







	<p><b>Vini e Distillati Angelo DELEA SA</b></p> <p><b>Kanton: TI</b></p> <p>Delea Weine stehen für das Vergnügen, sich begeistern zu können, – entstanden aus einer Tradition von Leidenschaft und Liebe zur Qualität. Wir erzählen eine Geschichte der edlen Weine, der Liebe zum Gewachsenen, aber auch zum Neuen. Diese Geschichte nahm ihren Ursprung dank Angelo Delea und wird auch heute noch mit der gleichen Leidenschaft und Hingabe von seinen beiden Söhnen David und Cesare weitergetragen. Alles begann im Jahr 1983 in Losone, ein Ort im Herzen des Tessins. Der Tessin erlaubt es dank seines Mikroklimas und seiner reichen Erde die besten Weintrauben zu ernten, und ermöglicht uns so Spitzenweine und edel Destillate zu produzieren.</p>
	<p><b>Langatun Distillery AG</b></p> <p><b>Kanton: BE</b></p> <p>Als frisch diplomierter Braumeister gründete Jakob Baumberger 1857 auf dem Bauernhof seines Vaters eine Destillerie. 1860 übernahm er in Langenthal (Keltisch: „LANGATUN“) eine kleine Brauerei, die er in der Folge neben der Destillerie zu einem blühenden Unternehmen ausbaute.</p> <p>2005 nahm Hans Baumberger III die Vision seines Urgrossvaters wieder auf mit der Herstellung der handwerklich gefertigten LANGATUN Single Malts und anderer Destillate höchster Qualität in bester Familientradition. Seit 2014 sind wir in einem 400 jährigen Kornhaus in Aarwagen zu Hause. Im «Whisky House» betreiben wir neben der Destillerie auch unser Besucher-Center. Heute haben wir 16 Angestellte und unsere Destillate werden mittlerweile weltweit in 17 Ländern verkauft und wir durften verschiedene nationale sowie internationale Auszeichnungen entgegennehmen.</p>
	<p><b>Manifattura Branchi</b></p> <p><b>Kanton: TI/BL</b></p> <p><b>NOOS</b> ist ein in der Nacht handgemachter Tessiner Walnuss Likör, ein Nocino. Das Kunstwort NOOS leitet sich ab vom Wort "Nos", was "Nuss" auf Tessiner Dialekt bedeutet. In einer mystischen Nacht rund um die Sommersonnenwende werden die zur Herstellung benötigten Walnüsse, zu diesem Zeitpunkt noch unreif, von Frauen barfuss gepflückt. So sagt es die Legende, genau so setzen wir das um. Von Hand geschnitten, werden die Nüsse zusammen mit verschiedenen Gewürzen und Schweizer Zucker in feinstem Tessiner Grappa eingelegt und der Witterung für 40 Nächte zur Mazeration ausgesetzt. Wie schon damals gelingt es uns mit NOOS, die mystische Energie der Nacht in der Flasche einzufangen.</p> <p><b>Sciur Limun</b> ist der kühne Limoncello auf Tessiner Grappa Basis und Zitronen aus der sonnigen Amalfi Küste.</p>

## Mediencommuniqué – SWISS CRAFT SPIRITS FESTIVAL – 2019 Ausstellerliste




	<p><b>Louis Morand &amp; Cie SA</b></p> <p><b>Kanton:</b> VS</p> <p>Das Wallis – Land der Gletscher und Felsen, aus denen die Rhone fruchtbare Erde gewinnt. Erde, dem Felsen durch Eis und Wasser entrissen, Sonne, Wärme und frische Nächte: All das schafft ideale Bedingungen für die Früchte. Für die Williamsbirne und die Aprikose gibt es keinen besseren Boden. Das Aroma der Walliser Früchte wird nirgends sonst erreicht. Die 1889 von Louis Morand gegründete Destillerie Morand ist ein Familienunternehmen mit Sitz in Martigny im Wallis. Bald 130 Jahre und vier Generationen Tradition und Qualität. Zwei Geheimnisse: die einzigartigen Eigenschaften der Walliser Früchte und Pflanzen, das Know-how, um sie in feinste EAUX-DE-VIE umzuwandeln.</p>
	<p><b>Maurice Richard GmbH</b></p> <p><b>Kanton:</b> SH</p> <p>Maurice Richard GmbH is a privately owned company registered in Switzerland. Our mission is simple: We create Swiss Premium Gin to be enjoyed in special moments and to be shared with loved ones. We love the art of distilling. We always see ourselves as consumers first. We are guided by our sense of taste. Our passion is our fuel.</p>
	<p><b>Cantina 1313 GmbH</b></p> <p><b>Kanton:</b> LU</p> <p>Als das Hotel Wetterhorn nach seinem fast 30jährigen Winterschlaf wieder wachgeküsst wurde, entdeckten wir im Kellergewölbe ein altes Schriftstück, welches mehrere Jahrhunderte alt zu sein schien. Es war das Rezept vom legendären Hasliberger Heuschnaps – Das Original.</p> <p>Das Rezept vom Heuschnaps wurde gut behütet und von Generation zu Generation weiter gegeben. Niemand wurde in das Geheimnis der Rezeptur eingeweiht.</p> <p>Wie das Rezept in das Kellergeschoss vom Hotel Wetterhorn kam, ist bis heute nicht bekannt. Der Geschichte und Tradition verpflichtet, haben wir uns entschlossen, Heuschnaps – Das Original nach der alten Tradition unter das Volk zu bringen.</p>

## Mediencommuniqué – SWISS CRAFT SPIRITS FESTIVAL – 2019 Ausstellerliste



	<p><b>Rugen Distillery</b></p> <p><b>Kanton:</b> BE</p> <p>Swiss Mountain - ein Genuss für jeden Whisky-Liebhaber und alle Freunde des Berner Oberlands Bereits seit über 150 Jahren ist die Oberländer Bierbrauerei Rugenbräu in Familienbesitz. Heute wird hier unter einem Dach gebraut wie auch gebrannt – einzigartig in der Schweiz! Ihr Whisky, der Swiss Mountain Single Malt, profitiert dabei von dem über Jahrzehnte erworbenen „know-how“ in der Herstellung von Bier. Bereits in den Jahren nach 1999 wurde mit ersten Eigenabfüllungen experimentiert. 2010 wurde schliesslich die eigene Brennerei mit zwei Pot Stills anschaulich auf einer Etage direkt über dem Sudhaus installiert und in Betrieb genommen. Eine davon besitzt ein Fassungsvermögen von 1.000 Litern, was die Brennerei zur grössten des Landes macht!</p>
	<p><b>GLS Spirit Company GmbH</b></p> <p><b>Kanton:</b> BL</p> <p>Tobias Gerschwiler und Patrick Lauber sind Zunftbrüder bei der Zunft zu Rebleuten in Basel und helfen seit Jahren den Zunftwinzern den Wein zu produzieren. Sie sind beide aber auch grosse Gin-Liebhaber. Die Idee einen eigenen Gin herzustellen geisterte schon lange in den Köpfen der beiden herum. Nach langem Tüfteln und Brennen haben sie nun in Zusammenarbeit mit der Destillerie Zeltner Dornach ihren eigenen Gin auf den Markt gebracht, den Basilisk Dry Gin. Er wird aus biologischen Zutaten nach der typischen Dry Gin Methode in kleinen Batches produziert. Neben Gewürzen aus der traditionellen Basler Küche verleiht die in Basel äusserst beliebte Hibiskus-Blume eine florale Note. Der Handcraft Basilisk Dry Gin ist mit seinen 44% vol. sowohl für puristische Gin-Liebhaber als auch für Gin-Tonic-Geniesser geeignet.</p>
	<p><b>Tenoris GmbH</b></p> <p><b>Kanton:</b> ZH</p> <p>Im Frühling 2017 haben sich die beiden Ingwer-Liebhaber und Dr. Ginger Produzenten Patrick Stauffacher (mitte) &amp; Blerton Gashi (rechts) vorgenommen, ihren eigenen Likör herzustellen. Nachdem alle hellbegeistert vom selbstgemachten Likör waren, wurde die ursprüngliche Schnapps-idee langsam aber sicher zur Geschäftsidee. Nach monatelanger Suche nach dem perfekten Rezept ist schliesslich der Dr. Ginger Ingwer Likör entstanden. Um den schnellen Wachstum bewältigen zu können, wurde Robin Schmanau (links), langjähriger Freund der beiden und gelernter Lebensmitteltechnologe, mit in's Boot geholt. Der Dr. Ginger Ingwer Likör wird nach wie vor von Hand produziert. Für die Herstellung werden nur frische Zutaten und keine Chemie, Konservierungsstoffe o.Ä. verwendet.</p>

## Mediencommuniqué – SWISS CRAFT SPIRITS FESTIVAL – 2019 Ausstellerliste

 <p><b>ORATOR</b> Destillerie für edle Spirituosen &amp; feine Anlässe</p>	<p><b>Orator AG</b></p> <p><b>Kanton: ZH</b></p> <p>Voller Leidenschaft für puren Geschmack destillieren wir seit September 2016 das Beste der Natur zu edlen &amp; exklusiven Spirituosen. Vielfach prämiert (z.B. Beste Spirituose der Schweiz 2018 /Beste Bio Spirituose Schweiz 2019, Gold Gin Classic (alle Swiss Spirits Award); Categoriesieg bei Gin (DistiSuisse 2017/18) arbeiten wir nur mit Bio- &amp; Wildzutaten. Wir verstehen uns als Team mit der Natur, verwenden keine Zusätze und filtrieren nicht. Handwerk – Natur pur – Zeit. Sonst nichts. Wir führen 3 Gins, diverse Rums (von A-Z in der CH hergestellten), Obstbrände, diverse Pfeffer- und Chiligeiste (Lieblinge der Barkeeper), Himbeergeist und -brand, Bergamottengeist und verschiedene höchstwertige Marcs (Grappas). Unsere schöne Destillerie lädt zu Events ein.</p>
 <p><b>Stadbrennerei</b></p>	<p><b>Stadbrennerei</b></p> <p><b>Kanton: BS</b></p> <p>Stadbrennerei: Mit Hand und Herz zum Geist. Wir brennen (für) Getreide! Wir lieben Kräuter! In der Stadtbrennerei entstehen unter Anwendung bewährter, handwerklicher Fertigkeiten, verbunden mit dem Einsatz moderner Technik und dem Streben nach immer neuer Perfektion, Produkte von höchster Qualität und eigenständigem Charakter. Keine Kompromisse. Destillate reinen Geistes. Aus dem Herzen Kleinbasels.</p>
 <p><b>SWISS PREMIUMDRINKS</b></p>	<p><b>Swiss Premium Drinks GmbH</b></p> <p><b>Kanton: ZH</b></p> <p>Nicht nur feine Näschen werden ihn riechen, den unverkennbaren Heu Geschmack. Denn beim Gipfelstürmer-Heu handelt es sich nicht um irgendein einfaches Heu aus irgendeinem beliebigen Stall. Nein, der Gipfelstürmer ist wählerisch bei seinem Heu und setzt nur auf bestes Arosener Bergheu. Für alle Nicht-Bauern: Der geschmackliche Unterschied zwischen Heu und Bergheu ist unüberriechbar. Auch die feinen, mit viel Sorgfalt und Liebe ausgewählten Kräutlein, geben unserem Schnaps seine einmalige Note.</p> <p>Der Tannenschnaps ist ein einhundertprozentiges Schweizer Qualitätsprodukt, das im Herzen einen kleinen Tannenzweig trägt. Seinen unverkennbaren Geschmack erhält der Tannenschnaps von Weisstannen aus Steg im wunderschönen Zürcher Oberland. Es werden nur Zweige von bereits für andere Zwecke gefällten Tannen verarbeitet. Die feinsäuberlich von Hand gepflückten Zweige werden für vier Wochen in Kernobstbrand eingelegt, bevor die Flasche mit dem eingelegten Zweig zum Geniessen bereit ist.</p>

## Mediencommuniqué – SWISS CRAFT SPIRITS FESTIVAL – 2019 Ausstellerliste

### Humbel Spezialitätenbrennerei AG

**Kanton:** AG



Die Aktivitäten der Spezialitätenbrennerei Humbel sind vielfältig. In vierter Generation brennen wir aus eigenen und zugekauften Schweizer Früchten eine grosse Anzahl klassischer und innovativer Obstdestillate. Seit 1995 destillieren wir auch Obst nach den Richtlinien der Bio Suisse Knospe und sind Importeur und Exporteur einer breiten Palette von Bio- und Fair-Trade-Spirituosen.

### Bermontis GmbH

**Kanton:** SG



Der fruchtige Kräuterlikör aus dem Toggenburg

Kräuterlikör muss nicht bitter sein. Im Gegenteil: Bermontis schmeckt wunderbar frisch-fruchtig, trotz den vielen heimischen Bergkräutern. Sein Geheimnis sind die süssen Aprikosen und die reifen Erdbeeren aus dem Thurgau. Der auf einem schönen Bauernhof im Toggenburg von Hand produzierte Kräuterlikör, wird nur aus natürlichen Rohstoffen hergestellt und ohne chemische Zutaten. Darum schmeckt Bermontis als Aperitif vor dem Essen genauso gut wie als Digestif danach – oder einfach so, zwischendurch, mit guten Freunden. Von jeder Flasche geht ein Teil des Erlöses an die Schweizer Berghilfe, welche sich für lebendige Berggebiete einsetzt und damit der Abwanderung entgegenwirkt.




### Zeltner Destillerie AG

**Kanton:** SO





Die Brennerei Zeltner in Dornach ist im Schwarzbubenland ein Begriff. Sie feiert nächstes Jahr ihr 100jähriges Bestehen! Während Jahrzehnten wurde die Brennerei vom mittlerweile 95-jährigen Ruedi Zeltner mit viel Herzblut geführt. Vorletztes Jahr hat er sein Lebenswerk in neue Hände gegeben. Die Zeltner Destillerie AG umfasst heute gegen 485 Aktionär/innen mit dem Ziel, den traditionsreichen Betrieb der Nachwelt zu erhalten. Im Zentrum steht der Lohnbrand, daneben stehen hochwertige Edelbrände auf dem Programm. Veranstaltungen rund um die Destillation runden das Angebot ab.

## Mediencommuniqué – SWISS CRAFT SPIRITS FESTIVAL – 2019 Ausstellerliste




	<p><b>S. Fassbind AG</b></p> <p><b>Kanton: SZ</b></p> <p>Die Destillerie FASSBIND liegt in Oberarth, im Herzen der Schweiz, am Fusse der Rigi, auch «Königin der Berge» genannt. Die Destillerie FASSBIND ist die älteste Brennerei der Schweiz, gegründet 1846 von Gottfried FASSBIND. Heute verarbeiten wir nach wie vor am ursprünglichen, historischen Standort und in traditioneller Handarbeit frische, vollreife Früchte aus der Schweiz. Unsere neuen, innovativen und aussergewöhnlichen Abfüllungen - wie zum Beispiel „Les Fûts Uniques“ oder «L'Héritage de Bois», gereift in ausgewählten Fässern - ergänzen unsere klassischen Produkte: die Eaux-de-Vies, die Vieilles Barriques sowie der bekannte Chrüter Schälle Bur. Eine über 170-jährige Geschichte geht weiter.</p>
 <p>nginious!</p>	<p><b>nginious!</b></p> <p><b>Kanton: BS</b></p> <p>Wir von nginious! stellen die Gin-Welt seit 2014 auf den Kopf. Aus der Idee, mit dem 'Swiss Blended Gin' einen Schweizer Gin auf höchstem Niveau zu schaffen, entstand die Vision, neue Wege zu gehen und dem altehrwürdigen Gin aufregende und überraschende Interpretationen zu geben. In unserer eigenen Brennerei inmitten von Basel, der ‚Liquid Spirit Distillery‘, haben wir die Unabhängigkeit und Flexibilität, die wir brauchen, um kreativ und innovativ zu bleiben. Sie schafft Identität und öffnet uns neue Horizonte. Wir können Gäste empfangen, Kurse anbieten, zeigen, wo und wie wir arbeiten und: wir können uns austoben und experimentieren.</p>
	<p><b>Draft-Brothers GmbH</b></p> <p><b>Kanton: ZH</b></p> <p>Draft-Brothers steht für Qualität und Leidenschaft. Für unsere sortenreinen Brände verwenden wir nur kleine Mengen vollreifer, von Hand erlesener Früchte. Neben den klaren Obstdestillaten widmen wir uns auch mit grösster Sorgfalt der Herstellung von Gin. Aus auserlesenen Kräutern und Gewürzen entsteht ein unvergleichliches Trinkerlebnis, das sowohl pur als auch mit Tonic überzeugt. Da uns die Ideen für neue Kreationen nie ausgehen, wird unser Sortiment ständig erweitert.</p>

## Mediencommuniqué – SWISS CRAFT SPIRITS FESTIVAL – 2019 Ausstellerliste



	<p><b>Edelwhite Gin</b></p> <p><b>Kanton: LU</b></p> <p>Edelwhite Gin entstand im Rahmen einer Abschlussarbeit von Barbara Grossenbacher, als sie das WSET-Diplom als Weinakademikerin erlangte. Bei der Entwicklung des Rezeptes von Edelwhite Gin bestand das Ziel, eine einzigartige botanische Kombination zu schaffen. Der angefertigte Gin sollte nicht nur mit Tiefe und Komplexität überzeugen, sondern auch die Voralpen der Schweiz widerspiegeln. Grundlegende Aspekte der Authentizität von Edelwhite Gin sind die Regionalität, die Qualität und die Frische der Pflanzen, welche erst wenige Tage vor der Destillation geerntet werden. Die Komplexität entsteht durch 27 Botanicals, von denen 14 lokal angebaut oder gesammelt werden. Bei der Verkostung kann ein Potpourri aus harmonisierenden Düften und Geschmäckern rund um das Aromarad entdeckt werden.</p>
	<p><b>Diwisa Distillerie Willisau SA</b></p> <p><b>Kanton: LU</b></p> <p>Die DIWISA ist ein führendes Schweizer Unternehmen für die Entwicklung und die Vermarktung von traditionsreichen und fortschrittlichen Getränke-Marken für Genussmomente, Lebensfreude und das gemeinsame Feiern. Dazu zählen Marken wie DISTILLERIE WILLISAU, XELLENT aber auch THOMAS HENRY. Gebrannt wird nach wie vor auf traditionelle Art und Weise im Kupferhafen. Die heutige Produktion verbindet die Erfahrung und das Produktionsstreben des traditionellen Handwerkers mit modernsten Hightech-Elementen. Dabei steht die beste Qualität im Vordergrund. Die Qualität beginnt bereits bei den Rohstoffen. Nur aus erstklassigen Rohstoffen, die spezifisch nach den jeweiligen Anforderungen produziert werden, können Topprodukte entstehen. Ausgewiesene Berufsleute und eine laufende Überwachung der Prozesse sind weitere Qualitätsfaktoren.</p>
	<p><b>GRYFF Spirits GmbH</b></p> <p><b>Kanton: BS</b></p> <p>Der Gryff Gin ist das Ergebnis langen Tüftelns vierer Basler Freunde, welche sich zum Ziel gesetzt hatten, Tradition und Moderne in einem Gin zu vereinen. So entstand Ende 2018 eine Hommage an die Kleinbasler Tradition des Vogel Gryffs. Der Gryff besticht durch seinen modernen Geschmack; Veilchen und Lavendel verleihen eine blumige Note, Vanille und Anis einen geschmeidig-süsslichen Abgang, vollendet wird der Gin u.a. durch Tannennadeln aus der Langen Erlen und feinstem Kleinbasler Brunnenwasser. Liebevoll destilliert wird er in der Kleinbasler Stadtbrennerei. Neben Qualität und Lokalität wird in der Klein-Manufaktur Gryff Handarbeit grossgeschrieben: neben dem Etikettieren und Abfüllen wird jede Flasche individuell von Hand eingefärbt und ist somit ein kleines Unikat.</p>



## Mediencommuniqué – SWISS CRAFT SPIRITS FESTIVAL – 2019 Ausstellerliste

 <p>GAGYGNOLE WWW.GAGYGNOLE.CH</p>	<p><b>Gagygnole Sàrl</b></p> <p><b>Kanton:</b> BE</p> <p>Gagygnole ist Schnaps, aber vor allem ist es eine Zusammenarbeit zwischen drei Brüdern von Souboz. In unserer Region und in den Wohlgeschmack verliebt, setzen wir uns ein aus allem und jedem Produkt, welches und begegnet, Alkohol zu produzieren. Vom Enzian bis zum getrockneten Brot, nichts bleibt verborgen, mit verschiedenen Transformationswegen endet alles in einer Flasche. Wir streben danach, im Respekt von «Mother Nature» zu arbeiten und gleichzeitig direkten Kontakten mit unseren Lieferanten und Kunden zu fördern.</p>
 <p>Max Chocolatier HANDMADE. SWISS. 100% NATURAL. UNIQUE</p>	<p><b>Max Chocolatier</b></p> <p><b>Kanton:</b> LU</p> <p>Max Chocolatier - Wenn die Worte fehlen, kann Schokolade Bände sprechen.</p> <p>Es war einmal ein Junge namens Max. Seinen Mund zierten oft Schokoladespuren, was seinem Vater – ebenfalls ein Schokoladeliebhaber – nicht verborgen blieb. Schliesslich ging am 27. September 2009 ein lang gehegter Traum von Max' Vater in Erfüllung. «Max Chocolatier» wurde in Luzern eröffnet. Seither zaubern am Schweizerhofquai die Chocolatiers. Aus natürlichen und hochwertigen Ingredienzien fertigen sie handgemachte Schokolade-Preziosen, die Herz und Gaumen immer wieder erfreuen.</p>
 <p>WILDEMAA CRAFT CIDER</p>	<p><b>WildeMaaCider</b></p> <p><b>Kanton:</b> BS/SG</p> <p>Basel het si eigene Cider... wild,spritzig und frisch!</p> <p>Fruchtig im Geschmack, und schmeckt nach frischgepflückten Äpfeln. Drei bis vier Schweizer Äpfel werden direkt nach dem Pflücken verarbeitet und verleihen dem Wilde Maa Craft Cider seinen fruchtig, spritzigen Geschmack. Auf die Verwendung von Birnensaft, Farbstoff und Zucker wird gänzlich verzichtet. Die frische Süsse kommt direkt vom Apfel und schmeckt eisgekühlt einfach ganz natürlich. Eine gute Alternative zu Bier und anderen Erfrischungsgetränken.</p>



# Mediencommuniqué – SWISS CRAFT SPIRITS FESTIVAL – 2019 Ausstellerliste



	<p><b>Thomas Henry</b></p> <p><b>Thomas Henry-Zeitalter der Barkultur</b> Dank Thomas Henry konnte ein neues Zeitalter der Barkultur anbrechen, das Bartender bis heute elektrisiert. Der Spaß am Ausprobieren schafft neuen Genuss, innovative Rezepturen erzeugen aufregende Stimmungen, Atmosphäre follows Inspiration. Deshalb ist Thomas Henry unser Namensgeber und Botschafter. Wir sind immer auf der Suche nach der einzigartigen Komposition. Drinks sind für uns eine Wissenschaft. Bartender in der ganzen Welt wurden und werden durch diese Erfindung inspiriert, immer neue Varianten bester Longdrinks zu entwickeln. Deshalb verneigen wir uns vor unserem Namensgeber mit jedem Glas, das wir genießen. Ein Hoch auf Thomas Henry! Und ein Hoch auf die innovative, unermüdliche und internationale Barkultur.</p>
	<p><b>ERLKÖNIG</b></p> <p><b>Kanton: BE</b></p> <p>ERLKÖNIG - Cascara: Power-Elixier aus der Kaffee Frucht!</p> <p>Cascara wird bereits seit Jahrhunderten aus den getrockneten Schalen der Kaffee Frucht (das ist die Frucht, die die rohe Kaffeebohne umgibt) gewonnen – doch ist er weiterhin ein echter Geheimtipp! Am Morgen ist der ERLKÖNIG ein köstlicher Energie-Spender z.B im Müsli, mit ein wenig Schwarztee überzeugt er als liebliches Nachmittagsgetränk und erfrischt im Sommer als fruchtiger Eistee und im Winter als herrlicher Punch. Der ERLKÖNIG enthält ähnlich viel Koffein wie Kaffee und wirkt angenehm belebend! Zudem hat er viel Antioxidantien, Vitamin C und weitere wertvolle Nährstoffe.</p> <p>Werde Teil der Cascara Revolution und entdecke ERLKÖNIG für dich!</p>
<p><b>Mediterran Drinks Manufaktur (ME.D.Man)</b></p>	<p><b>Mediterran Drinks Manufaktur (ME.D.Man)</b></p> <p><b>Kanton: BL</b></p> <p>Wir sind eine kleine Firma mit Sitz in Baselland und produzieren ausgezeichnete Schaumweine aus Früchten sowie feine Likörs. Basierend auf einer Philosophie der handwerklichen Produktion, frischen Zutaten, sehr wenig nichtverwendeten Resten und viel Liebe. Alles um denjenigen, die den authentischen Geschmack der Natur suchen, das Beste zu bieten. Erstklassige Qualität an Produkten zum pur Geniessen oder als Zutat für Mixgetränke. Ideal um jeden Anlass einzigartig zu machen.</p>