

PRESSEINFORMATION

Hommage an die Heimat

Feinbrennerei Sasse vollendet prämierte Trilogie mit einer Würdigung an ein besonderes Lebensgefühl

Zurück zu den Wurzeln: Der neue Edelbrand „Lagerkorn Infusion No. 3“ ist einem besonderen Ort und zugleich einzigartigen Gefühl gewidmet – der Heimat. Mit einem 27 Jahre gereiften Lagerkorn markiert er den Abschluss der außergewöhnlichen Geschmackstrilogie der Feinbrennerei Sasse.

Der Innovations- und Qualitätsführer für deutschen Kornbrand hat für diese Trilogie ein neues Verfahren für die Reifung eingesetzt. Die besondere Qualität der „Infusion“-Produkte wurde beim World Spirits Award durch das Prädikat „Spirit of the Year“ ausgezeichnet. „Auf die Heimat“ ist in einer limitierten Auflage von 1.700 Flaschen ab dem 14.10.2022 unter www.sasse-shop.de, im Hofladen der Brennerei oder im gut sortierten Feinkosthandel erhältlich. Der UVP liegt bei 125,00 EUR.

Kontakt:

Feinbrennerei Sasse
Lagerkorn GmbH
Düsseldorfer Straße 20
48624 Schöppingen
www.sassekorn.de

Ansprechpartner:

Sarah Grawe
02555 / 9974-26
Sarah.grawe@sassekorn.de



Schöppingen, Juni 2022. Von schottischem Cider über französische Lebensfreude zurück in die Heimat: Nachdem die Geschmacksreise der Infusion Reihe unterschiedlichsten Inspirationen folgte, steht der neue Lagerkorn Infusion No. 3 „Auf die Heimat“ im Zeichen seines Ursprungs – dem Münsterland. Hier vereint das Traditionsunternehmen seit über 300 Jahren echte Handwerkskunst mit innovativen Ideen. Inspiriert von den Wurzeln der Brennerei stellt der neue Lagerkorn damit eine köstliche Interpretation der Heimkehr von einer besonderen Genussreise dar.

Reinheit des Kornbrandes seit 1908 gesetzlich garantiert

„Das Reinheitsgebot für Korn setzt enge Grenzen für Qualitätsverbesserungen. Uns freut besonders, dass wir mit unserem „Infusions-Verfahren“ einen völlig neuen Weg gefunden haben die Qualität des Münsterländer Kornbrandes deutlich

zu verbessern“, sagt Brennereihinhaber Rüdiger Sasse. Der warme und wohlige Geschmack des Lagerkorn Infusion ist das Ergebnis eines vollkommen neuen Reifeverfahren. Hierbei werden die Grundlagen von Prozessen wie der Spontanvergärung bei Naturweine, und der Herstellung von französischem Roquefort, kombiniert. Es werden die Lagerfässer des Kornbrandes gezielt mit uraltem Apfelbrand infundiert. Das Aroma dringt in das Holz ein. Dieses verbindet sich später mit den reifenden Destillaten.

Innovationsschmiede für deutschen Kornbrand

Die Feinbrennerei Sasse gilt als Ideenschmiede für den deutschen Kornbrand, der es trotz der strengen Reinheit des deutschen Kornes gelingt, immer wieder Ansätze für Qualitätssprünge zu finden. Dieses bestätigt die Brennerei durch jährliche Auszeichnungen auf internationalem Parkett.

Die Aromanoten von Orange, Zimt, Backpflaume und Rosinen erwecken einen Geschmack, der gemütlichen Abenden vor dem Herdfeuer gleicht. Bereits beim Öffnen dieses Lagerkorn Infusion entfaltet sich eine angenehme blumige Note und zeigt die Einzigartigkeit des Edelbrandes.

Inspiziert durch heimische Früchte

Zu Ehren der Heimat der Feinbrennerei Sasse setzt sich der abschließende Lagerkorn Infusion aus lokalen Produkten des Münsterlandes zusammen – unter anderem aus der heimischen Apfelsorte Topaz. Diese ist besonders prägend für die Münsterländer Obstregion und sorgt für diese florale Note. Das Bukett von Orange, Zimt, Backpflaume und Rosinen erwecken einen Geschmack, der gemütlichen Abenden vor dem Herdfeuer gleicht.

„Die Inspiration für unsere besondere Trilogie finden wir auf der ganzen Welt und destillieren diese in unserer Manufaktur dann zu besonderen Bränden“, sagt Rüdiger Sasse. „Für uns prägend sind dabei Gespräche und gesellige Momente mit anderen Menschen, weshalb unsere handgefertigten Destillate für gemeinsame Genussmomente gemacht werden, die als prägende Erinnerungen bestehen bleiben“.

Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten.

Kontakt:

Feinbrennerei Sasse
Lagerkorn GmbH
Düsseldorfer Straße 20
48624 Schöppingen
www.sassekorn.de

Ansprechpartner:

Sarah Grawe
02555 / 9974-26
Sarah.grawe@sassekorn.de



SASSE
feinbrennerei

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 stellen die 40 Mitarbeiter des Familienunternehmens „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 jährlich internationale Auszeichnungen. Die Brennerei darf den Titel „World Class Brennerei“ tragen und stellte beim diesjährigen World Spirits Award gleich zwei „Spirits of the year“

Kontakt:

Feinbrennerei Sasse
Lagerkorn GmbH
Düsseldorfer Straße 20
48624 Schöppingen
www.sassekorn.de

Ansprechpartner:

Sarah Grawe
02555 / 9974-26
Sarah.grawe@sassekorn.de