

Saltwater's Gin auf der neuen Mein Schiff 2

Author : melanie



Saltwater's Gin auf der neuen Mein Schiff 2 © Franziska Krug/Getty Images for TUI Cruises

In wenigen Stunden wird die neue Mein Schiff 2 in Lissabon getauft. Auf dem Weg dorthin hat das Schiff eine ganz spezielle Fracht mitgenommen: Ein Eichen-Fass mit 225 Litern Saltwater's Gin. 20.000 Seemeilen soll das hochwertige Bio-Destillat aus einer Brennerei im Salzburger Land im Barrique Fass an Bord zurücklegen. Erst dann können die Gäste limitierte Editionsflaschen der Abfüllung erhalten. Editionsflaschen, gefüllt mit einem Gin mit Noten von Meersalz, Preiselbeeren und Rhabarber, gereift an Bord und auf diese Weise eng verknüpft mit allen ganz persönlichen Erlebnissen auf der neuen Mein Schiff 2.

20.000 Seemeilen an Bord der Mein Schiff 2

Saltwater's Gin heißt der Bio-Gin, den der vielfach und international prämierte Destillateur Siegfried Herzog in seiner Manufaktur in dem 400 Jahre alten Erbhof Keilbauer in Saalfelden in limitierter Auflage hergestellt und für die neue Mein Schiff 2 in ein Barrique-Fass abgefüllt hat. „Bei der Abfüllung ist der Gin klar. Das fertige Produkt wird durch die Lagerung im feinporigen Eichenfass dann bräunliche Töne und einen leichten Vanillegeschmack haben“, freut sich Brennmeister Herzog auf den 20.000 SeaMiles CUT, „Durch die Wellen, durch das leichte Schaukeln wie im Mutterleib wird der Gin eine unglaubliche Harmonie bekommen.“ Rund 20.000 Seemeilen fährt der Saltwater's Gin an Bord der neuen Mein Schiff 2. Am 23. Mai wird das Fass das Schiff in Rom verlassen und in der Salzburger Brennerei abgefüllt. Die ganz persönlichen Editionsflaschen sind ab Juni erhältlich: 0,5 Liter Saltwater's Gin verknüpft mit den persönlichen Erinnerungen an eine Reise an Bord.

Alles Bio - Saltwater's Gin

„Die Natur ist ein idealer Partner“ - das ist das Motto von Siegfried Herzog, wenn er seine

Destillate aus frischen, saisonalen Früchten im Salzburger Land brennt. Dies gilt auch für den Saltwater's Gin. Dieser wird in der kleinen Manufaktur in Handarbeit hergestellt und in streng limitierter Auflage abgefüllt. Bio-Weizenalkohol, Bio-Wacholder, Bio-Fenchel, Bio-Koriander, aber auch Schalen von Pommeranzen und Zitronen sowie Preiselbeeren und Rhabarber aus biologischem Anbau stehen unter anderem ebenso auf der Zutatenliste wie Meersalz, das dem Namen des milden Destillats Tribut zollt.