

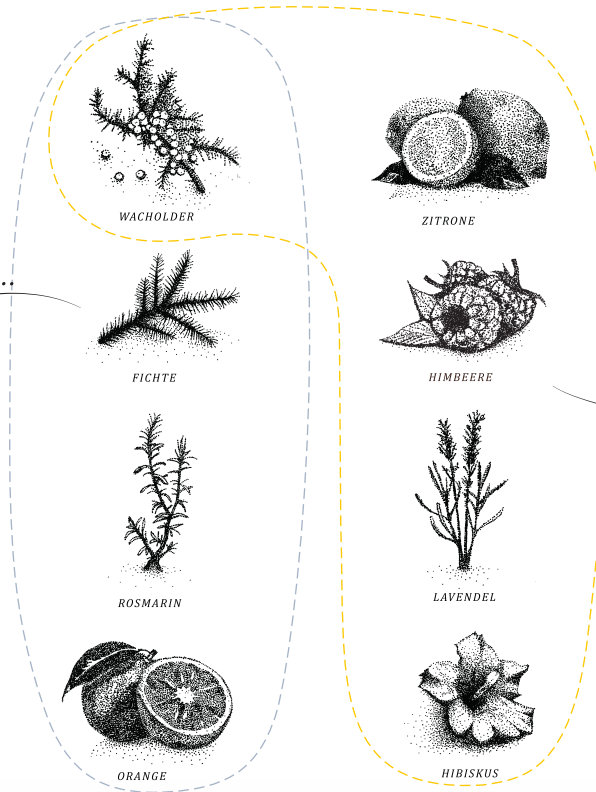


KÖRIG

BOTANICALS

Weil nicht die Anzahl der Botanicals, sondern die richtige Komposition den Geschmack bestimmt, haben wir uns bewusst auf 10 Botanicals pro Sorte beschränkt. Die genaue Rezeptur ist ein gut gehütetes Geheimnis.

Dia sind do dinna...



*...und dia sind do dinna!
(da Wacholder isch in beedra dinna)*



Körig Gin 45

Der KÖRIG GIN 45 ist schon jetzt ein Klassiker. Ein kräftiger und intensiver London Dry Gin, welcher mit seinem ausgewogenen Wacholderaroma und Noten von Fichte, Orangenzeste und Rosmarin die klassische Gin-Tradition mit einem Hauch Vorarlberg vereint. 45% Vol.

Um zwei Ginsorten zu produzieren, auf die wir stolz sein können, haben wir viel Zeit und Energie investiert. Der bestehende Markt wurde analysiert, unzählige Sorten degustiert und unsere Vision formuliert. Dutzende Rezepte wurden gebrannt, bis die Geschmacksnuancen exakt unseren Vorstellungen entsprachen. Beide Sorten werden in Vorarlberg destilliert, abgefüllt und verpackt. Einfach KÖRIG.

Körig Gin 42

Der KÖRIG GIN 42 präsentiert sich in zitronig-fruchtigem Gelb; neben Zitronenzesten verleihen ihm Himbeeren, Lavendel und Hibiskusblüten seinen erfrischenden Charakter. 42% Vol.

Unsere Geschichte

Die Idee, einen eigenen Gin zu kreieren, entstand im Herbst 2017, als drei Freunde den Wunsch umsetzten, die Begeisterung für Gin mit Vorarlberger Werten und Aromen zu kombinieren. Am Anfang stand die

Frage: Wofür stehen wir? Wie können wir die ursprünglich englische Gin-Tradition mit Vorarlberg in Verbindung bringen? Einer Region, die seit jeher für ihre Edelbrände bekannt ist, in welcher Gin aber erst in den letzten Jahren an Bedeutung gewinnt? Was ist überhaupt „typisch vorarlbergerisch“, was vereint uns?

Die Antwort finden Sie im KÖRIG GIN. Hergestellt nach den strengen Regeln eines „London Dry Gins“, wird der vorherrschende Wacholdergeschmack mit heimischen, aber auch einigen exotischen Gewürzen, Beeren und Pflanzen (im Gin-Jargon sogenannten „Botanicals“) verfeinert. Ganz in der Tradition der Vorarlberger, die es im Dreiländereck gewohnt sind, heimische Produkte zu schätzen, bei Delikatessen aber durchaus weltoffen sind.



In Vorarlberg sind wir mit einem ausgezeichneten Trinkwasser verwöhnt. Für unsere beiden Ginsorten verwenden wir nur frisches, gefiltertes Wasser welches eine besondere Qualität aufweist und für Spirituosen optimal geeignet ist.

Unser Markenzeichen

Wer KÖRIG heißt, muss auch KÖRIG sein. Deshalb wird KÖRIG GIN bewusst in eine schwere 700ml-Flasche abgefüllt. Das Etikettendesign mit den zwei historischen Landkarten symbolisiert zum einen geschichtliche Aspekte, zum anderen die Lage unseres Landes zwischen der Grenzregion Bodensee und den hochalpinen Gebieten mit ihren Dreitausendern.

Geschenkbbox



KÖRIG (auch: ghörig, von ge-hörig): 1. Gut, schmackhaft, schön, gediegen: *es isch körig wora, an köriga Gin*; 2. Verstärkung von groß, viel, ausgiebig: *a körige Guttra (Flasche); an köriga Schluck; an köriga Schwips*; 3. Tüchtig, ordentlich, anständig: *an köriga Maa, a körigs Moatte*; 4. Bestätigung über Wohlergehen bzw. Rechtschaffenheit: *Er heats körig/er isch körig*; 5. Gruss bzw. Frage nach dem Befinden: *So, tuats körig?*; 6. reichlich, gesittet essen/trinken: *iss körig! trink körig!*

mir sind für di da

Thomas Lins · 0043 664 / 80 50 72 270
Marcel Madlener · 0043 699 / 11 11 00 51

Bezugsquellen · hier.koerig.at

Online Shop · shop.koerig.at



KÖRIG GIN

Lins Madlener GesBR
Hintereggele 3, 6836 Viktorsberg
Österreich
office@koerig.at
www.koerig.at



ESTD 2018

KÖRIG GIN

aus Vorarlberg

