

## **PRESSEMITTEILUNG**

Unternehmen / Produkt

# **Sasse launcht mit „Lagerkorn 11“ exklusiven Whisky aus Imperial-Gerste**

- Handcrafted German Whisky auf 1.000 Exemplare limitiert
- 11 Jahre Ausbau in edlen American-Oak-Fässern
- Verfügbar ab dem 1. Oktober im Online-Shop und Fachhandel

**Schöppingen, 27.08.2018 – Die Faszination des Königlichen: Mit „Lagerkorn 11“ präsentiert die Feimbrennerei Sasse einen exklusiven Brand aus dem seltenen Getreide Imperial-Gerste. Elf Jahre reifte der handcrafted German Whisky in der Brennerei in erlesenen American-Oak-Fässern. „Lagerkorn 11“ ist auf 1.000 Exemplare limitiert und ab dem 1. Oktober erhältlich. Sasse vertreibt den Whisky in einer 700 ml-Flasche im Hausverkauf, online sowie über den Weinfachhandel. Die UVP wird mit rund 80 Euro angegeben.**

„Imperial-Gerste ist ein ganz besonderes Getreide, das eigentlich komplett vom Markt verschwunden ist“, sagt Frank Wigger, Brennmeister bei der Feimbrennerei. Sasse erhielt die Gerste im Jahr 2005 über ein Artenschutzprojekt der Landwirtschaftskammer Münster. Das einst weitverbreitete, aromatisch leicht malzige Getreide gehört zu einer der ältesten kultivierten Sorten. Es ist extrem widerstandsfähig und wächst „imperial“ in die Höhe. Bei der Reife werfen die Ähren die Grannen ab – so kommen Mensch,

aber eben auch Tier, leicht an die Körner. Mit ein Grund, warum der Imperial-Gersten-Anbau stark nachließ.

In der königlichen Edition „Lagerkorn 11“ ehrt die Feinsbrennerei Sasse jetzt das seltene Getreide. Destilliert wurde der handcrafted German Whisky vor mehr als elf Jahren im CC6 im Herzen der Brennerei aus dem Münsterland. Der Still des CC6 bringt ein naturbelassenes und ursprüngliches Destillat hervor und passt damit sehr gut zur grannenabwerfende Imperial-Gerste. „Es war die richtige Entscheidung einen Kornbrand mit seltener und kraftvoller Gerste herzustellen und dabei auf echtes Handwerk zu setzen“, sagt Frank Wigger. Denn bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts war genau diese Gerste in den schottischen Highlands der Rohstoff für Single Malt.

Das Destillat reifte in der Feinsbrennerei Sasse elf Jahre in edlen Barriques und wurde unfiltriert mit einer leichten Naturtrübe in die Flaschen gefüllt. Das zahlt sich laut Frank Wigger im Geschmack aus: „Lagerkorn 11 besticht durch sein kräftiges, komplexes Aroma mit viel Röstaromen, Bitterschokolade, Bratapfel, Vanille und leicht tabakartigen Aromen mit leichten Rauchnoten.“ Es folge ein langanhaltendes und komplexes Finish mit Noten von Dörrobst.

Die 700 ml-Flasche „Lagerkorn 11“ mit 40% vol. wird in einer handgemachten Umverpackung aus Feinpapier geliefert. Dazu erhalten die Käufer eine Broschüre in der die Geschichte des handcrafted German Whisky erzählt wird. Für die Feinsbrennerei ist der „Lagerkorn 11“ eine Bereicherung für jede gute Whisky-Sammlung. Sie empfiehlt ihn als Relax-Drink bei einer Trinktemperatur von 17 bis 21 Grad Celsius zu genießen.

Weitere Informationen: [www.sassekorn.de](http://www.sassekorn.de)

### Über die Feimbrennerei Sasse:

Die **Feimbrennerei Sasse** ist Hersteller von edlen Spirituosen mit Sitz in Schöppingen (Münsterland). Als eine der letzten Kornbrennereien in Deutschland produziert das Unternehmen seine Aperitif- und Digestif-Produkte zu einem Großteil in Handarbeit. Beim Brennen setzt Sasse auf das traditionelle „Pot-Still-Verfahren“ in einem Kessel aus 139 Jahre altem Kupfer. Regionale Rohstoffe sowie Bio-Zutaten sind die Grundlage für Sasses Variationen. Das Wasser für die Herstellung wird aus einer eigenen Quelle am Schöppinger Berg gewonnen, das Getreide für das Spitzenprodukt „Lagerkorn“ stammt von einem Bioland-Hof aus der Region. Premiumqualität erhalten die Spirituosen durch jahrelange Lagerung in Barrique-Fässern. Im Rahmen des World-Spirits Awards wurden Brennerei sowie „Lagerkorn“ bereits mehrfach international prämiert. Aktuell trägt Sasse den Titel „World-Class Distillery“. Der „Cigar Special“, eigentlich ein Korn, wurde bei der „International Wine and Spirits Competition 2010“ in London als bester Whisky Kontinentaleuropas ausgezeichnet. Ergänzt wird das Portfolio der Brennerei durch Führungen und Workshops. Ein deutschlandweiter Vertrieb der Produkte erfolgt über ausgewählte Fach- und Einzelhändler, einen Privatverkauf sowie online unter [www.sasse-shop.de](http://www.sasse-shop.de). Derzeit zählt der Spirituosenhersteller rund 5.000 Kunden. Das Familienunternehmen wurde im Jahr 1707 erstmals urkundlich erwähnt und wird heute von Rüdiger Sasse geführt. Die Brennerei verfügt über eine Barrique-Lagerkapazität von rund 250.000 Litern und beschäftigt am Standort Schöppingen etwa 30 Mitarbeiter.

### Kontakt für Journalisten & Redaktionen:

Julius Brockmann  
Sputnik - Presse- und Öffentlichkeitsarbeit  
Hafenweg 9  
48155 Münster  
Tel.: +49 (0) 2 51 / 62 55 61-15  
[brockmann@sputnik-agentur.de](mailto:brockmann@sputnik-agentur.de)  
[www.sputnik-agentur.de](http://www.sputnik-agentur.de)

Tina Theißing  
Sputnik - Presse- und Öffentlichkeitsarbeit  
Hafenweg 9  
48155 Münster  
Tel.: +49 (0) 2 51 / 62 55 61-16  
[theissing@sputnik-agentur.de](mailto:theissing@sputnik-agentur.de)  
[www.sputnik-agentur.de](http://www.sputnik-agentur.de)