

**PRESSEINFORMATION**

## Korn mit andalusischem Temperament

- Sasse lanciert neuen Premium-Kornbrand
- Sasse Korn als “Spirit of the Year” ausgezeichnet

**Kontakt:**  
Feinbrennerei Sasse  
Lagerkorn GmbH  
Düsseldorfer Straße 20  
48624 Schöppingen  
[www.sassekorn.de](http://www.sassekorn.de)

**Ansprechpartner:**  
Sarah Grawe  
02555 / 9974-26  
[sarah.grawe@sassekorn.de](mailto:sarah.grawe@sassekorn.de)

Produkteinführungen auf höchster Qualitätsstufe benötigen in der Regel ihre Zeit. So konnte der neue Lagerkorn der Feinbrennerei Sasse schon vor seiner Markteinführung als „Spirituose des Jahres“ beim World Spirits Award ausgezeichnet werden. Der neue Edelbrand „Atlantik Finish“ vereint über Torf gedarrtes Malz mit andalusischer Leidenschaft. Sasse ist dafür bekannt, im Segment Korn immer wieder mit außergewöhnlichen Produkten zu punkten. Auch dieses Mal verspricht das Produkt einiges.

Atlantik Finish ist ab sofort unter [www.sasse-shop.de](http://www.sasse-shop.de), im Hofladen der Brennerei oder im gut sortierten Feinkosthandel erhältlich. Der UVP liegt bei 70,00 EUR.



**Schöppingen, März 2023.** Schottisches Malz, andalusische Temperament und Münsterlander Handwerkskunst: Die Geschmacksreise des Atlantik Finish beginnt 2015, als Rüdiger Sasse auf der Insel Islay über Torf gedarrtes Malz einkauft. Lange testen die Schöppinger Destillateure unterschiedliche Verfahren für die Verarbeitungen dieses besonderen Malzes. Das finale Destillat aus Roggen und Gerstenmalz wird auf drei Stills gebrannt und über sechs Jahre im Triple-Cask-Verfahren gereift. Die Basis hierfür bilden Cognacfässer, die zuvor sechs Jahre mit Cognac befüllt waren.

Die Inspiration für das Finishing, findet Rüdiger Sasse in Jerez de la Frontera – der Heimatstadt des weltberühmten „Vino Jerez“, allgemein bekannt als Sherry. Die Passion der Andalusier und einige ganz besondere Casks aus Jerez sind der nächste Meilenstein für den Geschmack des Atlantik Finish.



**Kontakt:**

Feinbrennerei Sasse  
Lagerkorn GmbH  
Düsseldorfer Straße 20  
48624 Schöppingen  
[www.sassekorn.de](http://www.sassekorn.de)

**Ansprechpartner:**

Sarah Grawe  
02555 / 9974-26  
[sarah.grawe@sassekorn.de](mailto:sarah.grawe@sassekorn.de)

## Reinheit des Kornbrandes seit 1908 gesetzlich garantiert

„Das Reinheitsgebot für Korn setzt enge Grenzen für neue Qualitäten. Uns freut besonders, dass wir mit unserem „Triple Cask Verfahren“ einen völlig neuen Weg gefunden haben die Qualität des Münsterländer Kornbrandes deutlich zu verbessern“, sagt Brennereieinhaber Rüdiger Sasse. Die komplexe Aromenstruktur mit fein eingebetteter Torfnote, die ein salziges Meerluftflair verströmt, ist das Ergebnis eines vollkommen neuen Reifeverfahrens, welches natürliche Prozesse der additiven und interaktiven Reife miteinander kombiniert.

„Wir sind stolz darauf, die Ideenschmiede für den deutschen Kornbrand zu sein, 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“, sagt Rüdiger Sasse

„Die Inspiration für unsere Produkte finden wir auf der ganzen Welt und destillieren diese in unserer Manufaktur dann zu besonderen Bränden“, so 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.



**SASSE**  
*feinbrennerei*

**Feinbrennerei Sasse**

Die Brennerei mit ihren 40 Mitarbeitern gilt als Erfinder des Lagerkorn. Sasse zählt entlang der niederländischen Grenze von den ostfriesischen Inseln bis zum Ruhrgebiet rund 3.500 Restaurants bzw. Fachhändler zu seinen Kunden.

Das Familienunternehmen setzt seit Jahren auf authentisches Handwerk und destilliert seine Brände auf historischen Brennanlagen aus 150 Jahre altem Kupfer selbst. Sasse gilt als eines der innovativsten Unternehmen der Spirituosenbranche und kann durch die über 300 Jahre alte Tradition, bei Neuentwicklungen auf einem reichen historischen Erfahrungsschatz aufsetzen.

In den letzten Jahren wurde die Brennerei international mehrfach für Ihre besondere Qualität ausgezeichnet, trägt seit Jahren den Titel „World Class Distillery“ und konnte 2022 die Auszeichnung „Spirit of the Year“ beim World Spirits Award gewinnen.

**Kontakt:**

Feinbrennerei Sasse  
Lagerkorn GmbH  
Düsseldorfer Straße 20  
48624 Schöppingen  
[www.sassekorn.de](http://www.sassekorn.de)

**Ansprechpartner:**

Sarah Grawe  
02555 / 9974-26  
[sarah.grawe@sassekorn.de](mailto:sarah.grawe@sassekorn.de)