



Ein Klassiker ist zurück

NEU: Vermouth de Cologne

Gleich drei neue Geschmacksrichtungen sorgen für aromatischen Vermouth-Genuss

Köln, Mai 2021. „Gerührt, nicht geschüttelt!“ – seit diesem allseits bekannten Zitat kennt ihn jeder. Nun feiert der bitter-süße Wermut (englisch: Vermouth), ein mit Gewürzen und Kräutern aromatisierter und verstärkter Wein, sein verdientes Comeback. Gleich drei Geschmacksrichtungen haben die Macher des mehrfach gold-prämierten Gin de Cologne in ihrer Kreativküche geschaffen: Vermouth de Cologne, Vermouth de Cologne Rosé und Vermouth de Cologne Rouge. Für Aufmerksamkeit sorgen die neuen Kompositionen dabei nicht nur mit ihrer farblichen Anmutung und dem beliebten Flaschendesign mit Kölner Wahrzeichen, vor allem die einzigartigen Geschmacksvarianten machen den Klassiker zu einem vollkommen neuen Cocktail-Erlebnis. Denn auch wenn er als neuer Szene-Drink gefeiert wird, blickt der Vermouth auf eine lange Tradition zurück. Von den alten Ägyptern, Römern und Griechen geliebt und von der Szene der Neuzeit gefeiert, hat dieses Trendgetränk der Barkultur nun in Köln einen neuen Geburtsort gefunden.

Drei Vermouth de Cologne-Variationen: Weiß, Rosé und Rouge

Zur Herstellung des Vermouth de Cologne werden neben hochwertigem Chardonnay und Sauvignon Blanc aus deutschen Anbaugebieten ausgewählte Zutaten und echtes Wermutkraut verwendet. Die klassische Variante „Vermouth de Cologne“, die mit ihrem ausgewogenen Aroma besticht, wird aus Zutaten wie Pfirsich, Mango, Limette, Ingwer und Kardamom komponiert. Dagegen verdankt der „Vermouth de Cologne Rosé“ seinen süßlich-herben Geschmack fein-ausgewählten Früchten wie Himbeeren, Blaubeeren und Erdbeeren sowie Basilikum und Rosmarin. Mit spannenden Kräuter- und Fruchtnoten aus Kirsche, Vanille, Bittermandel und Zimt weiß der „Vermouth de Cologne Rouge“ zu begeistern. Ob pur auf Eis, als Aperitif mit Tonic oder als Zutat für Negronis oder andere Cocktails: Alle drei Vermouth de Cologne-Kreationen verleihen dem Cocktail-Klassiker ein neues, ungeahntes Genussmoment.

Vermouth de Cologne Tonic Rezeptempfehlung:

8 cl Vermouth de Cologne

12 cl Fever Tree Mediterranean Tonic

3-4 Eiswürfel

Garnitur-Empfehlung

Classic: Limette

Rosé: Himbeeren, Blaubeeren oder Erdbeeren

Rouge: Johannisbeeren oder Kirschen

Pressekontakt

Jeschenko MedienAgentur Köln GmbH • Klaus Küpper • Eugen-Langen-Straße 25 • 50968 Köln
0221 30 99 – 577 • gindecologne@jeschenko.de

Vertriebskontakt

COLOGNE SPIRITS GmbH • Laura Begyn • Bonner Str. 205 • 50968 Köln
0221 34 90 4 – 49 • info@gin-de-cologne.com • www.gin-de-cologne.com

Presseinformation



Erhältlich ist der Vermouth de Cologne im gut sortierten Handel sowie online unter www.vermouth-de-cologne.com

Vermouth de Cologne, Vermouth de Cologne Rosé, Vermouth de Cologne Rouge

Hergestellt in Köln

Alkoholgehalt: 18 Prozent

Nettofüllmenge: 500 ml und 100 ml

UVP: 19,90 Euro (500 ml) und 6,90 Euro (100 ml)

Weitere Informationen finden Sie auf der Vermouth de Cologne-Website www.vermouth-de-cologne.com

Text- und Bildmaterial zum Download steht Ihnen unter folgendem Link zur Verfügung: newsroom.jeschenko.de/gin-de-cologne/

Pressekontakt

Jeschenko MedienAgentur Köln GmbH • Klaus Küpper • Eugen-Langen-Straße 25 • 50968 Köln
0221 30 99 – 577 • gindecologne@jeschenko.de

Vertriebskontakt

COLOGNE SPIRITS GmbH • Laura Begyn • Bonner Str. 205 • 50968 Köln
0221 34 90 4 – 49 • info@gin-de-cologne.com • www.gin-de-cologne.com