wählen Sie aus Williams-Edelbrand, Himbeergeist, T. S. Privat, Cigar Special und Münsterländer Lagerkorn®: Ihre 500-ml-Flasche für ein wunderbares Digestif-Erlebnis aus dem Münsterland. Das „Pure Vergnügen“ wird Ihnen in einer unserer exklusiven Sasse-Präsentboxen geliefert.



Das feine Vermächtnis
T. S. PRIVAT

Dank des Vermächtnisses von Theo Sasse, des T. S. Privat Lagerkorn, sind die alten Werte der Feinbrennerei Sasse in einem durch und durch außergewöhnlichen Destillat eingefangen. Ganz nach dem Motto „Gut Ding will Weile haben“ führt der T. S. Privat die Gaumen seiner Verkoster auf eine aromatische Reise zurück in die Vergangenheit. 1972 wurde dieser feine Brand in einem kupfernen Pot-Still in unserer alten Brennerei destilliert. Seit mittlerweile über 44 Jahren ruht das hocharomatische Destillat im Herzen der Feinbrennerei.

Nussig-fruchtig
**AUS DEM
PRIVATBESTAND**

Bereits der Duft unseres T. S. Privat Lagerkorn verrät die Intensität dieser feinen Spirituose. Bitterschokolade-, Haselnuss- und Kaffeearomen treffen auf fruchtigen Apfel und Vanilleschoten. Im Geschmack ist er fruchtig-aromatisch und erinnert an Kakao, Nougat, Banane, geröstete Haselnüsse und Honig. Sein langes Finale ist besonders dicht, komplex und lang anhaltend.



**Nr. 8
UROPAS BESTER**

Dieses Präsent umfasst eine 500-ml-Flasche unseres limitierten T. S. Privat aus den persönlichen Lagerbeständen von Brennereigründer Theo Sasse und zwei hochwertige Sasse-Digestif-Gläser.



*Aus dem Familienalbum:
Ernst Sasse mit seinem Bruder*



Nr. 9

LAGERKORN® 10

Die 700-ml-Flasche Lagerkorn® 10 wird Ihnen in einer edlen Umverpackung eingeschlagen in Seidenpapier geliefert. Dazu erhalten Sie unsere exklusive Lagerkorn®-10-Broschüre, in der wir Ihnen die geheimnisvolle Geschichte rund um unseren „Handcrafted German Whisky“ verraten.

Limited Edition of 1000 bottles



Die geheime Edition

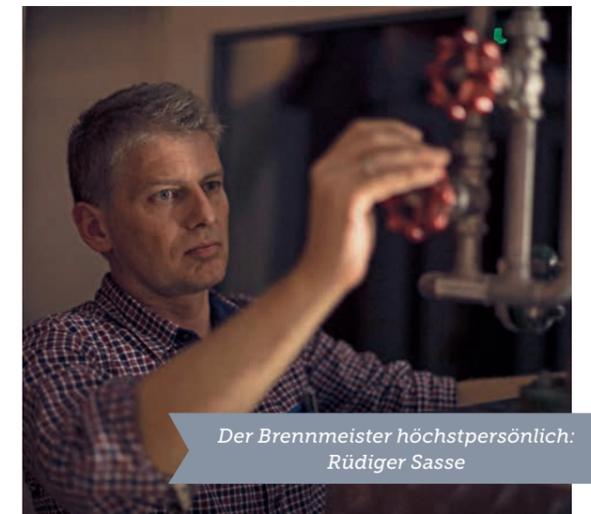
LAGERKORN® 10

Es ist nicht immer einfach, ein gutes Geheimnis für sich zu behalten. Man könnte sagen, wir von Sasse sind Perfektionisten auf diesem Gebiet. Auch unser Lagerkorn® 10 enthält ein gut gehütetes Geheimnis: eine ganz besondere Geheimzutat, die nur der Deckel der Flasche preisgeben wird. Nur 1000 Flaschen dieser limitierten Kostbarkeit haben wir abgefüllt – für all diejenigen, die nicht nur ein Geheimnis, sondern vor allem auch einen erstklassigen Kornbrand mit ausgewählten Rohstoffen und einer feinen Aroma-Harmonie zu schätzen wissen.

Nepomuks Geschichte

DIE FASZINATION DES GEHEIMEN

Diese besondere Edition widmen wir einem Mann, der für sein wegweisendes Denken und sein ehrwürdiges Pflichtbewusstsein in Sachen Geheimniskunde zur Legende wurde. 600 Jahre nach Nepomuks Taten glauben wir bei Sasse immer noch an die Faszination eines gut gehüteten Geheimnisses und haben uns inspirieren lassen zu diesem ganz besonderen „handcrafted German Whisky“: fruchtig, kräftig-korniger Geschmack, der mit einer malzigen Süße kombiniert wird.



Der Brennmeister höchstpersönlich:
Rüdiger Sasse

Das macht Lagerkorn® 10 so besonders:



Destillat
Schwarzafer



Still
Unser CC6



Handcrafted
German Whisky

40% vol.

10 Jahre
Barrique-
ausbau



Ausbau
mindestens 10 Jahre in
erlesenen American-Oak-
Barriques



Trinkempfehlung
Digestif zur leichten Küche.
Genießen Sie Lagerkorn® 10 bei
17° C bis 21° C.

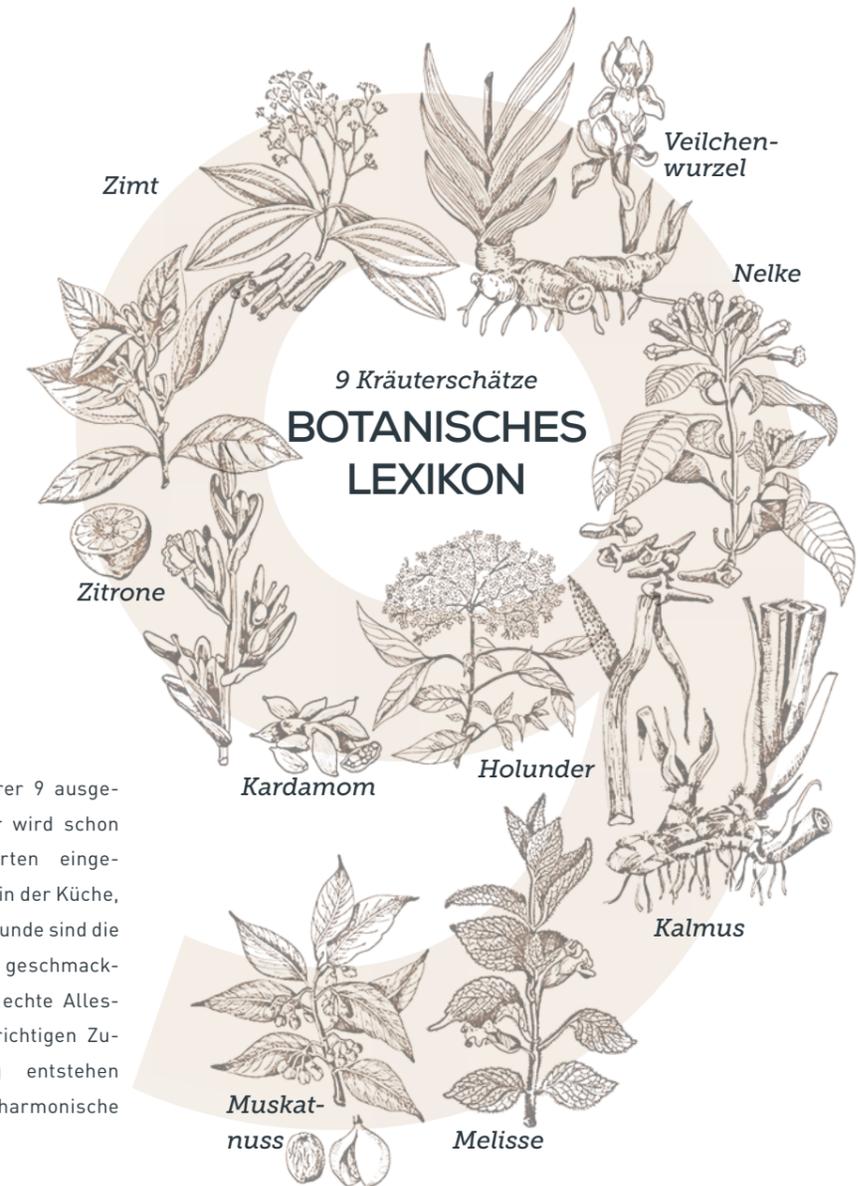
Tipp



Die friedliche Klosterseele

GERLEVER KRÄUTERELIXIERE

Das Benediktinerkloster in Gerleve ist ein Ort der Suche, des Gebetes und der Gastfreundschaft – seit dem 19. Jahrhundert. Wir haben uns von einem 500 Jahre alten Benediktiner-Rezept inspirieren lassen und gemeinsam mit der Abtei und der Fachhochschule Münster die drei Gerlever Kräuterelexiere geschaffen. Die Kräuter für diese zeitlose Spezialität werden im Kloster angebaut und dort auch zu Essenzen verarbeitet und dann mit dem Grundbrand der Feinbrennerei Sasse vereint.



Die Kraft unserer 9 ausgewählten Kräuter wird schon seit Jahrhunderten eingesetzt – nicht nur in der Küche, auch in der Heilkunde sind die duftenden und geschmackvollen Pflanzen echte Alleskönner. In der richtigen Zusammenstellung entstehen dabei unfassbar harmonische Aromen.

Nr. 10 GERLEVER KLEINE GELASSENHEIT

Eine Kräuterkomposition, die für echte Entspannung und Entschleunigung sorgt. Durch die Mazeration der einzelnen Rohstoffe werden die Aromen sorgfältig extrahiert und später zu einem harmonischen Ganzen zusammengefügt. So entsteht ein echtes Geschenk der Natur, inspiriert von der Abtei Gerleve. Neben einer 200-ml-Flasche Gerlever Gelassenheit erhalten Sie zwei original Gerlever Kloster-Gläser.

Wohl bekommt es!



Kräutersinfonie in drei Oktaven

GERLEVER

Wenn man sich in der Abtei Gerleve über Inspiration, Harmonie oder Gelassenheit freut, ist wohl gerade wieder eine Charge des köstlichen Gerlever Kräuterelixiers fertiggestellt worden. Den gibt es nämlich in eben diesen drei Geschmacksrichtungen. Dank der Zusammenarbeit mit der Feinbrennerei Sasse findet dieser besondere Kräuterbrand seine Genießer nun auch außerhalb der altherwürdigen Klostermauern.



Nr. 11

KLEINE INSPIRATION

Eine 200-ml-Flasche Gerlever in der Geschmacksrichtung Inspiration zusammen mit zwei passenden Gerlever-Gläsern.



Nr. 12

KLEINE HARMONIE

Eine 200-ml-Flasche Gerlever in der Geschmacksrichtung Harmonie zusammen mit zwei passenden Gerlever-Gläsern.



Nr. 13

GERLEVER VARIATION

Gelassenheit, Inspiration und Harmonie – alle in einem Paket. Mit den drei 200-ml-Flaschen in den verschiedenen Sorten erhalten Sie den ganzen Stolz der Mönche aus Gerleve nach Hause. Nur Kräuter aus dem Klostergarten finden den Weg in die Produktion der Abtei. Schmecken Sie den Unterschied.

Nr. 14 ABTEI- GEFLÜSTER

Der Geschmack des Klosters Gerleve birgt viele Facetten. Die Natur und die Natürlichkeit der Produkte stehen hier immer im Vordergrund. Eine 500-ml-Flasche Gerlever Gelassenheit, handgemachte Vanillekipferl aus der Abtei und selbstgemachte Konfitüre verbinden sich zu einem himmlischen Geschmackserlebnis.

Wahlweise ist dieses Paket natürlich auch mit unserer Gerlever Inspiration oder Gerlever Harmonie erhältlich.



In der Region geerntet
VON HAND VERLESEN

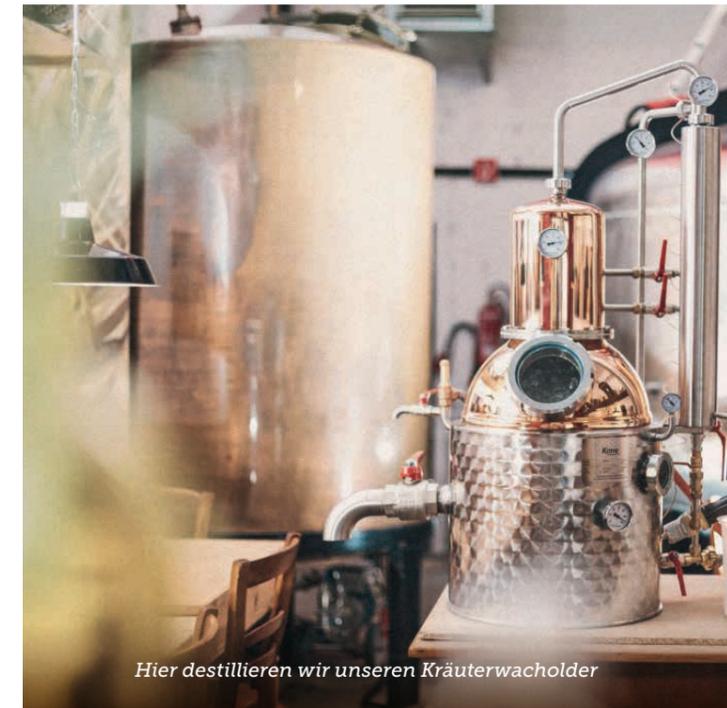
Unser Grafschafter Kräuterwacholder ist zu 100 % aus der Region und profitiert von der landschaftlichen Vielfalt der Grafschaft Bentheim. Neben Schafweiden und karger Moorlandschaft, am Rande des Bentheimer Bergs gelegen, erstrecken sich unsere ökologische Wacholderheiden. Hier wird nicht nur von Hand gepflückt, sondern für die Produktion sogar von Hand verlesen, um die hohe Qualität des Kräuterwacholders zu garantieren.



Sorgsam ausgewählt und verarbeitet

GRAFSCHAFTER KRÄUTERWACHOLDER

Qualität braucht beste Zutaten, Sachverstand und das Gefühl für die richtige Mischung. Nur so gelingt eine einzigartige Spirituose wie der Grafschafter Kräuterwacholder. Wir verwenden ausschließlich frische Rohstoffe aus der Region: die Wacholderbeeren, den Weizen und auch das klare Quellwasser – ein Aufwand, der sich durchweg lohnt.



Hier destillieren wir unseren Kräuterwacholder



5 %

*des Erlöses jeder Flasche
 kommen verschiedenen
 Naturschutzprojekten zugute.
 Mehr auf Seite 5.*



Nr. 15

KLEINE FREUDE

Freude kann man immer gebrauchen, besonders in Form einer 200-ml-Flasche köstlichen Likörs. Wählen Sie aus zwei Spirituosensvarianten: Münsterländer Edler Kirschköör oder Grafschafter Kräuterwacholder.

So schmeckt die Grafschaft

GRAFSCHAFTER

Unser Grafschafter Kräuterwacholder ist eine echte regionale Spezialität. Grundlagen für unseren hocharomatischen Likör sind Kornbrand aus bestem Weizen sowie ausgesuchte Wacholderbeeren aus der Grafschaft Bentheim. Diese mazerieren im Destillat und geben so ihren einzigartigen Geschmack ab. Wir verfeinern ihn anschließend mit einem geheimen Kräuterextrakt, der die Aromatik des Gesamtproduktes auf wunderbare Weise ergänzt.

Mild und leicht TASTING NOTE

Seine Aromen zeigen angenehme Noten von Kräutern und eine dezente Mandelnote. Am Gaumen weiß insbesondere sein leichter und besonders milder Geschmack zu beeindrucken. Hinzu kommen eine samtige Öligkeit und würzig-süßliche Eindrücke, die dabei von wärmenden Honigtönen untermalt werden.



ECHTE HANDAUSLESE
Wacholderernte



Nr. 16

GRAFSCHAFTER GENUSS-SET

Die Grafschaft Bentheim ist die Heimat der frischen Wacholderbeeren, die das mild-würzige Aroma bestimmen. Für viele schöne Grafschafter Momente beinhaltet dieses Geschenkpaket eine 700-ml-Flasche Kräuterwacholder, zwei original Grafschafter Gläser sowie einen edlen Metallausgießer. Unser Genuss-Set wird Ihnen genau wie alle anderen Präsente in unseren exklusiven Sasse-Präsentboxen geliefert.



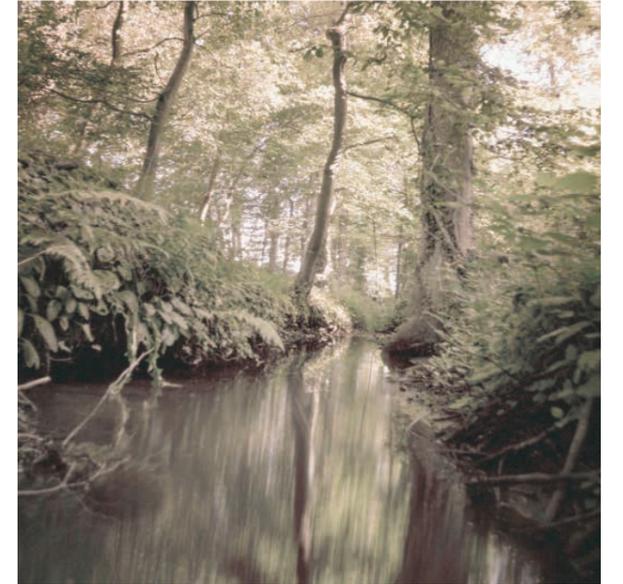
Nr. 17

NATUR- BURSCHEN

Eine wahre Kräuterfreude ist unser Naturburschen-Präsent, das aus dem Kräuter-Natur-Likör Sechser und dem Grafschafter Kräuterwacholder besteht. Die beiden Spirituosen kommen jeweils in einer 700-ml-Flasche und bestehen durch und durch aus ökologischen Zutaten.

Von Anfang an
**DER NATUR
VERBUNDEN**

Wie so vieles auf dieser Welt, beginnt auch die Geschichte der Feinbrennerei Sasse mit einem Tropfen Wasser. Kein gewöhnliches Wasser, um genau zu sein, sondern Wasser, das so klar, so weich und so frisch ist, wie es nur sehr selten vorkommt. Die Quelle am Schöppinger Berg ist auch bis heute noch das größte Geschenk, das die Natur für Sasse vorgesehen hat. Denn dieses Wasser kombinieren wir seit jeher mit ausgesuchten Zutaten aus ökologischem und biologischem Vertragsanbau zu ganz besonderen Bränden und Likören.



Unsere echten
NATURTALENTE

Wenn es um die Zutaten für unsere Naturtalente geht, gibt es bei Sasse keine zwei Meinungen: Beste Bioqualität muss es sein. Das macht sich bemerkbar. In Qualität und Geschmack sind unsere vier Liköre eine Klasse für sich. Aber wir können Ihnen viel erzählen. Probieren Sie einfach selbst und erleben Sie den Unterschied.

Die Seele guten Kaffees
**KAFFEE
ARABICA**

Kaffee begeistert sowohl durch seine belebende Wirkung als auch durch seine subtilen und vielfältigen Aromen. Für unseren Kaffee-Arabica-Likör werden die hochwertigen Arabica-Bohnen sehr stark geröstet. Der daraus entstehende Espresso, den wir für die Herstellung des Likörs nutzen, hat zwar weniger Koffein, dafür aber mehr Geschmack. Feines Karamell rundet diesen Likör wunderbar ab.



Nr. 18
KAFFEETRAUM

Wir haben die aromatisch vielschichtigen Elemente der Arabica-Bohne, der Königin der Kaffeebohnen, in einem köstlichen Naturlikör eingefangen. Nicht nur für Kaffeeliebhaber ist unser Kaffee Arabica in der 700-ml-Flasche und den dazu passenden Longdrink-Gläsern ein absoluter Geheimtipp.

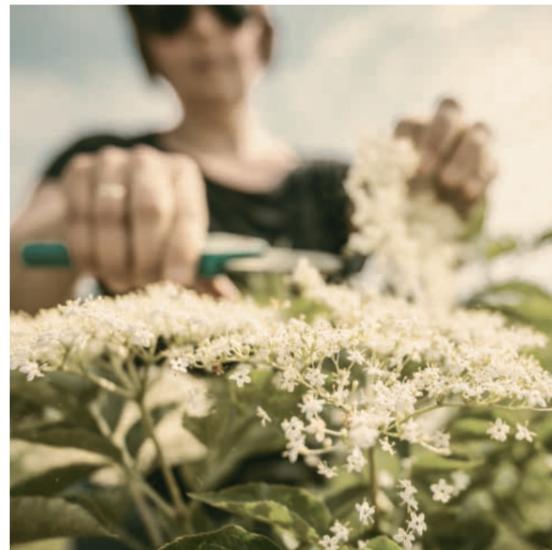


Nr. 19
BLÜTENBOX

Ein wunderbar prickelndes Erlebnis bietet Ihnen die Blütenbox mit der 700-ml-Flasche Holunderblüte-Naturlikör, einer 750-ml-Flasche perliger Chardonnay-Sekt und einer Dose mit feinem Lakritz ummantelt von weißer Schokolade. Der nächste Cocktailabend kann kommen.

Echtes Teamwork für unsere
**HOLUNDER
BLÜTE**

Ein besonderer Stolz überkommt uns, wenn wir über unseren Holunderblütenlikör berichten sollen. Aus gutem Grund. Denn die frischen Holunderblüten für die Herstellung sammelt das Sasse Team höchstpersönlich auf biozertifizierten Anbauflächen. Handverlesen legen wir die Blüten exakt 24 Stunden in eine Essenz mit gut gehüteter Rezeptur ein, um daraus einen sommerfrischen Aperitif zu destillieren.



Likör mit Überraschungseffekt
**KAKAO
MIT NUSS**

Nüsse und Kakaobohnen sind einfach wie füreinander gemacht. Das beweisen nicht nur diverse Brotaufstriche und Süßwaren, sondern auch unser Kakao-mit-Nuss-Likör. Die Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau werden bei uns zu einem geschmacklich aufregenden Destillat verbunden. Sie können es sich nicht vorstellen? Dann verblüffen Sie Ihre Sinne mit diesem Likör im Stil der „Goldenen Zwanziger“.

Nr. 20
GENUSS MIT NUSS

Unser Kakao mit Nuss verblüfft Ihre Sinne im Stil der „Goldenen Zwanziger“. Mit diesem Geschenkpaket erhalten Sie eine 700-ml-Flasche unseres Kakao-mit-Nuss-Likörs inkl. der passenden Longdrink-Gläser sowie eines edlen Metallausgießers.



So schmecken unsere Liköre am besten
UNSERE EMPFEHLUNG



Minzfrischer Hugo

Füllen Sie drei Eiswürfel in ein Rotweinglas und mischen Sie $\frac{1}{3}$ Holunderblüte, $\frac{1}{3}$ Sparkling Water und $\frac{1}{3}$ Sekt. Garnieren Sie das Glas mit Zitronenmelisse, wenn Sie mögen.



Kakao mit Nuss

Bei Zimmertemperatur klassisch zum Kaffee oder auf Speiseeis, z. B. Vanille. Verfeinert mit Nusskrokantsplittern ergibt unser Kakao-mit-Nuss-Likör einen feinen Dessertlikör.



Kaffee-Arabica-Dessert

Bei Zimmertemperatur klassisch zum Kaffee oder auf Speiseeis, z. B. Vanille. Ein erlesener Dessertlikör.

Eine wahre Kräuterfreude

SECHSER

Haben Sie schon mal etwas von Mazeration gehört? Nein? Dies ist die älteste und schonendste Methode, um Kräuterelexier zu gewinnen. Und wenn dann auch noch die Kräuter bewusst ausgewählt sind, entsteht ein unheimlich intensives und vielschichtiges Aroma. Dafür steht unser Sechser – ein natürlicher Kräuterlikör der Spitzenklasse. Das Grundrezept des Sechsers ist bereits über 100 Jahre alt. Damit ist er das älteste unveränderte Produkt der Feinbrennerei Sasse und damals wie heute veredeln wir ihn mit echtem Jamaikarum.



Alte Familienrezeptur WÜRZIG-SÜSS

Die Natur hält seit jeher viele verschiedene würzige und fruchtige Schätze bereit. Sechs dieser Kostbarkeiten kombinieren wir, schon seit wir denken können, zu einem hochklassigen Likör: Galgant, Engelwurz, Kalmus, Orange, Zitrone und Pomeranze. Hochwertige Zutaten, die durch die Veredelung mit aromatischem Jamaikarum geschmacklich einen karibischen Hauch erhalten. Genießen Sie unseren Sechser nach dem Essen als Digestif – leicht gekühlt oder auf Eis garniert mit einer Orangenscheibe.



ÜBER 100 JAHRE
altes Familienrezept



21

Nr. 21

KRÄUTERTRAUM

Für eine Exkursion in die Botanik ist unser Sechser wie gemacht. Die 700-ml-Flasche begeistert durch den milden, vielschichtigen Geschmack und eignet sich perfekt als Digestif. Gut, dass die passenden Gläser auch direkt im Paket enthalten sind.



22

Nr. 22

NATURTALENTE

Unsere Naturliköre wurden allesamt aus biologischen, natürlichen Rohstoffen hergestellt und sind dabei in Geschmack und Verwendung durchaus verschieden. Aber ob Aperitif, Dessertliköre oder Digestif – sie alle werden Ihnen neue Geschmackserlebnisse bescheren. Wählen Sie aus fünf Naturlikören in der 700-ml-Flasche Ihren Favoriten. Ihren Wunsch-Naturlikör erhalten Sie wie auch alle anderen Präsente in einer unserer exklusiven Sasse-Geschenkböden inkl. eines edlen Metallausgießers.

Amérie

* MÜNSTERLÄNDER *
APERITIF

Was wäre das Münsterland ohne seine einzigartige Natur? Von der Emsaue bis zum Westerberg wissen die Menschen um die hohe Qualität regionaler Produkte. Darum erfreut sich auch unsere Amérie immer größer werdender Beliebtheit. Ökologisches Getreide aus dem Münsterland, frisch gepflückte Himbeeren vom Hof Grothues-Potthoff in Senden und dazu noch handverlesene, fruchtige Walderdbeeren: beste unbehandelte Zutaten, die wir in der Feinbrennerei Sasse zu einer ganz besonderen Likörspezialität verbinden.



DA KOMMT
Freude auf

Fruchtig-frische SOMMERLAUNE

Auch bei Hochzeiten, Firmenveranstaltungen, Stammtischen oder Mädelsabenden – Amérie entfacht die gute Laune jeder stimmungsvollen Zusammenkunft. Servieren Sie Ihren Gästen unseren außergewöhnlichen Aperitif, der so viel Lebensfreude versprüht wie unser Münsterland.

Nr. 23 Amérie ADVERTISER

Unsere 700-ml-Flasche Amérie Münsterländer Aperitif und der dazu passende perlige Chardonnay-Sekt in der 750-ml-Flasche sind wirklich wie füreinander gemacht. Zusammen mit Eiswürfeln und Minze entsteht ein fruchtig-prickelnder Aperitif, der zu jeder Gelegenheit passt.



Natürlich lecker und handverarbeitet
NUR DIE BESTEN ZUTATEN

HERGESTELLT
MIT ORIGINAL
MÜNSTERLÄNDER
HIMBEERGEIST



100%
VON HAND
VERLESENE
ZUTATEN



Amérie ist mit dem „Münsterland“-Siegel ausgezeichnet. Dieses Siegel tragen nur Produkte, die maßgeblich im Münsterland produziert oder veredelt worden sind.

In 4 Steps
**SCHNELL
GEMIXT**

Als Erstes geben Sie 3 Eiswürfel in ein Rotweinglas. Danach füllen Sie einen guten Schuss Amérie ein (ca. 3 cl). Dieser wird im Anschluss aufgefüllt mit Chardonnay-Sekt oder halbtrockenem Sekt. Zum Schluss noch mit frischer Minze garnieren.

Cheers!



Nr. 25 *Amérie*
**MÄDELS-
ABEND**

Das perfekte Präsent, um mal wieder einen ereignisreichen Mädelsabend zu initiieren. Eine 700-ml-Flasche Amérie Münsterländer Aperitif und eine 750-ml-Flasche Chardonnay-Sekt werden ergänzt durch eine Amérie-Einwegkamera und Fotoaccessoires für unvergesslich lustige Bilder und einen schönen Abend.



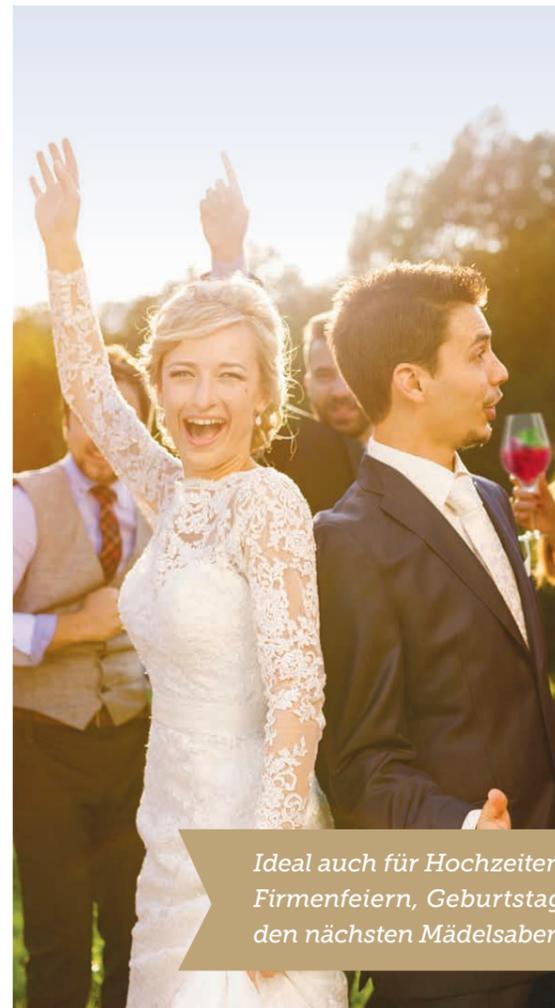
25

Nr. 24 *Amérie*
BACK DICH GLÜCKLICH

So schön kann Backen sein: Mit der schmackhaften Backmischung für Schokoladenkuchen und einer Tafel Schokolade gelingt das Gebäck für Schleckermäuler immer. Damit man sich so richtig ausleben kann, liegt auch eine „Backfee“-Schürze bei und natürlich eine 700-ml-Flasche Amérie.



24



Ideal auch für Hochzeiten,
Firmenfeiern, Geburtstage,
den nächsten Mädelsabend ...

Nr. 26 *Amérie*
**MÜNSTERLÄNDER
FRÜHSTÜCKSSSET**

Im Münsterländer Frühstückssset ist alles dabei, was man für ein sonniges Frühstück benötigt. Mit der 700-ml-Flasche Amérie und der 750-ml-Flasche Chardonnay-Sekt ist für einen spritzigen Aperitif gesorgt. Die köstlichen Fruchtaufstriche, das original Amérie-Aperitif-Glas inkl. Deko-Lampenschirm und das Geschirrtuch aus Baumwolle komplettieren dieses sommerliche Set: perfekt für das nächste Picknick.



26

Nr. 27
**WESTFÄLISCHER
 PRÄSENTKORB**

Der rustikale Geschmack Westfalens in einem handgeflochtenen Weidenkorb. Die Köstlichkeiten, bestehend aus grober Leberwurst, Schmalz, Knochenschinken und Pumpernickel, wurden alle handgemacht hier in der Region. Der Korb enthält eine 200-ml-Flasche Münsterländer Lagerkorn® und eine 350-ml-Flasche Uppgesett'n Naturlikör aus schwarzen Johannisbeeren, welche für die flüssige Wohltat nach dem Essen sorgen.



**SCHLEMMEN
 auf Westfälisch**

Nr. 28 *Amérie*
TRAUMPAAR

Die eine für die Dame, die andere für den Herrn. Oder vielleicht auch andersherum. Unsere 700-ml-Flasche Amérie und die 500-ml-Flasche original Münsterländer Lagerkorn® treffen sicher den richtigen Geschmack.



VERSANDBOXEN
 Mehr dazu auf S. 38



Nr. 29
LOKALHELD

Unserer ertragreichen Natur huldigen wir mit diesem Präsent: einer 500-ml-Flasche original Münsterländer Lagerkorn®, einer 200-ml-Flasche Gerlever Gelassenheit, einem Grillbuch mit raffinierten Grillrezepten und einer dazu passenden Grillschürze.



Nr. 30
NATUR PUR

Da bekommt man Lust auf die Münsterländer Natur: eine 350-ml-Flasche Sechser Naturlikör und eine 350-ml-Flasche Uppgesett'n Naturlikör aus schwarzen Johannisbeeren.

Einblicke hinter die Kulissen

WORKSHOPS & FÜHRUNGEN

1

Lernen Sie uns kennen GENUSSFÜHRUNG

Lernen Sie das Handwerk der Feinbrennereikunst kennen mit all ihren Finessen und Geheimnissen. Bei unserer Genussführung kommt vor allem das persönliche Erleben nicht zu kurz: Wir nehmen Sie mit auf eine gehaltvolle Reise durch die Welt der Brände und Liköre. Dabei präsentieren wir Ihnen auch so manche Rarität. Zum Abschluss haben Sie die Möglichkeit, unsere Spezialitäten im Privatverkauf zu erwerben.

Sie erwartet: ein Begrüßungsdigestif, Einblick in die Herstellung edler Spirituosen, großes Tasting mit edlen Bränden und Likören sowie Münsterländer Genussspezialitäten und ein kleines Gastgeschenk.

  
ab 1 ca. 3 Std. 19,50 €

2

Das regionale Highlight MÜNSTERLÄNDER LANDLUST

Im Anschluss an die Genussführung **[1]** haben wir für Sie einen Tisch in einem ausgesuchten Landgasthaus in der Nähe reserviert. Hier erwartet Sie ein deftiges Pfannengericht oder eine saisonale Spezialität. Anschließend lassen wir die Veranstaltung in gemütlicher Runde ausklingen.

Sie erwartet: ein Begrüßungsdigestif, Einblick in die Herstellung edler Spirituosen, großes Tasting mit edlen Bränden und Likören sowie Münsterländer Genussspezialitäten, ein kleines Gastgeschenk sowie eine rustikale Spezialität der regionalen Küche.

  
ab 1 ca. 4,5 Std. 34,50 €

3

Zeit für etwas Besonderes GENUSSABEND

Auf eine Genussführung **[1]** folgt der gemütliche Teil des Abends: In einem Schöppinger Landgasthaus oder auf einem echten Schulzenhof erwartet Sie ein Vier-Gänge-Menü mit pffiffigen regionalen Gerichten. Tischwein, Kaffee und unsere Digestifspezialitäten werden dabei selbstverständlich nicht fehlen.

  
ab 1 ca. 6 Std. 49,50 €

4

Die geheime Kunst des Brennens BE YOUR OWN DISTILLER

Tauchen Sie einen Tag lang von 8:00 bis 16:00 Uhr ein in die Kunst des Feinbrennens und versuchen Sie sich dabei selbst als Brennmeister. Bereits am Vormittag durchlaufen Sie den gesamten Prozess: Sie heizen den Dampfkessel an, mahlen Weizen und Malz, bereiten die Maische und brennen zum ersten Mal. Und weil Destillieren hungrig macht, darf ein gemeinsames Frühstück dabei natürlich nicht fehlen. Mittags kehren wir zünftig in einem Schöppinger Gasthaus ein. Am Nachmittag werden Sie aus dem Rohbrand den Feinbrand destillieren und abschließend das gewonnene Feindestillat zu einer selbst kreierten Spirituosenspezialität verfeinern.

Sie erwartet: Einführung in die Kunst des Feinbrennens, die persönliche Betreuung durch unseren Destillateur, kostenlose alkoholfreie Getränke, Frühstück, Mittagessen und Imbiss am Nachmittag.

  
max. 12 ca. 8 Std. 95,- €

5

In der Würze liegt die Finesse MAKE YOUR OWN GIN

Tauchen Sie ein in die Welt der Feinbrennerei. Unser Spezialist für Kräuter und Elixiere erklärt Ihnen die Wirkung, Sensorik und Anwendung ausgesuchter Botanicals. Danach können Sie entscheiden, wie Sie Ihre Ginmische ganz individuell gestalten möchten. Nach dem Herstellen einer Ginmische können Sie dann selbst auf unserem 20-l-Destillierapparat Ihren eigenen London Dry Gin destillieren. Zum Abschluss komponieren Sie Ihren Gin aus den einzelnen Fraktionen der Destillation und runden ihn mit frischem Quellwasser auf die gewünschte Trinkstärke ab. Jeder Teilnehmer kann im Anschluss eine 500-ml-Flasche seiner Komposition kostenfrei mit nach Hause nehmen.

  
mind. 4 ca. 4 Std. 115,- €

6

Das Geheimnis guten Whiskys MAKE YOUR OWN WHISKY

Lassen Sie sich von unserem Master Destiller in die Geheimnisse der Destillatherstellung und des Barriqueausbaus einweihen. Nach dem umfangreichen Rundgang durch die Destillerie und das Warehouse können Sie aus den Fässern Ihre Proben ziehen. Ganz in Ruhe gehen Sie nun die Königsdisziplin des Destillateurs an: die Komposition der Destillate zu einem harmonischen und einzigartigen Whisky. Unser Master Destiller steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Zum Abschluss können Sie eine 500-ml-Flasche Ihres eigenen Whiskys verkorken und labeln.

  
mind. 4 ca. 4 Std. 95,- €



Einfach immer
passend und
EIN SCHÖNES
GESCHENK

Jetzt online erhältlich:
SASSE-GUTSCHEIN

Bei Fragen rufen Sie gerne an: 02555 | 99 74-0

Präsente und Erlebnisse

FÜR UNTERNEHMEN



Ideal für

Firmenjubiläen, Kundengeschenke,
Firmenfahrten, Mitarbeitergeschenke,
Weihnachtspräsente ...

**Konfektionierung
und Versand**
übernehmen wir gerne.

Individualisierbar
Alle Präsente können
passend zu Ihrem Firmen-
erscheinungsbild ver-
packt werden.

Jedes Präsent liefern wir in unseren exklusiven Sasse-Geschenksboxen. Besonders für Firmenkunden, die ein geeignetes Präsent für Firmenjubiläen oder ein außergewöhnliches Geschenk für Kunden und Mitarbeiter suchen, sind unsere Münsterländer Geschenkideen genau das Richtige. Wir beraten Sie gerne, welches Präsent für Ihren Anlass passt, und übernehmen Konfektionierung und Versand.

Wir bieten Ihnen darüber hinaus an, jedes Präsent zu individualisieren und mit Ihrem Firmenlogo zu versehen – auch in großer Auflage.

Auch Führungen und Workshops sind ideal als Firmenunternehmungen geeignet. Sprechen Sie uns gerne an – wir finden für Sie die optimale Lösung.

Sie haben Fragen?

WIR HELFEN IHNEN GERNE WEITER

SASSE Feinbrennerei, Lagerkorn GmbH
Düsseldorfer Str. 20, 48624 Schöppingen
T 02555 | 9974 -0 F 02555 | 9974 -29

Der **SASSE Lagerverkauf** ist immer von
montags bis freitags von 8.⁰⁰ bis 12.⁰⁰ Uhr
und von 13.⁰⁰ bis 17.⁰⁰ Uhr für Sie geöffnet.



BESTELLEN SIE ALLE PRÄSENTE ÜBER UNSER BESTELLFORMULAR
oder gerne auch direkt online unter www.sasse-shop.de

Nachgefragt
**HAT ES IHNEN
GESCHMECKT?**

Wir investieren sehr viel Leidenschaft in die Herstellung unserer Produkte. Darum freuen wir uns immer über Anregungen und ehrliche Meinungen. Sollten Sie Fragen zu unseren Produkten oder unserem Unternehmen haben, sind wir jederzeit bemüht, sie zu beantworten.

SASSE Feinbrennerei, Lagerkorn GmbH
Düsseldorfer Str. 20, 48624 Schöppingen
T 02555 | 9974-0 F 02555 | 9974-29