

Wood Stork Schwarzwald made Spiced Rum

Ein erster Spiced Rum aus dem Schwarzwald.

Die Bimmerle KG erweitert ihr Portfolio um eine neue Spirituosengattung: Spiced Rum. Unter der Marke WOOD STORK wird fortan aus Südamerika stammendes Zuckerrohr im Schwarzwald fermentiert und destilliert. Der besondere Clou: Schwarzwälder Tannen- und Fichtenhonig macht WOOD STORK erneut zu einem echten Bimmerle-Schwarzwälder.

Mösbach, 14 Februar 2019. Rum - Ein Zuckerrohr-Destillat, welches zu einem Spiced Rum wird, sobald diesem andere Inhaltsstoffe, als die Grundzutat Zuckerrohr hinzugefügt werden.

Eine Schwarzwald Variante eines solchen Spiced Rums wird die Bimmerle KG unter der Marke WOOD STORK, zu dt. Waldstorch, fortan vertreiben. Das aus Südamerika stammende Zuckerrohr für WOOD STORK wird im heimischen Schwarzwald fermentiert, also mit Hefe und Enzymen zur Alkohलगewinnung angesetzt und auf Kupferbrennblasen in der Bimmerle eigenen Brennerei destilliert. Der entstandene Rum wird mit verschiedenen Zutaten „aus aller Welt“ verfeinert. Hinzu kommt unter anderem Chili aus China, Kakao von der Elfenbeinküste, Ingwer aus Australien und für den besonderen Schwarzwald Charakter Fichten- und Tannenhonig aus dem Schwarzwald.

Die Marke WOOD STORK wirbt mit dem Slogan „Travel the World. Spread your Wings. Find your own Adventure.“ und unterstreicht so ganz offensichtlich, dass es sich bei diesem Produkt um ein interessantes Abenteuer auf vielen Ebenen handelt.

Optisch überrascht die Bimmerle KG mit einer zylindrischen, dunklen Glasflasche, eine eher unübliche Wahl für die Gattung Rum. Ann-Kathrin Metzner, Head of Marketing, erklärt „WOOD STORK ist eine Überraschung, sowohl optisch als auch im Geschmack. Das Erlebnis steht im Vordergrund. Die Kombination aus Holzoptik, Kupferfolie und Papieretikett gibt einen kleinen Hinweis darauf, was sich in der Flasche versteckt. So schüren wir Neugierde auf den Inhalt und schicken den Interessierten auf eine geschmacksintensive Reise.“

Die geschmackliche Basis bildet bei Bimmerles WOOD STORK Spiced Rum unverkennbar das kräftig-intensive Rumdestillat aus dem Schwarzwald. Vordergründig prägen Noten von Kakao und Kaffee den Gusto. Eine vanillige Süße und der typische Geschmack von Honig geben eine schöne Tiefe, welche durch Bitternoten und eine im Abgang aufkommende Schärfe aus Chili und Ingwer vollendet werden.

Unter www.woodstork-rum.de bietet die Bimmerle KG eine klickbare Weltreise, auf welcher WOOD STORK genauer erkundet werden kann. Die Geschichte, der Entstehungsprozess und das Designkonzept von WOOD STORK werden hier genauer beschrieben. Für Interessierte und Barkeeper werden in regelmäßigen Abständen neue Cocktailvideos rund um den Bimmerle Spiced Rum hochgeladen. Ein Blog rundet das moderne Design der Website ab und verspricht „Updates über Messen, Verkostungen, Produktentwicklungen und Abenteuer“ so Metzner.



Wood Stork Schwarzwald made Spiced Rum

Der Webauftritt wird ergänzt durch einen Facebook Account www.facebook.com/woodstorkrum und ein Instagram-profil www.instagram.com/woodstork_rum.

Bimmerle KG

Das 1966 durch Günter Bimmerle gegründete Familienunternehmen verschreibt sich seit jeher dem Destillieren und Verkaufen edelster Schwarzwälder Destillate. Als international anerkannter Produzent vertritt die Bimmerle KG den Schwarzwald und seinen hohen Qualitätsanspruch über die heimischen Grenzen hinaus. Zum Produktportfolio gehören die Marken Lörch, Needle, Wood Stork und diverse Handelsmarken.

www.bimmerle.de

Unternehmenskommunikation Bimmerle KG:

Ann-Kathrin Metzner (Head of Marketing)

Tel: +49 7841 6220 23

Mail: a.metzner@bimmerle.de

