

## PRESSEINFORMATIONEN

### LAGERKORN: EINE EIGENE WELT

### LAGERKORN: DIE MODERNE INTERPRETATION DES MÜNSTERLÄNDER KORN



# SASSE

FEINBRENNEREI



#### Kontakt:

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

#### Ansprechpartner:

Anke Plümers  
02555 / 9974-26  
[anke.pluemers@sassekorn.de](mailto:anke.pluemers@sassekorn.de)

**Lange galt deutscher Kornbrand als billiger Weg sich in den Rausch zu trinken. Ein Pils ein Korn, eine Kippe dazu prägten lange das Image dieser Urdeutschen Spirituosen Spezialität. Im Münsterland setzte vor einigen Jahren ein Trend ein, Korn wie spitzen Whiskys auszubauen: der Lagerkorn.**

Von den einst 500 Kornbrennereien im Münsterland sind heute nur noch maximal ein Dutzend als "Working Distillery" aktiv. Diese Brennereien setzten, um zu überleben, kompromisslos auf „Spitzenqualität“. Genau diese Kompromisslosigkeit, und das Streben nach dem Besten, hat in den letzten Jahren dazu geführt, dass in den rund 2.000 Hotels im Münsterland wieder die heimische Kornbrände ausgeschenkt werden, die den Gästen ein ganz besonderes Geschmackserlebnis bieten.

Pionier dieser Entwicklung ist die Feinbrennerei Sasse. Durch Rückbesinnung auf alte Rohstoffe und Destillationsverfahren, kombiniert mit einem innovativem Fassmanagement werden in der Brennerei immer wieder neue Kornbrände kreiert, die auf internationalen Wettbewerben Awards gewinnen.

„Das Münsterländer Destillat auf internationalen Prämierungen als „Spirit of the Year“, oder in Ermangelung über der Kenntnis der Produktkategorie als bester Whisky Kontinentaleuropas prämiert werden, macht uns schon mächtig stolz! Es zeigt aber auch, dass wir in der Qualitätsentwicklung auf dem richtigen Weg sind“, so Brennereihaber Rüdiger Sasse.

Sasse gilt als „der“ Erfinder des Lagerkorns. Dieser Edelbrand reift für mindestens 4 Jahre in kleinen Eichenholzfässern, dem sogenannten Barriquesausbau unter Klimadynamischen Bedingungen. Während der Reife werden die Destillate milder und nehmen Aromakomponenten aus dem Holz auf.

Mittlerweile ist Lagerkorn „der“ Digestif des Münsterlandes.



# SASSE

FEINBRENNEREI

Diese besonderen Destillate der Brennerei haben mit dem Altherren-Image von Korn genauso wenig zu tun, wie eine Birne mit der Farbe Blau. Mittlerweile hat sich im Internet sogar ein sogenannter Resell – Markt entwickelt, auf denen die Flaschen der Brennerei Sasse für mehrere hundert Euro gehandelt werden. Die Brände in Sasse´s „Lagerkorn Trilogie“ sind für den puren Genuss konzipiert. Die ungeriefte „NJU Korn Trilogie“ ist dagegen ausschließlich für die Verwendung in Cocktails oder Longdrinks gedacht.

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

**Ansprechpartner:**  
Anke Plümers  
02555 / 9974-26  
[anke.pluemers@sassekorn.de](mailto:anke.pluemers@sassekorn.de)

Die Brennerei gibt saisonale Cocktailempfehlungen heraus. So kreiert die Brennerei eigene Cocktails, die je nach Jahreszeit mit verschiedenen regionalen Produkten wie Waldbeeren oder Kräutern verfeinert werden.

## Informationen zu den Korndestillaten der Feinbrennerei Sasse:



### Lagerkorn Trilogie

#### 1) Lagerkorn V.S.O.P.:

Vier Jahre gereifte Destillate aus Roggen, Weizen und Gerstenmalz in Limounsineichenfässern ausgebaut.

Tastingnote: Vanille, weisse Schokolade, helle Malzaromen, sehr weich und warm

LVP 23,95 Euro je 500 ml

#### 2) Cigar Special:

Fünf Jahre gereifte Destillate aus Roggen, Weizen und Gerstenmalz in virgin american oak Fässern ausgebaut.

Tastingnote: malziges Karamell mit Honig und Kokos-Rum Aspekten, explosiv und lang

LVP 47,50 Euro je 500 ml

#### 3) Atlantik Finish:

Sechs Jahre gereifte Destillate aus Roggen und getorfte Gerstenmalz in Ex Sherry Fässern unter Meerwasserbehandlung ausgebaut.

Tastingnote: andalusisches Temperament mit Kaffee, Kokos und dunkler Schokolade schön eingebundener Torf, dichtes und komplexes Finale

LVP 70,00 Euro je 500 ml



# SASSE

FEINBRENNEREI

## NJU Korn Trilogie

### 1) NJU Korn mild:

45% Weizendestillat im Kolonnenverfahren destilliert.

Tastingnote: feine Getreidenoten bei einer auf milde fokussierte Stilistik.

Anwendung: Für Martinis und eigene Infusionen

LVP 30,00 Euro je 700 ml

### 2) NJU Korn fruchtig:

45% Destillat aus Roggen, Weizen und gemälzter Gerste im Pot Still Verfahren destilliert.

Tastingnote: feine Nase nach roten Beeren, Mandarinen, Äpfeln und frisch gebackenem süßen Hefeteig.

Anwendung: Starke Basis, wenn es um fruchtige Buketts in Cocktails geht.

LVP 30,00 Euro je 700 ml

### 3) NJU Korn wuchtig

45% Destillat aus Weizen und getorftem Malz im kleinen Pot Still destilliert.

Tastingnote: Sauerteigbrot mit gerösteter Kruste und Zitrusnoten vor langanhaltendem Raucharoma.

Anwendung: Aromatisierung für kräftige Drinks.

LVP 30,00 Euro je 700 ml

#### Kontakt:

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

#### Ansprechpartner:

Anke Plümers  
02555 / 9974-26  
[anke.pluemers@sassekorn.de](mailto:anke.pluemers@sassekorn.de)

## Informationen zur Feinbrennerei Sasse

Die Brennerei mit ihren 30 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.