



## **Natürlich mehr als GIN – JOSEF Bavarian Bio-Gin**

Die LANTENHAMMER Destillerie setzt auf neue Bio-Qualitäten im Sortiment.

*Hausham, September 2021* – Die LANTENHAMMER Destillerie ist seit mehr als 90 Jahren berühmt für feinste Genussmomente mit dem gewissen Extra. Mit der verbesserten und neuen JOSEF Bavarian Gin Serie zeigen die Destillateure der Traditionsbrennerei erstmalig das seit 2018 erfolgreiche bayrische Wacholder Destillat in zertifizierter Bio-Qualität. Zusätzlich wurde dem Design der JOSEF Gin Blue Edition Flasche ein modernes Facelift verpasst, was diese unverwechselbar und einmalig macht. Beim Genuss können sich daher die Gin-Liebhaber auf noch mehr als Gin freuen. Natürlich JOSEF Bavarian BIO-Gin!

Als 2018 der erste JOSEF Bavarian Gin als Hommage an Josef Lantenhammer, den Gründer der seit 1928 bestehenden LANTENHAMMER Destillerie, das Licht der Gin-Welt erblickte, konnte man schon erahnen, dass dieser besondere Bavarian Dry Gin eine Erfolgsgeschichte schreiben wird. Seit Anfang an steht JOSEF Gin mit den Destillateur/-innen der LANTENHAMMER Destillerie für Regionalität, Nachhaltigkeit und den Anspruch immer besten Gin zu kreieren. Die besondere Auswahl der regionalen Zutaten, die schonende Mazeration und die traditionelle Destillation in kleinen Kupferbrennkesseln ist die Grundlage für einen Premium Gin, der den Geist des Gründers Josef Lantenhammer weiterleben lässt. Aus diesem Anspruch heraus hat man nun den nächsten Schritt vollzogen und den oberbayrischen Gin in zertifizierter Bio-Qualität produziert. Zum Start werden ab sofort die Besteller JOSEF Gin Alpine Botanicals und Blue Edition mit dem bekannten Bio-Siegel erhältlich sein, wobei die JOSEF Gin Blue Edition zusätzlich in einer neuen, azurblauen Flasche die Gin-Szene begeistern wird. Hochwertig veredelt und filigran dekoriert, spiegelt das moderne Design der Blue Edition das besondere Farbspiel wider, das in der Kombination JOSEF Gin & Tonic im Glas zu bestaunen ist.

JOSEF Bavarian Gin besticht vor allem mit seiner Vielfalt an Aromen und seinem unverwechselbaren Gin-Charakter, ob pur, als Gin & Tonic oder als Bestandteil für kreative Gin-Cocktails. Ganz natürlich!

Das aktuelle JOSEF Gin Sortiment besteht aus den Sorten JOSEF Gin Alpine Botanicals (Bio), JOSEF Gin Blue Edition (Bio), der fruchtigen Variante JOSEF Gin Raspberry Infused mit 42% Vol. für UVP 34,90 € und dem JOSEF Sloe Gin Straight Flavour mit 25% Vol. für UVP 29,90 € jeweils in der 0,5l Glasflasche. Die neue JOSEF Gin Serie ist ab sofort in der LANTENHAMMER Erlebnisdestillerie vor Ort, im gutsortierten Fachhandel und Gastronomie, sowie im LANTENHAMMER Onlineshop erhältlich.

*Weitere NEWS:*

## **Ein neuer Geist im Hause LANTENHAMMER**

Mit dem neuen Bio-Blutorangengeist geht die Edeldestillat-Serie neue Wege.

Die Edelbrennerei LANTENHAMMER ist seit Jahren bekannt für Edelbrände in Premium-Qualität. Dabei erhalten die feinen Destillate, wie Roter Williamsbirnenbrand, Waldhimbeergeist im PX-Fass oder Marille im Maulbeerholzfass regelmäßig höchste Auszeichnungen, beispielsweise „Obstbrand des Jahres“ (ISW 2021) und zahlreiche Medaillen. Mit dem neuen Blutorangengeist, der als erstes Edeldestillat in Bio-Qualität produziert wird und zertifiziert ist, kommt jetzt die Konkurrenz aus der eigenen Brennblase.

Durch die Verwendung der besonders milden Blutorangensorte Moro in bester Bio-Qualität, besticht dieser Blutorangengeist mit seinem einmaligen und unverwechselbaren Aromenspiel. Die ausgewählte Sorte Moro, die auch als Sizilianische Blutorange bekannt ist, zeichnet sich neben ihrer intensiven Zitrusnote durch ihre fruchtige Süße aus. Als ganze Frucht angesetzt, entsteht durch das traditionelle Brennverfahren, ein Edeldestillat in Perfektion.



In der Nase verströmt dieses Edeldestillat eine unglaubliche Fülle an Fruchtigkeit. Besonders ausgewogen präsentiert sich der leicht herb-säuerliche Charakter der Blutorange, sowie die breiten Anklänge der ätherischen Öle dieser Zitrusfrucht. Am Gaumen zeigt er sich fruchtig-süß mit fein-säuerlicher Fruchttextur und gipfelt in langanhaltenden Blutorangenakzenten. Der Geschäftsführer und Brennmeister Tobias Maier erklärte: „Unsere neuen Premium Destillate in Bio-Qualität verbinden einmaligen Genuss im Einklang mit unserer Natur und geben unseren Kunden die Möglichkeit besondere Genussmomente nachhaltig zu erleben.“

Erhältlich ist der LANTENHAMMER Blutorangengeist (Bio) mit 42% Vol. filtriert für UVP 47,90 € ab sofort in der LANTENHAMMER Erlebnisdestillerie, im gutsortierten Fachhandel und Gastronomie, sowie im LANTENHAMMER Onlineshop.

Weitere Informationen unter [www.lantenhammer.de](http://www.lantenhammer.de) und [www.josef-gin.de](http://www.josef-gin.de)

### **Über LANTENHAMMER Destillerie:**

Die LANTENHAMMER Destillerie steht seit 1928 für erstklassige Edeldestillate aus Meisterhand und überzeugt immer mehr Genießer in ganz Deutschland mit einer reichen Vielfalt an feingeistigen Produkten. Ihre Wurzeln hat die Traditionsmanufaktur im bayrischen Hausham – nur fünf Minuten vom Schliersee entfernt. Von dort setzt sie durch Premiumqualität, Perfektion und ihre generationenübergreifende Erfahrung immer wieder neue, kreative Glanzpunkte im Spirituosenmarkt.

Die Leidenschaft für die Destillierkunst fördert bei LANTENHAMMER stets das Bestreben, Gutes noch besser zu machen. Mit klarem Fokus auf die Herkunft der Früchte, Qualität, sorgfältigste Verarbeitung und durch den Verzicht auf künstliche und naturidentische Zusätze kreiert das junge, dynamische Team von Destillateurmeister und Geschäftsführer Tobias Maier neben der kostbaren Auswahl an Edelbränden, Liqueuren und Fruchtcevées auch den BAVARKA Vodka, den JOSEF GIN, den „Aperitivo Bavarese“ GIN CHILLA und den Bavarian Rum RUMULT.

Ihr einzigartiges Aroma und die besondere Milde erhalten die LANTENHAMMER Destillate durch die jahrelange Lagerung und Reifung in historischen Steinzeugbehältern, eine echte LANTENHAMMER Besonderheit.

Im Juli 2014 kehrte LANTENHAMMER vom nahen Schliersee in die Heimat Hausham zurück: Hier befindet sich nun eine der modernsten Destillieren Europas mit Besucherzentrum und Laden – Die LANTENHAMMER Erlebnisdestillerie.

Weitere Informationen unter: [www.lantenhammer.de](http://www.lantenhammer.de)

### **PRESSEKONTAKT**

Thomas Weinberger | Josef-Lantenhammer-Platz 1 | 83734 Hausham  
[pr@lantenhammer.de](mailto:pr@lantenhammer.de) | Tel +49 (0)8026 / 9248-19

### **VERTRIEBSKONTAKT**

Lantenhammer Destillerie GmbH | Josef-Lantenhammer-Platz 1 | 83734 Hausham  
[info@lantenhammer.de](mailto:info@lantenhammer.de) | Tel +49 (0)8026 / 9248-0