

GIN „Hågmoar“

Im Jahr 2011 wurde der GIN „Hågmoar“ aus dem Taufbecken gehoben, nachdem der rastlose Meisterdestillateur Siegi Herzog seiner Leidenschaft für Hochprozentiges akribisch nachging. Einer Urlaubserfahrung ist die Idee der GIN Herstellung bei Siegi Herzog entsprungen. Wie ein Alchemist in seiner Kräuterammer tüftelte er über längere Zeit, um die gefühlvolle Abstimmung der Zutaten zu erreichen, die seinen GIN so besonders macht, nämlich vollmundig, ausgewogen, stoffig, vielschichtig und mit ausgewogener Würze. Der HERZOG GIN sollte für den Meisterbrenner nebst klassischem GIN-TONIC (auf Eis mit Rose Grapefruit serviert) auch PUR mit oder ohne Eis den optimalen Trinkgenuss für alle hervorbringen.

Hauptanteil Wacholder wird mit 15 auserlesenen Kräutern & Gewürzen wie Kardamom, kandierte Veilchenblüten, Rosenblätter, Muskatblüte, Orangen- & Zitronenzesten, Eisenkraut, Angelikawurzel und Siegi Herzog´s Kräutergeheimnis vereint, unter fachkundiger Beobachtung destilliert und mit reinem Quellwasser aus den Pinzgauer Bergen auf 40% vol. Alc. gesetzt.

Seinen Namen „Hågmoar“ hat der Herzog-Gin aus dem Pinzgau vom jahrhundertealten „Hundstoa Ranggelin“ (aufgenommen ins nationale Verzeichnis des immateriellen UNESCO-Weltkulturerbes Österreichs):

Der Gewinner des traditionellen Ranggelins, sprich der allerbeste unter den Kämpfern, trägt voll Stolz ein Jahr lang den Titel „Hågmoar“. Für den Pinzgauer Meisterbrenner Siegi Herzog die perfekte Synergie und die genussvoll GEISTreiche Art der kulturellen Horizont Erweiterung!

Der Gin „Hagmoar“ ist genauso gemacht, wie sich Meisterbrenner Herzog einen Gin vorstellt, sowohl pur als auch als Mixgetränk genossen. Die Fachwelt bestätigt, dass sich der GIN HAGMOAR durch sein außergewöhnliches Duftspiel auszeichnet, am Gaumen wunderbare Aromen entfaltet und im internationalen Vergleich positiv überraschte. Wohl auch durch das Design der Flasche, die durch den weit über die Grenzen bekannten Salzburger Künstler Michael Ferner einen unverwechselbaren Charakter erhielt.

Perfekt serviert ist er: Weinglas mit Eiswürfel befüllen, 4cl GIN „Hagmoar“ mit 1 Indian Tonic und ¼ Scheibe Rose Grapefruit & Blatt Basilikum garnieren – Fertig - Sehr zum Wohle!!!

PRESSEKONTAKT

Barbara Mayr

Vertrieb und Öffentlichkeitsarbeit

Tel.: +43 (0) 664 2301873

E-Mail: barbara.mayr@herzogdestillate.at

DESTILLATE SIEGFRIED HERZOG

Breitenbergham 5

A-5760 Saalfelden

www.herzogdestillate.at

www.facebook.com/herzogdestillate