

PRESSEMITTEILUNG

Unternehmen / Produkt

Sasse schließt Jahr als beste Kornbrennerei der Welt ab

- Führende Positionen in World-Spirits Guide 2019
- Feimbrennerei belegt in Kategorie Korn die ersten fünf Plätze
- Sasse zum vierten Mal in Folge „World-Class Distillery“

Schöppingen, 18.12.2018 – Die Feimbrennerei Sasse schließt das Jahr 2018 als eine der erfolgreichsten Brennereien weltweit ab: Im neu-erschienenen World-Spirits Guide 2019 belegt Sasse mit seinen hochwertigen Kornbränden die Plätze 1 bis 5. Bereits im Frühling ist die Feimbrennerei von der unabhängigen Jury der World Spirits-Awards (WSA) zum vierten Mal in Folge als „World-Class Distillery“ ausgezeichnet worden.

„Für unser Brennerei-Team ist das der krönende Abschluss eines erfolgreichen Jahres“, sagt Rüdiger Sasse. In einem hochkarätigen Umfeld zeige die Liste eindrucksvoll, dass die Handarbeit und Liebe, die bei Sasse in jeder Flasche stecke, auch bei einer unabhängigen Jury punkten konnte.

Angeführt wird die Ewigenliste der WSA in der Kategorie Korn vom „Sasse T.S. Privat“ aus dem Jahr 1972. Dieser wurde mit der höchsten Auszeichnung Doppel-Gold bei 96,3 von möglichen 100 Punkten bedacht. Doppel-Gold erhalten nur Produkte, die mindestens 95,3 Punkte erreichen. Die Klassifizierung reicht von Doppel-

Gold über Gold, Silber, Bronze bis hin zu Schwach und Fehlerhaft.

Direkt hinter dem „T.S. Privat“ platzierte sich die Neuentwicklung „Nju Korn mild“, der speziell für Mixologen und Cocktail-Begeisterte konzipiert wurde. Der neueste Craft-Korn der Brennerei aus dem Münsterland räumte zudem die Auszeichnung „Spirit of the Year 2018“ ab. Auch die darauffolgenden drei Ränge sind mit Kornbränden der Feimbrennerei Sasse belegt.

„In diesem Jahr erlebte hochwertiger Korn einen Aufschwung wie seit Jahrzenten nicht“, erläutert Rüdiger Sasse. Immer mehr Marken drängten auf den Markt und zeigten, wie vielfältig Korn sei. In der Gastronomie, im Barbetrieb und auch auf Messen spüre die Feimbrennerei ein gestiegenes Interesse an der urdeutschen Spirituose. „Früher wussten nur die Menschen im Münsterland, wie gut ein Korn sein kann“, sagt Rüdiger Sasse. Mittlereile habe sich das auch im Rest der Republik herumgesprochen. Dies sei eine Entwicklung, die zwar langsam, aber stetig voranschreite. „Wir sehen das nicht nur mit großer Freude, sondern auch als Ansporn für das neue Jahr. Wir wollen Weltklasse bleiben“, erläutert Rüdiger Sasse. Um das Niveau zu halten, seien bereits vor Jahren die Voraussetzungen mit einem neugebauten Reifelager und Investitionen in Personal und den Standort geschaffen worden. Nur so könne die Feimbrennerei ihre Kunden mit einigen neuen Craft Spirits überraschen. Und die, so verspricht Rüdiger Sasse, wird es in 2019 auf jeden Fall geben.

Weitere Informationen: 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. 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
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
www.sputnik-agentur.de