

SIEGFRIED HERZOG

„Personifizierte GEISTreiche Leidenschaft“

Eigentlich ist der perfektionistische Tüftler & leidenschaftliche Brenner Siegi Herzog passionierter Landwirt mit Diplom. Stark verwurzelt mit seiner Heimat lebt und wirkt der Meisterbrenner in Saalfelden am Steinernen Meer, wo er sich Kraft & Inspiration aus den Pinzgauer Bergen holt. Als Sprössling eines fast 500 Jahre alten landwirtschaftlichen Betriebes (ERBHOF in gelebter Familientradition) wusste Siegi Herzog nach Antreten seines Erbes mit Respekt und Engagement in die Fußstapfen des Vaters zu treten. Allerdings mit dem klaren Ziel vor Augen, das „Schnapsbrennen“ zu perfektionieren, sodass sich künftig die Herzog Brände unter die TOP TEN gesellen und sich internationaler Wahrnehmung erfreuen dürfen. In seiner Frau Martina fand Siegi Herzog eine überzeugte und starke Unterstützung auf dem Weg zum Erfolg, der nur mit Disziplin, Ausdauer und dem steten Streben nach Perfektion realisierbar war. Dem Familienmensch und stolzem Vater zweier Kinder ist es bei allem Erfolg auch stets wichtig, mit seinem loyalen Team an einer nachhaltigen und gesunden Entwicklung zu arbeiten.

Vor 20 Jahren wurde der Grundstein für den Erfolg zu HERZOG´s BRENNENDER PASSION gelegt, als Siegfried Herzog seinen ersten Brennkessel in Betrieb nahm. Aus Experimenten, mit denen er gleich mehrere Goldmedaillen bei namhaften nationalen Degustationen gewann, wurde eine erfolgreiche Destillerie, deren Erzeugnisse vielfach international höchst („DESTILLATA“ als Einziger viermal die Auszeichnung „BRENNER DES JAHRES IN GOLD“; FALSTAFF „Brenner des Jahres“; GAULT MILLAU 19/20 Punkte u.v.m.) ausgezeichnet wurden und sich weltweiter Präsenz erfreuen. Trotz wachsender Nachfrage und internationaler Präsenz trägt jede Flasche seine Handschrift, weil Siegi Herzog selbst JEDEN TROPFEN brennt und nur er die wohl modernste Brennanlage Europas steuert und das Herzstück der Brände rausholt.

Neben seiner Brennerei samt liebevoll gestaltetem Hofladen betreibt Siegi Herzog gemeinsam mit seiner Frau Martina in Saalfelden eine nachhaltig geführte Landwirtschaft mit Wagyu-Rinderzucht und eine kleine, feine Hofkäserei, in der ausschließlich die gesunde Heumilch zu feinem Käse veredelt wird.

Bedingungslose Sorgfalt bei der Herstellung steht im Mittelpunkt des Schaffens von Siegi Herzog.

Großer Wert wird auf Authentizität und Perfektion, ausschließlich frisches, unverfälschtes und saisongerechtes Obst in Top Qualität von langjährigen Partnern wird handverlesen verarbeitet und zu Top Edelbränden vollendet. Mittlerweile zählt das reichhaltige Sortiment vom „perfektionistischen Tüftler“ Siegi Herzog sowohl im In- als auch Ausland zu den besten seiner Zunft. Seine Vielfalt wird geschätzt, 60 verschiedene Sorten, wie: Edelbrände, Liköre, Whisky, Rum, Vodka, Raritäten aus dem Fass, der legendäre GIN „Hagmoar“ und die farbenfrohe Neuheit des Meisterbrenners, der GIN der die Farbe wechselt, DER „Deep and Purple“ stehen zur Auswahl.

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