

Hochprozentiges aus der Hotel-Destillerie des Bodenmaiser Hofes

Drink pink! Neuer Gin aus dem Bayerischen Wald



Gin ist Kult, auch im Bayerischen Wald. Wolfgang Geiger, Seniorchef des Hotels Bodenmaiser Hof, hat den Trend erkannt und produziert in seiner Privatbrennerei mit Herzblut und Leidenschaft jetzt sein eigenes Destillat. „RUNDAI Gin 51“ heißt es und ist ein klassischer Vertreter seiner Art - mit dezenter Wacholdernote im Vordergrund sowie einem feinen, fruchtigen Aroma im Abgang. Insbesondere aber überrascht die Farbe Rosa.

Kurzum: Eine Versuchung, die nicht nur die Gäste des Vier-Sterne-Superior-Hauses zu schätzen wissen. Weitere Infos und Bestellungen unter www.bodenmaiser-hof.de

Foto (download): Wolfgang Geiger, Seniorchef des Hotels Bodenmaiser Hof, mit seinem jüngsten Destillat aus der hauseigenen Brennerei: dem RUNDAI Gin 51

Bildnachweis: Bodenmaiser Hof/woidlife photography

Brennende Leidenschaft. Mit 43 Volumenprozent hat es der „RUNDAI Gin 51“ in sich. Sein Name geht auf die einstige Bezeichnung der Gaststätte zurück, aus der im letzten Jahrhundert der Bodenmaiser Hof entstand. Die Zahl markiert das Geburtsjahr von Erzeuger Wolfgang Geiger. „Brennen und Kochen sind meine Leidenschaft, mein Herz schlägt für besondere Geschmackskompositionen“, sagt der Hotelier. Kräuter, Gewürze, Holztöne und prägnante Fruchtnoten charakterisieren seine milde, harmonische Spirituose im Glas. Die rosa Farbe rührt unter anderem von einer Zutat, die Wolfgang Geiger als streng gehütetes Geheimnis bewahrt.

Ausgewogene Mixtur. „Ich freue mich sehr darüber, dass sich meine Idee geschmacklich perfekt umsetzen ließ“, so der passionierte Fachmann. Der Weg dorthin war lang. „Zahlreiche Top-Gin-Sorten habe ich getestet, um danach am eigenen Rezept zu basteln und Musterdestillate aus verschiedenen Botanicals herzustellen“, erzählt der Experte. Die Zwischenergebnisse präsentierte er im engsten Familienkreis. Auch der Barkeeper des Bodenmaiser Hofes war mit im Boot – schließlich befindet er sich täglich im Austausch mit den Gästen und hat ein ausgeprägtes Gefühl für geschmackliche Nuancen. Wolfgang Geiger hat solange getüftelt, bis der RUNDAI rund und stimmig war.



Reines Vergnügen. Wie trinkt man ihn? Am besten pur, ohne Tonic, um das Geschmacksfeuerwerk in seiner Vielfalt nicht zu „verwässern“. Der Hochprozentige ist populär, die Nachfrage groß. Die ersten 1.500 Flaschen fanden reißenden Absatz. Nun wird in der kleinen Manufaktur bereits fleißig nachproduziert.

Foto (download): Die Herstellung des RUNDAL Gin 51 erfolgt manuell und mit viel Herzblut in der Brennerei des Bodenmaiser Hofes. Bildnachweis: Bodenmaiser Hof/woidlife photography

Zukünftige Kreationen. Derweil steht Wolfgang Geiger bereits der Sinn nach Gin Nummer 2: Der neue RUNDAL GIN 57 kommt mit weniger Frucht- und höheren Kräuteranteilen daher und soll das Portfolio demnächst ergänzen. Der Seniorchef denkt auch an spezielle Gin-Tastings oder andere Angebote im Bodenmaiser Hof. Selbst im Spa-Bereich will er den Einsatz des gehaltvollen Getränks als Basis für einen Aufguss nicht ausschließen. Die Hausbrennerei des Bodenmaiser Hofes ist bekannt für hausgemachte Edel-Obstbrände und Liköre. Hotelgäste sind herzlich eingeladen, sie zu verkosten. Und wer auf die feinen Flüssigkeiten zu Hause nicht verzichten möchte, packt sie als Mitbringsel in den Koffer oder bestellt sie einfach unter www.brennerei-bodenmaiser-hof.de.

Weitere Auskünfte

Hotel Bodenmaiser Hof Rißlochweg 4 D-94249 Bodenmais

Fon +49 9924 954-0 info@bodenmaiser-hof.de www.bodenmaiser-hof.de

Pressekontakt

Jessica Thalhammer

+49 8807 21490-15

jessica.thalhammer@hermann-meier.de

Luisa Weber

+49 8807 21490-19

luisa.weber@hermann-meier.de

AHM Kommunikation

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de