

Kaiser Hill 16

BAVARIAN DRY GIN



MIA SAN GIN

Gin produzieren wir schon seit 1957, und zwar unverändert nach der Ur-Rezeptur von damals – klassisch also.

Zunächst hieß er „Krammelbeer Dry Gin“ (Krammel: nordbayerisch für Wacholder) und war eine eher exotische Idee von Alois Schraml. Der heutige Markenname – **Kaiser Hill 16** – ist als eine Reminiszenz an seine Herkunft zu verstehen, denn „Kaiserberg 16“ ist die Adresse des Stammhauses unserer Familie in Erbdorf, und dort wurde dieser klassische Dry Gin in den 50er Jahren auch erstmals destilliert.



Wie es dazu kam? Wacholderstauden waren traditionell in der Oberpfalz ein sehr häufig vorkommendes Gewächs und die Beeren daher leicht verfügbar. So lag es nahe, dass sich ein Schraml bald auch an das Destillieren eines Dry Gin machte. Mit Erfolg.

Die Produktphilosophie des **Kaiser Hill 16** orientiert sich konsequent an den klassischen London Dry Gins: Das prägnante Aroma des Wacholders dominiert, zehn sorgsam ausgewählte und zusammenkomponierte Botanicals wie z.B. Pappelknospe oder Ysopkraut geben dem Destillat eine breite und füllige Struktur und machen ihn zu einem harmonischen und milden Dry Gin, der sehr variabel an der Bar einsetzbar ist, ob pur oder als Basis für Longdrinks und Cocktails.

Künstliche Aromen oder Zuckerzusätze haben in unserem Bavarian Dry Gin nichts verloren. Das widerspräche unserer Philosophie und der Art, wie wir unseren **Kaiser Hill 16** verstehen. Es ist auch die Art, wie wir uns als Handwerker selbst begreifen. Wir bringen unsere langjährige Erfahrung kontinuierlich auf den neuesten Stand, aber wir folgen nicht jeder Mode. Klassisch. Bayerisch. Dry.





	Produkt	Flascheninhalt	Flaschen pro Karton
	<p>KAISER HILL 16 Klassischer Bavarian Dry Gin mit 42 % vol Aus Wacholderbeeren und zehn ausgewählten Botanicals gebrannt. Nach der Ur-Rezeptur von Alois Schraml aus dem Jahr 1957. Harmonisch und mild im Geschmack.</p> <p>MIA SAN GIN Goldmedaille bei den World Spirit Awards 2012</p>		
	Art.-Nr. 20202	0,7l	6
	Art.-Nr. 20205	0,2l	12
	Art.-Nr. 20207	0,04l	20
	Art.-Nr. 20208 / Display	0,04l	20

Zentrales Element des Flaschenetiketts ist ein klassischer Torbogen, der Eingang zum Anwesen unserer historischen Hausbrennerei am Kaiserberg 16 in Erbendorf. Die geöffneten Flügeltüren erlauben einen Blick ins Innere der Brennerei, und direkt auf unseren Markenclaim:

MIA SAN GIN

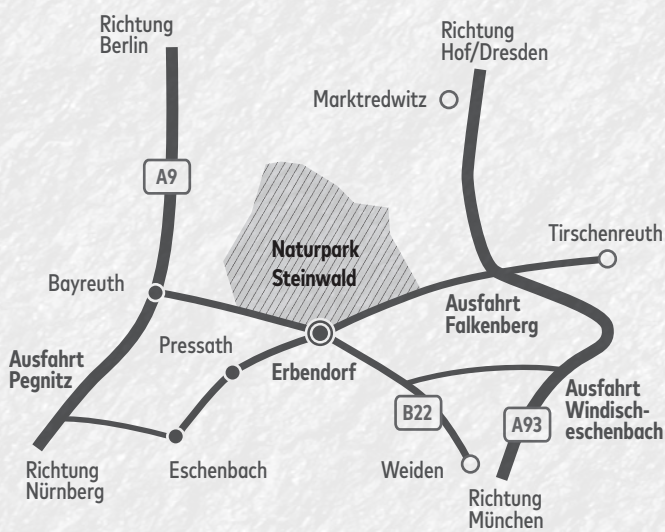
seit 1957



Unsere Brennerei befindet sich in der Alten Propstei Erbendorf, einem früheren Kloster und Pfarrhof. Hier heißen wir unsere Kunden herzlich willkommen. Geführte Besichtigungen der Brennerei sind nach Vereinbarung ebenso möglich wie Verkostungen in den Räumen der Alten Propstei.

Öffnungszeiten Brennerei-Laden:

Mo-Fr 09.00 - 12.30 Uhr und 14.30 - 18.00 Uhr, Sa 09.00 - 12.00 Uhr.



SCHRAML

DIE STEINWALD-BRENNEREI

Pfarrgasse 22 · 92681 Erbendorf

Telefon: +49-9682-18369-0 · Telefax: +49-9682-18369-30

E-Mail: info@brennerei-schraml.de · Internet: www.brennerei-schraml.de

www.kaiserhill16.de