



SASSE
Feinbrennerei

PRESSEINFORMATION

Inspirierende Infusion der Feinbrennerei Sasse

Limitierte Edition Lagerkorn Infusion eröffnet neue Dimension der Kornbrände

Münsterländer Handwerkskunst trifft auf schottische Inspiration – der neue Edelbrand „Lagerkorn Infusion“ der Feinbrennerei Sasse bringt beide Traditionen zusammen. Dem Münsterländer Unikat des Familienunternehmens, dem Lagerkorn, wird so eine aufregende und moderne Geschmacks-Facette mit ausgeprägten fruchtigen Noten verliehen. Der Grund: Das neue Produkt vereint klassischen Digestif mit Apfel-Cider-Brand, der aus fruchtig-säuerlichen Äpfeln der Region gewonnen wurde. Lagerkorn Infusion ist in einer limitierten Auflage von 1.500 Flaschen ab dem 15. Oktober 2020 unter www.sasse-shop.de erhältlich. Bereits vor offiziellem Verkaufsstart wurde der Edelbrand als Gold Winner des World Spirits Awards 2020 ausgezeichnet. Das Produkt Lagerkorn Infusion ist die erste Edition einer dreiteiligen Reihe der Feinbrennerei Sasse. Der UVP liegt bei 80,00 EUR.

Schöppingen, September 2020. Als Korn-Pionier ist die Feinbrennerei Sasse stets auf der Suche nach innovativen Kombinationen und neuen Interpretationen ihrer Brände. So diente auch das Gastgeschenk schottischer Studenten – ein echter schottischer Cider – als Inspiration für eine neue Kreation: Lagerkorn Infusion. „Unser Ziel war es, den traditionellen Lagerkorn mit einer authentischen Nuance von schottischem Cider zu fusionieren und damit die jeweiligen regionalen Produkte neu zu interpretieren“, so Rüdiger Sasse, Inhaber der Feinbrennerei Sasse. Dabei setzt das Familienunternehmen im Produktionsprozess fortwährend auf „echtes Handwerk“ und verleiht so jedem Kornbrand einen individuellen und besonderen Geschmack. Für die Herstellung von Lagerkorn Infusion wurde etwas komplett Neues gewagt: Beide Brände entwickelten sich zunächst individuell, ehe erst nach acht Jahren die Lagerkorn Barriques mit dem Cidredestillat infundiert wurden. Denn während der Cider in einem Fass aus Allier-Eiche reifte, erlangt der Lagerkorn seinen besonderen Geschmack durch die traditionelle

Kontakt:

Feinbrennerei Sasse
Lagerkorn GmbH
Düsseldorfer Straße 20
48624 Schöppingen / Westfalen

www.sassekorn.de

Pressekontakt:

P.U.N.K.T. Gesellschaft für Public Relations mbH
Benjamin Kolthoff
Völckersstr. 44
22765 Hamburg
Telefon: +49 40 8537600
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de



SASSE
Feinbrennerei

Reifung in edlen Barriques, in denen vorher Cognac veredelt wurde. Die Vereinigung beider Brände ergibt einen ausgefallenen Digestif mit ausgeprägten Fruchtnoten und einem fulminanten Abgang von dunkler Schokolade für besondere Genussmomente nach dem Essen.

Lagerkorn – das Münsterländer Unikat

Als erstes Produkt einer dreiteiligen Reihe zeigt Lagerkorn Infusion die Wandlungsfähigkeit des Lagerkorns. Dabei geht die Tradition des edlen Tropfens bis zur Mitte der 80er Jahre zurück. Damals stieß Rüdiger Sasse auf eine Flasche Korn, die sein Urgroßvater Anton Sasse destilliert hatte. Die Vision, etablierte Whisky durch den heimischen Korn zu überflügeln, war geboren und die Entwicklung des Lagerkorns füllte diese anschließend mit Leben. Denn mit individualisierten Herstellungsprozessen, wie dem des Lagerkorns, hebt Feinbrennerei Sasse die Qualitätsstandards für Kornbrände auf eine neue Ebene und übertrifft damit selbst etablierte Whisky. Unter anderem durch seine Vielschichtigkeit und hohe Qualität hat sich der Edelbrand als Unikat des Münsterlandes einen Namen gemacht. „Mit Lagerkorn Infusion haben wir nun eine neue Dimension der Kornbrände erschaffen. Die limitierte Edition kennzeichnet einen weiteren Meilenstein auf dem Weg zur Erfüllung unserer Vision, die deutsche Tradition des Kornbrandes auf ein neues Qualitätslevel zu heben“, so Rüdiger Sasse. Das unterstreicht auch die Auszeichnung von Lagerkorn Infusion als Gold Winner des World Spirits Awards 2020.

Kontakt:

Feinbrennerei Sasse
Lagerkorn GmbH
Düsseldorfer Straße 20
48624 Schöppingen / Westfalen

www.sassekorn.de

Pressekontakt:

P.U.N.K.T. Gesellschaft für Public Relations mbH
Benjamin Kolthoff
Völckersstr. 44
22765 Hamburg
Telefon: +49 40 8537600
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de



Bildunterschrift: Das neue Produkt Lagerkorn Infusion der Feinbrennerei Sasse vereint das Münsterländer Unikat Lagerkorn mit Apfel-Cider-Brand.



SASSE
Feinbrennerei

Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten.

Feinbrennerei Sasse

Seit über 300 Jahren ist die Feinbrennerei Sasse auf die Herstellung von hochwertigen Kornbränden spezialisiert und vereint dabei Familientradition mit Innovationsgeist. Das Herzstück der Feinbrennerei, der Lagerkorn, unterstreicht dies. Mit dem mindestens vier Jahre gereiften Edelbrand revolutionierte die Feinbrennerei Sasse die Welt des Kornes von Grund auf und hebt die deutsche Tradition des Kornbrandes auf ein neues Qualitätslevel. In den Produktionsprozessen stellt das Familienunternehmen „echtes Handwerk“ in den Mittelpunkt, denn jedem edlen Tropfen wird ein besonderer Geschmack verliehen – damit überflügeln die Kornbrände der Feinbrennerei Sasse selbst etablierte Whisky und sorgen für vielfältige Genussmomente. Dies bestätigen auch die Auszeichnungen als bester Whisky Kontinentaleuropas 2010 sowie der World Spirits Award 2020, als erste Kornbrennerei überhaupt.

Kontakt:

Feinbrennerei Sasse
Lagerkorn GmbH
Düsseldorfer Straße 20
48624 Schöppingen / Westfalen

www.sassekorn.de

Pressekontakt:

P.U.N.K.T. Gesellschaft für Public Relations mbH
Benjamin Kolthoff
Völckerstr. 44
22765 Hamburg
Telefon: +49 40 8537600
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de