**BORCO übernimmt Distribution von Ferdinand’s Dry Saar Gin, Wermut und Likör**

**Hamburg, April 2019.** Das hanseatische Familienunternehmen BORCO-MARKEN-IMPORT übernimmt zum 01. Juli 2019 den Vertrieb und die Vermarktung des weltweit ersten und einzigen Riesling infundierten Gins **Ferdinand’s Saar Dry Gin** und **Ferdinand’s Saar Quince** in Deutschland. Zusätzlich werden die drei weltweit ersten Grand Cru Riesling Wermuts **Ferdinand’s Dry Vermouth** und **Ferdinand’s White Vermouth** sowie die Neuheit **Ferdinand’s Red Vermouth** zukünftig das BORCO-Portfolio bereichern, abgerundet von den Spezialitäten **Ferdinand’s Verjus Cordial** und **Ferdinand’s Riesling Liqueur.** Bisher wurde die Distribution des Portfolios von Ferdinand‘s selbst übernommen. Mit der Distributionsübernahme schärft BORCO sein Portfolio an Gins, Wermuts, Likören und regionalen Spirituosen aus Deutschland, die hoch im Kurs bei Konsumenten und Mixologen stehen. Dr. Tina Ingwersen-Matthiesen, geschäftsführende Gesellschafterin und Teil der BORCO-Inhaberfamilie Matthiesen, freut sich über die Neuzugänge: *„Die Einbindung der unverwechselbaren Rieslinge eines der renommiertesten Weingüter Deutschlands bei der Herstellung von Gin, Wermut und Likören begeistert uns ungemein. Erlesene Botanicals und Trauben, feinste Destillierkunst, unnachahmliches Handwerk und die geteilten Visionen der Gründer mit ihren unterschiedlichen Expertisen treffen hier aufeinander und kreieren Premium-Spirituosen der Meisterklasse, die eine gesamte Region einzufangen vermögen. Die Werte, Regionalität und das Familiäre passen hervorragend zu BORCO und wir freuen uns über das uns entgegengebrachte Vertrauen.“*

*„Als traditionelles Familienunternehmen mit bemerkenswertem Know-how und breitem Netzwerk ist BORCO für uns der ideale Vertriebspartner, um das Ferdinand’s-Portfolio sowohl im Handel als auch in der Gastronomie stärken und hier neue Möglichkeiten ausschöpfen zu können. Wir freuen uns, dass wir mit BORCO als starken Partner an unserer Seite zukünftig noch schlagkräftiger auftreten werden“,* ergänzen Denis Reinhardt und Erik Wimmers, Markeneigner von Ferdinand’s.

**Ferdinand’s Gin: Der Geschmack der Saar-Region und ihrer Schätze**

Hinter Ferdinand’s Saar Dry Gin stehen die Markeneigner und Initiatoren Denis Reinhardt und sein Bruder Erik Wimmers von Capulet & Montague in Saarbrücken sowie Andreas Vallendar mit seiner Avadis Distillery in Wicheringen bei Saarburg und Dorothee Zilliken vom VDP-Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken. Ungeachtet der gemeinsamen Freundschaft waren sich die Vier von Anfang an in einem Punkt einig: Sie wollten einen Gin herstellen, der ihre eigene Region mit all ihren Highlights widerspiegelt. Dabei sollte vor allem höchste Qualität im Vordergrund stehen. Seit dem Launch des Ferdinand’s Saar Dry Gin als einer der ersten deutschen Gins im Jahr 2013 bekunden sich die Vier ganz klar zu den Traditionen der Saar-Region. So steht der Mitbegründer des VDP Mosel-Saar-Ruwer, der königliche Forstmeister Ferdinand Geltz, Pate für den tief im Charakter und Erbe des Saartals verwurzelten Gins.

Für dieRieslinginfusion des Gins werden ausschließlich die hochwertigstenSpätlesen der Großen Lage „Saarburger Rausch“ verwendet. Die fruchtigen Rieslinge von der Saar sind nicht nur für ihre Eleganz und ihre einzigartige Aromatik weltberühmt, sondern auch dafür, dass die Trauben den höchsten Grad an Extraktdichte aufweisen. Dadurch wird Ferdinand’s Saar Dry Gin von Grund auf veredelt und ihm in der Nase und am Gaumen seine einzigartige Note verliehen. Die verwendeten hocharomatischen Kräuter stammen aus den Weinbergen und dem eigenen Garten, in dem unter den besonderen Wetterbedingungen der Saar-Region regionale, kulinarische und natürliche Botanicals

wild wachsen – eine Kernphilosophie des Kräutergartens und der Schlüssel für die besonderen Aromanuancen sowie den intensiven Geschmack. Neben Kräutern aus den unvergleichlichen Schiefersteillagen kommen Früchte aus dem Obstgarten direkt hinter der Brennerei zum Einsatz. Hier befinden sich Quitten- und Rubinette-Apfelbäume, die satten Geschmack liefern.

In der Brennerei trifft modernste Technik auf Tradition. Hier wird in fünfter Generation das Getreide aus eigenem Anbau mehrfach zu einem Rohbrand destilliert. Für die Destillation kommen Kupferbrennblasen zum Einsatz, die mit einem System verbunden sind, das eine minutiöse Regulation der Temperatur und Geschwindigkeit der Destillation zulässt. So entsteht eine Spirituose, die äußerst rein ist und den Charakter des Korns behält. Im Herzen von Europa im Dreiländereck Deutschland-Luxemburg-Frankreich entsteht so ein außergewöhnliches handgefertigtes Produkt zweier Traditionserzeuger, deren Vorfahren bereits Stil und Renommee dieses Weinanbaugebiets prägten.

Abgefüllt werden die Kernprodukte von Ferdinand‘s in einer sondergefertigten italienischen 500ml Flasche, welche der Anmutung einer nostalgischen Weinflasche nachempfunden wurde, mit detailverliebtem Etikett und mit Bienenwachs versiegeltem Naturweinkorken. Die für das Etikett verwendete Typographie unterstreicht den Charakter von Ferdinand’s als Hommage an die geschwungenen Täler und Weinberge der wunderschönen Saar-Region. Diese Komponenten bilden ein Design, das den zeitlosen, unaufdringlichen Charme von Ferdinand’s optisch einfängt. Jede Flasche wird von Hand in ein Seidenpapier eingeschlagen – ein Brauch aus dem 19. Jahrhundert zum Schutz des Etiketts.

**Ferdinand’s Saar Dry Gin:**

Die zarten, hocharomatischen und unverwechselbaren Rieslinge des VDP-Weinguts Forstmeister Geltz-Zilliken, bekannt als „die Königinnen der weißen Trauben“, bilden die Seele von Ferdinand’s Gin. Sie sind das Vermächtnis von Mosel-Saar-Ruwar, einer der bedeutendsten Weinregionen Europas. Die mineralischen Schieferböden des Saartals beheimaten jahrhundertealte Weinreben. Für die Produktion dieses mehrfach ausgezeichneten Gins werden handverlesene Kräuter, Gewürze und Früchte (Botanicals) verwendet, die eine sorgfältige Mazeration durchlaufen. So setzt man auf regionale Zutaten wie Zitronenverbene, Hagebutte, Zitronenthymian, Hopfen und Weinbergslavendel. Exotische Botanicals aus aller Welt wie Mandelschale, Koriander und Ingwer runden das Profil ab. Der Gin erhält durch eine zusätzliche Dampfinfusion frisch geernteter Kräuter seinen frischen, floralen Charakter, der durch die fein dosierte Zugabe des Schiefer-Rieslings abgerundet wird. Er bildet das Kernstück des Gins und bringt einen weichen, fruchtigen Abgang.

Alkoholgehalt: 44% Vol.

UVP: 35,99€, 0,5l

Perfect Serve:

**SOMMELIERS GIN & TONIC**

**Zutaten:** 3cl Ferdinand’s Gin

3cl Riesling Auslese (edelsüß)

10cl Dry Tonic Water zum Auffüllen

**Glas:** Weinglas

**Zubereitung:** Alle Zutaten in ein mit Eiswürfeln befülltes Weinglas geben, umrühren und mit Salbei und einer getrockneten Zitronenscheibe servieren.

**Ferdinand’s Saar Quince:**

Frisch geerntete Muskatellerquitten, eine seltene Birnenquittensorte, aus eigenem Anbau sowie eine Infusion des Rausch Kabinetts bilden die Grundlage für die regionale Hommage an den britischen Sloe Gin. Fein rosige und florale Noten treten neben karamellisierten Fruchttönen der Quitte hervor. Fruchtig, ausgewogen mit feinherben Weinnoten.

Alkoholgehalt: 30% Vol.

UVP: 31,99€, 0,5l

Perfect Serve:

**QUINCE & APPLE FIZZ**

**Zutaten:** 5cl Ferdinand’s Saar Quince

2cl Zuckersirup

3cl Zitronensaft

Cidre

**Glas:** Highball-Glas

**Zubereitung:** Alle Zutaten in einen Shaker geben und kräftig shaken. Anschließend in ein mit Crushed Ice gefülltes Highball-Glas abseihen und mit einer getrockneten Apfelscheibe garnieren.

**Ferdinand’s Vermouth:**

Ferdinand’s Wermut ist der weltweit erste Grand Cru Riesling Wermut, der aus 100% handverlesenen Rieslingtrauben der Großen Lage der Weinberge der Saar hergestellt wird. Regionale Botanicals und Riesling bilden die Basis dieser Produktrange einzigartiger Jahrgangs-Wermuts mit der Essenz der Saar. Bei der Herstellung wird auf Natürlichkeit Wert gelegt und auf jeglichen Zuckerzusatz verzichtet. Die Süßung erfolgt durch rektifiziertes Traubenmostkonzentrat.

Die Neuheit im Ferdinand’s Wermut-Portfolio ist der Vermouth Red, der mit der Distributionsübernahme von BORCO neu in Deutschland eingeführt wird. Die beiden Wermuts Ferdinand’s White Vermouth und Ferdinand’s Dry Vermouth erfahren im Frühsommer dieses Jahres eine Überarbeitung der Flaschenausstattung.

**Vermouth White:**

Ferdinand’s Vermouth White wird sorgfältig in Mosel-Fudern-Fässern gereift. Dadurch wird die perfekte Balance zwischen der Säure und Fruchtigkeit des Rieslings und der Botanicals des Weinbergs sichergestellt. Ein floraler, aber würziger Charakter mit Noten von regionalen Kräutern und Blüten zeichnet diesen Wermut aus.

Alkoholgehalt: 18% Vol.

UVP: 16,99€, 0,5l

**Vermouth Dry:**

Die rauen devonischen Schieferböden und das kühle Klima der Saar bilden die perfekte Basis für den Vermouth Dry. 12 Botanicals einschließlich Vermouth, Liebstöckel und Weinberglauch sowie Grand-Cru-Jahrgangs-Riesling erschaffen einen Wermut mit dem Geschmack der Saar-Region.

Alkoholgehalt: 18% Vol.

UVP: 14,99€, 0,5l

**Vermouth Red:**

Der Ferdinand’s Vermouth Red zeigt sich als Neuheit innerhalb der Ferdinand’s Wermut-Range, die erst mit der Distributionsübernahme von BORCO in Deutschland neu eingeführt wird. Dieser Wermut zeigt sich als verhältnismäßig trockener und komplexer Vertreter seiner Kategorie. Die grüne Walnuss verleiht ihm eine ganz besondere Art der Bitterness. Heimische rote Früchte runden das Geschmacksprofil außergewöhnlich ab. Neben der grünen Walnuss verleihen Preiselbeeren, Stevnsbaer Kirschen und Schönberger Zwetschgen diesem Wermut seinen besonderen Charakter.

Alkoholgehalt: 18% Vol.

UVP: 15,99€, 0,5l

**Ferdinand’s Riesling Liqueur:**

Auf Basis von fruchtigem Riesling des Saartals entsteht der Ferdinand’s Riesling Liqueur. Verfeinert mit Früchten und Blüten der Saar Region spiegelt er die Leichtigkeit und Eleganz der kühl ausgebauten Rieslinge wider.

Alkoholgehalt: 22% Vol.

UVP: 19,99€, 0,5l

**Ferdinand’s Riesling Verjus Cordial:**

Ein natürlicher Fruchtsaftsirup rektifiziert aus unreifen oder grünen Trauben der Rieslingsrebe der Saar Region.

Alkoholgehalt: 0% Vol.

UVP: 12,99€, 0,5l

**BORCO-MARKEN-IMPORT, Hamburg**

Ferdinand’s Gin wird in Deutschland exklusiv von Borco-MARKEN-IMPORT distribuiert. BORCO, mit Sitz in Hamburg, ist einer der größten deutschen, österreichischen sowie europäischen Produzenten und Vermarkter internationaler Top Spirituosen Marken. Das Portfolio des unabhängigen Familienunternehmens, darunter unter anderem SIERRA Tequila, Yeni Raki, RUSSIAN STANDARD Vodka, Champagne LANSON, DISARONNO, und die Whiskys aus dem Hause WHYTE & MACKAY deckt fast alle wichtigen internationalen Segmente ab und ist in seiner Stärke und Geschlossenheit sicher einmalig.

**Für weitere Informationen wenden Sie sich gern an:**

BORCO-Marken-Import Matthiesen GmbH & Co.KG

Winsbergring 12 – 22

22525 Hamburg

Telefon (040) 85 31 6-0

Telefax (040) 85 85 00

E-Mail: [infoline(at)borco.com](javascript:linkTo_UnCryptMailto('nbjmup+jogpmjofAcpsdp/dpn');)

www.borco.com