



SASSE
Feinbrennerei

PRESSEMELDUNG

Innovation trifft auf saisonalen Genuss Exklusive Cocktailkarte der Feinbrennerei Sasse zeigt ausgefallene Drinks der Saison

Innovative Drinks zum Frühlingsanfang: Mit den Sasse Jahreszeitendrinks veröffentlicht die Feinbrennerei Sasse ab sofort vierteljährlich eine Cocktailkarte mit saisonalen Rezepten. Dabei sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt! Denn selbstgemachte und saisonale Zutaten verleihen den Cocktails eine besondere und noch nie dagewesenen Rezeptur. So stellt die Feinbrennerei Sasse zum Beispiel eine neue Interpretation des Cocktails „The Last Word“ auf Grundlage von Lagerkorn anstatt Gin vor. Zudem verfeinert selbstbemachter Schaum – auf Spanisch: Espuma – den Geschmack und zeigt damit, wie einfach die Spezialität auf Basis von weißer Schokolade in der eigenen Küche zubereitet werden kann. Die Karte wird mit exklusiven Rezepten ausgewählter Influencer komplettiert. Sie ist ab dem 20. März 2021 unter www.sasse-shop.de sowie im Hofladen der Feinbrennerei Sasse in Schöppingen erhältlich.

Schöppingen, März 2021. Die erste Ausgabe der Sasse Jahreszeiten Drinks steht passend zum kalendarischen Frühlingsbeginn unter dem Motto der beliebten Jahreszeit. Die Basis aller Drinks bildet dabei der Lagerkorn, das Aushängeschild der Feinbrennerei Sasse. In Kombination mit Himbeergeist und Gerlever Inspiration zeigt der Korn-Pionier beispielsweise eine ausgefallene Interpretation des fast vergessenen Cocktails „The Last Word“ und beruft sich mit dem Namen „Das (vor)letzte Wort“ auf diese Ursprünge. Selbstgemachter Espuma verleiht dem traditionellen Drink dabei eine einzigartige Facette. Wie bei diesem gilt auch bei den anderen Rezepten der Karte: Nur saisonale sowie regionale Produkte kommen zum Einsatz. Ebenso beinhaltet jede Kreation eine selbstgemachte Spezialität, die dem Getränk zusätzlich einen eleganten und individuellen Kniff verleiht. Damit sorgen die Sasse Jahreszeiten Drinks für Abwechslung zur jeweiligen Saison und treffen den Zahn der Zeit, denn: Eine regionale Produktauswahl ist für 78 Prozent der Deutschen besonders

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

wichtig und 58 Prozent setzen ausschließlich auf saisonale Produkte¹. Die Sasse Jahreszeiten Drinks bieten damit eine exklusive und nachhaltige Alternative zu den gängigen Feierabend- oder Wochenendbegleitern.

Aus Liebe zur Tradition und Innovation

Bereits in der Produktion seiner Edelbrände hat die Feinbrennerei Sasse es sich zur Aufgabe gemacht, regionale Produkte, die Tradition haben, neu zu kombinieren und zu interpretieren. So sorgen sie für zahlreiche leckere individuelle Genussmomente. Diese Vision verfolgt der Korn-Pionier nun auch mit der saisonalen Cocktailkarte, den Sasse Jahreszeitendrinks. Denn sowohl der eigens kreierte Drink unter dem Leitsatz „Innovation aus Tradition“ als auch auserlesene Mixturen zweier Influencer in den Kategorien „Lokalmatador“ und „Deutschlandreise“ zeigen innovative Cocktailinterpretationen passend zur jeweiligen Jahreszeit. Diese wiederkehrenden Kategorien ermutigen dazu, handgemachte Genussmomente in den eigenen vier Wänden zu kreieren und die Rezepte ganz einfach zu Hause auszuprobieren. Die erste Edition der Cocktailkarte im Frühjahr 2021 – sowie auch alle folgenden – werden Genussliebhabern kostenfrei unter www.sasse-shop.de zur Verfügung gestellt.

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



Bildunterschrift 1: Die Feinbrennerei Sasse launcht mit den Sasse Jahreszeiten Drinks eine ausgefallene Cocktailkarte.

¹ <https://www.facit-group.com/de/news-old/food-and-beverage.html>



SASSE
feinbrennerei

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
Völkersstr. 44
22765 Hamburg
Telefon: +49 40 8537600
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de



Bildunterschrift 2: Mit dem Drink „Das (vor)letzte Wort“ verleiht die Feinbrennerei Sasse einem traditionellen Cocktail eine neue Facette.

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 mehrfache Auszeichnungen wie beispielsweise als bester Whisky Kontinentaleuropas, der World Spirits Award als erste Kornbrennerei überhaupt sowie der Craft Spirits Berlin Award 2021 als eine der besten handwerklichen Destillieren weltweit.